



Requisitos vigentes de exportación de productos frescos

Preparada:

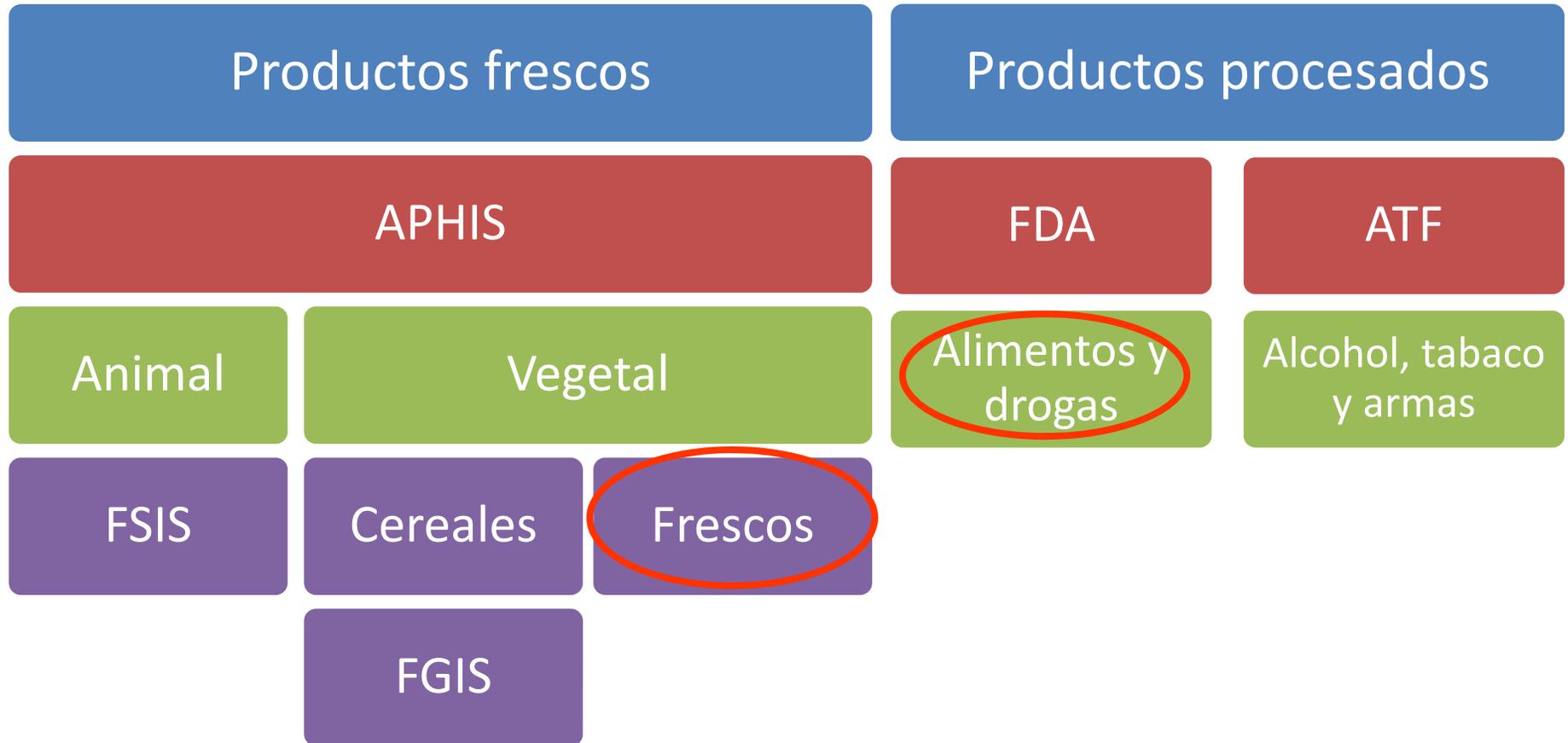
Alejandra Díaz. Especialista SAIA

Ajustada y presentada:

Pilar Agudelo P. Especialista SAIA



Requerimientos productos frescos



Requerimientos para la exportación

Registro instalaciones (FDA)

Notificación previa

Admisibilidad (MSF)

Tratamiento de maderas (pallets) NIMF 15

Niveles máximos de residuos de plaguicidas

Estándares de calidad, grados

Programa Nacional Orgánico

Admisibilidad de producto

The screenshot shows the USDA APHIS FAVIR website. At the top left, the USDA and APHIS logos are displayed, along with the text 'United States Department of Agriculture' and 'Animal and Plant Health Inspection Service'. Below this, the page title is 'Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)'. A search bar is located at the top right, with a 'SEARCH' button. A navigation menu on the left side includes links for 'Home', 'Port Information', 'FAQ', 'Glossary', 'Contact Us', 'Inspection Procedures', and 'For Official Use'. The main content area is titled 'Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)' and contains a welcome message, a link to the 'All Countries List', and a note about flags. Below this, there are sections for 'Important Alerts' and 'Recent Changes', both of which show 'No Alerts found' and 'No Recent Changes found' respectively. The page ID 'FVPubHome' is visible at the bottom right. A footer at the very bottom contains various links including 'FAVIR Home', 'ePermits Home', 'USDA.gov', 'Get Adobe Reader', 'FOIA', 'Accessibility Statement', 'Privacy Policy', 'Non-Discrimination Statement', 'Information Quality', 'FirstGov', and 'White House'.

<https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?ACTION=pubHome>

Admisibilidad de producto

- Manual de frutas y vegetales frescos
- http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/fv.pdf



United States Department of Agriculture

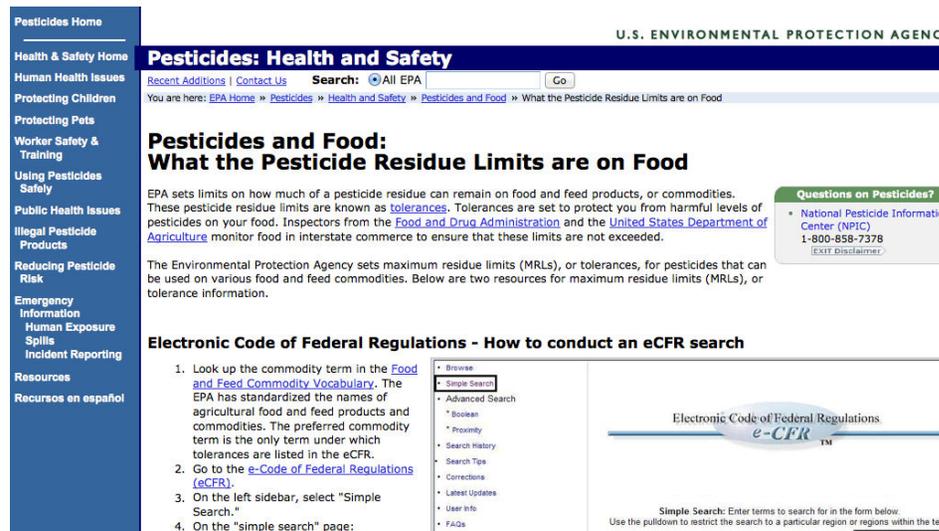
Fresh Fruits and Vegetables Manual



Limites Máximos Residuos Pesticidas

- EPA establece los límites de tolerancia de residuos de pesticidas (productos domésticos e importados).
- USDA International Maximum Residue Limit Database

<http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>



Pesticides Home

Health & Safety Home

Human Health Issues

Protecting Children

Protecting Pets

Worker Safety & Training

Using Pesticides Safely

Public Health Issues

Illegal Pesticide Products

Reducing Pesticide Risk

Emergency Information

Human Exposure

Spills

Incident Reporting

Resources

Recursos en español

U.S. ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY

Pesticides: Health and Safety

Recent Additions | Contact Us Search: All EPA Go

You are here: EPA Home » Pesticides » Health and Safety » Pesticides and Food » What the Pesticide Residue Limits are on Food

**Pesticides and Food:
What the Pesticide Residue Limits are on Food**

EPA sets limits on how much of a pesticide residue can remain on food and feed products, or commodities. These pesticide residue limits are known as **tolerances**. Tolerances are set to protect you from harmful levels of pesticides on your food. Inspectors from the [Food and Drug Administration](#) and the [United States Department of Agriculture](#) monitor food in interstate commerce to ensure that these limits are not exceeded.

The Environmental Protection Agency sets maximum residue limits (MRLs), or tolerances, for pesticides that can be used on various food and feed commodities. Below are two resources for maximum residue limits (MRLs), or tolerance information.

Questions on Pesticides?

- National Pesticide Information Center (NPIC)
1-800-858-7378
[EXIT Disclaimer](#)

Electronic Code of Federal Regulations - How to conduct an eCFR search

1. Look up the commodity term in the [Food and Feed Commodity Vocabulary](#). The EPA has standardized the names of agricultural food and feed products and commodities. The preferred commodity term is the only term under which tolerances are listed in the eCFR.
2. Go to the [e-Code of Federal Regulations \(eCFR\)](#).
3. On the left sidebar, select "Simple Search."
4. On the "simple search" page:

Browse

Simple Search

Advanced Search

Bookmarks

Recently

Search History

Search Tips

Corrections

Latest Updates

User Info

FAQs

Electronic Code of Federal Regulations
e-CFR™

Simple Search: Enter terms to search for in the form below.
Use the pulldown to restrict the search to a particular region or regions within the text.



Estándares de Calidad

- **No son mandatorios** para producto importado, a menos que se haga una referencia específica a un grado de calidad definido por el Servicio Mercadeo Agrícola - AMS o que se incluyan dentro de la Orden de Mercadeo
- AMS ha definido estándares de calidad para 158 productos
- <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateN&navID=U.S.GradeStandards&rightNav1=U.S.GradeStandards&opNav=&leftNav=&page=FreshGradeStandardsIndex&resultType=&acct=frshgrdcert>



Search AMS

Go

- [Advanced Search](#)
- [Search Tips](#)
- [Market News Search](#)

Browse by Subject

- [Market News](#)
- [Commodity Areas](#)
- [Grading, Certification and Verification](#)
- [Science and Laboratories](#)
- [National Organic Program](#)
- [Commodity Purchasing](#)
- [Agricultural Transportation](#)
- [Farmers Markets and Local Food Marketing](#)
- [Regulatory Programs](#)
- [Research and Promotion Programs](#)
- [Marketing Orders and Agreements](#)
- [Grant Programs](#)
- [International Marketing](#)

You are here: [Home](#) / [Fresh Fruit Grade Standards](#)

Grading, Certification and Verification

Fresh Market Fruit Grade Standards

- [Apples, effective December 19, 2002 \(PDF\)](#)
- [Apricots, effective October 28, 1994 \(PDF\)](#)
- [Avocados, Florida, effective September 3, 1957 \(PDF\)](#)
- [Blueberries, effective March 20, 1995 \(PDF\)](#)
- [Cherries, Sweet, effective May 7, 1971 \(PDF\)\(Handbook\) \(Visual Aid\)](#)
- [Cranberries, Fresh, effective August 26, 1971 \(PDF\)](#)
- [Dewberries and Blackberries, effective February 13, 1928 \(PDF\)](#)
- [Grapes, American, \(Eastern Type\) Bunch, effective September 8, 1983 \(PDF\)](#)
- [Grapes, Juice \(European or Vinifera Type\), effective July 20, 1939 \(PDF\)](#)
- [Grapes, Muscadine, effective February 13, 2006 \(PDF\)](#)
- [Grapes, Table \(European or Vinifera Type\), effective March 29, 1999 \(PDF\)](#)
- [Grapefruit \(California and Arizona\), effective December 27, 1999 \(PDF\)](#)
- [Grapefruit \(Florida\), effective February 20, 1997 \(PDF\)](#)
- [Grapefruit \(Texas, and States other than Florida, California and Arizona\), effective September 5, 2003 \(PDF\)](#)
- [Kiwifruit, effective October 15, 1986 \(PDF\)](#)
- [Lemons, effective December 27, 1999 \(PDF\)](#)
- [Limes, Persian \(Tahiti\), effective May 31, 2006 \(PDF\)](#)
- [Mangos, effective August 24, 2007 \(PDF\)](#)
- [Nectarines, effective March 29, 2004 \(PDF\)](#)
- [Oranges \(California and Arizona\), effective December 27, 1999 \(PDF\)](#)
- [Oranges and Tangelos \(Florida\) effective February 20, 1997](#)

See Also

- [Fresh Vegetable Grade Standards](#)
- [Fresh Vegetables for Processing Grade Standards](#)
- [Fresh Fruit for Processing Grade Standards](#)
- [Fresh Nut and Specialty Crop Grade Standards](#)

Media Help

- [Download Adobe Acrobat](#)

BPA (GAPs)

U.S. Department of Health & Human Services

U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

A to Z Index | Follow FDA | En Español

SEARCH

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

Food

Home | Food | Guidance & Regulation | Guidance Documents & Regulatory Information by Topic | Produce & Plant Products

Guidance & Regulation

- Guidance Documents & Regulatory Information by Topic
- Produce & Plant Products

Directivas para la Industria: Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, para Frutas y Hortalizas Frescas

October 26, 1998

(También disponible en PDF, 1.1 Mb, y en Inglés (English))

Para obtener ejemplares adicionales pónganse en contacto con:
GAPS Distribution
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-317
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740

(Internet) <http://www.fda.gov>

U.S. Department of Health and Human Services
Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN)
26 de Octubre de 1998

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm188933.htm>

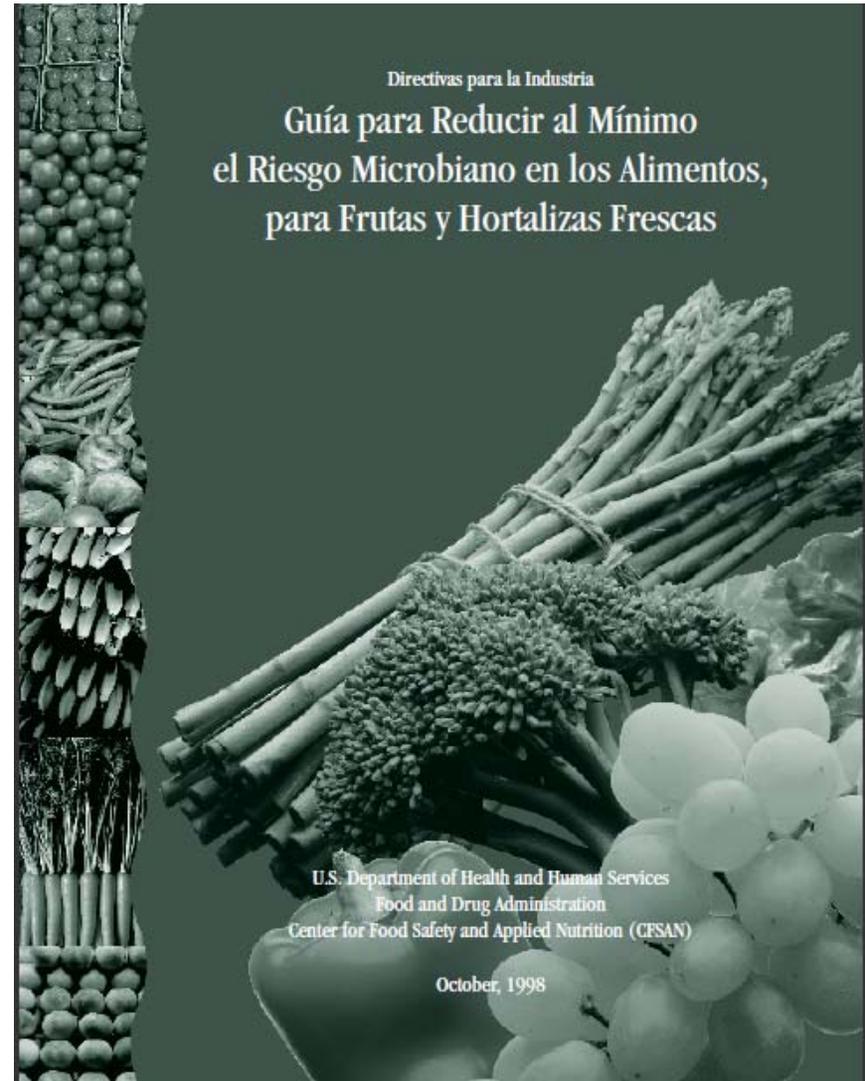
BPA (GAPs)

- Guías para minimizar peligros de inocuidad de alimentos para:
 - Frutas y vegetales frescos
 - Tomates
 - Vegetales en hojas (leafy greens)
 - Melones
 - Brotes germinados
 - Vegetales y Frutas Frescas Cortados
 - Huevos con cáscara
 - Nueces

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlantProducts/default.htm>

The screenshot displays the FDA website interface. At the top, it features the U.S. Department of Health & Human Services logo and the FDA logo with the text 'U.S. Food and Drug Administration' and 'Protecting and Promoting Your Health'. A search bar is visible on the right. Below the header is a navigation menu with tabs for Home, Food, Drugs, Medical Devices, Vaccines, Blood & Biologics, Animal & Veterinary, Cosmetics, Radiation-Emitting Products, and Tobacco Products. The main content area is titled 'Food' and includes a breadcrumb trail: Home > Food > Guidance, Compliance & Regulatory Information > Guidance Documents. A sidebar on the left lists 'Guidance, Compliance & Regulatory Information', 'Guidance Documents', and 'Produce and Plant Products'. The main content area is titled 'Produce and Plant Products Guidance for Industry' and includes a sub-header 'Guidance documents contain nonbinding recommendations'. It lists several documents under the 'Produce' and 'Nuts' categories, such as 'Letter to Firms that Grow, Harvest, Sort, Pack, Process, or Ship Fresh Cantaloupe (November 2011)' and 'Measures to Address the Risk for Contamination by Salmonella Species in Food Containing a Pistachio-Derived Product As An Ingredient (June 2009)'. A 'Contact FDA' sidebar on the right provides contact information for the Center for Food Safety and Applied Nutrition, including phone numbers (1-888-SAFEFOOD, 1-888-723-3366) and email addresses (consumer@fda.gov, industry@fda.gov). The page footer includes the text 'Page Last Updated: 11/03/2011' and a note about accessing information in different file formats.

- Se concentra en la reducción del riesgo microbiológico y no cubre otras áreas de preocupación en el suministro de alimentos o el medio ambiente (como residuos de plaguicidas o contaminantes de orden químico).
- Se concentra en la reducción del riesgo, no en su eliminación.
- Proporciona principios de orden general basados en conocimientos científicos.



BPA (GAPs)

- Agua
- Estiércol y desechos orgánicos municipales sólidos
- Salud e higiene de los trabajadores
- Instalaciones sanitarias
- Sanidad en el campo
- Limpieza de las instalaciones de empaque
- Transporte
- Rastreo

Agua

A. Riesgo Microbiológico

B. Control de posibles peligros

1.0 Agua de Uso Agrícola

- Consideraciones generales
- Análisis microbiológico del agua

2.0 Agua utilizada en el procesamiento de frutas y hortalizas

- Consideraciones generales
- Productos químicos antimicrobianos
- Agua de lavado
- Actividades de enfriamiento



Estiércol y desechos orgánicos municipales sólidos

A. Riesgo microbiológico

B. Control de posibles riesgos

1.0 Desechos sólidos orgánicos municipales

2.0 Buenas prácticas agrícolas para el uso del estiércol

- Tratamientos para reducir los niveles de microorganismos patógenos
 - Tratamientos pasivos
 - Tratamientos activos
- Manipulación y Aplicación
 - Estiércol sin tratar
 - Estiércol tratado

3.0 Materia fecal animal



Salud e higiene de los trabajadores

A. Riesgo microbiológico

B. Control de posibles riesgos

1.0 Salud e higiene personal

2.0 Entrenamiento

3.0 Recolección



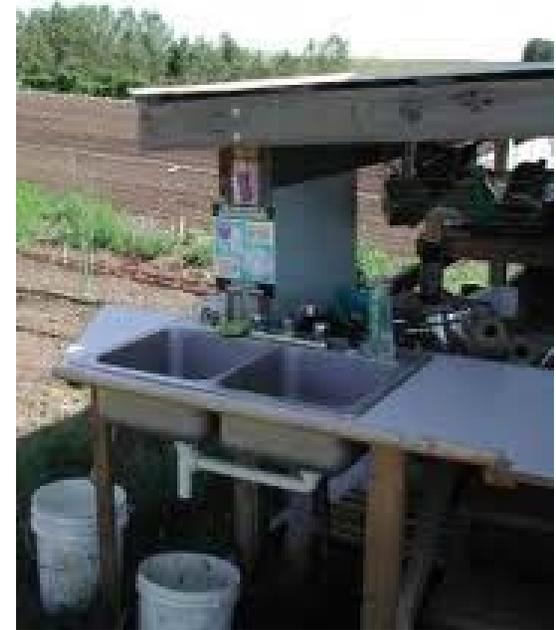
Instalaciones sanitarias

A. Riesgo microbiológico

B. Control de posibles riesgos

1.0 Excusados y lugares donde se laven las manos

2.0 Evacuación de alcantarillas



Sanidad en el campo

A. Riesgo microbiológico

B. Control de posibles riesgos

1.0 Consideraciones generales durante la recolección

2.0 Mantenimiento de equipos



Limpieza de las instalaciones de empaque

A. Riesgo microbiológico

B. Control de posibles riesgos

1.0 *Consideraciones generales sobre el empaque*

2.0 *Consideraciones generales para el mantenimiento de las instalaciones*

3.0 *Control de plagas*



Transporte

A. Riesgo microbiológico

B. Control de posibles riesgos

1.0 Consideraciones generales

2.0 Consideraciones generales relativas al transporte



Rastreabilidad

La capacidad para identificar la procedencia de un producto puede ser un importante complemento de las buenas prácticas agrícolas (GAPs) y administrativas, al permitir circunscribir la responsabilidad y evitar que surjan problemas en el mantenimiento de la inocuidad alimentaria



Guía de JIFSAN Para entrenadores

- 1. Base conceptual
- 2. BPA
- 3. BPM
- 4. Pesticidas y uso seguro
- 5. Inocuidad y garantía de calidad
- 6. Curso capacitación efectiva
- 7. regulaciones y leyes

Mejorando la Seguridad y Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas:

Un Manual de Capacitación para los Capacitadores



<http://international.jifsan.umd.edu/docs/gaps/es/Intro%20&%20TOC%20ESP.pdf>



Produce Safety Alliance

- Universidad de Cornell
- USDA-AMS
- FDA

Cornell University
Department of Food Science

SEARCH CORNELL: go

Pages People more options

Produce Safety Alliance

Home News Resources FSMA The Alliance

Providing fundamental, science-based, on-farm food safety knowledge to fresh fruit and vegetable farmers, packers, regulatory personnel and others interested in the safety of fresh produce

Welcome to the Produce Safety Alliance (PSA) website!

[Click here](#) to view the press release.

The PSA is developing a nationwide curriculum to increase understanding of the principles of Good Agricultural Practices (GAPs) and to facilitate the implementation of food safety practices on fresh fruit and vegetable farms and in packinghouses. [View the PSA's current Curriculum Modules and Learning Objectives.](#)

Upcoming Events!

PSA Webinar on the Proposed Produce Rule Supplemental
October 23, 2014; 2 PM EDT
[Click here](#) for more information

Stay up-to-date!

[Read our latest newsletter \(September 2014\)](#)

Produce Safety ALLIANCE

Sign up for the Produce Safety Alliance listserve...

Join the PSA Listserve!

The listserve is a great way to receive the most current information related to educational and training opportunities, FSMA updates, and produce safety research and events.

Find us on Facebook



Draft Curriculum Title: Produce Safety On-Farm Preventive Controls Training

Learning Objectives

Títulos:

- Evaluación de riesgos
- BPA
- Monitoreo acciones correctivas
- Mantenimiento de registros



Módulos: Controles preventivos:

1. salud e higiene de los trabajadores,
2. Enmienda del suelo
3. Fauna
4. Agua para la producción
5. Agua para la poscosecha
6. cómo desarrollar un plan de inocuidad alimentaria para la granja



Armonización de BPAs

- United Fresh Produce Association
 - Armonización de GAPs
- GFSI Acreditado
- Guía de Melones
- Guía de Tomates
- Guía de Vegetales de Hojas Lechuga, Espinaca
- Guía de Vegetales cortados
- Otros



**Produce GAPs
Harmonization Initiative**

http://www.unitedfresh.org/newsviews/gap_harmonization



Requisitos Propuestos FSMA

“Inocuidad de frutas y vegetales”

Normas para el cultivo, la cosecha, embalaje, y tenencia de los productos para el consumo humano

Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption





Propuesta

FEDERAL REGISTER

Vol. 78 Wednesday,
No. 11 January 16, 2013

Cierre de comentarios: Noviembre 22, 2013

Part II

Department of Health and Human Services

Food and Drug Administration

21 CFR Parts 1, 16, 106, Et al.
Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption; Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food; Draft Qualitative Risk Assessment of Risk of Activity/Food Combinations for Activities (Outside the Farm Definition) Conducted in a Facility Co-Located on a Farm; Availability; Proposed Rules



FEDERAL REGISTER

Vol. 79 Monday,
No. 188 September 29, 2014

Part II

Department of Health and Human Services

Food and Drug Administration

21 CFR Part 112
Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption; Proposed Rule

Comentarios, 15/12/2014

Versión final, 31/10/2015



Enfoque



Peligros microbiológicos relacionados con la producción, la cosecha, el empaque y el almacenamiento de frutas y vegetales en fincas o granjas.



Rutas potenciales de contaminación microbiana

Agua de uso agrícola

Enmiendas del suelo

Animales domésticos y silvestres

Salud e higiene de los trabajadores

Equipos y edificios

() Semilla: vía adicional de contaminación para los brotes.*



Productos considerados

- Productos crudos (raw agricultural commodity - RAC)
- Nacional e importados
- Almendras, manzanas, pera, aguacate, cereza, cítricos, guayaba, apio, banana, mora, arándano, brócoli, repollo, hierbas (albahaca, cebollino, cilantro, menta, orégano, perejil), melón, kiwi, mango, papaya, piña, maracuyá, arveja china, espinaca, apio, coliflor, hongos y brotes, etc.



No aplica:

- Productos que rara vez se consumen crudos
- Productos destinados para consumo personal o consumidos en la finca (granja)
- Producto que no es RAC (raw agricultural commodity)
- Productos que reciben procesamiento comercial (“kill step”)
- (*) *debe mantener documentación (identidad del destinatario que realizará procesamiento comercial)*
- Fincas con menos de \$ 25,000 (ventas promedio últimos 3 años).



Valor promedio anual de venta de alimento - período de tres años previos	Clasificación
$> \$ 250,000 \leq \$ 500,000$	Pequeña
$> \$ 25,000 \leq \$ 250,000$	Muy pequeña
$\leq \$ 25,000$	Excluida

Temas abordados en la propuesta suplementaria

- El uso de estiércol crudo
- Agua en la agricultura
- Impacto potencial sobre los animales silvestres
- Exenciones concedidas a instalaciones calificadas
- Granjas cubiertas por la propuesta

Uso de estiércol sin tratar

Propuesta original

- Intervalo de tiempo mínimo de 9 meses entre aplicación y la cosecha
- Seguridad para todos los cultivos, suelos, regiones
- Necesidad reconocida de mayores datos científicos
- Norma NOP de 90/120 días basado en las prácticas de cultivos orgánicos, no evidencia científica.

Comentarios

- Impacto negativo en la ecología del suelo
- Interrupción de los ciclos de cultivo actuales
- Preocupaciones económicas

Uso de estiércol sin tratar

Acción de FDA en la propuesta suplementaria

- Reitera la importancia de un estándar cuantitativo y el reconocimiento del compostaje como de menor riesgo
- Retira el intervalo de 9 meses y difiere la decisión mientras trabaja con USDA y otras partes interesadas en:
 - iniciar y completar una evaluación de riesgos
 - establecer e implementar una agenda de investigación sólida
 - Contribuir al desarrollo de una infraestructura para la transición al compostaje .
- Compromiso de abrir período de comentarios después de finalizar la evaluación de riesgos.
- Indica su no objeción al estándar NOP (120 días entre aplicación de estiércol sin tratar en cultivos en contacto con el suelo y 90 días a cultivos que no lo están).
- Elimina la restricción del intervalo de 45 días para el uso del compost - humus



Mayor flexibilidad de la norma y la prueba de la calidad del agua

- FDA propone varias revisiones relacionadas con la calidad microbiológica del agua (distintos de los germinados). Actualizará la norma para incorporar datos de respaldo (Agencia de Protección Ambiental, 2012)
- Agricultores que no cumplan inicialmente con la calidad microbiológica del agua tendrían otros medios para cumplir:
 - ✓ Establecimiento de intervalo de días entre último riego y la cosecha (tiempo para la eliminación de microorganismos potencialmente peligrosos)
 - ✓ Intervalo de días entre la cosecha y el final del almacenamiento mediante empleo de tasas de eliminación de microorganismos (justificado).

Mayor flexibilidad de la norma y la prueba de la calidad del agua

- Reconocimiento de que fuentes de agua tienen diferentes niveles de riesgo de contaminación. FDA propone método escalonado y más enfocado para la realización de pruebas de cada fuente de agua sin tratar, que sea menos complicado para los agricultores:
 - ✓ Disminuyen la frecuencia de las pruebas del agua, depende de la fuente (agua superficial o subterránea) y de los resultados de pruebas anteriores.

Mejor definición de granjas cubiertas

- FDA propone que no se incluyan las granjas o instalaciones agrícolas de tipo mixto con un promedio de ventas de productos agrícolas frescos anual de \$ 25.000 o menos.
- Cambios en las definiciones de “empresa muy pequeña” y “empresa pequeña” para que los umbrales monetarios se basen en las ventas de productos agrícolas frescos (no en venta de alimentos). No se modifica el umbral de la exención a instalaciones calificadas.

Mejor definición de granjas cubiertas

- La definición de “granja” se revisaría, ya no se exigiría la inscripción de una granja como instalación de alimentos porque empaque o almacene productos agrícolas crudos cultivados en otra granja de propiedad diferente.
- FDA propone que esas actividades estén sujetas a la norma de inocuidad de productos agrícolas frescos (no en controles preventivos).

Mayor aclaración del retiro de exenciones concedidas a instalaciones calificadas

- Establecerían procedimientos para guiar a FDA en el retiro de una exención concedida a una granja por razones de inocuidad.
 - ✓ Puede considerar una o varias medidas para proteger la salud antes del retiro, p.ej. carta de advertencia, aviso de retiro del mercado, detención administrativa, incautación
 - ✓ Notificar a la granja sobre las circunstancias que pongan en riesgo la exención, darle oportunidad de responder y considerar las medidas tomadas por la granja.
 - ✓ Procedimientos para restaurar exención retirada.



Aclaración de las disposiciones sobre los animales silvestres

- La propuesta no autoriza ni obliga a las granjas a tomar medidas que pudieran constituir “captura” de una especie amenazada o en peligro de extinción en contravención de la Ley de especies en peligro de extinción.
 - ✓ Por la preocupación expresada de que los productores puedan interpretar la norma de forma que perjudique la vida silvestre.

Fechas de cumplimiento

Valor promedio anual de venta	Clasificación	Fecha de cumplimiento
>500,000	Otras fincas	<ul style="list-style-type: none">• 02 años para cumplir con la mayoría de las disposiciones, contados a partir de la fecha de entrada en vigor.
> \$ 250,000 ≤ \$ 500,000	Pequeña	<ul style="list-style-type: none">• 03 años para cumplir con la mayoría de las disposiciones, contados a partir de la fecha de entrada en vigor.
> \$ 25,000 ≤ \$ 250,000	Muy pequeña	<ul style="list-style-type: none">• 04 años para cumplir con la mayoría de las disposiciones, contados a partir de la fecha de entrada en vigor.

Los estándares sobre agua agrícola, el muestreo y registros tendrían 2 años adicionales al cumplimiento.



Muchas gracias

alejandra.diaz@iica.int

pilar.agudelo@iica.int

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

