



¿QUÉ SABE DE...?

- ¿Qué son las regulaciones no arancelarias en el comercio internacional?
- Dé algunos ejemplos de regulaciones no arancelarias cuantitativas
- Dé algunos ejemplos de regulaciones no arancelarias cualitativas
- ¿Por qué es importante cumplir con las regulaciones de etiquetado?
- ¿Qué información debe incluirse en la etiqueta de un producto alimenticio?
- ¿Qué son las regulaciones sanitarias en el comercio internacional?
- ¿Qué son las normas técnicas que se aplican en el comercio internacional de mercancías?
- ¿Qué son las normas de calidad ISO 9000?

Esperamos que al finalizar el estudio de este capítulo pueda contestar las anteriores preguntas.

5



REGULACIONES Y RESTRICCIONES NO ARANCELARIAS

Regulaciones arancelarias Vs. regulaciones no arancelarias

Las *regulaciones arancelarias* son los impuestos (aranceles) que deben pagar en la aduana de un país los importadores y exportadores por la entrada o salida de las mercancías. Conocer este tipo de regulaciones que inciden en el producto que se desea comercializar en algún mercado resulta relativamente fácil, toda vez que se encuentran en una *Tarifa Aduanera*. En este sentido, la tarifa aduanera es considerada como un instrumento que proporciona transparencia y certidumbre al exportador y al importador. En México, la ley que regula los aranceles es la Ley de los Impuestos Generales de Importación y Exportación.

Las *regulaciones no arancelarias* son las medidas establecidas por los gobiernos para controlar el flujo de mercancías entre los países, ya sea para proteger la planta productiva y las economías nacionales, o para preservar los bienes de cada país, en lo que respecta a medio ambiente, proteger la salud, sanidad animal y vegetal, o para asegurar a los consumidores la buena calidad de las mercancías que están adquiriendo, o darles a conocer las características de las mismas. Por su naturaleza, estas regulaciones resultan más difíciles de conocer, interpretar y cumplir, lo que ocasiona que en muchos casos no sean tan transparentes, ya que se originan en varias fuentes y, al igual que los aranceles, pueden ser modificadas en tiempos relativamente cortos. Como ejemplo de lo anterior, se hace referencia a la *Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 (Bioterrorism Act / Ley contra el Bioterrorismo)* que validó el ejecutivo estadounidense el 12 de junio del 2002 y que ya está operando. En el marco de esta Ley, la *Food and Drug Administration (FDA)* es la entidad responsable del desarrollo y puesta en práctica de las medidas de seguridad alimenticia necesarias, mismas que aplican tanto a los establecimientos estadounidenses como a los extranjeros y productos destinados al consumo humano. En términos generales, en esta Ley se incluyen cuatro normativas: a) *Registro de instalaciones alimenticias*; b) *Notificación previa de embarques de alimentos*; c) *Establecimiento y mantenimiento de registros*, y d) *Detención administrativa*. En este contexto, aquellos establecimientos que no cumplan, en tiempo y forma, con las disposiciones de esta ley, como el registrar sus establecimientos y/o realizar la notificación previa, estarán sujetos a la sanción correspondiente.

No obstante que el número de regulaciones no arancelarias existentes en los diferentes mercados es muy amplio, algunas son más conocidas y se emplean con mayor frecuencia en el comercio internacional de mercancías.

REGULACIONES NO ARANCELARIAS

Es importante tener en consideración que, en muchos casos, aunque el exportador pueda obtener una preferencia arancelaria, parcial o total para su producto, al llegar a la aduana del país importador la mercancía puede ser detenida por no cumplir con alguna regulación no arancelaria, incluso en los casos de naciones incluidas en los diversos Tratados de Libre Comercio que México ha firmado con otros países. De ahí la importancia de conocer estas disposiciones antes de exportar, para que el producto cumpla con éstas.

¿Con qué objetivo se establecen en México las regulaciones no arancelarias a la exportación?

En México, las medidas de regulación y restricción no arancelarias a la exportación de mercancías, pueden establecerse en los siguientes casos:

- I. Para asegurar el abasto de productos destinados al consumo básico de la población y el abastecimiento de materias primas a los productores nacionales, o para regular o controlar recursos naturales no renovables del país, de conformidad con las necesidades del mercado interno y las condiciones del mercado internacional;
- II. Conforme a lo dispuesto en tratados o convenios internacionales de los que México sea parte;
- III. Cuando se trate de productos cuya comercialización esté sujeta, por disposición constitucional, a restricciones específicas;
- IV. Cuando se trate de preservar la fauna y la flora en riesgo o peligro de extinción, o de asegurar la conservación o aprovechamiento de especies;
- V. Cuando se requiera conservar los bienes de valor histórico, artístico o arqueológico, y
- VI. Cuando se trate de situaciones no previstas por las normas oficiales mexicanas en lo referente a seguridad nacional, salud pública, sanidad fitopecuaria o ecología, de acuerdo con la legislación en la materia.

¿Cómo se pueden dividir las regulaciones que enfrenta el comercio internacional?

Para fines prácticos, estas regulaciones se dividen en dos clases: las *cuantitativas* y las *cualitativas*.

Las primeras se aplican a cantidades de productos que se permiten importar a un país o establecer contribuciones cuantificables a las que se sujetan esas mercancías distintas del arancel. Las segundas tienen que ver con el producto en sí mismo y/o sus accesorios (envase, embalaje, entre otros) sin importar la cantidad; estas medidas se aplican a todos los productos que se deseen introducir a un país y no sólo a una cierta cantidad de ellos.

Regulaciones no arancelarias cuantitativas

- Permisos de exportación e importación
- Cupos
- Medidas contra prácticas desleales de comercio internacional: Discriminación de precios y subvención

Regulaciones no arancelarias cualitativas

- Regulaciones de etiquetado
- Regulaciones de envase y embalaje
- Marcado de país de origen
- Regulaciones sanitarias
- Normas técnicas
- Regulaciones de toxicidad
- Normas de calidad
- Regulaciones ecológicas, entre otras



REGULACIONES NO ARANCELARIAS CUANTITATIVAS

Permisos de exportación e importación

Los permisos previos tienen la finalidad de restringir la importación o la exportación de ciertas mercancías, por razones de seguridad nacional, sanitarias o, protección de la planta productiva, entre otras.

La Organización Mundial de Comercio (OMC) exhorta a los gobiernos de las partes contratantes a que, en lugar de exigir permisos previos a la importación, éstos se sustituyan por aranceles; sin embargo, los permisos todavía se utilizan en muchos mercados externos como una barrera no arancelaria real.

En el caso de las exportaciones mexicanas a mercados más evolucionados, se aplican otro tipo de medidas que están relacionadas con la calidad, el medio ambiente, la toxicidad y la utilización de agroquímicos, entre otras. Le sugerimos revisar con detenimiento los demás apartados de este capítulo, especialmente si se pretende exportar productos frescos o procesados de la industria alimentaria.

¿Quién expide los permisos previos?

En México, la Secretaría de Economía (SECON), es la entidad que se encarga de expedir los permisos previos de importación o de exportación. En el país de destino será el importador quien normalmente tenga que tramitar el permiso ante la autoridad competente (Ver apéndice 2, "Trámites de importación y exportación: SECON").

Cupos

Los cupos son montos de determinadas mercancías que pueden ser importadas o exportadas. Cada país puede fijar las cantidades, volúmenes o valores de mercancías que pueden ser ingresadas a su territorio, así como su vigencia y la tasa arancelaria que deben cubrir las mercancías sujetas a cupo, con el fin de proteger el consumo de productos nacionales. En ocasiones, estas mercancías pagan una tasa arancelaria preferencial con respecto a las que no lo están. Solamente ciertos productos están sujetos a cupos cuando son considerados como sensibles, tales como agropecuarios, pesqueros y, en algunos casos, textiles y automóviles.

Algunos productos de exportación mexicanos están sujetos a cuotas o cupos en los mercados de destino, incluso en aquellos países con los que México tiene firmados acuerdos comerciales.

Medidas contra prácticas desleales de comercio internacional: discriminación de precios y subvenciones

Las medidas contra prácticas desleales de comercio internacional están destinadas a contrarrestar los posibles daños a la planta productiva nacional atribuibles a los precios bajos con que ingresan las mercancías a un país. Complementariamente a este apartado, usted puede consultar el tema en el capítulo 4 "Regulaciones arancelarias".

REGULACIONES NO ARANCELARIAS CUALITATIVAS

Regulaciones de etiquetado

Las normas de etiquetado se encuentran entre las principales regulaciones no arancelarias, ya que inciden en la mayoría de las mercancías que se exportan o se importan, particularmente si están destinadas para su venta al consumidor final.

En algunos países se requiere que este requisito sea cumplido por los fabricantes o exportadores en el país de origen, para que la mercancía esté debidamente etiquetada al momento de ingresar a la aduana del país importador, por ejemplo, las prendas de vestir en Estados Unidos.

Cabe señalar que la etiqueta no sólo sirve para que el consumidor conozca la marca del producto que va a adquirir, sino también el país de origen, quién lo produce, cantidad, ingredientes y características, entre otros aspectos.

La información debe presentarse en el idioma del país importador, con un tamaño de letra proporcional a las dimensiones de la etiqueta, según se establezca en las regulaciones de cada país, para que el consumidor la pueda leer con facilidad en condiciones normales de compra. Asimismo, habrá que tomar en consideración las regulaciones adicionales que los estados o provincias que conforman cada país puedan establecer para ciertos productos. Dentro de las características que deberán observarse al presentar la información en la etiqueta, están el que no deberá ser de tal naturaleza que induzca a error al consumidor, especialmente sobre las características del producto y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen, procedencia y modo de fabricación u obtención, atribuyendo al producto efectos o propiedades que no posea, o bien, sugiriendo que el producto posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

REGULACIONES NO ARANCELARIAS

¿Cómo elaborar una etiqueta?

Antes de realizar algún gasto en la impresión de la etiqueta, el exportador debe conocer las regulaciones específicas de etiquetado que el mercado de destino exige al producto que se pretende comercializar. Para ello, se sugiere consultar con su cliente en el extranjero, recurrir a un consultor especializado en estas regulaciones, o bien, solicitar la opinión y aprobación de la etiqueta directamente a las entidades de verificación autorizadas en el país importador.

Es importante tomar en cuenta que, como toda regulación, las normas de etiquetado pueden modificarse en cualquier momento, por ello es conveniente asegurarse de que se cuenta con la información vigente.

¿Quién aplica las regulaciones de etiquetado?

En cada país existe alguna autoridad normativa que se encarga de establecer y verificar el cumplimiento de las regulaciones de etiquetado de las mercancías que se han de comercializar. Por ejemplo, para alimentos, en Estados Unidos de América la *Food and Drug Administration (FDA)* se encarga de establecer y vigilar el cumplimiento de las regulaciones de etiquetado para alimentos procesados. En el caso de Canadá, la responsabilidad recae en la *Canadian Food Inspection Agency (CFIA)*, y en Japón, en el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

Muchos de los requisitos de etiquetado varían dependiendo del producto a importar; no es lo mismo un etiquetado para alimentos que para textiles o electrodomésticos. A continuación se presentan algunos ejemplos:

¿Qué información se requiere en la etiqueta de prendas de vestir y calzado?

En general, las etiquetas para prendas de vestir deben proporcionar como mínimo la siguiente información:

- Nombre de los materiales componentes y su porcentaje de contenido,
- Información para el cuidado de la prenda (cómo lavarla y plancharla),
- La talla en números y letras y
- Datos del importador y del fabricante.

Por su parte, las etiquetas referentes al calzado se solicita, entre otros datos, los siguientes:

- Tipo de piel o material con que fue confeccionado,
- Tipo de piel o material para los forros,
- Talla, ancho,
- Tipo de suela,
- País de origen y
- El símbolo de cuero.

Para los productos alimenticios procesados y envasados, en forma adicional, se utiliza la *etiqueta nutricional*, en la que se debe incluir la información sobre los aspectos nutricionales del producto alimenticio.

¿Cómo debe presentarse la información nutrimental de un producto alimenticio?

Cabe mencionar que cada país puede establecer requisitos específicos sobre la forma de presentar esta información, como es el caso del mercado de Estados Unidos de América, en donde el *Food and Drug Administration (FDA)* establece requisitos específicos para ello. Asimismo, dependiendo del número de nutrientes presentes en el producto o del espacio de la etiqueta, es permitido el uso de formatos diferentes. Esta situación se presenta también en otros mercados como el europeo y el canadiense, que utilizan formatos diferentes.

A manera de ejemplo, a continuación se presenta, el etiquetado de un producto alimenticio para el mercado canadiense, razón por la cual se presenta la información tanto en inglés como en francés.

1. Encabezado	1. NUTRITION INFORMATION NUTRITIONNELLE	
2. Porción: unidades métricas (entre paréntesis)	2. per x g or mL serving (x cups, items, etc.) par portion de x g ou mL (x tasses, unités, etc.)	
3. Energía (expresado tanto en calorías como en kilojoules), proteína, grasa y carbohidratos	Energy/Énergie	x C; x KJ x g
4. Si uno de estos cuatro componentes grasos (excluyendo el ácido linoleico) es listado, se deberán listar los cuatro. También deberá incluirse el ácido linoleico. No deberán incluirse otros componentes grasos.	3. Fat/Matières grasses	x g
5. La declaración de un componente de carbohidrato no implica el tener que indicar otros	<ul style="list-style-type: none"> — polyunsaturates/polyinsaturés — linoleic acid/acide linoléique 4. monounsaturates/monoinsaturés — saturates/saturés — cholesterol/cholesterol 	x g x g x g x g x m
6. Si se lista el sodio o el potasio, deberán indicarse ambos	Carbohydrate/Glucides	x g
7. Sólo podrá utilizarse estos nombres para las vitaminas. Las vitaminas y minerales deberán indicarse en porcentaje del consumo diario recomendado	<ul style="list-style-type: none"> — sugars/sucres 5. sugar alcohols (named) — starch/amidon — dietary fibre/fibres alimentaires — polydextrose — Sucralose 	x g x g x g x g x m
8. Se permite incluir otros minerales o vitaminas a los que no se ha establecido un consumo diario recomendado, por su nombre y cantidad en miligramos por porción	6. Aspartame Sodium Potassium	x m x m x m
	PERCENTAGE OF RECOMMENDED DAILY INTAKE/ POURCENTAGE DE L'APPORT QUOTIDIEN RECOMM.	
	Vitamin A/Vitamine A	x %
	Vitamin D/Vitamine D	x %
	Vitamin E/Vitamine E	x %
	Vitamin C/Vitamine C	x %
	Thiamine or/ou Vitamin B1/Vitamine B1	x %
	Riboflavin/Riboflavine or/ou Vitamin B2/Vitamine B2	x %
	7. Niacin/Niacine	x %
	Vitamin B12/Vitamine B12	x %
	Pantothenic Acid/Pantothenate or/ou Acid Pantothénique/Pantothénate	x % x %
	Calcium	x %
	Phosphorus/Phosphore	x %
	Magnesium/Magnésium	x %
	Iron/Fer	x %
	Zinc	x %
	Iodide/Iode	x %
	8. Others (named)	x %



¿Qué otros elementos deben incluirse en las regulaciones de etiquetado?

En términos generales, otros aspectos en materia de información en la etiqueta que el exportador debe tomar en consideración son:

- Nombre comercial del producto,
- Nombre y dirección del productor, exportador, importador, distribuidor,
- País de origen,
- Registro ante la autoridad competente,
- Peso neto, cantidad del producto, volumen,
- Instrucciones de uso y de almacenamiento,
- Fecha de producción, caducidad o de durabilidad mínima,
- Número de lote,
- Sello o indicación del cumplimiento de una norma de calidad

Regulaciones de envase y embalaje

Los envases y los embalajes tienen como finalidad principal proteger los productos durante las etapas de transportación y almacenaje, para que lleguen en óptimas condiciones al consumidor final. Se entiende por *envase* al envoltorio que se utiliza para proteger el producto y para presentarlo al consumidor, tales como cajas, frascos, sobres, latas, etc. Las regulaciones de envase tienen que ver con la calidad de los materiales usados en la fabricación del envase, niveles de resistencia, forma de presentación de la información del producto y tratándose de productos alimenticios, verifican la no existencia de sustancias nocivas a la salud. Algunos ejemplos de estas regulaciones, según el producto y mercado, son:

Productos frescos. Diversos países establecen reglamentaciones sobre materiales y características que deben cumplirse en su envase. Por ejemplo, Canadá establece dentro de sus regulaciones (*Canada Agricultural Products Act, Fresh Fruit and Vegetable Regulations*), que ningún producto al que se ha establecido un grado de calidad, debe estar envasado en un contenedor que exceda:

- a) 25 kg en peso neto, en el caso de manzanas
- b) 50 kg en peso neto, en el caso de cualquier otro producto

REGULACIONES NO ARANCELARIAS

El envase no debe estar manchado con tierra, deformado, roto o con otro defecto que afecte la calidad del producto contenido en el envase. Asimismo, deberán estar cerrados apropiadamente en función del tipo de envase.

Por su parte, no se permite que un contenedor tenga una etiqueta que represente erróneamente la calidad, cantidad, composición, naturaleza, seguridad, origen, valor o variedad de su contenido.

Por su parte, en el marco del *Code of Practice for Minimally Processed Ready to Eat Vegetables* de Canadá, se establece que:

- Los envases y embalajes deben ser utilizados una sola vez.
- El manejo y distribución de productos debe hacerse de manera tal que disminuya daños y contaminación de la mercancía al recibirla, almacenarla y transportarla.
- Los envases y embalajes deberán ser examinados antes de ser usados y verificar que no estén dañados o contaminados.
- Cuando los envases y embalajes sean reutilizados, el empacador deberá contar con un efectivo sistema de limpieza para no contaminar los productos que serán transportados en ellos.

En el caso de productos preempacados donde el producto es visible e identificable, el producto debe ser envasado de tal manera que indique su naturaleza y calidad del contenido. Las cajas y cajones que contienen frutas y vegetales, deben ser identificados con el nombre del producto, cantidad, país de origen, así como el nombre y la dirección del envasador. Si se trata de la exportación de un producto que se produce en Canadá, el productor extranjero debe indicar su categoría y proporcionar la información exigida por los reglamentos de importación.

En los casos de la remolacha, zanahoria, cebollas, espinacas, papas y colinabo, los estándares de envasado que se han establecido en esta Ley, son:

Producto	Peso neto (kg)	
Remolacha/ colinabo	0.907	11.300
	2.270	22.700
	4.540	
Zanahoria/ cebollas	0.907	4.540
	1.360	11.300
	2.270	22.700
Espinaca	0.454	9.070
	0.907	11.300
	4.540	22.700
Papas	2.270	22.700
	4.540	34.000
	9.070	45.400

Por su parte, algunos productos a los que se ha establecido un estándar de calidad, y por lo mismo, están sujetos a la restricción del volumen (máximo 50 kg), son: melones, cerezas, uvas, peras, duraznos, fresas, espárragos, coliflor, maíz dulce, jitomates.

Alimentos procesados. En Estados Unidos, en el Tomo 21 *Food and Drugs* del Código de Regulaciones Federales (CFR, por sus iniciales en inglés), de Estados Unidos, se establecen las condiciones de seguridad para la elaboración de alimentos y medicamentos, desde la obtención de materias primas hasta el envasado y distribución de los productos, cuidando principalmente que los alimentos no sean contaminados o deteriorados por los materiales que se emplean en el proceso de envasado. Además, en este mercado las regulaciones para productos alimenticios y bebidas por parte de la FDA sobre la protección del producto, el material del envase deberá estar fabricado de acuerdo a lo que se establece en las "Buenas Prácticas de Manufactura", con el fin de que el material no ceda componentes al producto en cantidad tal que pueda representar un peligro para la salud humana o en su caso, ocasione una modificación en la composición del alimento o una alteración en sus características.

Para el caso de envasado en latas, las autoridades estadounidenses exigen se cumpla con las siguientes características:

- La soldadura deberá ser del tipo de cordón longitudinal fuerte.
- El barniz deberá ser de grado alimenticio, el cual deberá cubrir completamente el interior de la lata, de tal forma que éste no se desprenda o mezcle con el contenido.

Autopartes. Adicional a las características propias que deberá tener el envase para proteger el producto durante su transporte, habrá que considerar algunos aspectos relacionados con la protección al medio ambiente. En este contexto, el exportador de partes automotrices deberá tener en cuenta que para poder ingresar al mercado de la Unión Europea, habrá que cumplir con la Directiva 94/62/CE, la cual tiene por objeto reducir y prevenir la cantidad de material de envase que se desperdicia.

Esta Directiva tiene una estrecha relación con las políticas ambientales que rigen en todos los estados miembros de la Unión Europea. Por ello, establece requisitos mínimos para el envase, referidos principalmente a:

- a) proceso de fabricación y composición del envase
- b) reutilización del envase
- c) reciclado de envase (por ejemplo, el envase podría ser procesado de tal manera que al final, cierto porcentaje en peso del material usado pueda ser empleado para el proceso de producción para hacer nuevos productos).

Dentro de los requisitos específicos del proceso de fabricación y composición del envase, el exportador deberá considerar que el envase debe ser:

- a) fabricado de tal manera que el volumen y peso sean limitados por la cantidad mínima para mantener el nivel necesario de seguridad, higiene y aceptación para el producto empacado y para el consumidor
- b) diseñado, producido y comercializado de tal manera que permita su reutilización, recuperación o reciclado. Asimismo, para minimizar el impacto ambiental cuando los desechos del envase sean tirados.
- c) fabricado de tal manera que la presencia de sustancias y materiales peligrosos sea minimizada con respecto a la presencia de emisiones y cenizas cuando el envase o los residuos de los desechos sean incinerados.

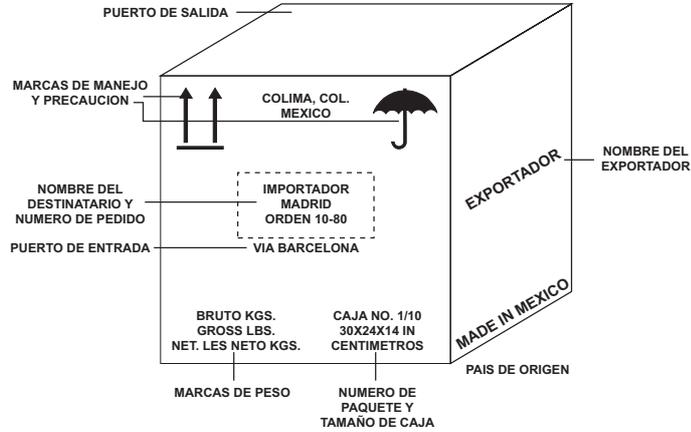
En caso de utilizar embalaje de plástico se debe indicar el nombre y número del material, tal y como lo indica la norma de simbología para la identificación del material constitutivo de artículos de plástico.

Productos farmacéuticos. Para la exportación de productos farmacéuticos a la Unión Europea, el envasado de estos productos está considerado como parte del proceso de producción, por lo que debe cumplir con las regulaciones de Buenas Prácticas de Manufactura exigidas por la directiva 91/365/CEE, que pretende asegurar que el envase no afecte el funcionamiento de los productos, así como el evitar que, por ejemplo, los envases de medicamentos sean abiertos por niños.



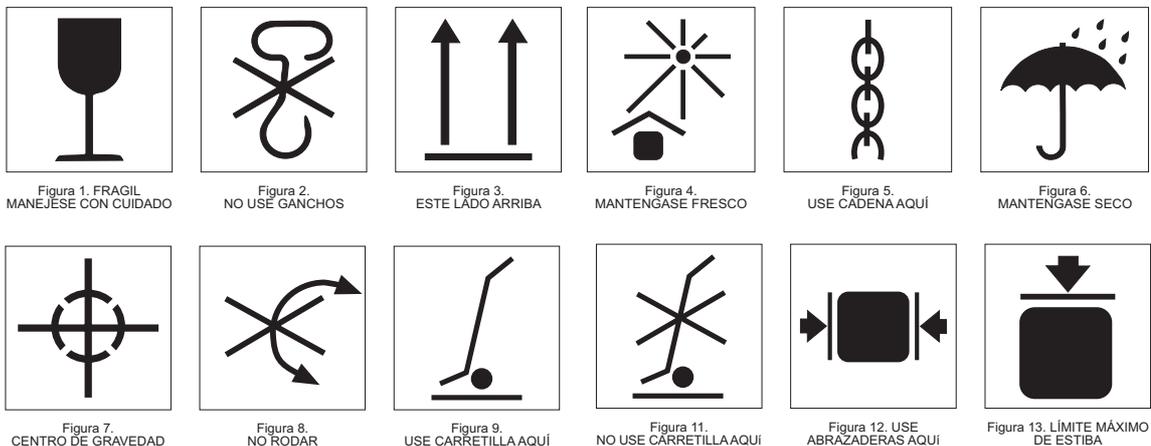
REGULACIONES NO ARANCELARIAS

Por otra parte, el *embalaje* tiene la finalidad de proteger los productos envasados durante la transportación, almacenamiento y distribución de los mismos. Las regulaciones de embalaje incluyen aspectos diferentes como la forma en que se manejan las mercancías, las dimensiones permitidas, los materiales por usar, instrucciones de armado, pruebas de resistencia, formas de acomodo de los productos, instrucciones de seguridad para su manejo (como las leyendas: Frágil, Manéjese con cuidado, Este lado hacia arriba, etc.), fumigación previa, etcétera.



A modo de ejemplo, a continuación se presenta un extracto del contenido de la Norma Oficial Mexicana NOM-EE-59-1979 *Simbolos para manejo, transporte y almacenaje*, de la cual establece los símbolos que representan instrucciones de manejo, transporte y almacenaje, aplicables a los envases y embalajes que contengan productos en general. Dicha norma establece lo siguiente:

1. El texto básico de precaución puede aparecer abajo del símbolo, en el idioma del país de origen o en el del país destino.
 2. Los símbolos deben estar pintados, preferentemente en color negro. Cuando el color del envase o embalaje sea obscuro, el símbolo debe imprimirse sobre un fondo blanco.
 3. El símbolo puede estar pintado sobre un rótulo. Preferentemente debe estar impreso directamente en la superficie del envase o embalaje.
 4. El símbolo, en los envases o embalajes, debe estar colocado en la parte superior y al lado izquierdo de la marca del destinatario.
 5. En el caso de que existan símbolos señalando peligrosidad, éstos deben tener prioridad y el símbolo de manejo debe estar colocado cerca y preferentemente en la línea horizontal.
 6. Los símbolos para "CADENA AQUÍ" (figura 5) y "CENTRO DE GRAVEDAD" (Figura7), deben estar colocados en posición correcta con el objeto de indicar como se debe efectuar el manejo del envase o embalaje.
 7. El símbolo para "ESTE LADO ARRIBA" (figura 3), debe estar colocado preferentemente en las dos esquinas superiores de dos caras adyacentes del envase o embalaje. Este símbolo puede estar repetido similarmente en otras caras verticales del envase o embalaje.
- Los símbolos no necesitan estar enmarcados por líneas de contorno. La dimensión total del símbolo debe ser de 10, 15 ó 20 cm, siempre y cuando el tamaño del envase o embalaje lo permita.



Mercado de país de origen

A fin de identificar el país de origen de las mercancías que se importan, los países importadores emiten reglas de mercado de país de origen. Estas reglas se traducen en la utilización de marcas físicas que deben ostentar las mercancías en el momento de su importación tales como marbetes, etiquetas, etc., mismas que deberán estar claramente visibles, legibles e indicar el país de origen.

Además de los requisitos de marcas indicadoras del país de origen, otros organismos exigen etiquetas o marcas especiales para determinados productos. Se recomienda que toda información sobre los requisitos especiales de etiquetas o marcas se solicite al organismo pertinente. A modo de ejemplo se indica que en Estados Unidos, con base a lo que se dispone en sus leyes y disposiciones, todo producto que se importe deberá indicar el país de origen de la mercancía. En algunos casos, se indica el método a utilizar para tal efecto, como es el caso de las tuberías de hierro y acero y sus accesorios; los marcos, las armazones y las tapas de las bocas de las alcantarillas, y los recipientes para gases comprimidos, en donde se habrán de marcar, por medio de uno u otro de los cuatro métodos siguientes: troquelado, inscripción en el molde, grabado o grabado al aguafuerte (ácido o electrolítico).

Regulaciones sanitarias

Otra regulación no arancelaria que ha cobrado gran importancia en el comercio exterior de mercancías, son las regulaciones sanitarias, aplicables a productos agropecuarios, procesados o no. Genéricamente se les denomina *fitosanitarias* cuando se refieren a productos que provienen del reino vegetal, y *zoosanitarias* cuando son aplicables a mercancías provenientes del reino animal.

Estas regulaciones forman parte de las medidas que la mayoría de los países han establecido a fin de proteger la vida y la salud humana, animal y vegetal, frente a riesgos como:

- la introducción y propagación de plagas y enfermedades en animales y plantas o
- la presencia, en alimentos y forrajes, de aditivos contaminantes, toxinas y organismos causantes de enfermedades en su territorio.

¿Quién aplica las regulaciones?

Cada país importador cuenta con entidades responsables de establecer y hacer cumplir las regulaciones en la materia para los productos agropecuarios y pesqueros que se comercializan, procesados o no.

En Estados Unidos de América, por ejemplo, las entidades involucradas son:

- *Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), Department of Agriculture (USDA),*
- *Food and Safety Inspection Service (FSIS), Department of Agriculture (USDA),*
- *Food and Drug Administration (FDA).*

En Canadá, la entidad que interviene es *The Canadian Food Inspection Agency (CFIA)*. Para Japón, el encargado es el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

En México, las regulaciones sanitarias que podrán ser aplicadas a ciertos productos destinados a la exportación, incumben a:

- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
- Secretaría de Salud (SS)
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)

(Ver el apéndice el 2: "Trámites de importación y exportación: SAGARPA, SS, SEMARNAT").

¿Cuáles son los aspectos básicos que cubren las regulaciones sanitarias?

Las medidas sanitarias abarcan un amplio abanico de aspectos. Algunos van desde la certificación del proceso de producción hasta pruebas de laboratorio del producto. Tenemos, por ejemplo, las regulaciones sanitarias que tienen que ver con los procesos de producción:

- **Proceso de producción:** la entidad reguladora puede establecer normas sanitarias a los métodos o procesos de producción de un producto. En términos generales, están contenidas en lo que se denomina *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*. El objetivo principal es elaborar un producto alimenticio que no represente riesgo para la salud del consumidor.

REGULACIONES NO ARANCELARIAS

En las BPM se considera todo el proceso de elaboración del alimento, desde la limpieza e higiene personal de los trabajadores que están en contacto directo con el alimento, hasta el equipo y los utensilios empleados en la selección y empaque del producto e instalaciones. También involucra la limpieza general de las bodegas donde se almacena la mercancía y del lugar donde se lleva a cabo la selección y el empaque.

Otro concepto relacionado con este aspecto es la aplicación del sistema *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), el cual ha sido reconocido como una herramienta para garantizar la seguridad en un alimento a través del monitoreo y control de los puntos críticos de un proceso productivo, en el que son verificados siete aspectos fundamentales:

- Instalaciones físicas
- Operación sanitaria
- Instalaciones sanitarias y su control
- Personal
- Equipo y utensilios
- Proceso de elaboración y su control
- Almacenamiento y distribución de alimentos

En la aplicación de este sistema han sido detectados los siguientes puntos como fuente principal de contaminación:

- Materia prima
- Localización de la planta
- Equipo y utensilios
- Insectos y roedores
- Personal
- Diseño y construcción de la planta
- Agua y hielo
- Aire
- Sistemas de ventilación
- Desagües y alcantarillas
- Almacenamiento y transporte

Cabe comentar que, para la exportación de productos pesqueros a Estados Unidos de América y a la Unión Europea, entre otros, se requiere que la empresa exportadora aplique este sistema. Asimismo, las autoridades sanitarias de diversos países están exigiendo su aplicación para la comercialización de otros productos alimenticios, como son los jugos de frutas y las verduras procesadas. En el apéndice 2. "Trámites de importación y exportación", se indica la dependencia en México que ofrece información al respecto, incluso usted puede acudir a su Cámara empresarial o consultar con su propio cliente.

- **Buenas Prácticas Agrícolas:** En los diferentes mercados internacionales, las autoridades sanitarias aplican varias medidas para asegurar la inocuidad (de inocuo: inofensivo) de los alimentos. Para ingresar a esos mercados, habrá que tomarlas en cuenta, en virtud de que aplican tanto a los productos nacionales como a los importados.

Ejemplo de ello es la *Guía de inocuidad de alimentos para minimizar los riesgos por microorganismos en las frutas y hortalizas frescas*, que publicó la FDA de Estados Unidos en abril de 1998. En términos generales, en esta Guía se establecen exigencias sanitarias encaminadas a reducir los riesgos asociados con: manejo de abonos, calidad del agua, manejo de aguas negras y residuales, higiene de los trabajadores, condiciones de transporte y embalaje, y cumplimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas.

En muchos casos pueden existir convenios de cooperación entre las entidades sanitarias de los países importadores y exportadores, por lo que es importante que los productores o exportadores investiguen con la entidad sanitaria mexicana si hay un acuerdo de este tipo, ya que ello facilita el trámite de aceptación para el envío de estos productos. En caso de existir acuerdos, las entidades nacionales de sanidad están facultadas para expedir certificados sanitarios de exportación que son válidos para la autoridad sanitaria del país importador. (Ver el apéndice 2. "Trámites de importación y exportación": SAGARPA").

¿Qué es un Certificado Tipo Inspección Federal?

Para el comercio internacional de carne fresca y congelada, la mayoría de los países importadores sólo permiten el ingreso de productos derivados de la carne si son producidos en plantas autorizadas por la entidad sanitaria del país importador.

El Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) es un documento expedido en México por SAGARPA para respaldar que los productos cárnicos y sus derivados (por ejemplo, carne, sangre procesada, huesos, víceras, piel sin curtir, etc.) que fueron procesados en rastros, plantas industriales y frigoríficos, cumplen con las normas sanitarias de infraestructura y manejo de estos productos. Este Certificado se debe obtener cuando exporten tales productos y así lo requiera el país de destino. Los puntos críticos que se revisan en las plantas TIF son: condiciones básicas del establecimiento; condiciones de equipo y construcción, manejo y protección del producto; control de enfermedades; método de sacrificio; programa de residuos; control de productos procesados y, procedimientos de control de inspección.

Otros de los aspectos básicos que cubren las regulaciones sanitarias son:

- **Uso de pesticidas y fertilizantes.** El uso de plaguicidas y fertilizantes autorizados en los productos agrícolas está regulado. Cabe señalar que la entidad competente en cada país establece niveles máximos permitidos de residuos de estas sustancias en los productos alimenticios, frescos o procesados.

Por otra parte, en lo que concierne a las frutas, verduras frescas, nueces y hongos que se importen en el Canadá, éstos deben cumplir los requisitos sanitarios y de seguridad establecidos en la *Foods and Drugs Regulations* (FDR). En este ordenamiento se incluyen las normas relativas de las máximas concentraciones permitidas de residuos químicos. Le sugerimos que consulte la Norma Mexicana NOM-008-FITO-1995 en la que se establecen los requisitos necesarios para la importación a nuestro país de productos frescos; estas normas pueden ser una guía, ya que son similares a las exigidas en otros mercados, especialmente en los países miembros del TLCAN. (Ver el apéndice 2. "Trámites de importación y exportación": SECON - Dirección General de Normas"). Los diferentes mercados de importación aplican disposiciones similares. A modo de ejemplo, a continuación se presenta los límites máximos permitidos de químicos para el pepino en Japón:

PESTICIDAS	TOLERANCIA (ppm) ^{1/}	PESTICIDAS	TOLERANCIA (ppm) ^{1/}
SHC	0.2	CYFLUTHRIN	2.0
DCIP	1.0	PYRETHRINS	1.0
EPN	0.1	CYPERMETHRIN	0.5
ETHOPROPHOS	0.02	DIAZINON	0.1
ETRIMFOS	0.1	TRALOMETHRIN	0.5
OXAMYL	2.0	TRIADIMENOL	0.5
CHLORPROPHAM	0.05	TRICHLAMIDE	0.2
FLUTOLANIL	2.0	TRICHLORFON	1.0
TOLCLOPHOSMETHYL	2.0		

1/ Partes por millón

- **Pruebas de laboratorio.** Incluye métodos de análisis mediante los cuales se detecta el contenido de sustancias tóxicas y residuos presentes en los alimentos.
- **Inspecciones.** Existen mecanismos de inspección de productos para verificar el cumplimiento de las regulaciones establecidas.
- **Certificaciones sanitarias.** Las autoridades sanitarias deben entregar a los productores o exportadores un certificado que demuestra que se han cumplido con las regulaciones.
- **Regímenes de cuarentena.** Tratamientos establecidos para eliminar plagas y/o ubicar el producto de importación en una zona denominada área de cuarentena hasta que esté libre de plaga.
- **Determinación de zonas libres de plagas y enfermedades.** Es la calificación que otorga la autoridad sanitaria del país importador a las zonas productoras de un país exportador, cuando se considera que están libres de plagas y enfermedades, por tanto, permite la importación de bienes producidos sólo en esas zonas. Aquí resulta importante la labor coordinada que realizan las autoridades sanitarias de los países.

Es importante señalar que México ha establecido planes de trabajo, con Argentina, Australia, Canadá, Cuba, Japón, Chile, Estados Unidos, Nueva Zelanda y la Unión Europea, entre otros países, donde se establecen los procedimientos y lineamientos técnicos (como la zona de producción, tratamiento de cuarentena, forma de embalaje, transporte y tratamiento), a los cuales se deberán sujetar los productos agrícolas específicos que se pretende comercializar en esos mercados. (Ver apéndice 2, "Trámites de importación y exportación: SAGARPA, SEMARNAT, SS").

REGULACIONES NO ARANCELARIAS

¿Está permitido el ingreso de todos los productos agrícolas?

Los países importadores elaboran listas por producto/país, en las cuales se determinan los productos que cada país exportador puede colocar en su territorio. Es decir, cada nación puede prohibir o restringir la entrada de ciertos productos, especificando la región o el país de origen. A modo de ejemplo, se indica que Estados Unidos permite (a partir de 2005) la importación de aguacate Hass originarios de los huertos mexicanos autorizados, excepto en los Estados de California, Hawuaii y Florida.

- **Niveles de impurezas.** Los exportadores de productos alimenticios procesados deberán considerar que las autoridades de los países exportadores pueden establecer límites máximos de impurezas en los alimentos.

Todo producto alimenticio que cumpla con las BPM puede ingresar al mercado estadounidense en virtud de que con ello se estaría garantizando que los productos han sido procesados en plantas que cumplen con las condiciones sanitarias establecidas por la FDA.

Por otro lado, para aquellos productos alimenticios en los que se detecta alguna irregularidad en los niveles de tolerancia de sustancias extrañas que pongan en riesgo la salud del consumidor, se les aplicará una *Detención Automática* que implica que los productos importados son detenidos en la aduana de entrada.

La FDA toma como referencia las medidas establecidas por la *Food and Chemical Codex* (FCC), las cuales son mejor conocidas como *Defect Action Levels* (DALs), mismas que se establecen cuando se considera necesario para algunos alimentos o materias primas utilizadas en productos alimenticios. Cabe aclarar, que los criterios de la FDA para modificar estos niveles pueden cambiar en cualquier momento.

A modo de ejemplo, se observa que para el caso de ciertas sustancias contenidas en la sal de mesa, el FDA ha establecido DAL (niveles de tolerancia) específicos a algunas de éstas. Entre otras, se presentan las siguientes:

Sustancia	Nivel de tolerancia
Arsénico	No más de 1 ppm
Calcio y magnesio	No más de 2%
Metales pesados	No más de 4 ppm
Hierro	No más de 0.0016% de Fe ⁽¹⁾
Ferrocianuro de sodio	No más de 0.0013% de anhídrido (Na ₄ Fe(CN) ₆ ⁽²⁾

(1) Sólo se aplica a productos a los que se les haya adicionado citrato verdoso de amonio férrico

(2) Sólo se aplica a productos a los que se les haya adicionado ferrocianuro de sodio

Normas técnicas

Las normas técnicas establecidas en cada país especifican las características y propiedades técnicas, así como, en ciertos casos, métodos de manufactura, que debe cumplir una mercancía para un mercado específico. Con estas normas se garantiza a los consumidores que los productos que adquieren cuentan con la calidad, la seguridad y métodos de fabricación adecuados para proporcionarles la utilidad buscada.

Dichas normas se señalan en documentos aprobados por una institución reconocida que establece, para uso común y repetido, reglas, directrices o características para bienes o procesos cuya observancia no sea obligatoria.

¿Qué dependencias o entidades establecen las normas técnicas?

Las normas suelen establecerlas organismos privados, aunque en algunos países son las entidades gubernamentales quienes lo hacen. En el caso de México, son las Secretarías de Estado las encargadas de hacerlo, tomando en consideración la opinión de las cámaras y asociaciones del sector privado. (Ver el apéndice 2. "Trámites de importación y exportación": SECON – Dirección General de Normas).

En Estados Unidos, por ejemplo, las normas técnicas de calidad y de inflamabilidad que deben cumplir los colchones y materiales relacionados con su fabricación son establecidas por la *Consumer Product Safety Commission* (CPSC) o por la *Underwriters Laboratories Inc.* (UL) para productos eléctricos y electrónicos que se importen y/o comercialicen. En ese mismo mercado, las relativas a los materiales de construcción son establecidas por *Building Officials and Code Administrators International Inc.* (BOCA). Las normas de calidad para muebles de oficina son determinadas por la *Business and Institutional Manufacturers Association*. En lo que respecta a Canadá, éstas son especificadas, entre otros, por la *Canadian Standard Association* y, para la Unión Europea, por el Comité Europeo de Normalización.

¿Cuántos tipos de normas técnicas existen?

Para cada mercancía o grupo de productos puede haber una o varias normas. Sin embargo, se distinguen las que condicionan una o varias de las características siguientes:

- Durabilidad
- Dimensiones
- Resistencia
- Inflamabilidad
- Seguridad en el uso
- Toxicidad
- Estanqueidad
- Ergonomía
- Acabados

¿El cumplimiento de estas normas es obligatorio?

La comercialización de las mercancías está sujeta a varias regulaciones técnicas y de calidad que, en ciertos casos, son obligatorias y, en otros, voluntarias. Por ello, es importante que el exportador conozca las normas de cumplimiento obligatorio en el país de destino.

Cuando el producto cumple la norma aplicable, se le concede una certificación que se hace efectiva con sellos o etiquetas que se adhieren al bien en cuestión y/o con un certificado. Por ejemplo, en la Unión Europea se concede la marca CE, que significa *Conformité Européenne*, con la que se avala que un producto cumple con los estándares que el Comité Europeo de Normalización ha establecido para una mercancía conforme a su tipo, naturaleza y objetivo de uso, como las siguientes características: protección al consumidor, calidad, salud pública, seguridad y ecología, entre otros. El sello CE, además de los 15 países que conforman la Unión Europea, ha sido adoptado por la República Checa, Polonia y Hungría, entre otros.

Con estos sellos o marcas, el consumidor se entera de que el producto que tiene en sus manos cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

Algunos ejemplos de productos en que aplican normas técnicas obligatorias en diferentes mercados, como Estados Unidos, Canadá, Japón y la Unión Europea, son: juguetes, farmacéuticos, electrodomésticos, detergentes, maquinaria eléctrica, aparatos de medicina y cosméticos.

¿Quién aplica las pruebas técnicas para determinar si un producto cumple con las normas?

Las pruebas técnicas pueden ser efectuadas por los laboratorios autorizados, o bien, por las asociaciones o los institutos que las establecieron. Estos mismos pueden emitir su certificación. Por su parte, es normal que la entidad que realice la certificación le solicite una cantidad específica de muestras, información técnica, etcétera.

En Canadá, la *Canadian Standards Association* realiza pruebas para determinar si un producto (como por ejemplo, el calzado industrial), cumple con las normas. Por su parte, en Estados Unidos, el *American National Standards Institute* verifica que los productos cumplen con los procesos y criterios aprobados.

En Japón existen diversos laboratorios autorizados para llevar a cabo las pruebas de certificación, dependiendo del producto de que se trate. Por ejemplo, para productos eléctricos está el *Japan Electrical Testing Laboratory*, para cámaras e instrumentos ópticos, el *Japan Camera and Optical Instruments Inspection and Testing Institute*. Otro ejemplo, es *Underwriters Laboratories Inc.*, organismo independiente en Estados Unidos de América que realiza pruebas de seguridad a productos, componentes, materiales y sistemas de productos del sector eléctrico.



REGULACIONES NO ARANCELARIAS

En México ha sido creado el Sistema Nacional de Laboratorios de Pruebas (SINALP), en el que se encuentran empresas especializadas autorizadas para verificar el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas, pero en el extranjero se sugiere al exportador apoyarse con sus compradores en el país de destino.

Algunas de estas entidades con representación en México también pueden emitir certificaciones a normas tipo ISO, ASTM, UL, entre otros. Esto último resulta importante para el exportador, toda vez que, al contar con este servicio en México, se facilita el cumplimiento de las normas a que estén sujetas las mercancías. (Ver apéndice 5. "Entidades de inspección y certificación".)

Regulaciones de toxicidad

Las regulaciones de toxicidad se establecen para aquellos productos en cuya elaboración se incorporan insumos peligrosos o dañinos para la salud humana.

¿Qué insumos pueden ser considerados tóxicos?

Cada país elabora listas donde se especifican qué insumos se consideran tóxicos. Se suele incluir, además de los derivados del petróleo, plomo, bario, selenio y cromo, entre otros, por lo que es necesario conocer las restricciones para cada tipo de mercancía.

¿A qué tipo de productos se aplican estas regulaciones?

Entre los productos sujetos a la aplicación de las normas de toxicidad, destacan los materiales de arte (incluyendo artículos de plastilina y los crayones), juguetes y juegos didácticos y, en general, mercancías que estarán en contacto con las personas o los alimentos.

¿Quién establece las regulaciones de toxicidad?

Pueden ser entidades gubernamentales o privadas y, en algunos mercados, son diferentes las entidades que emiten una regulación en esta materia y las que vigilan su cumplimiento. Por ejemplo, en Estados Unidos de América, la entidad responsable de regular y vigilar que los juguetes (entre otros productos) que se comercialicen en este país cumplan con las normas y estándares en materia de toxicidad es la *Consumer Product Safety Commission* (CPSC). Por su parte, la *American Society for Testing and Materials* elaboró la norma ASTM D-4236 *Standard Practice for Labeling Art Materials for Chronic Health Hazards* que aplica a material de arte. Otro ejemplo es Canadá, donde la entidad encargada de normar y vigilar este aspecto es el *Consumer and Corporate Affairs Canada* (CCAC).

Por otra parte en Europa existen algunas sustancias químicas utilizadas en el terminado de diversos tipos de muebles que están restringidas o prohibidas por considerarse peligrosas para la salud humana. Entre ellas están, el cadmio, agentes colorantes AZO, el pentaclorofenol, halógenos y algunos metales pesados. (Ver el apéndice 5. "Entidades de inspección y certificación".)

Normas de calidad

Además de las regulaciones no arancelarias relativas a etiquetado, sanitarias y técnicas, el exportador puede verse obligado a cumplir con normas de calidad, dependiendo del producto que vaya a exportar.

PARA PRODUCTOS ESPECÍFICOS

Normas de calidad para alimentos procesados

En términos generales, las autoridades de un país importador de alimentos procesados puede establecer normas de calidad para cierto tipo de alimentos. Por ejemplo, el Consejo de la Comunidad Económica Europea establece diversas disposiciones específicas para ciertos tipos de alimentos. A modo de ejemplo, a continuación se señalan algunas disposiciones que aplican a las *bebidas concentradas de fruta fresca, congelada*. En este contexto, los lineamientos incluidos en la Directiva 75/726/CEE que inciden en los concentrados de fruta, se definen los procesos de elaboración y tratamientos autorizados para este grupo de productos alimenticios.

En primera instancia, se deberá tomar especial cuidado sobre el estado que tenga la fruta que se utilice en la elaboración del concentrado de jugo de fruta. Esto significa, que la materia prima (fruta) deberá ser fresca, con un grado de madurez adecuado, libre de cualquier deterioro, que contenga todos los constituyentes esenciales necesarios para la producción.

Por su parte, el concentrado de jugo de frutas será el producto obtenido del jugo de fruta removiendo físicamente una proporción del contenido de agua. Si el producto es para consumo directo, la reducción en volumen de agua no debe ser menor al 50% contenida en el jugo. Para la producción de concentrado de jugo de frutas, se permite:

1. Aplicar los tratamientos y procesos que se autorizan a "jugos y néctares de fruta". Estos son:
 - a) la mezcla de uno o más tipos de jugo de frutos
 - b) El tratamiento con:
 - Ácido L-ascórbico (E 300) en cantidades necesarias para producir el efecto antioxidante
 - Nitrógeno
 - Dióxido de carbono (E 290)
 - Enzimas *pectólicas*
 - Enzimas *proteólicas*
 - Enzimas *amilolíticas*
 - Gelatina comestible
 - Taninos
 - Bentonita
 - *Aerogel* sílica
 - Caolín
 - Carbón vegetal
 - Auxiliares inertes para filtración (perlita, celulosa, poliamida insoluble, etc.)
 - c) Procesos físicos usuales y tratamientos tales como calor, centrifugado y filtrado.

2. La adición de azúcar sólo se permitiría para el "jugo de fruta concentrado" empacado para su venta al consumidor final, debiéndose indicar en la descripción de los ingredientes de la etiqueta. En este caso, la cantidad de azúcares adicionados no deberá ser mayor a los límites definidos. Estos son:
 - a) La adición de azúcares, excepto para la pera y la uva, de acuerdo a las siguientes condiciones:
 - i) Con objeto de corrección, expresado como materia seca, en una cantidad no mayor a 15 g por litro de jugo
 - ii) Para efectos de endulzamiento, expresado como materia seca, en una cantidad no mayor a:
 - 40 g por litro de jugo en caso de manzana
 - 200 g por litro de jugo en los casos de limón, lima, bergamota y grosella
 - 100 g por litro de jugo para otras frutas

3. La deshidratación parcial del jugo de fruta mediante algún tratamiento físico, excepto el de la aplicación de flama directa.

4. Por otro lado, en su caso, deberá de restaurarse el aroma de la fruta

Normas de calidad para productos frescos

Existen requerimientos mínimos basados en las normas europeas y/o internacionales, generalmente practicadas por los comerciantes especializados de cada uno de los países que conforman la Unión Europea, aunque éstas últimas no existen por escrito.

Además, de las normas del *Codex Alimentarius*, en el caso de Europa, la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (UN/ECE, por sus siglas en inglés) también expide normas. A la fecha, existen alrededor de 46 normas de calidad para diferentes productos hortofrutícolas frescos, entre los que se encuentran: manzanas, peras, espárragos, aguacate, brócoli, col de bruselas, cítricos, champiñones, ajo, kiwi, lechugas, melón, cebollas, espinacas, uva de mesa, jitomate y sandías.

REGULACIONES NO ARANCELARIAS

En general, la normalización se refiere a los criterios estándares de clasificación de los productos, lo que se traduce en diferentes cantidades de los mismos. Por ejemplo, las llamadas: Clase Extra, Clase I, Clase II y Clase III, se utilizan para clasificar a los productores según el tamaño, largo y peso así como grado de madurez del producto en cuestión.

La Clase Extra se refiere a los productos de mayor calidad; los de Clase I a los productos de buena calidad; los de Clase II a aquellos de calidad razonable que pueden ser comercializados y los de Clase III, son de menor calidad pero que aún pueden ser motivo de comercio aunque, normalmente, no se admite un embarque que tenga más de un 15% de productos de esta clase.

Además de estas reglas formales de la Unión Europea los importadores de frutas y hortalizas frescas de cada país tienen sus estándares no escritos para cada producto. De esta forma las reglas de la Unión deben ser tomadas como un indicativo de la calidad que se requiere por parte de los importadores y se recomienda al exportador mexicano que verifique con su cliente europeo cuál es la calidad requerida en caso.

En el supuesto de que no existan especificaciones de la Unión aplicables a un producto, las normas del *Codex Alimentarius* se toman como referencia y se aplican para el comercio de dichos productos. En cualquier caso, las frutas y vegetales deben estar:

- Intactas
- Sanas
- Libres de daño y / o deterioro causado por el frío
- Libre de cualquier humedad anormal externa
- Libre de cualquier olor o sabor extraño

La fruta debe haber sido cuidadosamente seleccionada y alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, según los criterios aplicables a la variedad y a la región de cultivo de que se trate. Este grado de desarrollo y madurez debe ser de tal naturaleza que le permita al fruto soportar el transporte y manejo de los empaques para llegar de una manera satisfactoria al mercado de destino.

El grado de coloración debe ser tal que, según su variedad y clase, alcance su color normal en el punto de destino. En ningún caso el fruto debe perder sus características organolépticas.

Dependiendo de la variedad, el color de los frutos debe ser adecuado en cuanto menos una tercera parte del lote que se esté importando. En el caso específico de las naranjas, se tolerará que exista un máximo del 20% de frutas que presenten un color verde claro.

Evidentemente, existen cartas de colores para cada fruto para poder evaluar la coloración de los embarques.

NORMAS DE CALIDAD GENÉRICAS

Existen normas internacionales de calidad adoptadas por un número cada vez mayor de países, destinadas a asegurar que las mercancías cumplan con requisitos mínimos de durabilidad y funcionamiento.

Aunque cada mercado de exportación tiene sus propias normas de calidad para cada producto, muchos países desarrollados, sobre todo los europeos, tienden a adoptar normas estandarizadas. Esto significa que cada país tendrá en el futuro cercano normas comunes aceptadas internacionalmente. Ejemplo de lo anterior es la ISO 9000, que es una norma de calidad para la comercialización de productos.

¿Cuáles son las características y objetivos principales de la ISO 9000 e ISO 14000?

En el ámbito mundial existen diferentes normas tendientes a establecer un sistema de aseguramiento de la calidad, en donde las más conocidas y aceptadas en la mayoría de los países son aquellas que ha establecido la *International Organization for Standardization* (ISO).

La ISO es una organización internacional dedicada a la elaboración de normas que abarcan todos los campos técnicos en diferentes sectores incluyendo a los proveedores de servicios. Esta organización cuenta con un sistema que denomina *Sistema de Administración ISO*, que incluye, entre otras, las familias de normas *ISO 9000* e *ISO 14000*, las cuales se han constituido como el lenguaje internacional de las operaciones empresa – empresa.

Por su naturaleza genérica, la familia de normas ISO 9000 de un sistema de administración de la calidad, aplica a todo tipo de empresas, sin importar su giro de negocio o tamaño, incluyendo a la pequeña y mediana empresas (PYMES). En este sentido, estas normas son aplicables a productos como maquinaria, químicos, equipo de cómputo, software, materias procesadas o empresas de servicios, como por ejemplo: turísticos, legales y bancarios.

Es importante señalar que la ISO no realiza actividades en el campo de la certificación ya que para ello existen en los diferentes países, organismos autorizados a emitir certificados de cumplimiento de este conjunto de normas, ya que la certificación de una empresa por un tercero fortalece la imagen de la misma al mismo tiempo que le da credibilidad entre sus clientes sobre la calidad de los bienes y servicios que ofrece.

En otro ámbito de ideas, se hace notar que la ISO establece que todas sus normas deben ser confirmadas, revisadas o revocadas. En este sentido, las versiones de 1994 de las normas que conforman la serie de *ISO 9000* estuvieron bajo este proceso que consideró, entre otros, los siguientes aspectos:

- Enfatizar la necesidad de monitorear la satisfacción del cliente
- Hacer más amigable el uso de las normas
- Asegurar la consistencia entre los requerimientos y guías, para el sistema de administración de la calidad
- Promover el uso por parte de las empresas de los principios generales de administración de la calidad
- Aumentar su compatibilidad con las normas *ISO 14000*

En este contexto, como resultado de este proceso de revisión, la serie de normas "*ISO 9000: 2000*" se conforma por cuatro normas primarias apoyadas por un número reducido de documentos (guías, folletos, reportes y especificaciones técnicas que fueron armonizadas en estructura y terminología). Estas son:

Norma	Objetivos
<i>ISO 9000: Quality management systems - Fundamentals and vocabulary</i>	Promover la eficiencia del sistema de administración de la calidad Establecer un punto de inicio para entender las normas que conforman esta serie Definir términos fundamentales que se emplean en la serie <i>ISO 9000</i> Describir los conceptos de un sistema de la calidad (incluye ocho principios de administración de la calidad empleados para el desarrollo de la ISO 9001 e ISO 9004)
<i>ISO 9001: Quality management systems - Requirements</i> (Las versiones de 1994 de las normas <i>ISO 9001</i> , <i>ISO 9002</i> e <i>ISO 9003</i> , se consolidaron en la <i>ISO 9001: 2000</i>).	Tratar en forma clara los requerimientos de un sistema de administración de la calidad para la empresa, haciendo especial hincapié para que los productos y/o servicios cumplan con las necesidades del cliente y acrecienten su satisfacción (de las normas que conforman la serie <i>ISO 9000</i> , ésta es ahora la única sobre la cual se puede llevar a cabo una certificación por parte de un tercero)
<i>ISO 9004: Quality management systems - Guidance for performance improvement</i>	Promover la eficiencia de la empresa Proveer guías para el mejoramiento continuo del sistema de administración de la calidad para el beneficio de todas las partes.



REGULACIONES NO ARANCELARIAS

Otras normas, guías, reportes técnicos y especificaciones técnicas que también forman parte de la familia *ISO 9000: 2000*, son:

Norma	Observaciones
<i>ISO 19011: Guidelines on quality and/or environmental management systems auditing (en proceso; se estima que se publicará durante el 2002)</i>	Actualiza la <i>ISO 10011 Partes 1, 2 y, 3</i> e <i>ISO 14010, 14011 y 14012</i> . Ofrecer guías para verificar la habilidad del sistema para conseguir ejecutar los objetivos de calidad definidos. Hace uso de esta norma para auditar a los proveedores.
<i>ISO 10005:1995, Quality management - Guidelines for quality plans</i>	Ofrece lineamientos para apoyar en la preparación, revisión, aceptación y análisis de los planes de calidad
<i>ISO 10006:1997, Quality management - Guidelines to quality in project management</i>	Lineamientos que apoyarán en el aseguramiento de la calidad en los procesos y proyectos de productos
<i>ISO 10007:1995, Quality management - Guidelines for configuration management</i>	Permite asegurar que un <i>producto complejo</i> continúe funcionando, cuando sus componentes están siendo cambiados individualmente
<i>ISO/DIS 10012-1:1992, Quality assurance requirements for measuring equipment - Part 1: Metrological confirmation system for measuring equipment</i>	Ofrece directrices sobre los puntos principales de un sistema de calibración para asegurar que las mediciones que se realicen sean certeras
<i>ISO 10012-2:1997, Quality assurance for measuring equipment - Part 2: Guidelines for control of measurement of processes</i>	Ofrece orientación, cuando es apropiado, para la aplicación de un proceso de control estadístico con objeto de alcanzar los objetivos establecidos en la Parte 1
<i>ISO 10013:1995, Guidelines for developing quality manuals</i>	Ofrece directrices para el desarrollo y mantenimiento de los manuales de calidad, de acuerdo a necesidades específicas
<i>ISO/TR 10014:1998, Guidelines for managing the economics of quality</i>	Ofrece orientación en el desarrollo de cómo alcanzar los beneficios económicos en la aplicación de un sistema de calidad
<i>ISO 10015:1999, Quality management - Guidelines for training</i>	Ofrece orientación en el desarrollo, implementación, mantenimientos y mejora de las estrategias y sistemas para entrenamiento que afecte la calidad de los productos
<i>ISO/TS 16949:1999, Quality systems - Automotive suppliers - Particular requirements for the application of ISO 9001:1994</i>	Orientación para la aplicación de la ISO 9001 en el sector de la industria automotriz.

¿Qué es la ISO 14000?

La ISO ha trabajado en la determinación de normas internacionales sobre sistemas de administración ambiental. Éstas se relacionan con los pasos que deben seguir los fabricantes de mercancías y las empresas de servicios para cumplir con los criterios internacionalmente aceptados de manejo ambiental. El acatamiento de estas normas será un factor competitivo para las empresas exportadoras.

Cabe indicar que la ISO ha desarrollado más de 350 normas internacionales para el monitoreo de aspectos ambientales en calidad de aire, agua, tierra, ruido y radiación, entre otros temas. En muchos países, estas normas sirven como base para establecer sus regulaciones sobre medio ambiente.

El propósito fundamental de la serie ISO 14000 es proveer herramientas para asistir en la implementación de acciones encaminados al logro de una gestión más eficaz y racional del ambiente en las empresas y organizaciones.

Como resultado de los trabajos del Comité ISO/TC 207- Administración del Medio Ambiente que se estableció en 1993, se desarrolló la familia de normas ISO 14000 sobre medio ambiente. En este sentido, la ISO emitió en 1996 los primeros estándares sobre sistemas de administración ambiental: ISO 14001:1996- *Environmental Management Systems- Specification with Guidance Guide* y la ISO 14004: 1996 *Environmental Management Systems- General Guidelines on Principles, Systems and Supporting Techniques*. Actualmente hay 21 estándares relativos a sistemas de administración ambiental, que incluyen:

- Sistemas de Administración de la Ecología (*Environmental Management Systems*),
- Guías Generales para Auditorías Ecológicas,
- Aspectos complementarios y en desarrollo de otros estándares, incluyendo etiquetas ecológicas y declaración,
- Evaluación del Ciclo de Vida.

La familia de la ISO 14000 ofrece herramientas para el control y mejoramiento de los aspectos ambientales, lo que implica también:

- Racionalización en el uso de materia prima
- Reducción en el uso de energía
- Reducción en la generación de desechos
- Uso de recursos renovables

En el cuadro que se presenta a continuación, se indica la forma de aplicación de las normas que actualmente conforman la familia ISO 14000.

A nivel de la organización

Implementando Sistemas de Administración Ambiental	ISO 14001:1996 <i>Environmental management systems- Specification with guidance for use</i> ISO 14004:1996 <i>Environmental management systems- General guidelines on principles, systems and supporting techniques</i> ISO 14061:1998 <i>Information to assist forestry organizations in the use of the Environmental Management System standards ISO 14001 and ISO 14004</i>
Conduciendo auditorías ambientales y otras investigaciones relacionadas	ISO 19011:2002 <i>Guidelines for quality and/or management systems auditing</i> (sustituye a: ISO 14010, ISO 14011, ISO 14012) ISO 14015:2001 <i>Environmental management- Environmental assessment of sites and organizations</i> (EASO)
Evaluando el comportamiento ambiental	ISO 14031:1999 <i>Environmental management- Environmental performance evaluation- Guidelines</i> ISO 14032: 1999 <i>Environmental management- Examples of environmental performance evaluation</i> (EPE)
Comunicando resultados	ISO WD 14063 (por definir) <i>Environmental management- Environmental communications- Guidelines and examples</i>
Entendiendo términos y definiciones	ISO 14050:2002 <i>Environmental management- Vocabulary</i>

A productos y servicios

Utilizando declaraciones y mensajes ambientales	ISO 14020:2000 <i>Environmental labels and declarations- General principles</i> ISO 14021:1999 <i>Environmental labels and declarations- Self-declared environmental claims (Type II environmental labelling)</i> ISO 14024: <i>Environmental labels and declarations-Type I environmental labelling- Principles and procedures</i> ISO 14025:2000 <i>Environmental labels and declarations- Type III environmental declarations</i>
Conduciendo la evaluación del ciclo de vida	ISO 14040:1997 <i>Environmental management- Life cycle assessment- Principles and framework</i> ISO 14041:1998 <i>Environmental management- Life cycle assessment- Goal and scope definition and inventory analysis</i> ISO 14042: 2000 <i>Environmental management- Life cycle assessment- Life cycle impact assessment</i> ISO 14043: 2000 <i>Environmental management- Life cycle assessment- Life cycle interpretation</i> ISO 14047:(por definir) <i>Environmental management- Life cycle assessment- Examples of application of ISO 14042</i> ISO 14048:2002 <i>Environmental management- Life cycle assessment- Data documentation format</i> ISO/TR 14049:2000 <i>Environmental management- Life cycle assessment- Examples of application of ISO 14041 to goal and scope definition and inventory analysis</i>
Estableciendo aspectos ambientales a productos y estándares de productos	ISO 64:1997 <i>Guide for the inclusion of environmental aspects in products standards</i> ISO 14062:2002 <i>Environmental management- Integrating environmental aspects into product design and development</i>
Entendiendo términos y definiciones	14050: <i>Environmental management- Vocabulary</i>



Regulaciones ecológicas

Este grupo comprende las regulaciones encaminadas a mantener y proteger el ambiente, mejor conocidas como ecológicas. En los principales mercados importadores se ha convertido en prioridad este tema, lo que se ha reflejado en la creación y aplicación de regulaciones para cuidar la ecología, tanto a la producción como a la comercialización de diversos productos.

Hay muchos tratados que están afectando los aspectos ecológicos, como los Acuerdos de Río de Janeiro, de 1992, que generaron el *Quinto Programa de Acción sobre el Medio Ambiente, 1993-2000*. Asimismo en el TLCAN se firmó un acuerdo complementario para acuerdos específicos sobre la ecología y la creación de un Comité Intersecretarial.

Actualmente existen más de 28 Ecoetiquetas a nivel mundial. El etiquetado para la protección del ambiente usualmente es voluntario, y va dirigido a informar al consumidor que se están cumpliendo los requerimientos del programa y, una vez aprobados por una entidad autorizada, se tiene derecho a exhibir la etiqueta ecológica. Entre las que sobresalen están el Punto Verde y el Ángel Azul, de Alemania; el Sello Verde, en Estados Unidos, y las Etiquetas Verdes de Japón, Corea y Tailandia.

Algunos ejemplos de ecoetiquetado en Europa son:

			
Ángel Azul Alemania	Flor Unión Europea	Milieukeur Holanda	Etiqueta Óko-Tex Alemania

Es importante considerar este tipo de disposiciones, particularmente si se concurre a ciertos mercados. Por ejemplo, las regulaciones ecológicas que se aplican en el mercado de la Unión Europea para la importación y comercialización de diversos productos, exige que el envase de frutas y vegetales frescos sea de materiales reciclados y biodegradables, y que las tintas de la etiqueta estén fabricadas a base de agua.

En el caso de textiles y prendas de vestir, el fabricante deberá tomar en cuenta, entre otros aspectos, que en sus procesos de producción, conservación y teñido sólo se usen sustancias (como plaguicidas y tintas) autorizadas. En el cultivo del algodón está prohibido el uso de insecticidas como el DDT, el diazinón y el pentaclorofenol. En el caso de los pigmentos, se permiten límites máximos para ciertos metales, como el cadmio, cromo, cobre, mercurio, plomo, etcétera.

Por su parte, en el mercado de la Unión Europea, los fabricantes de muebles deberán tener en cuenta el impacto ambiental, en función de los materiales utilizados. Algunos elementos por considerar son:

- Madera: conservación forestal, uso de pesticidas,
- Textiles: pesticidas, colorantes para el teñido, acabados utilizados en la tapicería,
- Piel: químicos utilizados en el curtido, coloración, conservación y acabado de las pieles,
- Metales: elementos relacionados con el soldado, pintado y conservación de metales,
- Productos sintéticos: procesos de extracción y composición, uso de pegamentos.



ALGUNOS CONSEJOS PARA EXPORTAR

- Las regulaciones no arancelarias (RNA) son comunes en comercio exterior, por ello, conocerlas antes de exportar es una necesidad.
- La principal herramienta para conocer, las RNA es la *información*.
- Para ello, ubique la fracción arancelaria de su producto. Tanto en México como en muchos países las RNA se identifican por la fracción arancelaria del producto.
- Una forma de conocer las RNA que se aplican en el extranjero es investigar cuáles aplican en México a su producto, porque es probable que sean similares.
- Antes de embarcar el producto, se sugiere revisar las regulaciones no arancelarias exigidas en México a la exportación.
- Revise las regulaciones no arancelarias en el mercado de destino a través de su cliente en el extranjero, quien seguramente conoce las RNA que rigen en su mercado.
- También puede consultar a su agente aduanal o directamente a las autoridades comerciales del país importador.
- Otra opción es solicitar apoyo a las entidades oficiales de cada país. En México, por ejemplo, se puede acudir a Bancomext, donde podrá recibir orientación y asesoría especializada.
- Puede consultar entidades normativas de cada país, ya sea en forma directa o en la página respectiva en internet.
- También se pueden consultar diversas publicaciones especializadas editadas por el Bancomext y que incluyen estos temas. Algunos ejemplos son: *Guía de exportación sectorial (Muebles y sus Partes; Alimentos Procesados; Alimentos Frescos; Calzado); Guía para la Exportación de Productos Mexicanos a la Unión Europea; La Clave del Comercio, Libro de Respuestas para el Exportador, Sector Alimentos Procesados y Alimentos Frescos; Envase y Embalaje para Exportación. Adicional a estas Guías y documentos técnicos, Bancomext pone a disposición del exportador diferentes estudios y perfiles de mercado elaborados por las Consejerías Comerciales en el exterior.*

