ABC de la Admisibilidad Sanitaria

País: Estados Unidos

MinAgricultura
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

100 AÑOS

ica
Instituto Colombiano Agropecuario

PROSPERIDAD PARA TODOS

Instituto Colombiano Agropecuario

El ABC de la Admisibilidad Sanitaria para los productos agropecuarios colombianos en los mercados internacionales

País

Estados Unidos

El ABC de la Admisibilidad Sanitaria para los productos agropecuarios colombianos en los mercados internacionales
País: **Estados Unidos**

Francisco Estupiñán Heredia
Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural

Andrés Felipe García Azuero
Viceministro de Agricultura y Desarrollo Rural

Teresita Beltrán Ospina
Gerenta General, ICA

Maria Cristina Torres Villamil
Subgerencia de Regulación Sanitaria y Fitosanitaria, ICA

Ana Victoria Santamaría Gómez
Jefe Oficina Asesora de Comunicaciones, ICA

Ángela Marcela Moreno Barragán
Profesional Subgerencia de Regulación Sanitaria y Fitosanitaria, ICA

Coordinación editorial, diseño, diagramación y corrección de estilo
Oficina Asesora de Comunicaciones, ICA

Fotografía
Archivo ICA

Impresión
Produmedios

Bogotá D.C., Colombia
2013

Boletín divulgativo
Código: 00.10.179.13

Instituto Colombiano Agropecuario
Carrera 41 Nº. 17-81
Teléfono: (57 1) 332 3700 - 288 4800
Línea gratuita nacional: 01 8000 11 4517
Bogotá, D.C. – Colombia

Contenido

1. Introducción 4

2. Datos generales sobre Estados Unidos 6

3. Entidades responsables y competentes del proceso de admisibilidad sanitaria y fitosanitaria en Estados Unidos 7

4. ¿Qué se debe tener en cuenta para exportar productos agropecuarios de Colombia a Estados Unidos? 10

5. Productos agropecuarios admitidos para ser exportados desde Colombia a Estados Unidos 11
   - 5.1 Productos agrícolas frescos
   - 5.2 Productos agrícolas semiprocesados y procesados
   - 5.3 Flores cortadas
   - 5.4 Productos pecuarios colombianos procesados que se exportan a Estados Unidos

6. ¿Son permanentes los requisitos exigidos a los productos agropecuarios para su exportación a Estados Unidos? 26

7. Productos agropecuarios que se exportan desde Colombia a Estados Unidos 27

1. Introducción

Las relaciones comerciales entre Colombia y Estados Unidos datan del año 1979 cuando se aceptó provisionalmente aplicar el código de subsidios del Acuerdo General sobre Comercio y Aranceles (General Agreement on Tariffs and Trade, GATT) por parte de Estados Unidos. El 17 de julio de 1990, como resultado de una serie de conversaciones, se aceptó el acceso de Colombia a dicho acuerdo.

Posteriormente, en octubre de 1990, el ejecutivo estadounidense presentó al congreso de su país un proyecto de ley para otorgar preferencias arancelarias a diferentes países, la denominada Ley de Preferencias Arancelarias Andinas, ATPA, la cual empezó a regir en julio de 1992, con el objetivo principal de generar alternativas de empleo para controlar la producción y el tráfico de drogas de uso ilícito.

Esta ley otorgó beneficios unilaterales de libre arancel, principalmente para la exportación de productos de las industrias manufacturera y petrolera. Una vez finalizado dicho beneficio en diciembre de 2001, se gestionó su renovación y extensión para lo que el Congreso estadounidense expidió un nuevo texto denominado 'Ley de preferencias arancelarias andinas y de erradicación de la droga, ATPA', que entró en vigencia en agosto de 2002.

El Tratado de Libre Comercio aprobado con EE.UU., el pasado 15 de mayo de 2012, ofrece beneficios al sector agropecuario colombiano, principalmente por la desgravación de los aranceles a las exportaciones de frutas, hortalizas y hierbas aromáticas, entre otros.

En 2012, el valor de las exportaciones colombianas de productos agropecuarios a EE.UU. ascendió a 2.217,4 millones de dólares, mientras que las importaciones alcanzaron 908,3 millones de dólares, lo que representa para Colombia un superávit comercial agropecuario de 1.309,1 millones de dólares.

Los grandes retos y las oportunidades del sector agropecuario para aprovechar este TLC radican en el fortalecimiento de la competitividad de los productos no tradicionales de exportación, con un estatus sanitario y fitosanitario que asegure el cumplimiento de las exigencias de inocuidad y sanidad.

El **Instituto Colombiano Agropecuario**, **ICA**, es responsable del proceso de admisibilidad de los productos agropecuarios, a través de la negociación de las medidas sanitarias y fitosanitarias para viabilizar las exportaciones a Estados Unidos, trabajando con su homólogo, Animal and Plant Health Inspection Service, **APHIS** (por sus siglas en inglés).

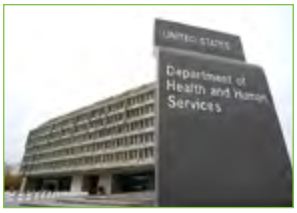
2. Datos generales

Estados Unidos 2012	
Capital	Washington D.C.
Población	311.591.917
Crecimiento población (% anual)	0,7
PIB (billones de dólares)	14,9
PIB Agrícola (% del total)	1,2
Extensión (km cuadrados)	9.831.510
Extensión agropecuaria (% del total)	45
Balanza comercial (millones de dólares)	-559.880
Balanza comercial agropecuaria (millones de dólares)	32.493
Poder adquisitivo per cápita	48.820
Desempleo (% fuerza laboral)	8,9
Pobreza (% del total)	15

Fuente: World Bank database, US Census Bureau, Economic Research Service - USDA

La creciente preocupación de la población estadounidense por un estilo de vida saludable, con un mayor consumo de productos sanos, como frutas y hortalizas, que contribuyen a prevenir enfermedades como la obesidad, que hoy afecta al 34% de la población, y otras enfermedades crónicas y degenerativas como la diabetes, la hipertensión y el cáncer, representan nuevas oportunidades de exportación para estos productos colombianos.

La población latina en Estados Unidos alcanza la no despreciable cifra de 50 millones de personas, aproximadamente el 16% del total, convirtiéndola en un mercado atractivo para la exportación de frutas tropicales colombianas, debido a la familiaridad y al gusto por ellas.



3. Entidades responsables y competentes del proceso de admisibilidad sanitaria y fitosanitaria en Estados Unidos

Son varias las entidades encargadas de autorizar, regular y controlar el acceso de productos agropecuarios a los Estado Unidos. Por lo general, las entidades se especializan según el tipo de producto a importar o el tema a regular, por lo que es posible que más de una de estas, tenga competencia en dicho proceso.

A continuación se presentan las principales entidades que regulan y controlan el acceso de productos agrícolas y pecuarios a Estados Unidos, así como los vínculos de sus páginas de Internet en las que se puede obtener mayor información.

Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS
Servicio de Inspección de Salud de Plantas y Animales
http://www.aphis.usda.gov

APHIS (por sus siglas en inglés) pertenece al Departamento de Agricultura de Estados Unidos, USDA, y es responsable de la supervisión de plantas y sus productos (incluyendo madera) y de animales vivos y productos animales. También se encarga de autorizar la entrada de productos vegetales y sus productos, animales y productos animales a Estados Unidos con base en el estatus sanitario del país de origen.

De igual forma determina el estatus sanitario y fitosanitario en el territorio americano para sus exportaciones a otros países, como Colombia.

Food and Drug Administration, FDA
Administración de Alimentos y Medicamentos

http://www.fda.gov

La FDA (por sus siglas en inglés) como entidad del Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos, tiene entre sus principales funciones la supervisión de los estándares para asegurar la inocuidad de los alimentos, incluyendo leche, huevos, queso, bebidas y peces, para lo cual realiza monitoreo y control de patógenos, toxinas, límites máximos de residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios y alergénicos, entre otros, evaluando los riesgos potenciales para la salud humana.

La FDA también supervisa el cumplimiento de la Ley de Bioterrorismo de Estados Unidos, por medio de la cual ese país se protege de un posible ataque terrorista, a través de la contaminación intencional de las fuentes de alimentos.

Los productos agropecuarios sujetos a la Ley de Bioterrorismo corresponden a frutas y hortalizas, pescados y mariscos, productos lácteos y huevos, productos agrícolas crudos para usar como alimentos o componentes de alimentos, animales vivos, alimentación animal y comida para mascotas.

Adicionalmente, esta entidad regula los aditivos y demás sustancias que se añaden a los alimentos, tales como colorantes, y regula que el etiquetado brinde al consumidor información clara, veraz y relevante de cada producto.

Environmental Protection Agency, EPA
Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos

http://www.epa.gov

La EPA (por sus siglas en inglés), es el organismo encargado de regular los plaguicidas químicos que utilizan los agricultores de Estados Unidos y de establecer los límites máximos de residuos o tolerancias de dichos productos en los alimentos nacionales e importados, garantizando que tales residuos no representan un peligro para la salud de los consumidores americanos.

Las entidades que exigen el cumplimiento de estas medidas son la Administración de Alimentos y Medicamentos, FDA, y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, USDA.

U.S. Customs and Border Protection, CBP
Agencia de Aduanas y Protección Fronteriza de Estados Unidos
http://www.cbp.gov

La misión de la CBP (por sus siglas en inglés) es asegurar las fronteras del país, previniendo acciones terroristas y facilitando el comercio lícito y el ingreso y la salida de pasajeros del territorio estadounidense.

En materia de acceso de productos agropecuarios, esta agencia actúa como primera barrera sanitaria, ya que, como consecuencia del ataque terrorista del 11 de septiembre de 2001, la inspección de los alimentos que ingresan al país le fue transferida, como una medida para evitar el agroterrorismo y el bioterrorismo.

Para ejecutar las funciones de inspección de alimentos, la Agencia de Aduanas y Protección Fronteriza sigue las directrices del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, USDA.

Food Safety and Inspection Service, FSIS
Servicio de Inspección y Seguridad de Alimentos
http://www.fsis.usda.gov/

El FSIS (por sus siglas en inglés), se encarga de garantizar la inocuidad y la sanidad de las carnes bovina, porcina y de otras especies, los productos de aves de corral y los huevos procesados y de velar porque estén correctamente etiquetados y empacados.

También regula la sanidad y la inocuidad de productos que contienen 2% o más de carne cocinada de aves de corral o 3% o más de carnes bovina, porcina o de otras especies.

4. ¿Qué se debe tener en cuenta para exportar productos agropecuarios de Colombia a Estados Unidos?

Para exportar a Estados Unidos un producto agropecuario producido en el territorio nacional, debe determinarse si hay medidas sanitarias o fitosanitarias establecidas por las autoridades de ese país. Es decir, verificar si el producto tiene acceso sanitario. Para ello puede consultar ante el ICA.

Si efectivamente tiene requisitos sanitarios o fitosanitarios debe verificar en su actividad productiva el cumplimiento de los mismos, para que su exportación sea autorizada en los puertos y aeropuertos de embarque por parte del ICA y que en el puerto o aeropuerto de desembarque también supere las inspecciones de las autoridades americanas, si las hubiera.

Si las medidas sanitarias o fitosanitarias no están establecidas, significa que su producto, aún no tiene acceso sanitario en los Estados Unidos, y si su interés definitivamente es exportar a ese país, debe solicitar oficialmente al ICA que se inicie la gestión de admisibilidad ante las autoridades nacionales competentes en Estados Unidos.

Para solicitar al ICA que se inicie dicho trámite, el exportador debe diligenciar la solicitud formal ante la Dirección Técnica de Asuntos Internacionales del ICA, correo electrónico asuntos.internacionales@ica.gov.co o radicarla en la carrera 41 Nº.17- 81 (zona industrial Puente Aranda) en Bogotá. Esta Dirección Técnica evaluará la información y atenderá la solicitud, según los compromisos y las prioridades del país.

5. Productos agropecuarios admitidos para ser exportados desde Colombia a Estados Unidos

5.1 Productos agrícolas frescos

A la fecha, Colombia tiene admisibilidad fitosanitaria para exportar 92 frutas y vegetales frescos a Estados Unidos, es decir que tienen establecidas las medidas fitosanitarias.

A continuación se listan dichos productos, cada uno con sus requisitos fitosanitarios, trámites requeridos y puertos de ingreso autorizados en Estados Unidos:

Productos agrícolas colombianos en fresco admitidos en Estados Unidos				
Producto	**Requisitos fitosanitarios**		**Trámite requerido**	**Puerto de ingreso autorizado**
1. Achicoria	Generales* Libres de desperdicios de la planta y de partes de la planta cuyo ingreso esté prohibido		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
2. Agraz	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
	Fumigación con bromuro de metilo	70°F o por encima, tasa de dosificación 2 lbs/1000 ft^3, lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 26 oz / 2 hrs - 22 oz / 3,5 hrs - 21 oz		
		60°F o por encima, tasa de dosificación 2 lbs/1000 ft^3, período de exposición 3,5		
3. Ajo	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
4. Albahaca	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
5. Alcachofa (Flor inmadura)	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos

6. Alcachofa (tubérculo)	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
7. Algarroba	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
8. Aloe	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
9. Apio	Generales Certificado fitosanitario expedido por el ICA que garantice que el producto está libre de plagas, y específicamente de *Copitarsia decolora, Planococcus lilacinus, and Liriomyza huidobrensis*		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Continentales
10. Arándano	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
	Fumigación con bromuro de metilo	70°F o por encima, tasa de dosificación 2 lbs/1000 ft^3, lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 26 oz / 2 hrs - 22 oz / 3,5 hrs - 21 oz		
		60°F o por encima, tasa de dosificación 2 lbs/1000 ft^3, período de exposición 3,5		
11. Arracacha	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte
12. Arveja	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte
13. Higuera	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
14. Banana	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
15. Berenjena	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte
16. Berro	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos

17. Brócoli	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
18. Castaña de agua	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
19. Cebolla	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
20. Cebollín	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
21. Cebollín chino	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
22. Champiñón	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
23. Chufa	Generales		Inspección en puerto de llegada	Todos
24. Cilantro	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
25. Ciruela	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
26. Coco	Generales Sin líquido, ni cáscara		Inspección en puerto de llegada	Todos
27. Col china	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
28. Col de Bruselas	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
29. Col rizada	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
30. Coliflor	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México

31. Colinabo	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
32. Durión	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
33. Endivia	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
34. Eneldo	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
35. Escarola	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
36. Espárrago	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
37. Espinaca	Generales Certificado fitosanitario expedido por el ICA que garantice que el producto está libre de plagas, y específicamente de *Copitarsia incommoda , Diabrotica speciosa y Liriomyza huidobrensis*	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Continentales
38. Estragón	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
39. Flores comestibles - género Viola (Violetas y pensamientos)	Generales Sin tallos, ni hojas	Inspección en puerto de llegada	Todos
40. Flores comestibles - género Tagetes (Marigold)	Generales Sin tallos, ni hojas	Inspección en puerto de llegada	Todos
41. Flores comestibles de caléndula	Generales Sin tallos, ni hojas	Inspección en puerto de llegada	Todos

42. Flores comestibles - género Tropaeolum (capuchinas, taco de reina)	Generales Sin tallos, ni hojas	Inspección en puerto de llegada	Todos
43. Frambuesa	Generales Certificado fitosanitario expedido por el ICA en el que se declara que “Estas bayas se originaron de zonas distintas a la de la zona de cuarentena para Anastrepha fraterculus . “	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
44. Fresa	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
45. Frijol	Generales Libre de Cydia fabivora, Crocidosema aporema, or Maruca vitrata	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
46. Gandul (Cajanus cajan)	Generales Libre de Cydia fabivora, Crocidosema aporema, or Maruca vitrata	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada.	Atlántico norte
47. Jengibre	Generales	Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
48. Granada	Generales Tratamiento en frio: 1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días Tratamiento en frio: 1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
49. Guisante	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada.	Atlántico norte
50. Hoja de maguey	Generales	Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
51. Hongo del maíz	Generales	Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos

52. Laurel	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
53. Lechuga	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada.	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo (SAG)
54. Lima (Limón tahíti)	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
55. Limón	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
56. Lirio	Generales		Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
57. Maíz verde	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
58. Malanga	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
59. Mandarina	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
60. Maní	Generales		Inspección en puerto de llegada.	Todos
61. Manzanillla	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
62. Matsutake	Generales		Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
63. Menta	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos

64. Mora	Generales Todo envío debe estar acompañado de un certificado fitosanitario con la siguiente declaración adicional, "Estas moras vienen de un área fuera del área de cuarentena de *Anastrepha fraterculus*."		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada.	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo (SAG)
65. Nabo	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
66. Naranja	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
67. Nopal (Prickly pear)	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada.	Atlántico norte
	Tratamiento con Bromuro de metilo	70°F o por encima, tasa de dosificación 2 lbs/1000 ft^3, lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 26 oz / 2 hrs - 22 oz / 3,5 hrs - 21 oz		
68. Nuez china	Generales		Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
69. Ñame	Generales		Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento con Bromuro de metilo	90°F o por encima, tasa de dosificación 2,5 lbs/1000 ft^3,lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 32 oz /2 hrs - 20 oz/4 hrs - 20 oz		
		80°F-89°F, tasa de dosificación 3 lbs/1000 ft^3, lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 38 oz/2 hrs - 24 oz/4 hrs - 24 oz		
		70°F-79°F, tasa de dosificación 3,5 lbs/1000 ft^3, lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 44 oz/2 hrs - 28 oz/4 hrs - 28 oz		
		60°F-69°F, tasa de dosificación 4 lbs/1000 ft^3, lecturas mínimas de concentración 0,5 hr - 50 oz /2 hrs - 32 oz/4 hrs - 32 oz		

70. Okra	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
71. Orégano	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
72. Palmito	Generales Debe estar pelado.	Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
73. Papaya	Generales Todo envío debe estar acompañado de un certificado fitosanitario que declare que, “Las papayas en este envío fueron cultivadas, empacadas y transportadas de acuerdo a lo dispuesto en 7CFR 319.56-25”.	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada. Solo envíos comerciales.	Continentales
74. Perejil	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
75. Piña	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada.	Prohibida la entrada en Hawái.
76. Pitahaya amarilla	Generales Tratamiento con vapor caliente: Tiempo de calentamiento 4 hrs; registro de intervalo del calentamiento 5 min; mínima temperatura de pulpa al final del calentamiento 46°C (114,8°F); Tiempo de permanencia 20 min; Registro de intervalo de permanencia 5 min; método de enfriamiento: hidroenfriado opcional.	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada. El envío debe estar acompañado del formato 203 PPQ	Todos
77. Puerro	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
78. Raíz de loto	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos

79. Repollo	Generales	Permiso de importación, inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Atlántico sur y Golfo de México
80. Romero	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
81. Rúgula	Generales Todo envío debe estar acompañado de un certificado fitosanitario emitido por el ICA que asegure que la rúgula está libre de plagas.	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada. Solo envíos comerciales.	Continentales
82. Ruibarbo	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
83.Tamarindo	Generales	Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos
84. Taro	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
85. Tomillo	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
86. Toronja	Generales Tratamiento en frío: 1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días Tratamiento en frío: 1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
87. Toronjil	Generales	Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
88. Trufa	Generales	Inspección en puerto de llegada. No requiere permiso de importación	Todos

89. Uchuva	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
	*Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
90. Uva	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
	Tratamiento en frío	1.11°C (34°F) o por debajo; período de exposición de 15 días		
		1.67°C (35°F) o por debajo; período de exposición de 17 días		
91. Yuca	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Todos
92. Zanahoria	Generales		Permiso de importación e Inspección en puerto de llegada	Atlántico norte, Pacífico norte
* En trámite para su eliminación.				

* Nota

Los requisitos generales para todas las frutas y vegetales frescos que se exporten a los Estados Unidos son los siguientes:

(a) Libres de partes de plantas no autorizadas. Deben estar libres de restos o residuos vegetales y libres de cualquier porción de plantas que estén específicamente prohibidas por la regulación.

(b) Permiso. Todas las frutas y vegetales importados deben contar con permiso expedido por APHIS, a su vez deben ser importadas bajo las condiciones que el permiso especifique y con las condiciones que la regulación especifique (existen algunas excepciones).

(c) Puertos de entrada. Frutas y vegetales deben ser importados, si así se requiere, de puertos específicos o si el permiso así lo especifica.

(d) Inspección, tratamiento y otros requisitos. Todas las frutas y vegetales importados están sujetos a inspección, desinfección en el primer puerto de entrada (si así lo requiere el inspector) y están sujetos a reinspección en otra localización bajo opción del inspector. El inspector puede denegar la entrada del producto si encuentra alguna no conformidad con la regulación.

(e) Costos y cargos. APHIS solo será responsable por los costos de proporcionar el servicio de inspección durante las horas regulares asignadas a los servicios en los lugares de servicio. El propietario de la mercancía importada será responsable por los costos extra de inspección (tratamiento, movimiento, almacenamiento, destrucción o cualquier otra medida ordenada por el inspector).

(f) No responsabilidad de APHIS por daños. APHIS no asume responsabilidad por cualquier daño a las frutas o vegetales como resultado de la aplicación de tratamientos u otras medidas requeridas para proteger la entrada de plagas vegetales a los Estados Unidos.

5.2 Productos agrícolas semiprocesados y procesados

Desde Colombia también se pueden exportar a Estados Unidos 15 frutas y vegetales semiprocesados y procesados, que totalizan 48 presentaciones comerciales diferentes de acuerdo con los siguientes requisitos y trámites requeridos:

Productos agrícolas colombianos semiprocesados y procesados admitidos en Estados Unidos

Producto	Estado	Requisitos	Trámite requerido
1. Ajíes y pimentones	Seco*	Ninguno	Inspección en puerto de llegada
2. Aguacate	Congelado	La semilla fue removida antes de la llegada al destino y la temperatura a la llegada a puertos es de 20°F o menos.	Requiere permiso de importación
	Aceite de Aguacate	Ninguno	Ninguno
3. Cebolla	"Embotellada, enlatada, picada, cocida, deshidratada, cortada en cubitos, en copos, triturada, en vinagre, en polvo, en salsa, rebanadas, tostadas, o similares"	Ninguno	Ninguno
4. Cítricos	Congelado	Entero o porciones con piel // Temperatura de 20°F o menor en el momento de llegada // Excluye el puerto Guam.	Permiso de importación
		Pelado // Temperatura de 20°F o menor en el momento de llegada // Exluye el puerto Guam.	
	Seco*	Entero o porciones con piel // El envío es acompañado de documentación mostrando que el producto fue calentado a temperatura de 140 °F (60 °C) o superior por 10 minutos o más	Inspección en puerto de llegada
		Pelado	
	Envasado	Pelado segmentado o rebanado // Envasado en jugos naturales o almibar // Lote comercial	

5. Mango	Precortado	Rebanado o preparado similarmente // En lotes comerciales // Pelado, sin semilla, en cortes de no más de 1,5 cm en espesor (0,59")	Inspección en puerto de llegada
	Congelado	Con o sin semilla // Temperatura menor a 20° F al momento de llegar al destino //	Requiere permiso de importación
	Seco* o deshidratado	Con semilla	Inspección en puerto de llegada
		Sin semilla o pulpa azucarada	Verificación en puerto de llegada de que el producto no contiene plagas
	Cocinado	Evidenciar que fue cocinado. Ejem: la fruta es caramelizada, si se horneó, tostó, o frío. O la fruta es blanda en el caso de haber sido hervida.	Inspección en puerto de llegada
	Preservado en líquido	Rebanado, pelado con menos de 1 pulgada de grosor // Envasado en liquidos de un ph particular como almibar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol, en estado anaeróbico u osmótico// Fin comercial	Verificación en puerto de llegada de la correspondencia de las caracteristicas del producto con la factura comercial
	Encurtido	Con semilla // Cantidad comercial de pulpa	Ninguno
		Sin semilla	Ninguno
6. Palmitos	Congelados	Pelado o cortado / Para ser pelado o cortado adecuadamente, todo el tejido verde exterior se debe retirar dejando un trozo de tallo de color blanco / Temperatura de 20°F o menor en el momento de llegada.	Inspección en puerto de llegada
	Envasados	"Hervidos, enlatados, cocidos, asado, o de otra manera tratados de tal manera que las plagas y patógenos hayan sido destruídos"	
7. Papa	Congelada	Meramente congelada, cortada o entera. Sin piel	Inspección en puerto de llegada
		Con o sin piel, cortada o entera, parcialmente cocinada y luego congelada	
		Cortada o entera, freída, brevemente hervida, hervida o asada	
	Deshidratada	Entera, rebanado o en cubitos. Con piel y facilmente descascarada (easily flakes off).	
		Entera, rebanado o en cubitos. Sin piel	
		Flakes, gránulos, polvo o harina de papa	
	Cocinada o enlatada	Ninguno	

8. Papaya	Precortado	Cortado en cubitos, seccionadas, segmentado, en rodajas, o precortada de otra forma // Comercialmente empacada en cortes de 1,5 cm (0,59") o menos de grosor	Inspección en puerto de llegada
9. Pitaya	Precortado	Cortado en cubitos, seccionadas, segmentado, en rodajas, o precortada de otra forma // Comercialmente empacada en cortes de 1,5 cm (0,59") o menos de grosor	Inspección en puerto de llegada
10. Ñame, Yuca y Malganga	Precortado	Precortado, fresco, sin piel // Empacado comercialmente* al vacio // Etiqueta en la que diga "refrigeración necesaria"// En rodajas de un centímetro o menos de grosor	Inspección en puerto de llegada
	Deshidratado o cocinado	Ninguno	
	Congelado	Requiere permiso de importación	
11. Zanahoria	Precortado	Que haya tenido la parte superior removida y haya sido pelada y cortada en cilindros uniformes	Inspección en puerto de llegada
12. Zanahoria pequeña (baby carrot)	Precortado	Zanahoria pequeña (inmadura, raíces en miniatura) Que haya tenido la parte superior removida y haya sido pelada	Inspección en puerto de llegada
13. Frutas secas	Seco*	Diferentes a cítricos*, pimiento o mango. Ejem: albaricoques, grosellas, higos, Uchuva, melocotones, ciruelas, etc. // Cortado en cubitos, seccionadas, segmentado, en rodajas o entero-con o sin semillas //Frutas secas son consideradas un producto procesado, cuando su humedad ha sido reducida para preservarlas y alargar su periodo de validez	Inspección en puerto de llegada
14. Frutas procesadas	Jugo	Enlatado, congelado o pasteurizado.	Ninguno
	Jugo	Fresco // Envío comercial	Liberar tras verificación de que el producto coincide con lo descrito en la factura o con fue declarado
	Concentrados, purés, mermelada, jalea	Ninguno	Ninguno
	Encurtido	Diferentes a Mango	Ninguno
	Preservado en líquido	Rebanado, pelado con menos de 1 pulgada de grosor // Envasado en liquidos de un ph particular como almibar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol, en estado anaeróbico u osmótico// Fin comercial	"Liberar tras verificación de que el producto es facturado o declarado (Release upon verification the product is as invoiced or as stated)"
15. Hierbas y vegetales secos	Seco*	Diferente a calabaza, papa, imperata, hierba de limón (Lemongrass) // Picado, en cubitos, molido o entero	Inspección en puerto de llegada

Fuente: Miscellaneous and processed products import manual. USDA

Glosario

*Empacado comercialmente :	Producto empacado para la venta con una etiqueta impresa de la compañía que tenga información como nombre del producto, ingredientes y país de origen.
*Frutas y verduras congeladas:	Son aquellas rápidamente congeladas hasta temperaturas bajo cero y almacenadas y transpotadas a temperaturas no superiores a 20 °F, de modo que los cristales de hielo que se formen sean demasiado pequeños para que no afecten la composición de las células.
*Seco:	Categoría de procesamiento en la cual, el agua del producto es removida o reducida mediante exposición al calor o al aire.
*Desihidratación de frutas y verduras:	Categoría de procesamiento en la cual el producto es preparado removiendo la humedad para preservarlo o disminuir su peso y volumen.
*Cítricos:	Dentro de este grupo se encuentran las siguientes frutas: limón, naranja, mandarina, lima y toronja, entre otras.

5.3 Flores cortadas

Colombia, como primer proveedor de flores cortadas a Estados Unidos y uno de los principales rubros de exportación agropecuaria hacia ese mercado, tiene admisibilidad fitosanitaria para 21 especies, citadas a continuación:

Flores colombianas cortadas admisibles en Estados Unidos	
Nombre común	**Nombre científico** (nombre en inglés)
1. Alstroemeria	*Alstroemeria* spp.
2. Anturio	*Anthurium* (tailflower)
3. Aster	*Aster*
4. Boca de dragón, Dragonia	*Antirrhinum* (snapdragon)
5. Calas	*Zantedeschia* spp. (calla lily) *Araceae*
6. Clavel	*Dianthus caryophyllus*
* Clavel miniatura	*Dianthus caryophyllus* nana
7. Crisantemo * Pompón	*Chrysanthemum* (mum)
8. Crocosmia, Chispa, Otoño de Oro, Jardin montbretia	*Crocosmia* (autumn gold, garden montbretia)
9. Estrellita de Belén	*Ornithogalum* (chincherinchee, starof-Bethlehem)
10. Fresia	*Freesia*
11. Gerbera, Margarita	*Gerbera* spp.
12. Gipsofilia, lluvia ilusión	*Gypsophila paniculata*
13. Gladiolo	*Gladiolus* (sword lily)
14. Hipérico, corazoncillo, hierba de San Juan	Hypericum (St. John's wort)
15. Lirio	*Lilium* spp. (lily) Liliaceae
16. Lisianto	*Eustoma grandiflora* (*Lisianthus*)
17. Orquídea	Orchidaceae
18. Rosa	*Rosa* spp. (rose) *Rosaceae*
19. Rusco	*Ruscus* (butcher's broom, box holly)
20. Tritonia	*Tritonia* (Montbretia) (blazing star)
21. Watsonia	*Watsonia*

5.4 Productos pecuarios colombianos procesados que se exportan a Estados Unidos

Respecto a la producción pecuaria Colombia exporta actualmente 13 productos pecuarios procesados en cantidades superiores a 1 tonelada anual, como se indica a continuación:

Productos pecuarios colombianos procesados que se exportan Estados Unidos	
Producto	**Presentación/estado**
1. Camarón y langostino	Congelado
2. Cobia	Congelado
3. Cueros y pieles de bovino	Seco
4. Despojos comestibles de la especie bovina	Congelado
5. Filete de basa	Congelado
6. Filete de tilapia	Congelado
7. Filete de trucha	Congelado
8. Langosta	Congelado
9. Peces espada	Congelado
10. Peces ornamentales	Vivo
11. Queso	Refrigerado
12. Suero de leche y nata	Refrigerado
13. Yogur	Refrigerado

6. ¿Son permanentes los requisitos exigidos a los productos agropecuarios para su exportación a Estados Unidos?

Los requisitos exigidos a los productos agropecuarios para exportar a Estados Unidos o a cualquier otro país NO SON PERMANENTES, pueden variar dependiendo de cambios en el estatus sanitario o fitosanitario del país exportador, es decir, del estado de las plagas y de las enfermedades que afectan el producto y que pueden representar un riesgo para la salud humana y animal o para la sanidad vegetal del país de destino.

Por esta razón, para exportar un producto agropecuario a Estados Unidos o a cualquier otro destino, es importante verificar previamente los requisitos sanitarios y fitosanitarios en las páginas de las autoridades sanitarias correspondientes o solicitar orientación en el ICA.

7. Productos agropecuarios que se exportan desde Colombia a Estados Unidos

De los 141 productos agropecuarios colombianos admisibles en Estados Unidos, 54 registraron exportaciones superiores a una tonelada, como se indica en la siguiente tabla.

Productos agropecuarios que se exportan desde Colombia a Estados Unidos	
1. Aceite de palma	2. Ají y pimentón
3. Ajo	4. Alstroemeria
5. Aster	6. Azúcar de caña
7. Bambú	8. Banano
9. Cacao en bruto	10. Cacao en polvo
11. Café	12. Camarón y langostino
13. Cardamomo	14. Cebolla
15. Clavel	16. Cobia
17. Coco	18. Crisantemo
19. Cueros y pieles de bovino	20. Despojos comestibles de la especie bovina
21. Esponjas naturales	22. Filete de basa
23. Filete de tilapia	24. Filete de trucha
25. Follajes	26. Fríjol
27. Gerbera	28. Flores del género gypsophila
29. Langosta	30. Haba de soja
31. Laurel	32. Limón tahiti
33. Manjar blanco	34. Manteca de cacao
35. Margarina	36. Mora
37. Ñame	38. Orégano
39. Orquídeas	40. Papa
41. Peces espada	42. Peces ornamentales
43. Piña	44. Plátano
45. Pompón	46. Puerros
47. Queso	48. Reptiles
49. Rosas	50. Semilla de maíz
51. Suero de leche y nata	52. Tabaco
53. Yogurt	54. Yuca

Amigo productor/exportador: La mejor inversión en su actividad productiva es la sanidad agropecuaria

"Si el campo florece, florece la patria
y así la paz se siembra en las conciencias"
Fragmento del himno del ICA

www.ica.gov.co

Instituto Colombiano Agropecuario
Carrera 41 N°. 17-81 Teléfono: (57 1) 332 3700 - 288 4800
Línea gratutita nacional: 01 8000 11 4517
Bogotá, D.C. – Colombia