

NORMATIVIDAD A TENER EN CUENTA EN EMPAQUES, EMBALAJES Y ETIQUETAS DE ALIMENTOS PARA EXPORTACIÓN A ESTADOS UNIDOS*

Camilo Alberto Higueta Cárdenas **
Enlace ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-0698-8518>

Fecha de Recepción: 31 de agosto 2016
Fecha de Aprobación: 14 de Diciembre 2016

Resumen:

Este artículo es una revisión bibliográfica en donde se muestra la normatividad que se debe tener en cuenta en los empaques, embalajes y las etiquetas para exportar productos alimenticios a los Estados Unidos, entre ellos: la normatividad que se debe aplicar a los embalajes de madera, los etiquetados y el origen de los productos, así como su trazabilidad, para evitar rechazos de las mercancías en la aduana estadounidense. Adicionalmente, se dan algunos casos de empresas, las cuales presentaron casos de rechazo de sus mercancías por no cumplir debidamente la normatividad vigente.

Palabras Claves: Empaques, embalajes, etiquetas, normatividad, alimentos, rechazos de mercancías.

* Origen del artículo: Este artículo es una revisión bibliográfica de un proyecto de investigación titulado: Normas Nacionales e Internacionales de Empaques, Embalajes y Etiquetados que deben cumplir las empresas colombianas para la exportación de alimentos a los Estados Unidos de América. Institución ejecutora: Fundación Universitaria Luis Amigó – Medellín. Fecha de inicio: Febrero de 2016, Fecha final: Agosto de 2017.

** Docente Negocios Internacionales Fundación Universitaria Luis Amigó, Medellín - Colombia. Economista Industrial, Magíster en Relaciones Internacionales Iberoamericanas. Email: camilo.higuitaca@amigo.edu.co

PROFESSIONAL PRACTICE A CHALLENGING AND DECISIVE SCENARIO

Abstract:

The purpose of this literature review article is to describe the regulations that must be taken into account for packaging and labeling of food products that are exported to the United States, including regulation of wood packaging material, labeling, and the origin of the products as well as its traceability requirements, to avoid rejection of the products by US customs. Additionally, the article provides case studies of companies which had their products rejected by US customs as they did not comply with the regulations.

Keywords: packaging, labels, regulation, food, rejection of goods

REGRAS A CONSIDERAR EM EMBALAGENS E RÓTULOS DOS ALIMENTOS PARA EXPORTAÇÃO PARA OS ESTADOS UNIDOS.

Resumo:

Este artigo é uma revisão da literatura, que contém os regulamentos que se deve ter em conta para embalagens e rótulos dos produtos alimentares exportados aos Estados Unidos, entre eles, as regras de embalagens de madeira, a rotulagem e a origem dos produtos e sua rastreabilidade, evitando assim a rejeição de mercadorias na alfândega dos EUA. Também são citados alguns casos de empresas que apresentaram rejeição de seus produtos porque não satisfizeram adequadamente as normas vigentes dadas.

Palavras-Chave: embalagens, rótulos, regulamentos, alimentos, rejeições de mercadorias.

1. INTRODUCCIÓN:

El objetivo de este artículo es mostrar las directrices o normas que hay que tener en cuenta en cuanto al empaque, embalaje y etiquetado para exportación de alimentos al mercado de los Estados Unidos, ya que muchas empresas en Colombia que apenas se están iniciando en el mundo de la internacionalización desconocen algo de la normatividad que el mercado norteamericano exige para sus empaques, embalajes y etiquetados de los productos alimenticios, restándoles competitividad ya que si no se adaptan a la normatividad no podrán entrar sus productos a este gran mercado.

El artículo es una revisión bibliográfica de un proyecto de investigación que se está realizando sobre las normas nacionales e internacionales de empaques, embalajes y etiquetados que deben cumplir las empresas colombianas para la exportación de alimentos a los Estados Unidos de América; con base en los resultados que arroje la investigación, se puedan aplicar en la industria productora y exportadora de alimentos en Colombia.

En el marco teórico se dan definiciones de qué son y cómo se componen los empaques y embalajes y en el desarrollo teórico se especifica la normatividad a tener en cuenta para poder entrar al mercado de Estados Unidos.

2. MARCO TEÓRICO:

A continuación se dan definiciones de qué son y cómo se componen los empaques y embalajes.

Empezando con las definiciones, (Mathon, 2012) define el envase como el contenedor que está en contacto directo con el producto mismo. Su función es guardar, proteger, conservar e identificar el producto; también facilita su manejo y comercialización.

A su vez los envases se dividen en tres, envase o empaque primario el cual está en contacto directo con el producto; envase o empaque secundario el cual contiene al envase primario y un envase o empaque terciario el cual contiene a los envases o empaques primarios y secundarios y es utilizado para agrupar, manipular, almacenar y trasladar los productos. (Instituto Nacional de Tecnología Industrial, 2012).

Proexport-Colombia (2003), actualmente llamado ProColombia, define el empaque como todo producto fabricado con materiales de cualquier naturaleza y que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y

presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo, y hace especial mención aclarando que la definición de empaque se aplica también para el término envase por lo que se pueden utilizar cualquiera de las dos palabras para referirnos a los empaques.

En cuanto al material de los empaques y embalajes los hay de diferentes materiales, como por ejemplo los metálicos, entre los cuales los de aluminio y hojalata son los más utilizados para empacar alimentos como el atún, sardinas, salchichas, etc.

Están los empaques de papel, el cual se utiliza principalmente como envoltorio de los productos; el cartón corrugado el cual es demasiado resistente debido a sus ondas que lo caracterizan; los de vidrio los cuales sirven para envasar bebidas, alimentos como salsas y compotas; los de plástico para empacar alimentos, aceites, productos de aseo personal; los de madera los cuales son empaques bastante resistentes debido a su rigidez, los cuales son utilizados para exportar bienes pesados; de material textil que se obtienen de fibras vegetales como el yute, fique, cáñamo y el algodón y sirven para transportar productos a granel, entre ellos es muy utilizado para exportar café; y finamente los empaques de materiales compuestos como el tetra pack que se utiliza mucho actualmente para envasar bebidas como jugos y leche.

Es bueno resaltar la importancia que tienen los empaques y embalajes en el comercio internacional de mercancías, por ejemplo, en su publicación mensual de la Embajada de México en Uruguay nos dice que “El empaque apropiado es vital para guardar, proteger y servir de medio para manipular productos. Cada empaque se debe diseñar para proteger el producto en su trayecto desde la línea de ensamble hasta el usuario final. Un empaque de mala calidad puede resultar contraproducente para el productor, exportador y distribuidor ya que pueden resultar en daño, descomposición, e incluso en casos extremos, el rechazo total por parte del comprador. Así, un mal empaque y/o embalaje puede resultar en la pérdida de una venta de exportación, y hasta en la pérdida del cliente”.

El Centro de Comercio Internacional define en su página Web el concepto de embalaje: “El envase y el embalaje son un componente esencial para el éxito de las exportaciones. Es necesario conservar y proteger los productos, a fin de que lleguen a su destino en perfectas condiciones. A través del proceso de envase y embalaje, también se necesita posicionar, diferenciar y vender el

producto, utilizando materiales que respeten las normas vigentes”.

En el estudio de Jesús García Arca y José Carlos Prado Prado, investigadores de la Universidad de Vigo (España), se ratifica la importancia sobre el tema en la competitividad internacional de la empresa cuando afirman que: “La aportación de los envases y embalajes a su mejora competitiva, no ha sido suficientemente considerada y analizada. Así, en la mayor parte de los casos, cada área y empresa contempla en el diseño de los envases y embalajes variables locales de eficiencia, sin conocer las repercusiones que éstas decisiones tienen en la pérdida de eficiencia global del funcionamiento de la cadena de suministro”.

Marsh & Bugusu (2007) resaltan que “el empaque mantiene las propiedades de los alimentos procesados permitiendo que los alimentos viajen de forma segura largas distancias desde el punto de origen y que sigan estando sanos en el momento de consumo”.

La compañía de seguros Allianz, resalta que “la adecuada preparación de la carga para el transporte, reduce riesgos por pérdidas, daños, robos, optimiza la utilización de las unidades de carga y elimina los costos innecesarios de transporte”.

Se conceptúa que en el transporte internacional, más o menos el 80% de las pérdidas se pueden prevenir con un embalaje adecuado dependiendo el medio de transporte, cerca del 45% de esas pérdidas se dan por un inadecuado control y manejo de la carga. (Allianz, 2007).

Se puede observar que la función de los empaques es primordial en el comercio internacional, ya que además de proteger los productos resulta en una mejora competitiva para la empresa, ya que a medida que se empaquen los productos en empaques producidos con alta calidad se van a evitar daños a los productos en toda la cadena logística.

El Código de Comercio de Colombia en su artículo 1013 resalta la importancia de entregar las mercancías correctamente empacadas, embaladas y rotuladas (dependiendo del tipo de mercancía y los cuidados especiales que se deba tener con esa mercancía) a los transportadores; este artículo dice lo siguiente de manera textual: “El remitente deberá entregar las mercancías al transportador debidamente embaladas y rotuladas, conforme a las exigencias propias de su naturaleza, so pena de indemnizar los daños que ocurran por falta de deficiencia del embalaje o de la información”. (Código de Comercio de Colombia, 1971).

Para la exportación a Estados Unidos por vía aérea a partir del 4 de noviembre de 2003 se rige por la Convención de Montreal 1999 (Proexport, 2007) y si se mira el artículo 18

de dicha Convención, este habla sobre las responsabilidades del transportista cuando se cause daño y avería a la carga, sin embargo, en su numeral 2b se especifica que el transportista no será responsable en la medida en que pruebe que la destrucción o pérdida o avería de la carga se debe a uno o más de los hechos siguientes: el embalaje defectuoso de la carga, realizado por una persona que no sea el transportista o alguno de sus dependientes o agentes (Convenio de Montreal, 1999). De ahí la importancia de empacar y embalar correctamente para evitar daños en las mercancías y luego al efectuar una reclamación a la transportadora no haya una efectiva indemnización.

Por último, el Codex alimentarius de la Organización Mundial de Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación definen etiqueta como: “cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento” y el etiquetado como: “cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación”. Por lo que el objetivo del etiquetado nutricional de los alimentos es mostrar toda la información de los nutrientes de los alimentos y mensajes relacionados para la salud de los consumidores.

3. DESARROLLO TEÓRICO

En esta parte se empezará a tratar el tema de la normatividad que hay que tener en cuenta en los empaques, embalajes y etiquetados de alimentos para poder exportar a los Estados Unidos de América.

En la cartilla de Proexport (2003), se dice que en los Estados Unidos, la legislación relativa a empaques y embalajes, en su mayoría, es promulgada por cada uno de los Estados en forma independiente, de tal manera que el exportador debe cerciorarse de haber revisado la legislación vigente en el Estado al que destinará su producto.

Sin embargo, lo que cada exportador si debe tener en cuenta a la hora de exportar alimentos a los Estados Unidos es la legislación concerniente a etiquetados, la legislación medioambiental y los empaques de madera.

Para exportar alimentos a los Estados Unidos, el ente encargado de todo el cumplimiento de la normatividad es la (FDA) Food and Drug Administration, la cual entre sus responsabilidades está “la regulación de los

componentes de los materiales en contacto con los alimentos, incluyendo los envases. Shanklin & Sánchez (2005).

En la página Web de la FDA, se resalta lo siguiente “la FDA regula la seguridad de las sustancias añadidas a los alimentos. También regulan cómo se procesa la mayoría de los alimentos, empaquetado y etiquetado”.

En la página de la Universidad del Estado de Dakota del Norte (NDSU) se señala lo siguiente: “Food Drug and Cosmetic Act (administrado por la FDA) prohíbe la venta productos alimenticios mal etiquetados, lo que implica que los productos alimenticios tienen que estar correctamente etiquetados”.

Además de la FDA, hay otra entidad que vigila también los alimentos, es la USDA; a continuación se presenta la diferencia entre las dos

La FDA inspecciona y controla (incluyendo cuestiones de etiquetado) los alimentos sólidos o líquidos que no contengan alcohol (menos del 5%), que no contengan más de un 2% de carne, alimentos para animales, y aguas embotelladas. Además, tiene jurisdicción sobre la carne de pescado, búfalo, conejo, venado de caza, y, en general, sobre las carnes no incluidas bajo la jurisdicción del FSIS (Food Safety Inspection Service, agencia dependiente del USDA). Por su parte el Departamento de Agricultura (USDA) también ostenta competencias en materia de etiquetado de alimentos. Por ejemplo el FSIS, ostenta la competencia sobre el etiquetado de aquellos productos que contienen más de un 2% de contenido cárnico. También el USDA es responsable del llamado etiquetado COOL, o de origen, exigido a ciertos productos. (Sánchez, 2010).

Normas a tener en cuenta para los empaques de madera

Cuando se va a exportar a Estados Unidos en empaques de madera hay que tener en cuenta la normatividad fitosanitaria concerniente a este tipo de material usado bien sea en los empaques o en las estibas utilizadas para llevar nuestros productos a este mercado.

Esta regulación está basada en los estándares definidos en la Convención Internacional Fitosanitaria para los materiales de empaques de madera. Su objetivo es establecer medidas aceptadas a nivel mundial para reducir el riesgo de introducción de plagas a través de materiales de este tipo. Los Estados Unidos es uno de los muchos países que ha adoptado estos estándares internacionales. (Negron, 2006).

La Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria en un informe de la FAO publicado de en 2002 dice “La madera en bruto se utiliza con frecuencia para el embalaje de madera. Puede ocurrir que dicha madera no sea sometida a suficiente procesamiento o tratamiento que elimine o mate las plagas, convirtiéndola en una vía para la introducción y dispersión de plagas”.

La página Web de la aduana de los Estados Unidos (U.S. Customs and Border Protection) especifica que “la Convención Internacional de Protección fitosanitaria dictamina que la mayoría de los materiales de los empaques de madera deben de ser tratados bien sea, con tratamiento térmico o fumigados con Bromuro de Metilo de conformidad con las directrices, y marcados con una marca internacional aprobada que certifique ese tratamiento. Esta regla entró en vigor desde el 16 de septiembre de 2005, y afecta a todas las personas que utilicen materiales de embalaje de madera utilizado para importar productos a los Estados Unidos.

Embarques que contengan empaques con materiales de madera que no cumplan esta normatividad no se les permitirá entrar a los Estados Unidos (USDA, 2015), el estándar de los Estados Unidos requiere la inmediata re-exportación de los productos que no cumplan la norma NIMF-15, sin excepciones (American Multimodal International Deliveries –AMID logistics, 2015), adicionalmente, por regulación, materiales de madera que se importen a los Estados Unidos y no cumplan esta norma no se les puede realizar ningún tratamiento (timcon, 2013) de los vistos anteriormente y por lo tanto debe ser re-exportada al país de origen.

Por lo anterior, hay que tener mucho cuidado cuando se vayan a realizar exportaciones hacia Estados Unidos que contengan embalajes de madera, ya que todos estos empaques hechos con este material que entren o que transiten en ese país, deben de llevar el logo el cual certifique que realmente esa madera si fue tratada.

Normatividad de etiquetados

En Enero 4 de 2011 el presidente de Estados Unidos Barack Obama firmó el Food Safety Modernization Act el cual generó cambios en la seguridad de los alimentos y sus ingredientes principalmente los que son importados a Estados Unidos.

El principal objetivo del Food Safety Modernization Act es exigir a las empresas de alimentos implementar controles preventivos. Con el fin de que las empresas

entiendan el riesgo tanto en sus instalaciones como en su cadena de suministro y desarrollar sistemas de controles para poder controlar esos riesgos (Leavitt and Eurofins, 2012)

Las regulaciones acerca de etiquetado sobre productos alimenticios se recopilan en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales Code of Federal Regulations, CFR, parte 101. (Proexport, 2003)

(Wilkening, Dexter and Lewis, 1994) explican en un informe publicado en la página Web de la FAO la importancia del etiquetado nutricional en los Estados Unidos, para lo cual dicen lo siguiente “en los Estados Unidos el etiquetado nutricional es un componente integral de los esfuerzos de la educación nutricional para aumentar la conciencia de los consumidores y fomentar un cambio positivo en el comportamiento alimenticio. Las normas de etiquetado se han diseñado para ser compatible y complementaria con las campañas nacionales de educación nutricional dirigidas al público en general”

Recordemos que la FDA es el organismo encargado de velar por toda la seguridad de los alimentos en territorio estadounidense, por lo cual, una de sus funciones principales es la siguiente “la FDA es responsable de asegurar que los alimentos vendidos en Estados Unidos sean seguros, sanos y que estén debidamente etiquetados. Esto aplica a los alimentos producidos en el país, así como los alimentos provenientes de países extranjeros” (FDA, 2013).

Adicionalmente, El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) en su página Web, especifica que en su misión está el área concerniente a la seguridad alimentaria, para lo cual dice así “la seguridad alimentaria asegura que la oferta comercial de la Nación de productos como la carne, aves y huevos sea segura, sana, y debidamente etiquetada y empacada” (USDA, 2015).

Por lo tanto, la USDA enfatiza en la información requerida en las etiquetas de estos productos bajo su supervisión, las cuales deben contener ocho características, las cuales son” nombre del producto; marca oficial de inspección y número oficial del establecimiento; información de manipulación, peso neto e ingredientes; dirección del establecimiento; información nutricional e instrucciones para manipulación segura. (USDA, 2015). Y la norma 9 CFR 317.2 (2011) que especifica que las etiquetas de los productos deben contener la siguiente información: nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante o distribuidor, cantidad neta, número oficial del establecimiento, y cualquier otra información adicional que se requiera.

Por ejemplo, si se quiere exportar productos cárnicos, estos deben contener en su etiqueta la siguiente información para sí evitar devoluciones o rechazo de entrada al mercado estadounidense: calorías totales; calorías de grasa; grasa total; grasa saturada; colesterol; sodio; carbohidratos totales; fibra; azúcares; proteínas; vitaminas y minerales; adicionalmente, es importante poner la siguiente información en el encabezado, tamaño de la porción; porciones por envase y cantidad por porción. (Food Safety and Inspection Service, USDA, 2010).

Adicionalmente, es importante también colocar en las etiquetas las fechas de vigencia en las cuales los productos pueden ser consumidos con seguridad, sin embargo, la ley norteamericana dice lo siguiente: a excepción de los alimentos para bebés, las fechas de caducidad no son generalmente requeridas por las regulaciones federales (USDA, 2013). Pero, los productos que tienen fechas de caducidad son principalmente los productos perecederos como carnes, aves, huevos y productos lácteos; así como los alimentos que vengan en cajas o latas. (USDA et al, 2013).

Se podría definir la fecha de caducidad como “la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente” (Revista Industria alimenticia, 2013).

Rechazos de mercancías exportadas a los Estados Unidos

En un estudio hecho por UNIDO (United Nations Industrial Development Organization) se muestra que los diez principales productos rechazados por Estados Unidos entre 2002 y 2008 son en su orden: frutas y vegetales; pescados y productos de mar; confitería que no contiene chocolate y chicles; especias, condimentos y sales; productos de panadería; salsas; refrescos y aguas; quesos; productos de chocolate y snacks. Para el caso de Colombia, durante este periodo se rechazaron 502 productos, con un promedio anual de 62,7%.

Por otra parte la CEPAL dice que Colombia acumula el 6% de los rechazos de la región de América Latina y el Caribe, y que las principales razones de rechazo presentadas en 2009 y 2010 se deben “al no cumplimiento de formalidades y reglamentos establecidos por los Estados Unidos para la importación de alimentos, cosméticos y medicamentos” (CEPAL, 2011). Y esto se debe a que los productos pueden estar mal identificados, en tanto la etiqueta o el etiquetado no contiene la información

nutritiva requerida, no están en inglés, o bien sea porque los alimentos han sido elaborados con base a dos o más ingredientes y las etiquetas no listan el nombre más común o usual de cada ingrediente.

Más recientemente en un estudio estadístico hecho por la FDA y estadísticas analizadas y publicadas por Fairwarning muestra que la FDA en el periodo comprendido entre enero de 2002 y julio de 2013 rechazó 109.151 embarques de alimentos importados y las principales causas fueron: alimentos podridos, falta de información en etiquetas, proceso de manufactura no revelado, salmonela, aditivos peligrosos, etiquetas con información confusa, productores no registrados, etiquetas no en inglés y uso de pesticidas peligrosos.

Por ejemplo, cuando se exporta un producto a los Estados Unidos con etiquetas que dan información engañosa, la FDA emite una alerta de información, lo cual le permite “retener, sin un examen físico, productos importados que parecen violar la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos” y en otras circunstancias cuando se “identifica un producto alimenticio con etiquetas que son falsas o engañosas (que no reportan el contenido real), puede informar al fabricante, a menudo a través de una carta de advertencia, sobre la violación de la ley y puede exigir a la empresa que corrija el problema” (FDA, 2013)

En la página de la FDA se citan casos de empresas que al momento de haber realizado la exportación a los Estados Unidos, la FDA les emitió una alerta de importación y por lo tanto una detención en la entrada de estos productos a territorio norteamericano.

Por ejemplo, emisiones de alerta a quesos por contener estafilococos aureus (FDA, 2015), Los síntomas características de la intoxicación estafilocócica son náuseas, vómitos, dolores estomacales y abdominales y ocurren rápidamente (1- 6 horas) tras la ingesta del alimento contaminado (Elika, 2013); o casos de salmonela en carne de caimán (FDA, 2015), la cual “generalmente afecta el tracto intestinal y ocasionalmente, el torrente sanguíneo. Constituye una de las causas más comunes de gastroenteritis” (Departamento de Salud de New York, 2003)

Hay casos de retenciones también por productos alimenticios que contienen colores aditivos que están adulterados o que no se declaran claramente en la etiquetas, como por ejemplo bebidas, confites, tortas, pasteles, etc. (FDA, 2015).

Se presentan casos también en donde se comercializan los alimentos, incluyendo productos que se venden como suplementos dietéticos, pero que contienen algún ingrediente farmacéutico activo. (FDA, 2015); o detenciones de alimentos procesados en donde se encontraron pesticidas, casos como pulpas congeladas de lulo y naranjas en donde se encontraron Monocrotofós y Metamidofos (FDA, 2015)

Hay ocasiones en los cuales los alimentos exportados a Estados Unidos logran pasar los controles de aduana y se empiezan a distribuir, pero en caso de que los distribuidores o consumidores noten que “el producto contenga objetos extraños, contaminación por bacterias, o etiquetado incorrecto” (Gravelly, 2015), el producto debe de ser retirado del mercado inmediatamente. “Una retirada de alimentos ocurre cuando una compañía saca un producto alimenticio del mercado debido a la posibilidad de que el alimento esté contaminado o mal etiquetado” (Katz, 2010).

Como ejemplo de lo anteriormente citado se encuentra en una empresa ubicada en California que importó desde Vietnam filetes de pescado, los cuales se distribuyeron a diferentes estados en los Estados Unidos y el problema se detectó una vez el cliente y el importador notificaron al personal de FSIS (The Food Safety and Inspection Service) que estos filetes de pescado habían sido importados sin cumplir los requisitos reglamentarios en cuanto a muestreo y pruebas de residuos antes de entrar al comercio de los Estados Unidos. (USDA, 2016).

Hay que tener en cuenta que el FSIS (The Food Safety and Inspection Service) es la Agencia pública de salud dentro del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos responsable de asegurar que la oferta comercial de los productos cárnicos, pollos y huevos sean seguros, saludables, y estén correctamente etiquetados y empacados. (USDA, 2016).

País de origen y trazabilidad.

Otra normatividad que hay que tener en cuenta es la información concerniente al origen de ciertos alimentos, el cual se debe especificar en las etiquetas de ciertos productos, tales como: cortes musculares y carne molida de cordero, cabra y pollo; pescados y mariscos criados y silvestres; frutas y vegetales frescas y congeladas; manís, nueces, nuez de Macadamia; y ginseng. (USDA, 2016).

La FSIS exige que las carnes y productos avícolas importados lleven el nombre del país de origen,

precedido por las palabras “producto de”. (FSIS, 2007).

Prácticamente desde el año 1930, esta ley entró en vigencia en Estados Unidos, sin embargo, para esa época algunos productos estaban excluidos de mostrar el origen del producto, tales como, carnes, frutas y vegetales, pero, a partir del año 2002 con la aprobación de la Ley Agrícola, esta regla se volvió obligatoria para frutas y vegetales frescos, carne de res, cerdo, cordero, productos de mar, y maníes, comenzando a operar la ley desde el 30 de septiembre de 2004. (International Debates, 2012).

Prácticamente, esta normatividad con las etiquetas de origen tienen que ver con la trazabilidad del producto, la cual se podría definir como “la metodología que permite conocer la evolución histórica de la situación y trayectoria que ha seguido un producto o lote de productos a lo largo de la cadena alimentaria” (Briz J, 2004).

Hay varias razones por la cual es importante tener estos sistemas de trazabilidad y principalmente para el mercado de Estados Unidos en el sector alimenticio, los cuales permiten: a). mejorar el control desde la oferta; b). diferenciar y comercializar alimentos de calidad; y c) para facilitar el rastreo de la seguridad y la calidad alimenticia. (Golan, E., Krissoff, B., Kuchler, F., Nelson, K., Price, G., & Calvin, L., 2003).

Se podría decir entonces que la trazabilidad, que viene de la mano con las normas de origen, se está implementando debido a que actualmente en el mundo globalizado “hay un gran número de jugadores involucrados en la cadena de suministro, lo cual, ha aumentado la necesidad de coordinación entre las empresas y los gobiernos de asegurar la calidad y seguridad en relación a los productos alimenticios y los procesos de producción”. (World Trade Organization, 2012).

Ahora bien, ¿cómo se implementan estos requerimientos de trazabilidad en los productos que se quieren exportar a los Estados Unidos?

En el boletín número 91 de 2015 del Centro de Comercio Internacional (International Trade Centre) se especifica que se deben cumplir dos requerimientos, los cuales son: a). Un identificador (ya sea en un lote o a nivel individual) que se le adhiere al producto en un punto en el tiempo, y b). Un registro de su historia – un registro el cual puede incluir información acerca de dónde, cómo y cuándo el producto fue producido, la empresa que lo produjo, y a dónde fue enviado el producto. Estos registros son importantes ya que pueden ser necesitados para acceder y ver el

producto dónde va en cada eslabón en la cadena de suministro.

Como resumen, se podría decir que para exportar productos alimenticios a los Estados Unidos es importante tener en cuenta que si se quieren embalar en componentes de madera, hay que tramitar la normatividad concerniente a la NIMF 15, que para el caso de Colombia, la entidad pertinente para realizar esta certificación es el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, ya que sin este logo internacional no se permitiría entrar estos productos al mercado estadounidense, generando extra costos a los exportadores porque se debe rembarcar el producto para realizar el trámite en Colombia, ya que la ley en Estados Unidos no permite realizar el procedimiento de fumigación o tratamiento térmico en ese país; esto, generaría pérdidas económicas a los importadores de esos productos que esperan lleguen a tiempo para poder ser comercializados.

También es importante tener en cuenta la normatividad en cuanto a etiquetado se refiere, ya que la FDA (Food and Drug Administration) en su página Web especifica claramente qué características en cuanto a tamaño e información dentro de la etiqueta se debe cumplir para los productos alimenticios, ya que de no ser así, se rechaza el ingreso de los bienes a ese mercado.

En la parte de rechazos de mercancías a los Estados Unidos, se demuestra que para el caso de Colombia se han rechazado embarques de productos alimenticios por no cumplir con la normatividad vigente, específicamente en cuanto al tema de etiquetados se refiere. De ahí la importancia para las empresas que quieren incursionar en este mercado con ese tipo de productos, seguir la normatividad tal y como lo exige la FDA.

Finalmente, en cuanto al tema de la normatividad de origen es importante colocar en la etiqueta de los productos alimenticios el país de origen de dichos productos, ya que a partir del 2004 es obligatorio para ciertos productos tales como frutas y vegetales frescos, carne de res, cerdo, cordero, productos de mar, y maníes, por lo que empresas que quieran incursionar en este mercado con este tipo de productos deben de tener en cuenta esta normatividad.

En cuanto a la trazabilidad, “aunque en Estados Unidos no se exige la trazabilidad, las empresas tienen un número significativo de motivos para establecer sistemas de trazabilidad; como resultado de ello, los sistemas de trazabilidad en el sector privado en los Estados Unidos, son bastante amplios”

(Golan, Krissoff, Kuchler, Nelson, Price, & Calvin, 2003); la trazabilidad en los Estados Unidos “proviene de preocupaciones en cuanto a la salud - BSE (Bovine spongiform encephalopathy, conocido como la enfermedad de las vacas locas), Salmonella y E-coli (Popper, 2007), “el sector privado en los Estados Unidos ha desarrollado una importante capacidad de rastreo” (Golan, Krissoff, Kuchler, Nelson, Price, &

que los productos no entren a este mercado, generando sobrecostos en la exportación puesto que se debe reembarcar el producto y tramitar la normatividad omitida, generando demoras en la entrega de los productos a los distribuidores y posiblemente la pérdida de uno de ellos.

Calvin, 2004); por lo anterior, se puede apreciar que cada vez, los mercados se van volviendo más exigentes para la comercialización de productos alimenticios, ya que al aumentar los productos importados de varios países del mundo, es de vital importancia conocer el origen y el estado de estos productos para poder ser comercializados de forma segura, para que en caso de que ciertos productos lleguen contaminados, por alguna de las bacterias antes mencionadas, haciendo que el alimento sea no apto para el consumo, los distribuidores puedan recogerlos del mercado y tener claro a qué proveedor corresponde ese lote y tener un mayor control para no volver a incurrir en una falla grave como esta.

Es importante recalcar que este artículo es una revisión bibliográfica acerca de la investigación que se está llevando a cabo sobre normas nacionales e internacionales que deben cumplir las empresas colombianas exportadoras de productos alimenticios al mercado estadounidense, normas, tanto para empaques y embalajes, como para las etiquetas. El artículo resulta de vital importancia para poder continuar con esta investigación puesto que permite conocer de antemano toda la normatividad que deben cumplir las empresas colombianas al momento de exportar este tipo de productos, y poder pasar a la siguiente etapa de la investigación que sería visitar las empresas y confrontar con ellas que sí estén cumpliendo con esta normatividad para las compañías que ya han exportado, y para las empresas que aún no han incursionado en este mercado poder indicarles toda la normatividad que deben tener en cuenta para evitar que sus productos sean rechazados una vez lleguen a la aduana estadounidense.

Para finalizar, las empresas en Colombia que estén exportando productos alimenticios a los Estados Unidos, o aquellas que estén pensando incursionar en este mercado, deben considerar de antemano estudiar muy bien la normatividad exigida para sus empaques, embalajes y sus etiquetados, ya que cualquier omisión en una de estas normas traería como consecuencia

REFERENCIAS:

- Allianz (febrero 2007). Empaques y embalajes. Preparación de la carga: Informe de pérdida. Transporte de Mercancías. Recuperado de https://www.allianz.co/documents/765073/804838/SINIESTRO_FEBRERO_07.pdf/df1132f5-4c01-4c04-b245-6752611f42ea
- American Multimodal International Deliveries – AMID logistics. (2015). Wood packaging restrictions in international shipping of ocean freight – ISPM 15 rules. Recuperado de http://internationalshippingusa.com/ISPM_15_Rules.aspx
- Briz J.; de Felipe, I. (2004), “Seguridad Alimentaria Y Trazabilidad”, Universidad Politécnica de Madrid. ETSI Agrónomos 28040 Madrid. España. Recuperado de <http://www.fao.org/docs/eims/upload/5063/briz.pdf>
- Centro de Comercio Internacional (2016). Embalaje. Recuperado de <http://www.intracen.org/itc/exportadores/embalaje/>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) Oficina en Washington. (Marzo 2011). Observatorio del control aduanero de las importaciones (OCAI). Recuperado de http://www.cepal.org/washington/noticias/noticias/4/42984/nota_periodica_marzo_2011_esp.pdf
- Convenio de Montreal (1999). Para la unificación de ciertas reglas para el transporte aéreo internacional. Recuperado de <http://www.avianca.com/es/Documents/Equipaje/Convenio-de-Montreal.pdf>

- Country of origin food labeling overview. (2012). *International Debates*, 10(2), 4-12.
- Elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria (2013, febrero). *Staphylococcus Aureus*. Recuperado de http://www.elika.net/datos/pdfs_agrupados/Documento95/7.Staphylococcus.pdf
- Embajada de México en Uruguay (Enero 2003), La importancia del empaque y embalaje en la exportación. Volumen 2 n°1. Recuperado de <http://www.economia-snci.gob.mx/montevideo/Boletines/mexp0103.pdf>
- Food and Drug Administration FDA (marzo 2015). *Ingredients, Packaging & Labeling*. Recuperado de <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/>
- Food and Drug Administration FDA, (January 2013). *A food labelling guide: Guidance for industry*. Recuperado de <http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM265446.pdf>
- Food and Drug Administration FDA. 2013. *FDA: Los alimentos deben contener lo que dice la etiqueta*. Recuperado de <http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ConsumerUpdatesEnEspañol/ucm338826.htm>
- Food and Drug Administration FDA. 2015. *Import Alert: detention Without Physical Examination of Cheese Due to Microbiological Contamination*. Recuperado de http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_9.html
- Food and Drug Administration FDA. 2015. *Import alert: detention Without Physical Examination of Seafood Products Due to the Presence of Salmonella*. Recuperado de http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_49.html
- Food Safety and Inspection Service FSIS. U.S. Department of Agriculture (Agosto 2007). *A guide to federal food labeling requirements for meat, poultry, and egg products*. recuperado de: http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/f4af7c74-2b9f-4484-bb16-fd8f9820012d/Labeling_Requirements_Guide.pdf?MOD=AJPERES
- Food and Drug Administration FDA. 2015. *Import alert: detention Without Physical Examination and Guidance of Foods Containing Illegal and/or Undeclared Colors*. Recuperado de http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_118.html
- Food and Drug Administration FDA. 2015. *Import alert: detention without physical examination of products that are marketed as foods, including products marketed as dietary supplements that contain an active pharmaceutical ingredient*. Recuperado de http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1141.html
- Food and Drug Administration FDA. 2015. *Import alert: Detention Without Physical Examination of Processed Foods for Pesticides*. Recuperado de http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_259.html
- Food Safety and Inspection Service, USDA (enero, 2010). *9 CFR 317.308: Labeling of meat or meat food products with number of servings*. Recuperado de <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2010-title9-vol2/pdf/CFR-2010-title9-vol2-sec317-309.pdf>
- García, J., y Prado, J.C. (2006). *La mejora de la eficacia en la cadena de suministro mediante el adecuado diseño de los envases y embalajes* *Universia Business Review*. Recuperado de: <https://ubr.universia.net/article/view/562/mejora-eficacia-cadena-suministro-adeecuado-diseno-envases-embalajes->
- Golan, E., Krissoff, B., Kuchler, F., Nelson, K., Price, G., & Calvin, L. (2003). *Traceability in the US Food Supply: Dead End or Superhighway? Choices: The Magazine of Food, Farm & Resource Issues*, 18(2), 17-20.
- Golan, E., Krissoff, B., Kuchler, F., Nelson, K., Price, G., & Calvin, L. (2004). *Traceability in the U.S. Food Supply: Economic Theory and Industry Studies*. *Agricultural economic report (830)*. Recuperado de http://www.ers.usda.gov/media/806613/aer830_1.pdf
- Gravelly, Marianne (octubre, 2015). *What to Do If You Think You've Purchased a Recalled Food*. Recuperado de <https://www.foodsafety.gov/blog/2015/07/recall-what-to-do.html>

- Instituto Nacional de Tecnología Industrial (2012). Cuadernillo para unidades de producción. Apoyo al trabajo popular: envases y embalajes. Recuperado de: <http://www.inti.gov.ar/atp/pdf/cuadernilloEnvasesyEmbalajes.pdf>
- International Trade Centre. (2015). Traceability in food and agricultural products. Bulletin N°91. Recuperado de http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Exporting_Better/Quality_Management/Redesign/EQM%20Bulletin%2091-2015_Traceability_FINAL%2014Oct15_web.pdf
- Katz, L. (marzo 2010). What Do You Do If You Have a Recalled Product? Recuperado de <https://www.foodsafety.gov/blog/dorecalledproduct.html>
- Leavitt Partners and Eurofins (Octubre 2012). US Food Safety Modernization Act: Overview and Impact for Importers and Exporters. Recuperado de <http://www.foodlogistics.com/article/10812890/special-report-us-food-safety-modernization-act-overview-and-impact-for-importers-and-exporters>
- Marsh, K. & Bugusu, B. (2007). Food Packaging-Roles, Materials, and Environmental Issues. Journal of Food Science, Vol. 72, Nr. 3. Recuperado de http://www.ift.org/~media/Knowledge%20Center/Science%20Reports/Scientific%20Status%20Summaries/FoodPackagingEnviron_0407.pdf
- Mathon Yamila (2012), Envases y embalajes, 1a ed. - San Martín: Inst. Nacional de Tecnología Industrial - INTI, 2012. 24 p. : il. ; 30x21 cm. Recuperado de <http://www.inti.gov.ar/atp/pdf/cuadernilloEnvasesyEmbalajes.pdf>
- Negron Daniel. (April 2006). Knock on Wood Packaging Materials. Recuperado de <http://www.inboundlogistics.com/cms/article/knock-on-wood-packaging-materials/>
- New York State: Departamento de Salud. 2003. Salmonelosis. Recuperado de http://www.health.ny.gov/es/diseases/communicable/salmonellosis/fact_sheet.htm
- North Dakota State University (April 2015). Food law: Packaging, Labeling, Transporting, Storing. Recuperado de: <https://www.ag.ndsu.edu/foodlaw/processingsector/packaging-labeling>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Codex Alimentarius: etiquetado de los alimentos. Quinta edición. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-a1390s.pdf>
- Popper, D. E. (2007). TRACEABILITY: TRACKING AND PRIVACY IN THE FOOD SYSTEM. Geographical Review, 97(3), 365-388.
- Proexport (2003). Cartilla de empaques y embalajes para exportación. Recuperado de <http://antiguo.proexport.com.co/vbecontent/library/documents/DocNewsNo2930DocumentNo8292.PDF>
- Proexport (2007). Cartilla: Seguros de transporte para exportaciones colombianas. Recuperado de <http://antiguo.proexport.com.co/vbecontent/library/documents/DocNewsNo8799DocumentNo7263.PDF>
- República de Colombia (1971). Código de Comercio de Colombia. Decreto 410 de 1971. Recuperado de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=41102>
- Retiro de producto de mercado debido a problemas con el etiquetado de alimentos. (2013). Industria Alimenticia, 24(8), 44.
- Sánchez, A. (octubre 2010). El etiquetado de Alimentos en Estados Unidos. Oficina Económica y Comercial de España-Washington DC. Recuperado de: [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4uibd.nsf/B92C5C5621C2865505257C46005F66CD/\\$FILE/http_www.icex.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4uibd.nsf/B92C5C5621C2865505257C46005F66CD/$FILE/http_www.icex.pdf)
- Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (Marzo de 2002). Normas internacionales para medidas fitosanitarias: directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. Nimf 15. Recuperado de <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/007/y4838s/y4838s00.pdf>
- Schmitt, Rick. (June 2014) As more imported foods reach the dinner table, holes remain in FDA safety net. Recuperado de: <http://www.fairwarning.org/2014/06/fda-imported-food-safety/>
- Shanklin, A. & Sánchez, E. (2005). Regulatory Report: FDA's Food Contact Substance Notification Program. Food Safety Magazine

- October/November 2005. Recuperado de: <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/PackagingFCS/ucm064161.htm>
- Timber Packaging and Pallet Confederation Timcon (April 2013). Operating Procedures for Trade Community Regarding Implementation of the Wood Packaging Materials (WPM) Regulation. Recuperado de [http://www.forestry.gov.uk/pdf/USAWPMimplemmentation_plan160905.pdf/\\$FILE/USAWPMimplemmentation_plan160905.pdf](http://www.forestry.gov.uk/pdf/USAWPMimplemmentation_plan160905.pdf/$FILE/USAWPMimplemmentation_plan160905.pdf)
- United Nations Industrial Development Organization UNIDO (August 2011). What do Border Rejections tell us about Trade Standards Compliance of Developing Countries? Analysis of EU and US Data 2002-2008. UNIDO Working Paper. Recuperado de https://www.unido.org/fileadmin/user_media/Services/Industrial_Competitiveness/Trade_Capacity_Building/rejection_analysis.PDF
- United States Department of Agriculture (USDA). Animal and Plant Health Inspection Service. (Noviembre de 2015). Wood Packaging Material. Recuperado de https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/planthealth/import-information/wood-packaging-material/ct_wood_packaging_materials
- United States Department of Agriculture USDA (May 2013). USDA Mission Areas. Recuperado de http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=USDA_MISSION_AREAS
- United States Department of Agriculture USDA (March 2015). USDA Food Safety and Inspection Service: Labeling of FSIS-Regulated. Presentación en power point llamada labeling 101. Recuperado de <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food/safety/inspection/service/labeling/labeling-policies/basics-of-labeling/basics-labeling>
- United States Department of Agriculture USDA (junio, 2016). U.S. Cado Holdings, Inc. Recalls Imported Siluriformes Fish Products Distributed Without Meeting FSIS Requirements. Recuperado de <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food/safety/inspection/service/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2016/recall-052-2016-release>
- United States Department of Agriculture USDA (mayo, 2016). About FSIS: Mission Statement. Recuperado de <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food/safety/inspection/service/about-fsis/mission-statement>
- United States Department of Agriculture USDA (Agosto 2013). Food Product Dating. Recuperado de http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/19013cb7-8a4d-474c-8bd7-bda76b9defb3/Food_Product_Dating.pdf?MOD=AJPERES
- United States Department of Agriculture USDA (2016). Country of Origin Labeling (COOL). Recuperado de: <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>
- U.S. Customs and Border Protection (2016). Wood Packaging Materials. Recuperado de <https://www.cbp.gov/border-security/protecting-agriculture/wpm>
- U.S. Government Publishing Office (GPO). (2011, January). 9 CFR 317.2 - Labels: definition; required features. Subpart N- labelling and containers. Recuperado de <http://www.gpo.gov/fdsys/search/pagedetails.action?collectionCode=CFR&searchPath=Title+9%2FChapter+III%2FSubchapter+A%2FPart+381%2FSubpart+N&granuleId=CFR-2011-title9-vol2-sec317-2&packageId=CFR-2011-title9-vol2&oldPath=Title+9%2FChapter+III%2FSubchapter+A%2FPart+381&fromPageDetails=true&collapse=true&ycord=2040>
- Wilkening, V., Dexter, P., and Lewis C (octubre 1994). Labelling foods to improve nutrition in the United States. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/t2860t/t2860t07.htm#TopOfPage>
- World Trade Organization (2012). World Trade Report. Trade and public policies: A closer look at non-tariff measures in the 21st century. Recuperado de https://www.wto.org/english/res_e/booksp_e/annual/world_trade_report12_e.pdf