

**CARTA DE INTERCAMBIO EN ASUNTOS MSF PARA EL TLC ENTRE
LOS EEUU Y EL PERÚ**

5 de enero del 2006

Estimado Embajador Portman:

Tengo el honor de confirmarle los siguientes acuerdos alcanzados por los Gobiernos de la República del Perú y de los Estados Unidos de América, durante el transcurso de la negociación del Acuerdo de Promoción Comercial Estados Unidos – Perú:

1. El gobierno del Perú (en adelante “el Perú”) confirma que continuará reconociendo el sistema de inspección de carnes y aves de los EEUU como equivalente al del Perú y no requerirá la aprobación individual de establecimientos estadounidenses por parte de Ministerio de Agricultura del Perú o de ningún otro ministerio o autoridad sanitaria peruana. El Perú confirma que continuará aceptando los envíos de carnes y aves que estén acompañados del *USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) Export Certificates of Wholesomeness*, con contenido acordado por las autoridades sanitarias relevantes de ambos países.
2. El Perú confirma que las declaraciones certificadas del *FSIS*, adjuntas a esta carta (anexos 1 y 2) cumplirán con los requerimientos de importación del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Perú, para los cerdos y los productos de cerdo y aves y productos de aves.
3. El Perú reconoce que las medidas tomadas por los Estados Unidos respecto a la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) e Influenza Aviar (IA) cumplen con las pautas de la Organización Mundial de Sanidad Animal (*OIE*). Las autoridades peruanas llevaron a cabo una visita de verificación en los Estados Unidos del 12 al 20 de diciembre del 2005. Como seguimiento, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (*Animal and Plant Health Inspection Service - APHIS*) y el SENASA coordinarán el proceso de verificación del Perú, y el Perú confirma que, basado en las pautas de la *OIE*, permitirá, a más tardar el 1º de marzo del 2006, la importación de carnes y productos de carne estadounidenses y aves y productos de aves estadounidenses acompañados de un (*FSIS*) *Export Certificates of Wholesomeness*
4. El Perú confirma que ha derogado los Decretos Supremos 023-2005-AG o 028-2005-AG, incluyendo lo referido a las importaciones de arroz desde los Estados Unidos, y aplicará a la importación de arroz desde los Estados Unidos, estándares no menos favorables que los aplicados a sus productos domésticos, incluyendo cualesquiera otros decretos o reglamentos que se emitan.

Tengo el honor de proponer que esta carta, incluyendo los anexos a la misma, y su carta de respuesta, confirmando que su Gobierno comparte este entendimiento, constituyan un acuerdo entre nuestros dos Gobiernos que entrará en vigencia el día de hoy.

Sinceramente,

Pedro Pablo Kuczynski
Presidente del Consejo de Ministros

Manuel Manrique
Ministro de Agricultura

ANEXO 1

CERTIFICACIÓN PARA JAMONES MADURADOS, COCIDOS PARCIALMENTE (ESCALDADOS) O COCIDOS DE CERDO

1. La carne fue derivada de animales que fueron nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos o fueron legalmente importados.
2. Los Estados Unidos está libre de fiebre aftosa, peste porcina clásica, enfermedad vesicular del cerdo y peste porcina africana.
3. La carne fue derivada de mataderos oficialmente autorizados, los procesos operan bajo permanente supervisión del Food Safety and Inspection Service (FSIS) y tienen implementado un Sistema HACCP.
4. La planta (matadero) está en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas que afecten a la especie, en los seis meses previos al sacrificio.
5. La carne fue derivada de animales que fueron sometidos a inspección ante mortem y post mortem a cargo de un inspector oficial del FSIS.
6. Fueron sometidas a congelación a temperatura y tiempo especificados en la tabla 2 de la Sección 318.10(c) (2), 9 CFR para la destrucción de la triquina.
7. Los jamones cocidos fueron sometidos a la acción del calor a 70°C durante al menos 10 minutos u 80.3°C durante 3 minutos comprobados por el FSIS para asegurar dicha temperatura.
8. Las carcasas fueron sometidas a procedimientos técnicos que permitan el deshuesado, removiendo los huesos hasta la pezuña y los vasos sanguíneos, masajeados para eliminar los restos de sangre antes de iniciar su procesamiento.
9. El producto está marcado de manera que pueda ser reconocido.
10. El producto es apto para consumo humano.
11. El producto fue empacado en cajas nuevas, donde consta la fecha de empaque. El producto fue transportado en contenedores equipados de manera que aseguren la preservación del producto.
12. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.

CERTIFICACIÓN PARA DESPOJOS COMESTIBLES DE LA ESPECIE PORCINA, REFRIGERADOS O CONGELADOS

1. La carne fue derivada de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos o de cerdos importados legalmente.
2. Los Estados Unidos es libre de fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana y peste porcina clásica.
3. Las carnes fueron derivadas de mataderos oficialmente autorizados, los procesos operan bajo permanente supervisión del Food Safety and Inspection Service (FSIS) y tiene implementado el Sistema HACCP.
4. La planta (matadero) está en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas que afecten a la especie, en los seis meses previos al sacrificio.
5. La carne fue derivada de animales que fueron sometidos a inspección antermortem y postmortem a cargo de un inspector oficial del FSIS.
6. El producto es apto para el consumo humano.
7. Las carnes fueron empacadas en contenedores autorizados consignando el sello de inspección que incluye el nombre, número y ubicación del matadero de origen y la fecha de empaque.
8. Las carnes son transportadas en contenedores o vehículos especiales termorrefrigerados que garanticen el mantenimiento de la temperatura de refrigeración o congelación.
9. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.

**CERTIFICACIÓN PARA CARNE DESHUESADA, CANALES O MEDIAS
CANALES, O CARNE EN CORTES DE LA ESPECIE PORCINA
REFRIGERADOS O CONGELADOS**

1. La carne fue derivada de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos o fueron legalmente importados.
2. Los Estados Unidos es libre de fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana y peste porcina clásica.
3. Las carnes fueron derivadas de animales originarios de áreas que no están bajo cuarentena oficial o con movimiento restringido de animales, con el propósito de control de enfermedades, y no han ocurrido brotes epidémicos en el matadero ocasionados por enfermedades infectocontagiosas que afectan a la especie.
4. Las carnes fueron derivadas de mataderos oficialmente autorizados, los procesos operan bajo permanente supervisión del Food Safety and Inspection Service (FSIS) y tiene implementado el Sistema HACCP.
5. El matadero está situado en una zona donde no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIOSAS que afecten a la especie, en los seis meses previos al sacrificio.
6. Las carnes fueron derivadas de animales que fueron sometidos a inspección antermortem y postmortem a cargo de un inspector oficial del FSIS.
7. La carne de cerdo fue sometida a congelación a temperatura y tiempo especificados en la tabla 2 de la Sección 318.10(c) (2), 9 CFR para la destrucción de la triquina.
8. El producto fue marcado individualmente con el sello que identifica la inspección oficial y la identificación del matadero, empacador o distribuidor.
9. El producto es apto para consumo humano.
10. El producto fue empaquetado en contenedores autorizados donde consta la fecha de empaque.
11. Las carnes se transportan en contenedores o vehículos especiales termorrefrigerados que garanticen el mantenimiento de la temperatura de refrigeración o congelación.
12. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.

ANEXO 2

CERTIFICACIÓN PARA CARNE FRESCA / CONGELADA DE AVES

1. Las carnes proceden de animales nacidos, criados y cebados en los Estados Unidos.
2. La carne fue derivada de áreas reconocidas por el Perú como libres de INFLUENZA AVIAR y ENFERMEDAD DE NEWCASTLE VELOGENICA Y VISCEROTROPICA, como lo define la Organización Mundial de Sanidad Animal-OIE.
3. Las carnes proceden de aves que han sido criadas en granjas las cuales no están bajo cuarentena oficial de control o erradicación de enfermedades aviarias, y en el matadero no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIOSAS que afectan a la especie.
4. Las carnes fueron derivadas de mataderos certificados federalmente y operan bajo supervisión permanente del Food Safety and Inspection Service (FSIS).
5. Las carnes proceden de aves que fueron sometidas a inspección ante y postmortem por un Inspector del FSIS
6. La carne es apta para consumo humano.
7. Las carnes se han manejado, cortado y almacenado bajo condiciones higiénicas apropiadas.
8. Las carnes empacadas fueron marcadas con el número del establecimiento donde fueron procesadas, nombre, dirección y fecha de empaque.
9. El medio de transporte, manipulación y las condiciones de carga de las carnes, cumple con los requerimientos de higiene de los Estados Unidos.
10. El matadero o planta de procesamiento donde los productos fueron procesados tiene implementado el sistema HACCP.
11. Las carnes son transportadas en contenedores o vehículos especiales termorrefrigerados que garanticen el mantenimiento de la temperatura de refrigeración o congelación.
12. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.