

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA DEL PERÚ**

FACULTAD DE DERECHO



Clínica Jurídica en Derecho Internacional Económico
Clínica Jurídica y Responsabilidad Social (DER259-0723)

Gabriela Camila Castro Villalba
Korayma Nicole Sanchez Vargas
Marina Fernanda Melgar García

Docente: Jorge Luis Manrique de Lara Seminario
Informe final

Lima, 2026

ÍNDICE

- I. Resumen Ejecutivo Jurídico:**
- II. Objeto del Informe**
- III. Marco Normativo Aplicable**
 - A. Perú**
 - B. China**
 - C. TLC**
 - D. OMC SPS**
 - E. Codex**
- IV. Diagnóstico Regulatorio**
- V. Competencias Institucionales**
 - A. SENASA**
 - B. DIGESA**
 - C. SUNAT**
 - D. MINCETUR**
- VI. Viabilidad Jurídica del Proyecto Público**
- VII. Riesgos Legales y Regulatorios**
- VIII. Análisis Contractual Internacional**
- IX. Evaluación Económico-Regulatoria**
- X. Conclusiones Jurídicas**
- XI. Recomendaciones Estratégicas**
- XII. Anexos Técnicos**

I. Resumen Ejecutivo Jurídico

El presente informe tiene por objeto determinar la viabilidad jurídica, técnica y comercial para la exportación de uva en estado congelado desde la región de Arequipa hacia la República Popular China. El propósito central es estructurar un marco de Trade Compliance (cumplimiento normativo) que permita al Gobierno Regional de Arequipa (GORE) y a los productores locales mitigar los altos riesgos legales y financieros asociados a la inversión en infraestructura de cadena de frío.

Desde una perspectiva comercial, el proyecto cuenta con un escenario arancelario sumamente favorable: gracias al Tratado de Libre Comercio (TLC) Perú-China, las frutas congeladas peruanas (partida arancelaria 0811.90) gozan de una desgravación total, ingresando con un arancel del 0%. Asimismo, el hito legal que habilita esta operación se consolidó en noviembre de 2024, durante la cumbre APEC, con la suscripción de los protocolos fitosanitarios que autorizan formalmente el ingreso de frutas congeladas peruanas al mercado chino y para el caso de frutas congeladas establece que los envíos deben cumplir con los requisitos de leyes y reglamentos sobre inocuidad de alimentos y cuarentena vegetal, además de las normas nacionales de inocuidad de alimentos de china (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2024).

Sin embargo, el verdadero reto jurídico radica en las estrictas barreras no arancelarias (sanitarias y de inocuidad) exigidas por China, las cuales difieren sustancialmente de la exportación de fruta fresca:

- Registro GACC/CIFER: Conforme al Decreto N° 280, toda planta extranjera que procese, transforme o almacene alimentos debe estar obligatoriamente registrada en el sistema CIFER de la Administración General de Aduanas de China (GACC).
- Cadena de Frío Rigurosa: El protocolo exige legalmente que la fruta sea sometida a congelación rápida y mantenga una temperatura central ininterrumpida de -18 °C o inferior durante todo su almacenamiento y transporte.
- Límites Máximos de Residuos (LMR): China ejerce una estricta soberanía sanitaria. A partir del 1 de marzo de 2026, entra en vigor la nueva norma GB 2763-2026, la cual establece 10,749 límites para 585 pesticidas.
- Estos estándares son significativamente más estrictos que los del Codex Alimentarius, imponiendo tolerancias exactas (en ppm) que, al tratarse de un producto congelado

que preserve intactos los agroquímicos, elevan críticamente el riesgo de rechazo aduanero.

II. Objeto del Informe

Objetivo principal:

El objeto principal del presente informe técnico-jurídico, elaborado por la Clínica Jurídica en Derecho Internacional Económico de la PUCP para el Gobierno Regional de Arequipa (GORE), es determinar la viabilidad legal, técnica y comercial para la exportación de uva en estado congelado hacia el mercado de la República Popular China.

En respuesta a la solicitud directa del beneficiario de esclarecer la factibilidad práctica del proyecto, este documento busca establecer una hoja de ruta estricta de cumplimiento normativo (Trade Compliance). La finalidad de esta ruta es mitigar los altos riesgos legales, operativos y financieros asociados a una futura inversión pública o privada en infraestructura de cadena de frío dentro de la región Arequipa.

Objetivos Específicos

Para alcanzar el objetivo general y dotar al Gobierno Regional y a los productores locales de un instrumento de aplicación práctica, el informe persigue los siguientes fines específicos:

- Mapeo del Marco Regulatorio Internacional: Identificar y sistematizar las estrictas barreras no arancelarias exigidas por la Administración General de Aduanas de China (GACC) para productos procesados. Esto incluye el procedimiento para obtener las certificaciones internacionales obligatorias, la inscripción en el sistema CIFER, el cumplimiento de las normativas de trazabilidad y etiquetado (Norma GB), y la adecuación a los Límites Máximos de Residuos (LMR) químicos.
- Delimitación de Competencias Nacionales: Esclarecer la cadena legal de autorizaciones aplicable en el Perú. Esto implica precisar las fronteras competenciales entre el SENASA (responsable de la certificación fitosanitaria de la etapa agrícola primaria) y DIGESA (responsable de la habilitación sanitaria y validación HACCP para la etapa de procesamiento industrial de congelamiento).
- Viabilidad de Infraestructura y Modelos Societarios: Ante la deficiencia regional de plantas de frío que brinden servicios a terceros, el informe tiene como objeto evaluar legalmente la implementación de una infraestructura polivalente que no dependa de la corta estacionalidad de la uva. Para ello, se propondrán alternativas jurídicas de

inversión conjunta, tales como las Asociaciones Público-Privadas (APP) o los modelos cooperativos agrarios.

- Estructuración de Mecanismos Contractuales de Contingencia: Formular recomendaciones y diseños de contratos preventivos para asegurar la operatividad de la exportación. Esto abarca proponer contratos de maquila, contratos de suministro agrícola y contratos de cadena para asegurar los volúmenes de uva exigidos frente a un eventual déficit de producción. Asimismo, se busca blindar la inversión mediante la inclusión de cláusulas de rechazo internacional en caso de que la mercancía sea devuelta o destruida en los puertos de destino por inobservancia de la cadena de frío o de los límites de pesticidas

III. Marco Normativo Aplicable

El marco regulatorio que rige la viabilidad de este proyecto es de carácter concurrente, donde interactúan normativas nacionales de sanidad e inocuidad, exigencias aduaneras del país de destino y directrices del Derecho Internacional Económico.

A. Perú

A nivel nacional, el marco normativo se rige por la Ley de Inocuidad de los Alimentos (Decreto Legislativo N° 1062) y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA). Estas normas establecen una división estricta de competencias sanitarias según el nivel de procesamiento del producto:

a. Etapa Agrícola (SENASA):

De conformidad con el marco de sanidad agraria, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) ejerce la competencia exclusiva sobre la producción primaria (Decreto Supremo N° 004-2014-SA, 2014). Regula la certificación fitosanitaria de los fundos en Arequipa, exigiendo controles para mantener el Índice Mosca/Trampa/Día (MTD) igual o menor a 1, requisito ineludible para emitir el Certificado Fitosanitario de origen (Servicio Nacional de Sanidad Agraria, s/f, pp. 10-11).

b. Etapa Agroindustrial (DIGESA):

Dado que la uva será sometida a un proceso de congelado rápido (IQF), el producto sufre una transformación industrial, por lo que la competencia de supervisión y certificación recae en la Dirección General de Salud Ambiental

e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). Esta autoridad exige la Habilitación Sanitaria de la planta de frío y la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por cada línea de producción conforme al artículo 95 del Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

B. China

La República Popular China protege su soberanía sanitaria a través de un complejo entramado de regulaciones impuestas por la Administración General de Aduanas de China (GACC), las cuales se aplican de manera obligatoria a la fruta congelada peruana:

a. Registro de Establecimientos Extranjeros (Decreto N° 248):

En primer lugar, se establece que todos los establecimientos extranjeros que produzcan, transformen o almacenen alimentos destinados a la exportación hacia China, incluyendo las plantas de frío, deben estar obligatoriamente registrados en la plataforma aduanera CIFER. De hecho, sin el código de registro impreso en el etiquetado, la uva no puede ingresar al país.

Para acceder al procedimiento, el trámite se realiza a través de la Ventanilla Única de Comercio Internacional de China, específicamente en la plataforma CIFER (<https://cifer.singlewindow.cn/>). Asimismo, resulta indispensable cargar en el sistema la solicitud formal, acompañada de la licencia comercial (que acredita la identidad de la empresa) y una declaración de cumplimiento. Esta última debe demostrar que el sistema de gestión de inocuidad de la planta, por ejemplo, el HACCP, es equivalente a las exigencias chinas.

Finalmente, una vez aprobado el trámite, la GACC emite un número de registro oficial en China. Dicho registro tiene una validez de cinco años y debe renovarse de manera activa entre tres y seis meses antes de su vencimiento. En consecuencia, sin este número oficial impreso en la caja y declarado en aduanas, el producto no puede ingresar al mercado chino (Aguilar, 2023, diapositivas 4-14).

b. Control de Inocuidad y LMR (Norma GB 2763-2026):

China no se subordina al Codex Alimentarius, sino que impone límites mucho más estrictos mediante su nueva norma nacional GB 2763-2026, la cual entra en vigor el 1 de marzo de 2026.

En primer lugar, la norma establece 10,749 Límites Máximos de Residuos (LMR) obligatorios para 585 ingredientes activos de plaguicidas (REACH 24, 2016), con un foco prioritario en frutas y vegetales, que concentran el 56.6% de todas las exigencias. Esto deja a los inspectores de aduanas con un volumen enorme de métodos de ensayo para detectar trazas de agroquímicos.

Analizando la justificación de China para su nueva norma GB 2763-2026 bajo los parámetros del Acuerdo MSF, se observa que su estrategia regulatoria y su notificación a la OMC están diseñadas precisamente para encajar y cumplir con las exigencias de los artículos 3.3 y 5 del Acuerdo.

En efecto, conforme al artículo 3.3 (derecho a ser más estrictos), China ejerce abiertamente su potestad de no armonizar todas sus leyes con las normas internacionales y en su notificación declaró explícitamente que algunos de los límites de residuos propuestos pueden diferir de las normas del *Codex Alimentarius*. El artículo 3.3 reconoce que los Miembros pueden establecer medidas sanitarias o fitosanitarias que otorguen un nivel de protección superior al alcanzado mediante las normas internacionales, siempre que exista una justificación científica o que dicho nivel de protección derive de una evaluación del riesgo efectuada conforme al artículo 5 del Acuerdo. En consecuencia, las normas internacionales constituyen un referente de armonización, pero no un límite absoluto a la potestad regulatoria de los Estados.

Para sustentar esta desviación y priorizar su propio nivel de protección, recurre a argumentos agronómicos y ecológicos, justificando que las plagas y los factores ambientales varían significativamente en las diferentes regiones productoras (Luo et al., 2026), lo que demuestra que una norma estándar internacional no resulta suficiente para la realidad de sus condiciones locales y que, por tanto, aplica legítimamente la excepción prevista en el artículo 3.3.

Por otra parte, conforme al artículo 5 sobre evaluación de riesgos, China respalda su norma con evidencia científica. En este sentido, las autoridades subrayan que la metodología científica adoptada para establecer sus propios LMR está alineada con las prácticas aceptadas internacionalmente para la evaluación de riesgos, destacan que los nuevos límites añadidos están estrictamente impulsados por datos científicos y fueron formulados tras consultas exhaustivas con sectores de investigación, producción y

administración, y enfatizan que la actualización normativa tuvo como objetivo principal asegurar la precisión de las evaluaciones de riesgos y la estandarización del monitoreo de residuos (Luo et al., 2026).

Por su parte, el artículo 5 exige que las medidas sanitarias se basen en una evaluación del riesgo adecuada a las circunstancias y que se consideren factores como la evidencia científica disponible, los métodos de producción, los procedimientos de inspección, muestreo y ensayo, así como las condiciones ecológicas y ambientales pertinentes. Adicionalmente, el artículo 5.5 prohíbe que los Estados establezcan distinciones arbitrarias o injustificables entre niveles de protección cuando ello genere discriminación o restricciones encubiertas al comercio internacional, mientras que el artículo 5.6 exige que las medidas adoptadas no restrinjan el comercio más de lo necesario para alcanzar el nivel de protección elegido.

Además, la norma GB 2763-2026 incorpora 350 métodos de prueba de laboratorio para la detección de 585 plaguicidas, garantizando que la restricción esté acompañada de una verificación analítica rigurosa (U.S. Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, 2026).

De esa manera, China articula la defensa de su norma reconociendo su desviación de las normativas internacionales por necesidades ambientales y de control de plagas propias, conforme al artículo 3.3, pero al mismo tiempo mitiga cualquier acusación de proteccionismo al estructurar sus Límites Máximos de Residuos bajo evaluaciones de riesgo basadas en datos científicos rigurosos y metodologías internacionalmente validadas, conforme al artículo 5.

No obstante, la existencia de estudios científicos o publicaciones académicas que respalden la medida no impide que otros Miembros de la OMC cuestionen su compatibilidad con el Acuerdo MSF. Incluso cuando China presente artículos científicos como sustento y no existan comentarios durante el período de notificación, los países exportadores afectados pueden solicitar explicaciones adicionales, cuestionar la suficiencia de la evidencia científica o sostener que las medidas son desproporcionadas, discriminatorias o más restrictivas del comercio de lo necesario.

En cuanto a la uva, la norma fija tolerancias extremadamente bajas en partes por millón (ppm), sin margen de error: por ejemplo, 2 ppm para el

Thiamethoxam, 5 ppm temporales para el Mefentrifluquinazole, y 10 ppm para el Azoxystrobin (Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, 2026).

El impacto en Arequipa es crítico, pues el proceso industrial de congelamiento rápido (IQF) no elimina los agroquímicos, sino que los preserva intactos. Así, si un agricultor aplica pesticidas guiándose solo por la norma peruana o el Codex, corre el riesgo de exceder los límites chinos. Al llegar a Shanghái, la aduana aplicará sus métodos de ensayo (normas GB 23200) y, si detecta un exceso (por ejemplo, 3 ppm de Thiamethoxam frente al máximo de 2 ppm), el contenedor será retenido, destruido o devuelto. Por ello, resulta obligatorio realizar “barridos de pesticidas” en laboratorios acreditados (ej. SGS, bajo norma ISO/IEC 17025) antes de congelar la fruta.

De acuerdo con los registros de la plataforma ePing (s.f.), el Anuncio N.º 219 de la aduana de China fue revisado como posible obstáculo técnico al comercio (OTC). En este contexto, la adopción de la norma generó tal nivel de interés que su análisis y traducción oficial fueron revisados conjuntamente por las Embajadas de Australia, Canadá y Nueva Zelanda en Beijing, junto con el USDA FAS, lo que evidencia un esfuerzo coordinado de las potencias agroexportadoras. Asimismo, China respondió ante la OMC, declarando que sus límites “pueden diferir de los estándares de LMR del Codex” y justificando esta desviación en la variabilidad de plagas y factores ambientales entre regiones productoras, además de sostener que su metodología científica se alinea con prácticas internacionalmente aceptadas.

Por otra parte, los países tuvieron oportunidad de presentar comentarios técnicos mediante las notificaciones MSF (expedientes G/SPS/N/CHN/1355 y 1356). Sin embargo, el mayor impacto global radicó en la rapidez y severidad de la medida: tras el proceso de consulta, la norma se publicó otorgando apenas 17 días de adaptación, lo que generó consecuencias inmediatas para la logística y el cumplimiento de las empresas agroexportadoras, incrementando drásticamente el riesgo de barreras técnicas al comercio.

c. Trazabilidad Aduanera (Anuncio N° 219):

A partir del 15 de diciembre de 2025, entra en vigencia el Anuncio N° 219 de la GACC, el cual eleva de manera significativa las barreras de trazabilidad documental para los productos agrícolas (Interesse, 2025).

En primer lugar, se exige rastrear la uva exacta de cada caja hasta el campo agrícola de origen. Tanto los importadores chinos como los exportadores peruanos deben garantizar que no existan discrepancias entre los cuadernos de campo (donde se registran las dosis de pesticidas), las listas de empaque y los certificados fitosanitarios.

Asimismo, al momento de la importación, el comprador en China debe ingresar el número exacto del Registro CIFER de la planta extranjera en la sección “Cualificación del producto” de la declaración aduanera. En consecuencia, incluso un dígito incorrecto paraliza el despacho.

Finalmente, cada caja y pallet debe llevar una etiqueta (en inglés o bilingüe mandarín/inglés) que incluya: la especie de fruta, el país exportador, la región o provincia de origen, el código de registro del huerto productor (SENASA), el código de la planta procesadora (CIFER), las fechas de proceso y una leyenda obligatoria y visible: “Exported to the People’s Republic of China” (MINCETUR & PROMPERÚ, 2020).

d. Regulaciones de Cadena de Frío:

El protocolo para frutas congeladas suscrito entre Perú y China establece que la logística de enfriamiento debe cumplir condiciones operativas y de monitoreo estrictas, con el fin de garantizar la inocuidad y eximir al producto de plagas de cuarentena, como la mosca de la fruta.

En primer lugar, la uva, una vez desgranada, debe ser sometida a un túnel de congelación rápida (IQF) a una temperatura ambiente de -30 °C durante al menos 30 minutos. El proceso únicamente se considera completo cuando el centro térmico; es decir, la pulpa de la fruta alcanza y se estabiliza en -18 °C. Asimismo, la uva debe mantenerse de manera ininterrumpida a -18 °C o menos durante todo su almacenamiento en planta, el transporte interno en camiones Reefer y el tránsito marítimo internacional hacia China. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR] y Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo [PROMPERÚ], 2022, p. 6)

Además, las cámaras y contenedores deben contar con sensores de temperatura calibrados profesionalmente, con una precisión de ± 0.5 °C. Dichos equipos deben estar programados para registrar y almacenar la temperatura de la fruta al menos una vez cada cinco minutos.

Finalmente, al llegar a China, la Organización China de Inspección y Cuarentena (CIQ) extraerá los registros computarizados de los sensores. En consecuencia, si se detecta que en algún momento del trayecto la cadena de frío se rompió; es decir, que la temperatura subió por encima de -18 °C, el cargamento no será admitido (MINCETUR & PROMPERÚ, 2022, p. 10-12).

C. Tratado de Libre Comercio

Desde la perspectiva arancelaria, el proyecto goza de un marco altamente favorable. Gracias al TLC Perú-China, vigente desde marzo de 2010, las exportaciones peruanas de fruta congelada, clasificadas bajo la partida arancelaria 0811.90.90.90 (para Perú) y 0811.90.00 (para el ingreso a China), gozan de una desgravación total, ingresando con un arancel del 0% (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo [PROMPERÚ], 2025). Para acogerse a este beneficio económico, es obligatorio gestionar y presentar el Certificado de Origen. No obstante, el TLC no exime a los exportadores peruanos de superar las estrictas barreras no arancelarias (sanitarias) previamente descritas.

D. Organización Mundial del Comercio SPS

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF o SPS Agreement) de la OMC constituye el marco jurídico internacional que regula cómo los países establecen sus normativas de inocuidad alimentaria y control de plagas, evitando que estas se conviertan en obstáculos técnicos innecesarios o barreras encubiertas al comercio internacional.

En primer lugar, el acuerdo reconoce el derecho soberano de los Estados para adoptar medidas sanitarias destinadas a proteger la salud de sus ciudadanos (Bennett y Enrich, s.f.). Para lograr una armonización global, designa a las normas del Codex Alimentarius como referencia internacional, presumiendo su justificación científica. Sin embargo, permite que un país —como China— se desvíe del Codex e imponga medidas más estrictas, siempre que cuente con una justificación científica y un análisis de riesgo propio que demuestre que la norma internacional resulta insuficiente.

Asimismo, frente a las críticas de que la nueva norma GB 2763-2026 constituye una barrera comercial restrictiva al imponer 10,749 LMR, China blindó su accionar cumpliendo con las obligaciones de transparencia de la OMC. En diciembre de 2025 notificó formalmente dos borradores técnicos: el expediente G/SPS/N/CHN/1355 (9

de diciembre) y su ampliación G/SPS/N/CHN/1356 (19 de diciembre), comunicando la introducción y revisión drástica de cientos de límites de plaguicidas. En este contexto, resulta relevante destacar que, tras la revisión de los documentos y notificaciones oficiales, no existe evidencia de que el Estado peruano haya presentado objeciones formales ante la OMC.

Por otro lado, en cuanto a la jerarquía de esta norma frente a los acuerdos bilaterales, es imperativo precisar que la GB 2763-2026 es de cumplimiento obligatorio y transversal tanto para productos frescos como congelados, y despliega plena aplicabilidad sobre los acuerdos firmados en el marco de APEC. En efecto, aunque los protocolos suscritos entre Perú y China en noviembre de 2024 viabilizan la exportación de frutas congeladas, este acuerdo no exime a los productos de las regulaciones internas chinas. Por el contrario, el texto del protocolo establece de manera expresa y vinculante que los envíos de fruta congelada (como la uva), además de mantener ininterrumpidamente una temperatura de -18 °C, deben “cumplir con los requisitos de las leyes y reglamentos sobre inocuidad de alimentos y cuarentena vegetal, además de las normas nacionales de inocuidad de alimentos de China” (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2024).

En consecuencia, la norma GB 2763-2026 es precisamente la Norma Nacional de Seguridad Alimentaria de China. Por lo tanto, aunque la exigencia fitosanitaria de la cadena de frío elimine el riesgo de plagas cuarentenarias como la mosca de la fruta, el proceso de congelamiento industrial no elimina los residuos de agroquímicos. Así, al arribar a la aduana, la uva congelada peruana será sometida obligatoriamente a los métodos de ensayo de China para verificar el cumplimiento de los estrictos límites de residuos impuestos por la norma, subordinando el acuerdo de APEC a este estándar nacional.

Por otra parte, aunque China cumplió procedimentalmente con la OMC, la rápida integración de estas propuestas en la norma definitiva revela su voluntad de endurecer los controles aduaneros de forma inmediata. Concedió apenas 17 días de adaptación entre la promulgación (12 de febrero de 2026) y la entrada en vigor (1 de marzo de 2026), lo que vulnera la previsibilidad de los flujos comerciales y eleva el riesgo de rechazos en frontera. Sin embargo, al haber cumplido con las etapas de notificación MSF y respaldado sus límites en evaluaciones toxicológicas modernizadas, plantear una controversia legal internacional ante la OMC resulta inviable en el corto plazo.

Finalmente, para el caso de la uva de Arequipa, la conclusión estratégica es clara: dado que la oposición multilateral está cerrada, la viabilidad del proyecto depende exclusivamente del cumplimiento privado (Trade Compliance). Los productores y empacadoras no pueden ampararse en el Acuerdo MSF ni en el Codex para justificar excesos de agroquímicos; por ello, resulta mandatorio implementar controles de laboratorio (ej. ISO/IEC 17025) calibrados bajo los parámetros y métodos de ensayo de la norma china (GB 23200) para asegurar el acceso al mercado sin retenciones.

E. Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius, creada por la FAO y la OMS, elabora normas alimentarias internacionales que sirven como referencia global para garantizar prácticas comerciales equitativas e inocuidad alimentaria (Bennett y Enrich, s.f.). En el caso peruano, autoridades como DIGESA utilizan el Codex como patrón principal para establecer los LMR nacionales. Sin embargo, para comprender las diferencias regulatorias, resulta esencial contrastar los parámetros del Codex frente a la nueva norma china GB 2763-2026, así como la forma en que ambos marcos abordan los vacíos normativos.

En primer lugar, el Codex no siempre establece límites para todos los agroquímicos de uso común, lo que genera riesgos si el país de destino sí los regula. Por ejemplo, fija un LMR de 3 ppm para el carbendazim en uva fresca (Molina, 2012, p. 30), pero no establece ningún límite para el benomil. En contraste, China no deja vacíos: su norma impone 10,749 límites obligatorios para 585 plaguicidas, incluyendo valores estrictos para la uva, como 2 ppm para el Thiamethoxam, 5 ppm temporales para el Mefentrifluquinazole y 10 ppm para el Azoxystrobin.

Asimismo, la diferencia más marcada radica en el tratamiento de sustancias no reguladas. El Codex no aplica un límite punitivo general, mientras que China históricamente imponía un umbral severo de 0.01 mg/kg (tolerancia cero). Con la norma de 2026, sustituye este criterio por un sistema jerárquico basado en la toxicidad, lo que en la práctica significa que cualquier pesticida no listado —como el benomil en el Codex— será castigado con umbrales ultra-restrictivos en la aduana china.

Por otra parte, el Codex establece que para productos procesados (como vino o uva congelada) se debe aplicar el LMR del producto en bruto. Sin embargo, China aplica directamente sus 350 métodos analíticos oficiales (Normas GB 23200) en frontera,

con alta sensibilidad. Dado que el congelamiento rápido (IQF) no elimina residuos, la aduana verifica la fruta congelada bajo los mismos parámetros que la uva fresca, concentrando el 56.6% de las exigencias en frutas y vegetales.

En consecuencia, si un productor de Arequipa se guía únicamente por el Codex, podría aplicar pesticidas permitidos hasta 3 ppm o sin límite fijado. No obstante, al llegar a China, ese mismo lote será evaluado contra los 585 plaguicidas de la norma GB 2763-2026, siendo rechazado de inmediato si excede los límites estrictos o cae bajo la política de “límite por defecto”.

Sin embargo, la normativa china GB 2763-2026 es significativamente más estricta que los parámetros del Codex. Si los agricultores arequipeños o las plantas de proceso calibran sus controles y aplicaciones químicas basándose únicamente en el Codex Alimentarius, enfrentarán un altísimo riesgo de rechazo y destrucción de mercancía en la aduana de China. Desde la óptica del Trade Compliance, los contratos de suministro deben exigir la subordinación expresa a la norma china (GB 2763) por sobre la normativa internacional general.

IV. Diagnóstico Regulatorio

Para poder exportar uva congelada a China en 2026, la ruta peruana más sólida parte por formalización tributaria y acceso a VUCE; sigue con la puesta en regla de la planta y del sistema de inocuidad; luego con la certificación sanitaria/fitosanitaria que corresponda; y termina con el registro chino CIFER/GACC, el despacho aduanero y, si se quiere beneficio arancelario del TLC, el trámite de origen.

En esa secuencia, hay tres hallazgos críticos. Primero, RUC y Clave SOL son la llave de acceso operativo porque la VUCE usa autenticación SOL para los trámites en línea. Segundo, el Certificado Sanitario Oficial de Exportación de DIGESA exige que la planta tenga habilitación sanitaria vigente para la línea y producto, además de informes de inspección y análisis de laboratorio acreditado. Tercero, la guía pública china accesible confirma que el registro CIFER sigue siendo obligatorio para establecimientos extranjeros que producen, procesan o almacenan alimentos para China, que no tiene tasa, y que desde el 1 de junio de 2026 rige el Decreto 280, que reemplaza el esquema fijo anterior por un catálogo dinámico de alimentos que requieren recomendación oficial.

El principal punto de cuidado es que la página pública de DIGESA sobre China todavía habla del esquema de “18 categorías” del Decreto 248; sin embargo, la normativa china vigente accesible para junio de 2026 ya migró al catálogo dinámico del Decreto 280. Por otro lado, de

acuerdo con el *United States Department of Agriculture* (2024), se reporta que China eliminó en 2024 la “quarantine access management” para frutas congeladas, pero mantuvo la obligación de registro CIFER.

Finalmente, resulta indispensable implementar un sistema de trazabilidad segmentada que integre el Código de Productor de SENASA con el código de barras final de exportación. Este mecanismo permite aislar lotes de manera precisa frente a eventuales alertas sanitarias, como excedencias de límites máximos de residuos (LMR) detectadas en la uva. De esta forma, la planta puede acreditar en menos de 24 horas que las demás líneas de producción operaron en fechas distintas y con insumos segregados, evitando así la suspensión integral del código CIFER de la instalación.

V. Competencias Institucionales

A. SENASA

Esta institución debe garantizar la sanidad del origen: permite consultar online los requisitos sanitarios y fitosanitarios del país de destino; certifica plantas de tratamiento y/o empaque de productos vegetales; y emite el certificado fitosanitario de exportación o reexportación cuando el producto y el país de destino lo exigen. Así, la institución verifica que la materia prima proviene de campos certificados en Arequipa y que los Límites Máximos de Residuos (LMR) de pesticidas y agroquímicos están dentro de la norma permitida, ya que el congelado no elimina los químicos.

Primero, para la certificación de planta de tratamiento y/o empaque por VUCE usando el formato SNS029, SENASA pide memoria descriptiva la primera vez, planos de planta y flujo de procesos por cada producto y la solicitud de certificación. El trámite con RUC se hace por VUCE en formato SNS029, cuesta S/ 180.00 y el certificado se emite en aproximadamente 10 días si se aprueba la inspección. Un requisito crítico es mantener un Índice Mosca/Trampa/Día (MTD) igual o menor a uno. Como resultado, el productor obtiene un código indispensable para el traslado de la fruta hacia la planta procesadora.

Ahora, China pide certificado fitosanitario para el tratamiento de uvas frescas. Al tomarlo como referencia, se tramita el SNS022 por VUCE y se coordina la inspección. Para cada exportación, la SENASA emite el Certificado Fitosanitario a través de la VUCE, sujeto a inspecciones aleatorias de entre 1 % y 2 % de las cajas

exportadas. El etiquetado debe elaborarse en inglés e incluir los códigos de registro correspondientes y la frase “Exported to the People’s Republic of China”.

Para este certificado, la ficha exige cumplir los requisitos del país importador, presentar la Solicitud de Certificación Fitosanitaria y, si es reexportación, el certificado fitosanitario del país de origen; con RUC se tramita por VUCE en formato SNS022, con tasa de S/ 43.20 por certificado, S/ 72.00 adicionales si la inspección será en instalación no certificada, más un monto variable de inspección calculado por la plataforma según la carga. El plazo publicado es de 7 días desde el inicio del trámite; la apelación tiene 5 días para interponerse y 30 días hábiles para resolverse.

URL certificación de planta

<https://www.gob.pe/10096-obtener-certificacion-de-plantas-de-tratamiento-y-o-empa-que-de-productos-vegetales>

URL certificado fitosanitario

<https://www.gob.pe/10093-obtener-certificado-fitosanitario-de-exportacion-o-reexportacion-de-plantas-productos-vegetales-y-otros-articulos-reglamentados>

B. DIGESA:

DIGESA es la autoridad sanitaria peruana relevante para alimentos elaborados industrialmente dentro de su competencia y administra el trámite del Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano. Para obtener el certificado, se exige que el lote a exportar haya sido producido en una planta con habilitación sanitaria vigente y que esa habilitación comprenda la línea de producción y el producto a exportar.

El manual VUCE del formato DGS002 indica que, entre los adjuntos obligatorios, figuran el acta de inspección higiénico-sanitaria, el informe de ensayo o análisis físico-químicos y microbiológicos, el proyecto de rotulado y la copia de la resolución de habilitación sanitaria vigente. Adicionalmente, si el trámite lo gestiona un laboratorio por la exportadora, se exige carta poder.

Primero, se debe asegurar y documentar la habilitación sanitaria vigente de la planta para la línea y producto, y revisar si China o el comprador exigirán además la validación oficial del Plan HACCP como soporte del expediente o de la auditoría previa al CIFER. Segundo, cuando ya existe lote listo para embarque, ingresar el trámite DGS002 por VUCE: datos del solicitante, idioma, detalle, productos, lotes y adjuntos. Tercero, esperar el CPB, pagarlo y recién allí nace la SUCE que inicia el

trámite. Cuarto, responder observaciones por buzón VUCE y descargar el documento resolutivo.

La DIGESA exige tener SUCE (que nace después del pago del CPB), habilitación sanitaria vigente a la fecha de producción del lote, informe de evaluación higiénico-sanitaria del producto a embarcarse emitido por organismo de inspección acreditado e informe de análisis emitido por laboratorio acreditado. El manual VUCE confirma que es un trámite con tasa (presencial de S/ 70.80) y el sistema genera el CPB por buzón electrónico; una vez pagado, el sistema genera la SUCE.

En el ámbito chino, debe considerarse que los establecimientos extranjeros que producen, procesan o almacenan alimentos destinados a China deben cumplir con el registro correspondiente ante la autoridad aduanera china. A partir del 1 de junio de 2026, el Decreto 280 de la GACC reemplazó al Decreto 248 y mantiene la exigencia de registro para productores, procesadores y almacenes extranjeros de alimentos importados (The USDA Foreign Agricultural Service - FAS, 2025). Por ello, el eventual registro GACC/CIFER deberá comprender adecuadamente los productos y procesos que se pretendan exportar. Adicionalmente, las frutas congeladas no requerirán de recomendación de autoridad para poder ser exportadas a China. No obstante, a la expectativa de esta modificación, igualmente incorporamos al presente informe un modelo de Carta que solicita la recomendación de la DIGESA a presentarse por la mesa de partes (Anexo 1).

C. SUNAT

Esta institución es indispensable en dos planos. Primero, brindará el RUC y la Clave SOL, sin los cuales no puedes operar normalmente en VUCE; y segundo, administra el régimen aduanero de exportación, que SUNAT define como la salida del territorio aduanero de mercancías nacionales o nacionalizadas para uso o consumo definitivo en el exterior, régimen que no está afecto a tributo alguno.

Si el exportador no está inscrito, deberá abrir RUC, registrar su actividad económica según CHU, escoger su régimen tributario cuando corresponda, y generar la Clave SOL. La propia página de inscripción en RUC indica que, para persona natural con negocio, dentro del mismo procedimiento se elige régimen tributario y se genera la Clave SOL.

Al ser una mercancía mayor a USD \$2,000, la parte aduanera operativa debe cerrarse con el agente de aduana y con la cartilla operativa vigente de SUNAT antes de

ejecutar el primer embarque. En ese sentido, es el agente quien se encargará de adaptar la Declaración Aduanera de Mercancías, umbrales FOB y documentos operativos por tipo de embarque.

D. MINCETUR

La VUCE es el punto único por el que se canalizan los trámites en línea de mercancías restringidas y está administrada por MINCETUR. Su propio portal dice que la VUCE permite realizar, desde un único punto de acceso, trámites relacionados con exportación, importación y tránsito. Además, el portal expone expresamente el componente Origen y enlaza la Certificación de Origen como materia internacional vinculada a la VUCE.

En la práctica, una vez que tiene RUC y Clave SOL, el exportador entra por la VUCE, módulo de Mercancías Restringidas, y desde allí presenta al menos los formatos SNS029, SNS022 y DGS002 cuando correspondan. Los manuales VUCE de DIGESA y SENASA confirman la secuencia estándar: llenar solicitud, transmitir, recibir CPB en buzón, pagar por pasarela SUNAT o banco, generar SUCE, atender observaciones y descargar documento resolutivo.

Cabe mencionar que, si el cliente quiere gozar de la preferencia arancelaria del TLC Perú-China, debe tramitar el certificado de origen preferencial por la ruta vigente de MINCETUR/VUCE y verificar la entidad certificadora, formato y tasa vigentes.

VI. Viabilidad Jurídica del Proyecto Público

A. Competencia del Gobierno Regional de Arequipa

Desde una perspectiva jurídica, el proyecto resulta preliminarmente viable en tanto se vincula con competencias propias del Gobierno Regional de Arequipa en materia de promoción del desarrollo económico regional, competitividad productiva, inversión pública y fortalecimiento de cadenas productivas. La Ley Orgánica de Gobiernos Regionales establece que estos tienen como finalidad promover el desarrollo regional integral sostenible, así como fomentar la inversión pública y privada y el empleo dentro de su ámbito territorial (Ley N° 27867, 2002).

En ese sentido, la promoción de una planta de congelamiento para uva y otros productos agrícolas puede justificarse como una medida orientada a generar valor agregado en la producción regional, fortalecer la agroexportación arequipeña y mejorar la competitividad de productores ubicados en zonas como Majes, La Joya y Vitor.

B. Alcance de la viabilidad jurídica analizada

El presente informe tiene por finalidad identificar la ruta normativa que debería cumplirse para exportar uva congelada de Arequipa al mercado chino. Por ello, el análisis de viabilidad jurídica se concentra en determinar si el proyecto puede desarrollarse dentro del marco de competencias del Gobierno Regional y si la eventual promoción de infraestructura de frío debe condicionarse al cumplimiento de requisitos legales, sanitarios, fitosanitarios, aduaneros y comerciales. En particular, se consideran las exigencias de SENASA y DIGESA en el Perú, así como los requisitos aplicables en China en materia de registro GACC/CIFER, inocuidad, etiquetado, trazabilidad, límites máximos de residuos y cadena de frío.

C. Sostenibilidad financiera y costos operativos de la cadena de frío

La viabilidad jurídica del proyecto público también exige evaluar la sostenibilidad financiera de la infraestructura propuesta. Los costos operativos y logísticos de la exportación congelada no son únicamente un problema económico, sino también un elemento relevante para justificar el uso eficiente de recursos públicos. La implementación de una planta de congelamiento implica costos vinculados a túneles IQF, cámaras de frío, consumo energético, empaque especializado, transporte refrigerado, contenedores reefer, monitoreo de temperatura, certificaciones sanitarias, análisis de laboratorio y registros ante autoridades nacionales y extranjeras.

En este punto, una planta destinada exclusivamente a la uva podría generar un riesgo de subutilización de la infraestructura fuera de su campaña principal. Desde la perspectiva de un proyecto público, dicho riesgo debe ser considerado porque podría afectar la sostenibilidad de la inversión y la justificación del gasto público. En cambio, el diseño de una planta polivalente, capaz de procesar uva y otros productos agrícolas de Arequipa, permitiría distribuir mejor los costos fijos durante el año, ampliar el número de beneficiarios y fortalecer la finalidad pública del proyecto.

Asimismo, debe tomarse en cuenta que la exportación congelada exige mantener condiciones de cadena de frío durante almacenamiento, transporte interno y transporte internacional. En la práctica, los servicios vinculados a contenedores reefer generan costos adicionales, como recepción, conexión eléctrica y monitoreo portuario, por lo que estos gastos deben ser incorporados desde la etapa de diseño financiero del proyecto (DP World Logistics Perú, 2025).

D. Condicionamientos sanitarios de la planta polivalente

La planta polivalente no debe asumirse como jurídicamente viable solo por razones económicas. También debe verificarse que su diseño cumpla con los requisitos sanitarios y de inocuidad aplicables al procesamiento de alimentos congelados. De manera preliminar, la normativa china no exige que cada fruta congelada sea procesada en una planta independiente; sin embargo, la norma GB 14881-2013 exige que las instalaciones destinadas a la producción de alimentos se organicen razonablemente y cuenten con áreas funcionales separadas o diferenciadas para prevenir contaminación cruzada durante el proceso productivo (National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China, 2013).

Por ello, si la planta pretende procesar uva, arándano, granada u otros cultivos, deberá garantizar separación funcional de áreas, limpieza y desinfección validadas, control de temperatura, trazabilidad diferenciada por producto y lote, y registros documentarios que permitan acreditar el cumplimiento sanitario de cada campaña productiva. En el ámbito peruano, esto se vincula con la habilitación sanitaria, las Buenas Prácticas de Manufactura, los Programas de Higiene y Saneamiento y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP por línea de producto exigida por DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, 2022).

VII. Riesgos Legales y Regulatorios

A. Riesgo de clasificación arancelaria y acceso al mercado

Uno de los primeros riesgos legales del proyecto consiste en clasificar incorrectamente el producto o asumir que la uva congelada cuenta automáticamente con una ruta de acceso habilitada al mercado chino. Si bien la uva congelada podría ubicarse preliminarmente dentro de la partida correspondiente a frutas congeladas, dicha clasificación debe verificarse con la subpartida aplicable en Perú y con la codificación utilizada por la autoridad aduanera china. Una clasificación incorrecta podría generar errores en el tratamiento arancelario, en la documentación de origen o en los requisitos sanitarios exigibles.

Asimismo, no debe asumirse que los protocolos anunciados para determinadas frutas congeladas peruanas comprenden necesariamente a la uva congelada. Por ello, el informe debe mantener como riesgo regulatorio la necesidad de confirmar si la uva congelada puede acogerse al régimen general de importación de frutas congeladas en China y qué requisitos específicos debe cumplir.

B. Riesgo de incumplimiento del registro ante GACC/CIFER

Otro riesgo relevante se vincula con el registro de establecimientos extranjeros ante la autoridad aduanera china. Aunque China eliminó en 2024 el régimen tradicional de acceso cuarentenario para frutas congeladas, ello no elimina la obligación de que los fabricantes, procesadores y almacenes extranjeros se registren en el sistema GACC/CIFER antes de exportar productos congelados a China (United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, 2024).

Este riesgo resulta especialmente importante para una eventual planta de congelamiento en Arequipa, pues el registro deberá corresponder al establecimiento, al tipo de producto y al proceso declarado. En caso el registro no comprenda adecuadamente la uva congelada o los demás productos que se pretendan procesar en una planta polivalente, podrían generarse observaciones, retenciones o restricciones de ingreso en frontera.

C. Riesgo sanitario y de delimitación de competencias entre SENASA y DIGESA

El proyecto también enfrenta un riesgo regulatorio vinculado a la delimitación de competencias entre SENASA y DIGESA. SENASA interviene principalmente en la etapa agraria y fitosanitaria del producto vegetal, mientras que DIGESA resulta relevante cuando existe procesamiento industrial destinado al consumo humano, como ocurre con el congelamiento mediante túneles IQF.

Si no se identifica correctamente qué entidad debe intervenir en cada etapa, podrían omitirse documentos necesarios, tales como la certificación fitosanitaria del lugar de producción, el certificado fitosanitario de exportación, la habilitación sanitaria de la planta, la validación del Plan HACCP o el Certificado Sanitario Oficial de Exportación. Esta omisión podría generar retrasos, imposibilidad de embarque, observaciones sanitarias o falta de reconocimiento de la documentación por parte del país de destino.

D. Riesgo por Límites Máximos de Residuos y controles de inocuidad

Uno de los riesgos más sensibles para la exportación de uva congelada a China se encuentra en el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas. La norma china GB 2763-2026 entró en vigor el 1 de marzo de 2026 y reemplazó a las versiones anteriores, estableciendo un sistema más amplio de límites y métodos de análisis aplicables a alimentos (United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, 2026).

Este riesgo es especialmente relevante porque el congelamiento IQF no elimina residuos químicos que pudieran estar presentes en la fruta. Por ello, si un lote de uva supera los límites permitidos por China, el producto podría ser observado o rechazado en frontera. Para mitigar

este riesgo, resulta necesario implementar controles preventivos en campo, análisis multiresiduos antes del congelamiento y trazabilidad documental que permita identificar el origen de cada lote.

E. Riesgo de etiquetado, trazabilidad y cadena de frío

La exportación de uva congelada también enfrenta riesgos vinculados al etiquetado, trazabilidad y mantenimiento de cadena de frío. En el caso de alimentos importados, China exige información que permita identificar el producto, su origen, condiciones de conservación, lote y establecimiento responsable. Además, el nuevo estándar GB 7718-2025 sobre etiquetado de alimentos preenvasados fue publicado en 2025 y entrará en vigor el 16 de marzo de 2027, por lo que debe considerarse dentro de una estrategia de adecuación regulatoria de mediano plazo (United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, 2025).

Asimismo, la cadena de frío constituye un punto crítico, pues las frutas congeladas deben mantenerse bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte. La pérdida de temperatura, fallas en el monitoreo o inconsistencias documentarias podrían afectar la calidad e inocuidad del producto, generar observaciones en destino o producir pérdidas comerciales.

F. Riesgo asociado a la planta polivalente

Finalmente, la implementación de una planta polivalente presenta riesgos específicos. Desde el punto de vista económico, permite reducir la subutilización de la infraestructura fuera de la campaña de la uva. Sin embargo, desde el punto de vista sanitario y regulatorio, exige que el diseño de la planta evite contaminación cruzada entre productos y campañas productivas.

La norma GB 14881-2013 exige que las instalaciones de producción de alimentos se organicen razonablemente y que las áreas funcionales cuenten con medidas de separación o partición para prevenir contaminación cruzada (National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China, 2013). Por ello, si la planta procesa uva, arándano, granada u otros productos, deberá contar con separación funcional de áreas, limpieza y desinfección validadas, trazabilidad diferenciada por producto y lote, y registros sanitarios compatibles con cada línea de producción.

En consecuencia, la planta polivalente puede ser jurídicamente viable, pero solo si se diseña desde el inicio bajo criterios de inocuidad, trazabilidad, separación de procesos y cumplimiento de requisitos peruanos y chinos. De lo contrario, podría convertirse en un riesgo regulatorio para la exportación.

VIII. Análisis Contractual Internacional

En el marco de las exportaciones de uva congelada desde Arequipa hacia China, el diseño de la estructura contractual no constituye una mera formalidad, sino el principal instrumento de prevención de riesgos, seguridad jurídica y eficiencia comercial. En efecto, la confluencia del Derecho Internacional Privado, la *Lex Mercatoria* y las estrictas regulaciones aduaneras chinas exige la redacción de contratos internacionales precisos, evitando modelos genéricos que incrementan el riesgo de conflictos.

En primer lugar, los contratos de compraventa internacional estarán regidos por la Convención de Viena (CISG, 1980), que proporciona un marco uniforme sobre formación, obligaciones de entrega, transmisión del riesgo y remedios frente al incumplimiento. Asimismo, para cubrir vacíos normativos, deben integrarse los Principios UNIDROIT, expresión de la *Lex Mercatoria*, que permiten invocar cláusulas de contingencia como la buena fe y lealtad negocial o el hardship (Art. 6.2.3), protegiendo a los exportadores ante fluctuaciones extremas en fletes o aranceles.

Por otra parte, dado que los productores arequipeños pueden enfrentar contingencias climáticas o de rendimiento, resulta esencial establecer contratos de suministro agrícola y de maquila, vinculando jurídicamente a los agricultores locales con la planta de frío polivalente. De este modo, se garantiza un flujo constante de materia prima y se previenen incumplimientos que podrían derivar en penalidades por retrasos o falta de entrega.

Asimismo, el uso adecuado de los Incoterms 2022 es fundamental para definir responsabilidades y costos. Se recomienda evitar el DDP, que impone al exportador peruano la obligación de asumir aranceles y despacho en China, y optar por reglas como FCA, FOB, CFR o CIF, trasladando el riesgo arancelario al comprador chino.

El contrato debe incluir cláusulas adaptadas a la realidad regulatoria china:

- Sometimiento a la Norma GB 2763-2026, con declaración jurada de cumplimiento de los 10,749 LMR exigidos.
- Cláusula de Cadena de Frío, condicionando la transmisión del riesgo al mantenimiento de la temperatura de pulpa en -18 °C o menos.
- Distribución de pérdidas por destrucción, especificando quién asume los costos si la carga es retenida, tratada o destruida, y exigiendo certificados multirresiduos previos al embarque como condición suspensiva del pago.

Finalmente, para garantizar seguridad jurídica, se debe excluir la jurisdicción de tribunales locales y someter las disputas a arbitraje internacional, preferentemente ante la CCI o bajo las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). Es indispensable que la cláusula arbitral sea aceptada expresamente por las partes, pues la jurisprudencia internacional invalida cláusulas insertas sorpresivamente en condiciones generales no negociadas.

IX. Evaluación Económico-Regulatoria

A. Enfoque general de la evaluación

La evaluación económico-regulatoria del proyecto permite identificar cómo los requisitos legales, sanitarios, fitosanitarios, aduaneros y comerciales inciden en los costos y riesgos de exportar uva congelada de Arequipa al mercado chino. La exportación de uva congelada no depende solo de la disponibilidad del producto o de la existencia de demanda internacional, sino también de la capacidad de cumplir con los estándares exigidos por las autoridades peruanas y chinas. Por ello, la regulación tiene un impacto económico directo: incrementa los costos iniciales de adecuación, certificación, trazabilidad y control, pero al mismo tiempo reduce el riesgo de pérdidas comerciales mayores derivadas de incumplimientos sanitarios, documentarios o logísticos.

B. Costos regulatorios directos

Los principales costos regulatorios directos se relacionan con la obtención de autorizaciones, certificaciones, registros y documentos exigidos para la exportación. En el ámbito peruano, ello comprende la intervención de SENASA respecto del origen vegetal y control fitosanitario, así como la intervención de DIGESA cuando el producto es sometido a procesamiento industrial destinado al consumo humano, como ocurre con el congelamiento mediante túneles IQF.

En particular, la planta deberá considerar los costos asociados a la habilitación sanitaria, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, Programas de Higiene y Saneamiento, Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, análisis de laboratorio y Certificado Sanitario Oficial de Exportación. Estos requisitos generan costos administrativos y técnicos, pero permiten acreditar que el producto ha sido elaborado bajo condiciones adecuadas de inocuidad. Además, DIGESA exige que la habilitación sanitaria comprenda las líneas de producción y el producto a exportar, lo cual resulta especialmente importante si se plantea una planta polivalente (Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, s. f.).

En el ámbito chino, el principal costo regulatorio se vincula con el registro del establecimiento ante GACC/CIFER, así como con la adecuación del producto a las exigencias de inocuidad, etiquetado, trazabilidad, límites máximos de residuos y cadena de frío. Aunque China eliminó en 2024 los requisitos de acceso cuarentenario para la importación de frutas congeladas, los fabricantes, procesadores y almacenes extranjeros deben seguir cumpliendo con el registro ante GACC/CIFER antes de exportar a dicho mercado (United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, 2024).

C. Costos logísticos derivados de la regulación sanitaria

La exportación de fruta congelada implica costos logísticos superiores a los de la fruta fresca, debido a la necesidad de conservar la cadena de frío durante todo el proceso de exportación. En el caso de la uva congelada, el producto debe mantenerse en condiciones adecuadas desde el procesamiento IQF hasta el almacenamiento, transporte interno, embarque, transporte marítimo y recepción en destino.

Estos costos incluyen el uso de cámaras de frío, consumo energético, empaque apto para alimentos congelados, transporte terrestre refrigerado, contenedores reefer, conexión eléctrica, monitoreo de temperatura y controles documentarios que acrediten la conservación adecuada del producto. Por ello, la cadena de frío no solo constituye una exigencia técnica, sino también un factor regulatorio que incide directamente en la estructura de costos del proyecto. En el caso de frutas congeladas, las condiciones de conservación y transporte son relevantes porque el producto debe mantenerse congelado durante la operación logística para preservar su calidad e inocuidad (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo & Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2022).

Desde esta perspectiva, una planta destinada únicamente a la uva podría enfrentar un problema de subutilización fuera de la campaña principal. En cambio, una planta polivalente permitiría distribuir los costos fijos de infraestructura, mantenimiento, energía y personal entre distintas campañas agrícolas, siempre que se cumplan los requisitos sanitarios aplicables a cada producto.

D. Riesgos económicos por incumplimiento regulatorio

El incumplimiento de los requisitos regulatorios puede generar consecuencias económicas significativas. Entre los principales riesgos se encuentran la retención de mercancías en frontera, el rechazo del lote, la pérdida de clientes, el incremento de costos de

almacenamiento, la necesidad de reexportación o destrucción del producto y el deterioro de la reputación comercial del exportador.

Uno de los riesgos más sensibles se vincula con los Límites Máximos de Residuos de plaguicidas. El congelamiento IQF no elimina residuos químicos que pudieran estar presentes en la fruta; por ello, si el lote exportado supera los límites permitidos por China, el producto podría ser observado o rechazado. Para reducir este riesgo, se requiere implementar controles preventivos en campo, análisis multirresiduos antes del procesamiento y trazabilidad que permita identificar el origen de cada lote. En esa línea, las normas chinas sobre límites máximos de residuos constituyen una barrera regulatoria relevante para productos agrícolas destinados al consumo humano (Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, 2026).

También existe un riesgo económico vinculado con el etiquetado y la trazabilidad. Si la información declarada en el empaque, documentos sanitarios, registros de producción o documentos de exportación no coincide, pueden generarse observaciones por parte de las autoridades de destino. Además, China ha reforzado progresivamente las exigencias de trazabilidad y cumplimiento para productos agrícolas importados, por lo que resulta necesario contar con documentación que permita reconstruir la ruta del producto desde el campo de origen hasta el lote final exportado (Interesse, 2025).

E. Impacto económico de la planta polivalente

Desde un enfoque económico-regulatorio, la planta polivalente aparece como una alternativa razonable para mejorar la sostenibilidad del proyecto. Al procesar uva y otros productos agrícolas, la infraestructura podría operar durante una mayor parte del año y reducir el riesgo de inactividad fuera de la campaña de la uva. Esto permitiría distribuir mejor los costos fijos y beneficiar a un mayor número de productores regionales.

Sin embargo, la polivalencia también incrementa las exigencias regulatorias. Una planta que procese distintos productos deberá contar con separación funcional de áreas, limpieza y desinfección validadas, trazabilidad diferenciada, control de temperatura y registros independientes por producto y lote. La norma GB 14881-2013 establece que las plantas de producción de alimentos deben organizarse razonablemente y que las áreas funcionales deben contar con medidas de separación o partición para prevenir contaminación cruzada (National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China, 2013).

En consecuencia, la planta polivalente no debe evaluarse únicamente como una forma de reducir costos, sino como un modelo que exige mayor planificación regulatoria. Si se implementa adecuadamente, puede mejorar la eficiencia económica del proyecto; pero si se

diseña sin controles suficientes, puede elevar el riesgo de contaminación cruzada, observaciones sanitarias o restricciones de ingreso al mercado chino.

F. Balance económico-regulatorio preliminar

A partir de lo anterior, puede sostenerse que el proyecto presenta una viabilidad económico-regulatoria preliminar, siempre que los costos de cumplimiento sean incorporados desde el diseño del proyecto y no como gastos posteriores o accesorios. La regulación aplicable a la exportación de uva congelada genera costos relevantes, pero dichos costos son necesarios para acceder al mercado chino y reducir riesgos comerciales mayores.

Por tanto, el cumplimiento regulatorio debe ser considerado como una inversión estratégica. La habilitación sanitaria, el Plan HACCP, los análisis de laboratorio, el registro GACC/CIFER, el control de LMR, la trazabilidad, el etiquetado y la cadena de frío no son simples formalidades, sino condiciones que determinan la posibilidad real de exportar de manera sostenida.

En conclusión, la exportación de uva congelada de Arequipa a China puede ser económicamente viable si el proyecto adopta un enfoque preventivo de cumplimiento regulatorio. Para ello, será indispensable estimar desde el inicio los costos de certificación, infraestructura de frío, monitoreo, controles sanitarios y adecuación documental, así como diseñar una planta polivalente que permita distribuir costos sin comprometer la inocuidad ni la trazabilidad del producto.

X. Conclusiones Jurídicas

La exportación de uva congelada desde Arequipa hacia la República Popular China es jurídicamente posible, pero su viabilidad no puede asumirse de manera automática. El proyecto requiere cumplir una cadena de exigencias sanitarias, fitosanitarias, aduaneras, logísticas y contractuales que condicionan el acceso efectivo al mercado chino.

En primer lugar, el Tratado de Libre Comercio entre Perú y China ofrece una ventaja arancelaria relevante, pues la fruta congelada clasificada en la partida 0811.90 podría ingresar con arancel de 0%, siempre que se tramite correctamente el certificado de origen. Sin embargo, este beneficio no elimina las barreras no arancelarias impuestas por China, especialmente en materia de inocuidad, trazabilidad, etiquetado, registro de establecimientos y cadena de frío.

En segundo lugar, no corresponde afirmar categóricamente que la uva congelada peruana se encuentra expresamente comprendida en los protocolos anunciados durante APEC 2024. Por

ello, antes de ejecutar el proyecto, debe confirmarse con las autoridades competentes y el importador chino si la uva congelada puede acogerse al régimen general aplicable a frutas congeladas y qué documentos específicos serán exigidos.

En tercer lugar, la operación exige delimitar correctamente las funciones de SENASA y DIGESA. SENASA interviene en la etapa agrícola y fitosanitaria, mientras que DIGESA resulta competente respecto del procesamiento industrial mediante congelamiento IQF. Asimismo, la planta deberá cumplir con habilitación sanitaria, validación del Plan HACCP, análisis de laboratorio, certificado sanitario de exportación y, cuando corresponda, certificado fitosanitario.

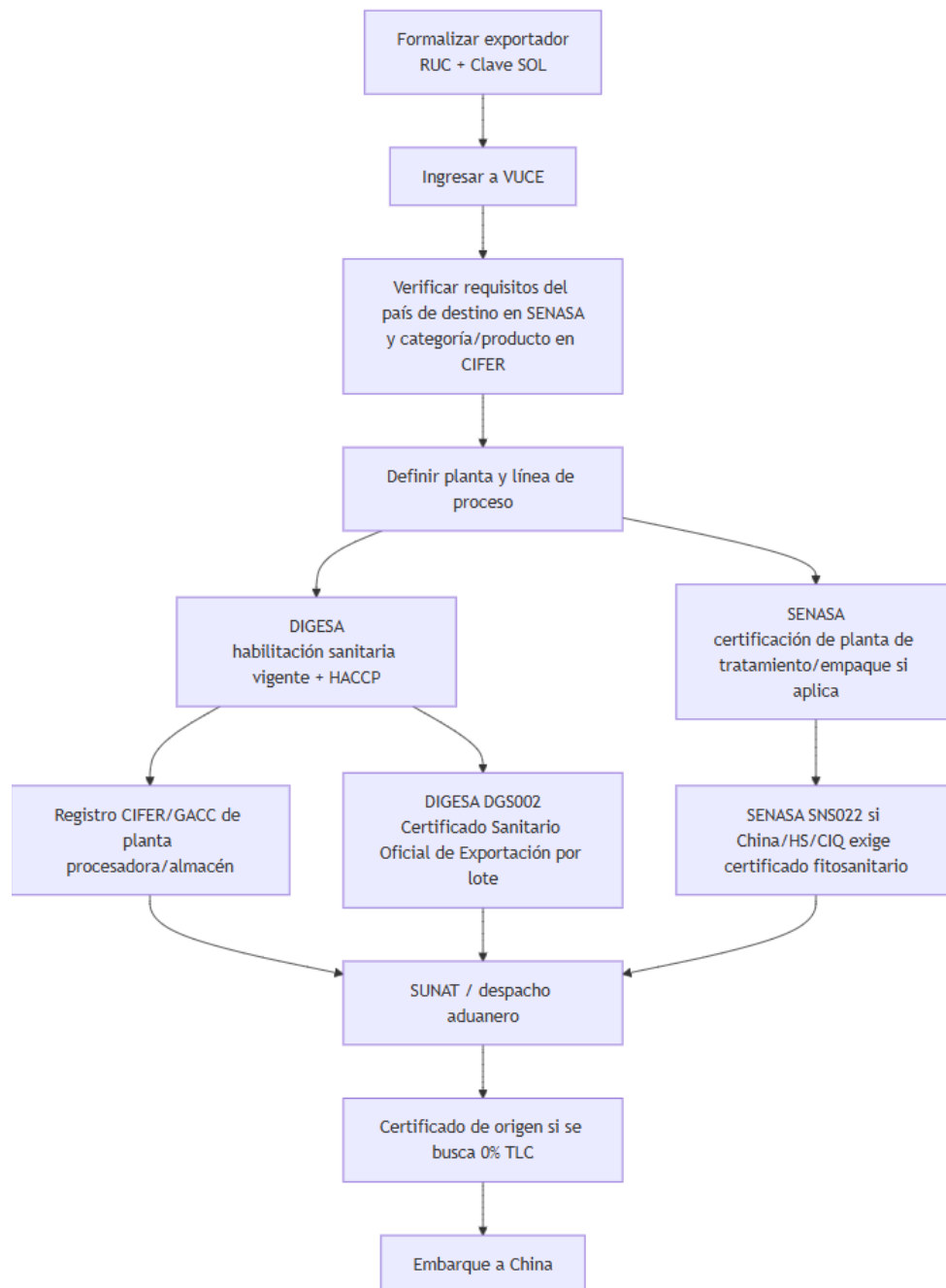
En cuarto lugar, el principal riesgo regulatorio se encuentra en el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos previstos por la norma china GB 2763-2026. Dado que el congelamiento no elimina residuos químicos, los productores no deben guiarse únicamente por el Codex o la normativa peruana, sino por los parámetros chinos aplicables al lote exportado.

Finalmente, el proyecto puede ser jurídicamente viable como intervención del Gobierno Regional de Arequipa si se justifica en la promoción del desarrollo económico regional y se estructura bajo reglas transparentes. No obstante, será recomendable priorizar una planta polivalente, con trazabilidad diferenciada, separación funcional de procesos, control de contaminación cruzada y contratos internacionales que asignen claramente los riesgos por rechazo, pérdida de frío o incumplimiento sanitario. En consecuencia, la viabilidad del proyecto depende de implementar una estrategia integral de Trade Compliance antes de realizar la inversión.

XI. Recomendaciones al obtener las certificaciones

La secuencia correcta no es “pedir todos los certificados al mismo tiempo”, sino armar primero la identidad tributaria y el acceso a VUCE, luego cerrar el estatus sanitario de la planta, después verificar la categoría china CIFER, y recién allí pedir los documentos por lote o por embarque. La razón es simple: el trámite de DIGESA para certificado de exportación exige habilitación vigente al momento de producción del lote, y el régimen chino CIFER exige que el establecimiento ya tenga un sistema efectivo de seguridad e higiene alimentaria y, si su producto queda en catálogo de recomendación oficial, también la intervención de la autoridad competente del país de origen.

Dejamos un flujograma de secuencia institucional recomendada:



XII. Bibliografía

Aguilar, J. (2023, 19 de julio). *Cambios en la normativa para la exportación de alimentos a China* [Diapositivas de presentación]. PROMPERÚ, Seminarios Virtuales Miércoles del Exportador.

<https://repositorio.promperu.gob.pe/server/api/core/bitstreams/c99d53e5-4cd6-455e-a801-30abf3d6d5d4/content>

Asociación de Exportadores de Frutas de Chile. (2026, 12 de junio). *CHINA - MARA publica "Norma para 112 Límites Máximos de Residuos (LMR) en Alimentos"*, GB 2763.1-2022. Agenda de Pesticidas. <https://agendapesticidas.asoex.cl/noticia/257>

Bennett, N., & Enrich, N. (s. f.). *El Codex Alimentarius y su importancia en el comercio nacional e internacional de alimentos*. Oficina de Programación y Política Agropecuaria; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Bureau of Import and Export Food Safety. (2026, marzo). *Materials for risk assessment of relevant products under the "Regulations of the People's Republic of China on the Registration Administration of Overseas Producers of Imported Food"* [Traducción no oficial]. Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority. <https://agriexchange.apeda.gov.in/ImportRegulations/10077202642115358988.pdf>

China International Trade Single Window. (s. f.). *China Import Food Enterprises Registration (CIFER)*. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de <https://cifer.singlewindow.cn/>

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. (2025). *Estudio de mercado para frutas y hortalizas frescas y congeladas en China y Hong Kong - 2025*. PROMPERÚ.

Congreso de la República del Perú. (2024). *Ley N.º 32069, Ley General de Contrataciones Públicas*. Diario Oficial El Peruano. <https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/2300373-1>

Decreto Supremo N.º 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA. (2014, 30 de marzo). *Diario Oficial El Peruano*.

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. (s. f.). *Certificado sanitario oficial de exportación de alimentos de consumo humano*. Gobierno del Perú. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de

<https://www.gob.pe/22979-certificado-sanitario-oficial-de-exportacion-de-alimentos-de-consumo-humano>

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. (s. f.). *Exportación de alimentos*. Ministerio de Salud del Perú. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de https://www.digesa.minsa.gob.pe/Orientacion/Exportacion_Alimentos.asp

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. (s. f.). *Implementación de los Decretos 248 de la Administración General de Aduanas de China (GACC)*. Ministerio de Salud del Perú. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de https://www.digesa.minsa.gob.pe/Orientacion/GACC_Exportacion_China.asp

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. (s. f.). *Texto Único de Procedimientos Administrativos: Certificado sanitario oficial de exportación de alimentos de consumo humano*. Ministerio de Salud del Perú. <https://www.digesa.minsa.gob.pe/expedientes/detalles.aspx?id=32>

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. (2022). *Validación técnica oficial del Plan HACCP*. Gobierno del Perú. <https://www.gob.pe/23010-validacion-tecnica-oficial-del-plan-haccp>

General Administration of Customs of the People's Republic of China. (2025). *Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food* (Decree No. 280). <https://gdfs.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/6775844/index.html>

Gobierno del Perú. (2025, 16 de mayo). *Iniciativas de Apoyo a la Competitividad Productiva (PROCOMPITE)*. <https://www.gob.pe/81181-iniciativas-de-apoyo-a-la-competitividad-productiva-procompite>

Interesse, G. (2025, 19 de diciembre). *Venta de productos agrícolas a China: Normas más estrictas de trazabilidad y cumplimiento a partir del 15 de diciembre*. China Briefing; Dezan Shira & Associates. <https://www.china-briefing.com/news/venta-de-productos-agricolas-a-china-normas-mas-estrictas-de-trazabilidad-y-cumplimiento-a-partir-del-15-de-diciembre/>

Luo, Y., Zhu, G., Liang, H., Wang, D., Li, Y., & Li, X. (2026). *Análisis de la norma nacional de 2026 para los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos (GB 2763)*. *Pesticide Science and Management*, 4. (Publicado el 29 de abril de 2026).

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, & Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. (2022). *Lineamientos para exportación de productos congelados a China*. MINCETUR; PROMPERÚ.

<https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/Lineamientos%20para%20exportaci%C3%B3n%20de%20productos%20congelados%20a%20China%202022-12-21.%20final.pdf>

Ministerio de Economía y Finanzas. (2025). *Decreto Supremo N.º 009-2025-EF, Reglamento de la Ley N.º 32069, Ley General de Contrataciones Públicas*. Gobierno del Perú.
<https://www.gob.pe/institucion/mef/normas-legales/6401561-009-2025-ef>

Molina, I. A. (2012). *Metodología para la determinación de plaguicidas bencimidazoles en vinos* [Tesis de grado, Universidad Nacional de Cuyo]. Repositorio Institucional UNCuyo.
https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/4705/tesismolinafca.pdf

National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China. (2013). *GB 14881-2013: National food safety standard. General hygienic regulation for food production*.
https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_GB14881-2013_NormasdeHigieneEmpresasAlimentarias.pdf

Presidencia de la República del Perú. (2002). *Ley N.º 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales*. Diario Oficial El Peruano.
<https://diariooficial.elperuano.pe/Normas/obtenerDocumento?idNorma=33>

Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú. (s. f.). *Consultar requisitos sanitarios y fitosanitarios para el comercio exterior*. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de
<https://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú. (s. f.). *Obtener certificado fitosanitario de exportación o reexportación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados*. Gobierno del Perú. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de
<https://www.gob.pe/10093-obtener-certificado-fitosanitario-de-exportacion-o-reexportacion-de-plantas-productos-vegetales-y-otros-articulos-reglamentados>

Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú. (s. f.). *Procedimiento para la certificación fitosanitaria de uva fresca para exportación*. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú. (2020, 10 de diciembre). *Obtener certificación de plantas de tratamiento y/o empaque de productos vegetales*. Gobierno del Perú.

<https://www.gob.pe/10096-obtener-certificacion-de-plantas-de-tratamiento-y-o-empaque-de-productos-vegetales>

Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú. (2024a, 15 de noviembre). *APEC Perú 2024: Perú logra acuerdos para exportar pecanas, castañas y frutas congeladas a China*. Gobierno del Perú.

<https://www.gob.pe/institucion/senasa/noticias/1058483-apec-peru-2024-peru-logra-acuerdos-para-exportar-pecanas-castanas-y-frutas-congeladas-a-china>

Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú. (2024b, 30 de abril). *SENASA impulsa acceso de más productos agropecuarios al mercado de China*. Gobierno del Perú.

<https://www.gob.pe/institucion/senasa/noticias/946521-senasa-impulsa-acceso-de-mas-productos-agropecuarios-al-mercado-de-china>

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. (s. f.). *Inscripción en el RUC*. Orientación SUNAT. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de

<https://orientacion.sunat.gob.pe/01-inscripcion-en-el-ruc>

U.S. Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service (2026) señala que la norma GB 2763-2026 contiene 10 749 límites máximos de residuos para 585 plaguicidas.

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Revised+National+Food+Safety+Standard+Maximum+Residue+Limits+for+Pesticides+in+Foods+Published++_Beijing_China+-+People%27s+Republic+of_CH2026-0049.pdf

United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service. (2024, 23 de septiembre). *China removes quarantine access requirements for frozen fruit imports* (Report No. CH2024-0119). USDA Foreign Agricultural Service.

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=China+Removes+Quarantine+Access+Requirements+for+Frozen+Fruit+Imports_Beijing+ATO_China+-+People%27s+Republic+of_CH2024-0119

United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service. (2025). *China releases new prepackaged food labeling standard GB 7718-2025*. USDA Foreign Agricultural Service.

<https://www.fas.usda.gov/data/china-china-releases-new-prepackaged-food-labeling-standard-gb-7718-2025>

United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service. (2025). *Decree 280: GACC update to overseas food facility registration*. USDA Foreign Agricultural Service. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Decree+280+-+GACC+Update+to+Overseas+Food+Facility+Registration+Beijing_China+-+People%27s+Republic+of_CH2025-0204

United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service. (2026). *China releases GB 2763-2026 national food safety standard: Maximum residue limits for pesticides in foods*. USDA Foreign Agricultural Service. <https://www.fas.usda.gov/data/china-china-releases-gb-2763-2026-national-food-safety-standard-maximum-residue-limits>

United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service. (2026). *FAIRS country report annual: China*. USDA Foreign Agricultural Service. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=FAIRS+Country+Report+Annual_Beijing_China+-+People%27s+Republic+of_CH2026-0026.pdf

Ventanilla Única de Comercio Exterior. (s. f.). *Certificado de origen*. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de <http://vuce.gob.pe/Paginas/Certificado-de-Origen.aspx>

Ventanilla Única de Comercio Exterior. (s. f.). *Manual de usuario DGS002: Certificado oficial sanitario de exportación de alimentos y bebidas de consumo humano*. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de https://www.vuce.gob.pe/manual_vuce/manuales/usuarios/DGS002_Certificado_Oficial%20Sanitario_Exportacion_Alimentos_Bebidas_Consumo_Humano.pdf

Ventanilla Única de Comercio Exterior. (s. f.). *Manual de usuario SNS022: Certificado fitosanitario de exportación o reexportación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados*. Recuperado el 14 de mayo de 2026, de <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/jer/VUCE/MINCETUR%20-%20Manual%20de%20SNS022.pdf>

Lima,

OFICIO Nº -202x/DG/DIGESA

Señor director

Director General

DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA - DIGESA

Presente. -

Atención: Equipo de Políticas y Estrategias de Gestión. (EPEG)

Asunto : Solicita creación de cuenta y clave en el sistema China Import Food Enterprises
Registration -CIFER.

De mi consideración:

Me dirijo a usted a fin de saludarla cordialmente, y manifestarle el interés de la empresa fabricante
xxxxx con Ruc XXXXXX de exportar alimentos elaborados industrialmente a China, los cuales se
detallan en la siguiente tabla.

Nombre del producto	Partida arancelaria	Categoría de alimento según regulación China.	N° Resolución Directoral de Validación HACCP. (vigente)

Considerando que los productos antes detallados se encuentran comprendidos en las categorías de alimentos que requieren recomendación de la autoridad sanitaria, según lo señala el decreto 248 de la regulación china, le solicito lo siguiente;

- i) Creación de cuenta y clave en el sistema China Import Food Enterprises Registration -CIFER.
- ii) Auditoria de seguimiento de la certificación de validación de su Plan Haccp a fin de verificar el cumplimiento de la exigencia de la autoridad China. (indicar fecha estimada para recibir la auditoria).

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

Suscrito por el titular de la empresa fabricante

Correo electrónico 1

Correo electrónico 2