



Presidencia del Consejo de Ministros

LETTER EXCHANGE ON SPS/TBT ISSUES FOR U.S.-PERU TPA

January 5, 2006

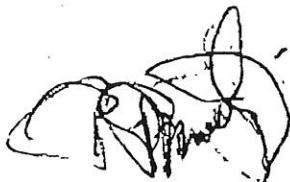
Dear Ambassador Portman:

I have the honor of confirming the following understanding reached by the Governments of the Republic of Peru and the United States of America during the course of the negotiation of the United States - Peru Trade Promotion Agreement:

1. The Government of Peru (hereinafter "Peru") confirms that it shall continue to recognize the U.S. meat and poultry inspection system as equivalent to that of Peru and shall not require approval of individual U.S. establishments by the Peruvian Ministry of Agriculture or any other Peruvian ministry or sanitary authority. Peru confirms that it shall continue to accept meat and poultry shipments accompanied by USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) Export Certificates of Wholesomeness, with content agreed by relevant sanitary authorities from both countries.
2. Peru confirms that the certification statements of FSIS attached to this letter (Annexes 1 and 2) shall meet the import requirements of Peru's Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) for pork and pork products and poultry and poultry products.
3. Peru recognizes that the measures taken by the United States with regard to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) and Avian Influenza (AI) meet the World Organization for Animal Health (OIE) guidelines. Peruvian authorities conducted a verification visit to the United States on December 12-20, 2005. As a follow-up, the Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) and SENASA will coordinate on Peru's verification process, and Peru confirms that, based on OIE guidelines, it shall permit by no later than March 1, 2006 the importation of U.S. beef and beef products and U.S. poultry and poultry products accompanied by an FSIS Export Certificate of Wholesomeness.
4. Peru confirms that it has eliminated Supreme Decrees 023-2005-AG or 028-2005-AG, including with respect to imports of rice from the United States, and shall apply standards on rice imported from the United States no less favorable than those applied to like domestic products, including in any new decrees or other rules issued.

I have the honor to propose that this letter, including the Annexes thereto, and your letter in reply, confirming that your Government shares this understanding shall constitute an agreement between our two Governments to enter into force on this day.

Sincerely,



Pedro Pablo Kuczynski
President of the Council of Ministers



Manuel Henrique
Minister of Agriculture

Presidencia del Consejo de Ministros

**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 el siguiente acuerdo alcanzado por los Gobiernos de la República del Perú y de los Estados Unidos de América, en 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)* [Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos] Export Certificates of Wholesomeness, cuyo contenido ha sido acordado por las autoridades sanitarias pertinentes de ambos países.
2. El Perú confirma que las declaraciones certificadas del FSIS, adjuntas a esta carta (anexos 1 y 2) deberán cumplir con los requerimientos de importación del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Perú, para los porcinos y los productos derivados así como de aves y productos derivados.
3. El Perú reconoce que las medidas tomadas por los Estados Unidos respecto a la Encefalopatía Espóngiforme 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 derivados estadounidenses y aves y productos derivados estadounidenses acompañados de un (FSIS) Export Certificates of Wholesomeness

4. El Perú confirma que ha derogado los Decretos Supremos 023-2005-AG y 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."

Atentamente,

Pedro Pablo Kuczynski
Presidente del Consejo de Ministros

Manuel Manrique
Ministro de Agricultura

EXECUTIVE OFFICE OF THE PRESIDENT
THE UNITED STATES TRADE REPRESENTATIVE
WASHINGTON, D.C. 20508

LETTER EXCHANGE ON SPS/TBT ISSUES FOR U.S.-PERU TPA

January 5, 2006

Dear Prime Minister Kuczynski and Minister Manrique:

I have the honor to acknowledge receipt of your letter of this date which reads as follows:

"I have the honor of confirming the following understanding reached by the Governments of the Republic of Peru and the United States of America during the course of the negotiation of the United States – Peru Trade Promotion Agreement:

1. The Government of Peru (hereinafter "Peru") confirms that it shall continue to recognize the U.S. meat and poultry inspection system as equivalent to that of Peru and shall not require approval of individual U.S. establishments by the Peruvian Ministry of Agriculture or any other Peruvian ministry or sanitary authority. Peru confirms that it shall continue to accept meat and poultry shipments accompanied by USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) Export Certificates of Wholesomeness, with content agreed by relevant sanitary authorities from both countries.
2. Peru confirms that the certification statements of FSIS attached to this letter (Annexes 1 and 2) shall meet the import requirements of Peru's Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) for pork and pork products and poultry and poultry products.
3. Peru recognizes that the measures taken by the United States with regard to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) and Avian Influenza (AI) meet the World Organization for Animal Health (OIE) guidelines. Peruvian authorities conducted a verification visit to the United States on December 12–20, 2005. As a follow-up, the Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) and SENASA will coordinate on Peru's verification process, and Peru confirms that, based on OIE guidelines, it shall permit by no later than March 1, 2006 the importation of U.S. beef and beef products and U.S. poultry and poultry products accompanied by an FSIS Export Certificate of Wholesomeness.

4. Peru confirms that it has eliminated Supreme Decrees 023-2005-AG or 028-2005-AG, including with respect to imports of rice from the United States, and shall apply standards on rice imported from the United States no less favorable than those applied to like domestic products, including in any new decrees or other rules issued.

I have the honor to propose that this letter, including the Annexes thereto, and your letter in reply, confirming that your Government shares this understanding shall constitute an agreement between our two Governments to enter into force on this day."

I have the honor to confirm that my Government shares this understanding and that your letter, including the Annexes thereto, and this reply, shall constitute an agreement between our two Governments, to enter into force on this day.

Sincerely,



Rob Portman

LETTER EXCHANGE ON SPS/TBT ISSUES FOR U.S.-PERU TPA**ANNEX 1****Certification Statements for Matured, Partially Cooked (Scalded), or Cooked Pork Ham**

1. The meat was derived from animals that were born, bred, fattened and slaughtered in the United States or were legally imported.
2. The United States is free of foot-and-mouth disease, classical swine fever, swine vesicular disease, and African swine fever.
3. The meat was derived from federally certified slaughter and processing facilities operating under permanent supervision of the Food Safety and Inspection Service (FSIS) with a HACCP system in place.
4. The processing (or slaughter) plant is in an area where no epidemic outbreak has occurred from any infectious disease that may affect the species, in the six months prior to slaughter.
5. The meat was derived from animals that were officially given an ante-mortem and post-mortem inspection by FSIS inspection officials.
6. The pork meat was frozen at (temperature) for (time) as specified in Table 2 of Section 318.10(c)(2), 9 CFR, for the destruction of trichinosis.
7. Cooked hams were subject to heating at 70 degrees Centigrade for at least 10 minutes or 80.3 degrees Centigrade during 3 minutes monitored by FSIS to ensure that the temperature was adhered to.
8. Carcasses are properly stuck and hung to allow thorough bleeding prior to the deboning process which removes all bones to the hoof and blood vessels.
9. The product is labeled in such a way that it can be identified.
10. The product is fit for human consumption.
11. The product was packed in new boxes which are marked with the pack date. The product was transported in sealed ocean vessel containers equipped in a manner to assure preservation of the product.
12. Trucks and containers have been properly washed and disinfected.

LETTER EXCHANGE ON SPS/TBT ISSUES FOR U.S.-PERU TPA

Certification Statements for Edible Offal Products from
Refrigerated or Frozen Porcine Species

1. The meat was derived from animals that were born, bred, fattened and slaughtered in the United States or were legally imported.
2. The United States is free of foot-and-mouth disease, classical swine fever, swine vesicular disease, and African swine fever.
3. The meat was derived from federally certified slaughter and processing facilities operating under permanent supervision of the Food Safety and Inspection Service (FSIS) with a HACCP system in place.
4. The processing (or slaughter) plant is in an area where no epidemic outbreak has occurred from any infectious diseases that may affect the species, in the six months prior to slaughter.
5. The meat was derived from animals that were officially given an ante-mortem and post-mortem inspection by FSIS inspection officials.
6. The product is fit for human consumption.
7. The product was packed in authorized containers consigning the seal for inspection that includes the number of the facility, the date of packing and the name and address of the processing facility.
8. The product is transported in containers or thermo refrigerated vehicles that are monitored to assure that they maintain refrigerated or frozen temperatures.
9. Trucks and containers have been properly washed and disinfected.

LETTER EXCHANGE ON SPS/TBT ISSUES FOR U.S.-PERU TPA**Certification Statements for De-boned Meat, Refrigerated or Frozen Meat,****Channels, Half Channels and Cuts of Porcine Species**

1. The meat was derived from animals that were born, bred, fattened and slaughtered in the United States or were legally imported.
2. The United States is free of foot-and-mouth disease, classical swine fever, swine vesicular disease, and African swine fever.
3. The meat was derived from animals that originated in areas which are not under quarantine or restricted conditions due to a disease control and no epidemic outbreak has occurred at the slaughter plant from any infectious diseases that may affect the species.
4. The meat was derived from federally certified slaughter and processing facilities operating under permanent supervision of the Food Safety and Inspection Service (FSIS) with a HACCP system in place.
5. The processing (or slaughter) plant is in an area where no epidemic outbreak has occurred from any infectious diseases that may affect the species, in the six month prior to slaughter.
6. The meat was derived from animals that were officially given an ante-mortem and post-mortem inspection by FSIS inspection officials.
7. The pork meat was frozen at (temperature) for (time) as specified in Table 2 of Section 318.10(c)(2), 9 CFR for the destruction of trichinosis.
8. The product carries the official mark of inspection and information identifying the manufacturer, packer or distributor.
9. The product is fit for human consumption.
10. The product is packaged in an authorized container marked with the packing date.
11. The meat is transported in containers or thermo refrigerated vehicles that are monitored to assure that they maintain appropriate refrigerated or frozen temperatures.
12. Trucks and containers have been properly washed and disinfected.

LETTER EXCHANGE ON SPS/TBT ISSUES FOR U.S.-PERU TPA

ANNEX 2

Certification Statements for Fresh/Frozen Poultry Meat

1. The meat was derived from poultry which were born, raised and fed in the United States.
2. The meat was derived from areas recognized by Peru as free of Notifiable Avian Influenza and Newcastle disease, as defined by the World Organization for Animal Health (OIE).
3. The birds from which the products were derived were bred on farms which are not under official quarantine for the control or eradication of poultry diseases and where no epidemic outbreak caused by infectious illness that affect the species has been encountered at the slaughterhouse.
4. The meat was derived from federally certified slaughter facilities, operating under permanent supervision of the Food Safety and Inspection Service (FSIS).
5. The meat was derived from birds that were officially given an ante-mortem and post-mortem inspection by FSIS inspection officials.
6. The meat is fit for human consumption.
7. The meat has been handled, cut and stored under proper hygienic conditions.
8. The meat or meat packages are marked with the establishment number of the producing establishments.
9. The means of transport, handling and loading conditions meet the hygiene requirements of the United States.
10. The slaughter or processing plant where the meat was processed has a HACCP system in place.
11. The meat is transported in containers or thermo refrigerated vehicles that are monitored to assure that they maintain appropriate refrigerated or frozen temperatures.
12. Trucks and containers have been properly washed and disinfected.

**OFICINA EJECUTIVA DEL PRESIDENTE
REPRESENTANTE DE COMERCIO DE LOS ESTADOS UNIDOS
WASHINGTON, D.C. 20508**

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

5 de enero del 2006

Estimado Primer Ministro Kuczynski y Ministro Manrique:

Tengo el honor de acusar recibo de su carta de la fecha, que hace referencia a lo siguiente:

"Tengo el honor de confirmarle el siguiente acuerdo alcanzado por los Gobiernos de la República del Perú y de los Estados Unidos de América, en 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)* [Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos] Export Certificates of Wholesomeness, cuyo contenido ha sido acordado por las autoridades sanitarias pertinentes de ambos países.
2. El Perú confirma que las declaraciones certificadas del FSIS, adjuntas a esta carta (anexos 1 y 2) deberán cumplir con los requerimientos de importación del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Perú, para los porcinos y los productos derivados así como de aves y productos derivados.
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 derivados estadounidenses y aves y productos derivados estadounidenses acompañados de un (FSIS) Export Certificates of Wholesomeness



4. El Perú confirma que ha derogado los Decretos Supremos 023-2005-AG y 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.”

Tengo el honor de confirmar que mi Gobierno comparte este entendimiento y que su carta, incluyendo sus anexos, así como esta respuesta, podrán constituir un acuerdo entre nuestros dos Gobiernos que entrará en vigencia el día de hoy.

Atentamente,

(firmado)
Rob Portman



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

ANEXO 1

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

1. La carne proviene de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos o 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 proviene de camales que cuentan con certificación federal y de plantas de procesamiento que operan bajo permanente supervisión del USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) [Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos] y tiene implementado el Sistema HACCP (un proceso llamado Sistema de Análisis de Riesgos y los Puntos Críticos de Control)
4. La planta o camal está ubicado en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas en los seis meses previos al sacrificio que afecten a la especie.
5. La carne proviene de animales que fueron sometidos a inspección ante- y postmortem a cargo de un inspector oficial del FSIS.
6. La carne de cerdo fue congelada a (temperatura) durante (tiempo) conforme a lo estipulado en el Cuadro 2 de la Sección 318.10(c) (2), 9 CFR para la destrucción de la triquinosis.
7. Los jamones cocidos fueron sometidos a una temperatura de 70°C durante por lo menos 10 minutos u 80.3°C durante 3 minutos monitoreados por el FSIS para verificar dicha temperatura.
8. Las carcasas fueron sometidas a procedimientos técnicos que permitan el desangrado completo antes del proceso de deshuesado que remueve todos los huesos hasta la pezuña así como los vasos sanguíneos.
9. El producto está marcado de manera que permita su identificación.
10. El producto es apto para consumo humano.



11. El producto fue empacado en cajas nuevas, donde aparece la fecha de empaque. El producto fue transportado en contenedores especiales para transporte marítimo equipados de manera que aseguren la preservación del producto.
12. Los contenedores y camiones de transporte fueron lavados y desinfectados.



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

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

1. La carne proviene de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos o importados legalmente.
2. Los Estados Unidos está libre de fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana y peste porcina clásica.
3. La carne proviene de camales que cuentan con certificación federal y de plantas de procesamiento que operan bajo permanente supervisión del USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) [Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos] y tiene implementado el Sistema HACCP (un proceso llamado Sistema de Análisis de Riesgos y los Puntos Críticos de Control)
4. La planta o camal está ubicado en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas en los seis meses previos al sacrificio que afecten a la especie.
5. La carne proviene de animales que fueron sometidos a inspección ante- y postmortem a cargo de un inspector oficial del FSIS.
6. El producto es apto para el consumo humano.
7. El producto fue empacado en contenedores autorizados consignando el sello de inspección que incluye el número de la planta, fecha de empaque y el nombre y dirección de la planta de procesamiento.
8. El producto es transportado en contenedores o en vehículos termorrefrigerados que son mantenidos a fin de garantizar que se mantengan a las temperaturas refrigeradas o congeladas.
9. Los contenedores y camiones de transporte fueron lavados y desinfectados.



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

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

- 1.- La carne proviene de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos o legalmente importados.
- 2.- Los Estados Unidos está libre de fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana y peste porcina clásica.
- 3.- La carne proviene de animales originarios de áreas que no están en cuarentena ni en condiciones restrictivas debido al control de enfermedades, y no hayan producido brotes epidémicos en el camal ocasionados por enfermedades infectocontagiosas que puedan afectar a la especie.
- 4.- La carne proviene de camales que cuentan con certificación federal y de plantas de procesamiento que operan bajo permanente supervisión del USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) [Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos] y tiene implementado el Sistema HACCP (un proceso llamado Sistema de Análisis de Riesgos y los Puntos Críticos de Control)
- 5.- La planta o camal está ubicado en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas en los seis meses previos al sacrificio que afecten a la especie.
- 6.- La carne proviene de animales que fueron sometidos a inspección ante- y postmortem a cargo de un inspector oficial del FSIS.
- 7.- La carne de cerdo fue congelada a (temperatura) durante (tiempo) conforme a lo estipulado en el Cuadro 2 de la Sección 318.10(c) (2), 9 CFR para la destrucción de la triquinosis.
- 8.- El producto lleva el sello oficial de empaque e información que identifica al productor, al empacador y al distribuidor.
- 9.- El producto es apto para consumo humano.
- 10.- El producto fue empacado en contenedores autorizados donde aparece la fecha de empaque.



11. El producto fue empacado en cajas nuevas, donde aparece la fecha de empaque. El producto fue transportado en contenedores especiales para transporte marítimo equipados de manera que aseguren la preservación del producto.
12. Los contenedores y camiones de transporte fueron lavados y desinfectados.



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

ANEXO 2

CERTIFICACIÓN PARA CARNE FRESCA/ CONGELADA DE AVES

1. La carne proviene de animales nacidos, criados y cebados en los Estados Unidos.
2. La carne proviene de áreas reconocidas por el Perú como libres de INFLUENZA AVIAR y ENFERMEDAD DE NEWCASTLE VELOGENICA Y VISCIEROTROPICA, como lo define la Organización Mundial de Sanidad Animal-OIE.
3. La carne proviene de aves que han sido criadas en granjas que no están en cuarentena oficial de control o erradicación de enfermedades aviares, y en el camal no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIOSAS que afectan a la especie.
4. La carne proviene de camales que cuenten con certificación federal y operan bajo la supervisión permanente del Food Safety and Inspection Service (FSIS).
5. La carne procede de aves que fueron sometidas a inspección oficial ante- y postmortem por un Inspector del FSIS
6. La carne es apta para consumo humano.
7. La carne se ha manejado, cortado y almacenado bajo condiciones higiénicas apropiadas.
8. La carne empacada así como los paquetes de carne fueron marcados con el número de la(s) planta(s) de procesamiento.
9. El medio de transporte, manipulación y las condiciones de carga cumple con los requerimientos de higiene de los Estados Unidos.
10. El camal o planta de procesamiento donde la carne fue procesada tiene implementado el Sistema HACCP (un proceso llamado Sistema de Análisis de Riesgos y los Puntos Críticos de Control).



11. El producto fue empacado en cajas nuevas, donde aparece la fecha de empaque. El producto fue transportado en contenedores especiales para transporte marítimo equipados de manera que aseguren la preservación del producto.
12. Los contenedores y camiones de transporte fueron lavados y desinfectados.

