



ESTUDIO DE FACTIBILIDAD SOBRE ANTE
PROYECTO DE ACUERDO: SECTOR FRUTAS
TROPICALES Y SUBTROPICALES FRESCAS
Y PROCESADAS ENTRE PAISES MIEMBROS
DE LA ALADI
(ARGENTINA - BRASIL - CHILE)

ALADI/SEC/Estudio 36
10 de setiembre de 1985

SUMARIO

| | <u>Página</u> |
|---|---------------|
| PRESENTACION | 3 |
| 1. INTRODUCCION | 4 |
| 2. PAISES | 6 |
| A) ARGENTINA | 6 |
| B) BRASIL | 18 |
| C) CHILE | 26 |
| 3. CONCLUSIONES | 40 |
| 4. ANEXOS | 43 |
| A) IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES 1980/1983 | 44 |
| B) ANTEPROYECTO DE ACUERDO DE ALCANCE PARCIAL | 86 |
| C) REGLAMENTO DE ETIQUETADO | 100 |
| D) REGLAMENTO SANITARIO | 107 |

//

El presente estudio fue realizado por el
Consultor señor Enrique Burgos, de Chile,
en el marco del programa de trabajos de la
Asociación para 1984

//

vf

//

PRESENTACION

La Secretaría General ha desarrollado una serie de estudios en el sector frutas frescas y procesadas durante los pasados tres años. Con el propósito de elaborar datos básicos relativos a todos los países se ejecutaron trabajos en varios países. El presente informe se refiere a los trabajos de campo realizados por un Consultor, especialista del sector, en Argentina, Brasil y Chile. Sus términos de referencia estaban orientados a examinar la potencialidad de complementar el mercado de frutas de clima templado con el de frutas tropicales y subtropicales.

Ese estudio utiliza un enfoque empresarial, en la medida que recoge la opinión directa de operadores comerciales de los tres países, para promover un ante proyecto de acuerdo parcial, examinando además los antecedentes de anteriores eventos de ALICA sobre temas similares. El estudio permite centrar en una amplia estrategia las conversaciones y negociaciones que han mantenido empresarios de Chile y Brasil para lograr un acuerdo entre esos dos países.

La estructura de los estudios programados contemplaba la cobertura de muchos aspectos, tales como las principales variables del mercado, los mecanismos y componentes del proceso de comercialización y la situación jurídico-institucional del sector. En muchos países la posibilidad de contar con información adecuada fue mínima y los trabajos debieron quedarse en niveles de superficialidad no deseados. Por esta razón, las recomendaciones y juicios de este estudio en la medida que reflejan la opinión y las estimaciones de los actores directos de las operaciones comerciales, cumplen un rol subsidiario importante en la presentación y ordenamiento de bases que justifiquen la continuación del trabajo hacia otras etapas del proceso de cooperación empresarial que se promueve.

La selección de productos específicos es el resultado de las actividades empresarias de prenegociación. El propósito general es identificar posibilidades de acuerdos que permitan materializar el potencial de complementación en este sector productivo. De esta forma se promueve la utilización de los acuerdos para mejorar la estructura e intensidad de los flujos del comercio regional.

El presente estudio contempla la situación de Argentina, Brasil y Chile de conformidad al siguiente detalle:

- I. Argentina. Productos, firmas comerciales.
- II. Brasil. Productos y principales firmas productoras.
- III. Chile.
 - Producción
 - Exportación
 - Firmas exportadoras
- IV. Conclusiones.

//

//

1. INTRODUCCION

Considerando las necesidades que se han experimentado en el normal abastecimiento de productos alimenticios en algunos países de la zona, la ALADI ha considerado en conjunto con otras asociaciones, la necesidad de presentar un estudio para considerar el estado actual del sector frutas y hortalizas, dentro de los países miembros.

No cabe duda que una de las principales preocupaciones es la magnitud que representa la importación por los países de la ALADI de productos agrícolas procedentes de terceros países, más aún cuando puede apreciarse que el mercado latinoamericano es capaz de abastecer en forma normal y competitiva todas las necesidades de la zona.

Es así que el clima de la zona, uno de los principales factores de producción, permite no vernos en la obligación de recurrir a terceros países para la obtención de los productos agrícolas, que en la actualidad se están importando de extrazona.

Por otra parte, nuestras necesidades monetarias actuales nos llevan, más que nunca, a tratar de aumentar el intercambio comercial dentro de la zona y tener en esa forma una compensación adecuada dentro del comercio, por medio de los mecanismos existentes.

También debemos hacer presente, como se ha podido apreciar en el estudio que se acompaña, la existencia de una capacidad instalada ociosa, tanto por falta de mercados externos, como la reducción del poder comprador interno, debido a la crisis económica por la que estamos pasando.

Con este estudio se pretende dar una visión realista y práctica de la situación actual en Argentina, Brasil y Chile de una serie de productos que podrían aumentar los volúmenes de intercambio intrazonal ocupando los mecanismos que tiene la ALADI.

Aunque algunos países del área han efectuado grandes esfuerzos por incorporar nuevas tecnologías, tanto en las plantaciones como en sus instalaciones industriales, que le permiten tener productos de óptima calidad y presentación, no es menos cierto que aún queda bastante por hacer en especial en el comercio de los productos dentro del mercado latinoamericano.

Este estudio y los demás que se están efectuando dentro de la zona, podrían proporcionar elementos informativos y alternativas que conduzcan a mejorar la economía frutícola de América Latina con acuerdos que permitan su promoción y expansión.

No cabe duda que será necesario, antes que nada, que tanto los industriales, agricultores y los organismos oficiales tengan una real información y conocimiento de las posibilidades que presenta el mercado latinoamericano de frutas frescas y procesadas ya sean éstas de producción tropical o subtropical, por lo que este estudio va a mostrar las cifras reales que se han comercializado tanto en importaciones como en exportaciones dentro y fuera de los mercados de Latinoamérica, como también mostrar las posibilidades de ciertos productos ya conocidos y otros cuyo comercio no ha llegado a los mercados de la zona.

//

//

Se ha tratado de obtener la mejor estadística dentro de los países considerados (Argentina, Brasil y Chile), como también entregar un informe de lo que ha significado tanto en las exportaciones como las importaciones a los de más países de la ALADI y el resto del mundo.

Para la ampliación de los mercados latinoamericanos, será necesario contar con el apoyo irrestricto tanto de los sectores oficiales como de los privados y aceptar en forma decidida, con alternativas y posiciones claras, la expansión del comercio, libre de toda práctica desleal o medidas paraarancelarias que signifiquen un freno al comercio o al incremento del intercambio y producción de la zona.

De acuerdo con las instrucciones que ha dispuesto la ALADI se han analizado en este trabajo los productos que se indican más adelante y que servirán de base para cualquier trabajo más detallado del sector.

Queremos hacer presente que se han considerado para nuestro estudio los años 1980, 1981, 1982, 1983, ya que son los que muestran mejor las tendencias del mercado y para los cuales existen estadísticas más reales de la situación actual; pues las anteriores fuera de estar incompletas en muchos países, están afectadas por situaciones económicas muy diferentes a las actuales.

A continuación procederemos a efectuar un análisis por país de aquellos que fueron asignados a esta comisión.

//

A. ARGENTINA

Con relación a las importaciones y exportaciones de Argentina, ha sido muy difícil obtener los antecedentes de los años 1982 y 1983, ya que las estadísticas se encuentran muy atrasadas, y es así que sólo se pudieron obtener datos para estos años de los resúmenes que tenían algunas de las asociaciones privadas, ya que las oficiales estaban recién empezando a recopilar el año 1982; de todas maneras se ha indicado en los cuadros correspondientes los antecedentes obtenidos.

En el sector de frutas sólo se ha elaborado un Acuerdo de alcance parcial comercial, entre Argentina y Colombia, el que por los mismos motivos señalados anteriormente, es decir, el aprovechamiento de las concesiones sin pago de los países de menor desarrollo relativo, no llegó a concretarse ya que era muy difícil poder entregar los productos de origen tropical que deseaba exportar Colombia al tener que competir con Ecuador o Paraguay.

Con relación a la libre circulación de productos se informó que no había restricción en lo referente a frutas y hortalizas, como asimismo no hay cláusulas de salvaguardia, ni intención de que éstas se coloquen.

El sector privado considera del mayor interés la negociación de un Acuerdo de alcance parcial en el sector de frutas y hortalizas; pero considera que se pueden presentar muy serias dificultades al hacerse un acuerdo con la participación de varios países, pues existen situaciones muy especiales en algunos de ellos, por lo que estiman que la mejor manera de proceder sería por intermedio de acuerdos bilaterales o por grupos de países. Para ellos la mantención y cumplimiento del patrimonio histórico de la ALALC, con algunas pequeñas modificaciones y nuevos productos, sería una manera de conseguir incrementar sustancialmente el comercio dentro de la zona.

En cualquier acuerdo de alcance parcial, habría que considerar muy seriamente las medidas para arancelarias que tienen los países, las que deberían darse a conocer y cuya aplicación no podría ser aumentada ni en valor ni en número de ellas.

Con respecto a las perspectivas comerciales para los productos de la lista que se analizó, no cabe duda que pueden hacerse muchas mejoras respecto a las actuales, pero se considera que para las avellanas y castañas secas, como para el jugo de uva las perspectivas no son de mayor importancia; así como en los productos tropicales, debido a que tienen sabores a los que no está acostumbrado aún el público, sería en principio difícil su introducción.

Las perspectivas comerciales están directamente ligadas a los serios problemas económicos por los que han pasado las industrias, como también a las alzas de algunas materias primas, fertilizantes, combustibles y otras. En este último tiempo la exportación bajó en forma alarmante; pero poco a poco ha estado tomando sus niveles normales.

Estas variables del mercado se están tratando de arreglar, ya sea por medio de entregar a las materias primas como a los fertilizantes, tratamientos especiales y es así que ya estos últimos están entrando al país de importación, con un derecho de aduanas cero; así como se ha rebajado el IVA a un 5 por ciento lo que representa una gran economía, una mejora en las calidades de producción y una mayor posibilidad de competencia en los mercados externos.

//

//

La producción en estos últimos años se ha mantenido y se espera que por el momento no haya algún aumento sustancial, ya que la falta de capitales como el valor de los créditos no ha permitido a las empresas y a los agricultores aumentar sus plantaciones y capacidades instaladas; de todas maneras hay una disponibilidad de capacidad instalada y es posible aumentar la producción ya que las plantaciones existentes dan en exceso los requerimientos de los exportadores e industriales procesadores.

Las principales zonas productivas son Mendoza y Río Negro, haciéndose presente que existen en varias otras partes plantaciones, incluso muy próximas a Buenos Aires, las que se aprovechan generalmente en el mercado interno.

Sobre las zonas de producción, es una preocupación general, el hecho de que no debería alentarse la plantación de productos que no fueran apropiados para la zona, a pesar que podría haber microclimas que permitieran, en el caso argentino, la plantación de ananás, mangos y otras frutas tropicales, lo que lamentablemente está sucediendo en otros países, como por ejemplo Venezuela, donde se han plantado duraznos que fuera de su alto costo de producción, no reúnen las condiciones apropiadas para un negocio especialmente de exportación. No cabe duda, que lograr hacer esta división climática es muy difícil ya que los gobiernos no desean aceptarla; pero la antigua división entre frutas de clima tropical y de clima templado que existió, y que dio tan buenos resultados en la comercialización e integración de los países, poco a poco se ha ido perdiendo.

En Argentina las posibilidades de expansión son posibles ya que existen terrenos apropiados para estos fines; pero justamente por motivos económicos no hay nuevos proyectos que pudieran conocerse entre los informantes.

Con relación a los consumos, no se tienen cifras estadísticas y se informa que están cubiertas todas las necesidades del país, con un excedente para exportación bastante apreciable; se informa que la demanda interna alcanza de un 60 a un 75 por ciento de las producciones, en las frutas de caño especialmente; pero que en las manzanas el 90 por ciento de la producción se destina a la exportación.

Considerando la situación actual, se estima que cualquier demanda extra de los países latinoamericanos podría ser ampliamente cubierta con los excedentes actuales, aunque con los productos ya negociados y por las condiciones económicas reinantes, es posible que la demanda extra no sea apreciable.

El Estado tiene una política de libre comercio, para lo cual ha retirado todas las restricciones, fijado algunos aranceles más bajos que los que estaban vigentes en la actualidad, respetando los márgenes de preferencia de los productos negociados, suprimiendo las bonificaciones y evitando todo lo posible en colocar alguna cláusula de salvaguardia. Por el momento, en la parte créditos son los normales en las instituciones bancarias, existiendo como medida especial sólo el crédito de preembarque que se le concede a los exportadores.

//

Aunque las empresas se encuentran interesadas en los mercados latino americanos, en todo momento están tratando de ampliar sus mercados a países fuera de la zona ya que sus producciones no pueden ser absorbidas por el mercado latinoamericano que se ha visto disminuido este último tiempo, debido a la escasez de moneda de pago, ya que es de todos conocida la escasez de dólares y los saldos verdaderamente elevados que existen en las cuentas de créditos recíprocos, los que no han podido, en muchos casos, ser compensados.

Los principales productores y exportadores que tiene Argentina son los siguientes:

Fruta fresca

1. Gasparri y Cía. S.A.
2. Pindapoy S.A.; Lavalle 3161, Buenos Aires
3. Tres Ases S.A.; Corrientes 3156 (1193), Buenos Aires
4. Prod. Argentinos Integrados S.A.
5. Moño Azul S.A.; Lavalle 3155, Buenos Aires

Fruta en conserva

1. Agroindustrias Inca S.A.; Avda. Juan B. Justo 1480, Buenos Aires
2. La Campagnola S.A.; Hipólito Yrigoyen 2576, Buenos Aires
3. Lanín S.A.; Colpayo 40, piso 8, Buenos Aires
4. Alfa S.A.I.C.; 26 de julio 87, General Alvear, Mendoza
5. Arcor S.A.I.C.; Avda. Díaz Vélez 3939, Buenos Aires
6. Precursor S.A.; Patricias Mendocinas 182, General Alvear, Mendoza
7. Giol (Soc. del Estado); Paraguay 4902, Buenos Aires

Concentrado de frutas

1. Agroindustrias Inca S.A.; Avda. Juan B. Justo 1480, Buenos Aires
2. La Campagnola S.A.; Hipólito Yrigoyen 2576, Buenos Aires
3. Alfa S.A.I.C.; 26 de julio 87, General Alvear, Mendoza
4. Arcor S.A.I.C.; Avda. Díaz Vélez 3939, Buenos Aires
5. Noel; Patricios 1750, Buenos Aires

Frutas secas

1. Agroindustrias Inca S.A.; Avda. Juan B. Justo 1480, Buenos Aires
2. Lascar S.A.; General Manuel Rodríguez 1650, Capital

//

//

3. Los Dioses del Valle
4. Monte Comar S.A.
5. Pasandina; Mendoza 169 (s) 2o. Esc. 34, San Juan

NOTA

Las compañías que figuran sin dirección, no fue posible conseguirla y se podrán entregar posteriormente.

Para mayor información se acompaña el anexo con los nombres, direcciones y productos que elaboran los asociados de la Cámara Argentina de Vegetales Industrializados.

Había sido el deseo de acompañar al presente trabajo, las normas de etiquetado y reglamentaciones sanitarias; pero lamentablemente no fue posible conseguirlas debido a que no había disponibilidad de ellas y no se podía sacar copia fotostática de las partes de interés, por estar impresas en azul.

//

Principales asociados "Cámara Argentina de Vegetales Industrializados"

| <u>Empresas</u> | <u>Línea de productos</u> |
|---|---|
| AISOL S.A.I.C. Bernardo de Yrigoyen 546 - 5o. Capital Tel.: 37-7558/8087 | Conservas vegetales, dulces y mermeladas, frutas secas, aceitunas y ajíes en vinagre |
| ALFA S.A.I.C. 26 de julio 87 Gral. Alvear (Mendoza) | Conservas vegetales, frutas desecadas |
| ALIAS S.A.I.C. C.C. 78 Sucursal 25 (B) Tel.: 774-5913 | Conservas vegetales, frutas desecadas |
| ALPET S.A. Bragado 5843 Capital Tel.: 58-2380 | Jugos analcohólicos |
| ANTOLIN HNOS. S.A. Condarco 1743 Capital Tel.: 59-1342 | Frutas secas y desecadas, mermeladas, duraznos en frascos |
| ANTONIO BERNARDI S.A. Añasco 51 - Llavallol Buenos Aires Tel.: 243-6058 | Conservas vegetales |
| ARMANDO ANTUNES C. EXP. IMP. Chile 1449, Of. 1 Capital Tel.: 38-8853/9727 | Exportación de aceitunas y aceite de oliva, comercialización frutas desecadas |
| ARTIGAS S.A.I.C. Av. Corrientes 4006, Of. 7 Capital Tel.: 89-9446/1366 | Conservas vegetales, frutas desecadas, dulces y mermeladas, granos de choclo |
| BAGLIANI S.A.I.C. Rep.: Sgo. del Estero 454 Piso 6, Of. 26 Capital Tel.: 38-2637 | Conservas vegetales, jugos y pulpas de frutas y de tomates, cerezas confitadas |
| BAIRES ARGENTINA S.C.A. Av. Pte. Roque Sáenz Peña 651 Piso 8, Of. 135 Capital Tel.: 46-1063/3544/6297 | Exportación de frutas desecadas |

//

//

| | |
|--|--|
| BAKIAGIAN Y CIA. LTDA. S.A.C.I. Alsina 1659 Capital Tel.: 45-6021/3 | Comercialización de conservas vegetales, frutas desecadas |
| BALLARINI HNOS. S.R.L. Vallejos 4526 Capital Tel.: 50-0061 | Conservas vegetales, frutas desecadas |
| BARRUTI LANUS, BUSCAGLIA Y TERREN S.A.I.C. Las Casas 3535 Capital Tel.: 59-0418 - 58-5019/1856 | Comercialización de productos alimentarios |
| BENVENUTO S.A.I.C. Hipólito Yrigoyen 2576 Capital Tel.: 48-6035/9 | Conservas vegetales, dulces y mermeladas, frutas abrillantadas, salsas y jugos de to mate, condimentos, granos de choclo, sopas y caldos |
| BERNUES HNOS. S.A.L. Charlone 2115 Capital Tel.: 52-7315 | Frutas desecadas en general |
| AGROINDUSTRIAS INCA S.A. Av. Juan B. Justo 1480 Capital Tel.: 771-7020/28/29 | Conservas vegetales, frutas abrillantadas y desecadas, dulces, jaleas y mermeladas, jugos de frutas y de tomates, palmitos, gra nos de choclo |
| BODEGAS Y VIÑEDOS CASTRO HNOS. S.A. Laprida 43 (E) San Juan | Pasas de uva, arrope de uva, jugos de uva, aceitunas |
| CANALE S.A. Av. Martín García 328 Capital Tel.: 26-5001/9 | Conservas vegetales, dulces, jaleas y mer meladas, granos de choclo |
| CASA RONCERO Av. Crisólogo Larralde, km. 25.000 - Quilmes Buenos Aires Tel.: 253-7083/84 | Comercialización de conservas vegetales, su permercado |
| CAVALLI INDUSTRIAS ALIMENTI CIAS S.A. Cayetano Cavalli y Colón - San Nicolás (Buenos Aires) Tel.: 2604 | Conservas vegetales, dulces y mermeladas, granos de choclos |
| C. DATTILO S.A.I.C. Av. Corrientes 1515 6o. "E" Capital Tel.: 46-8413 | Conservas para ventas de terceros, exporta ción |

vf

//

//

| | |
|---|---|
| MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A., DIVISION CONSERVAS Carabelas 344, 3o. Capital Tel.: 35-1275/1803/1287 | Conservas vegetales, tomate triturado, dulces, jaleas y mermeladas, jugos, purés y pastas de frutas, frutas desecadas, condimentos |
| CIA. FRUTICOLA ARGENTINA ICSA Joaquín V. González 1953 Capital Tel.: 566-5538 | Conservas vegetales, frutas secas y desecadas, dulces y mermeladas, pulpas de frutas, encurtidos, cerezas al maraschino, duraznos al cognac |
| CIA. SWIFT DE LA PLATA S.A. Sarmiento 443 Capital Tel.: 45-0789 - 45-0455 | Comercialización de conservas vegetales, dulces, jaleas y mermeladas, jugos, salsas y condimentos |
| CIA. TODDY S.A.C.I.F. Almirante Brown 1749 Lomas del Mirador Buenos Aires Tel.: 653-2196 | Pulpas y jugos concentrados de frutas, tomate industrializado |
| CLANCAY S.A.C.I.F. Catamarca 230 (N) San Juan Tel.: 24296 | Conservas alimentarias y dulces |
| C.O.F.I.L.A.R. LTDA. Ruta Nacional no. 40 Chilecito (La Rioja) Tel.: 580 | Conservas vegetales |
| COLLETTI S.A.C.I.A. Sarmiento 1142, piso 10 Capital Tel.: 35-1968 | Conservas vegetales |
| COOPERATIVA AGROPECUARIA NUEVA CONETA LIMITADA Polcos - Valle Viejo Catamarca | Hortalizas deshidratadas y conservadas |
| CRUSH S.A.C.I. Fondo de la Legua 1346 Martínez (Buenos Aires) Tel.: 792-5824 | Jugos de frutas, bebidas gaseosas |
| DULCES OTITO/A. GALLI Y CIA. Av. Corrientes 1628, lo. "C" Capital Tel.: 49-6496 | Conservas vegetales, dulces y mermeladas |
| DULCINEA S.A. Libertad 1662, 3o. "C" Capital Tel.: 393-8490 | Conservas vegetales y dulces |

//

//

| | |
|--|--|
| EL DIAMANTE S.R.L. Lavalle 1537, lo. "C" Capital Tel.: 40-8216 - 45-8043 | Conservas vegetales |
| ENVASADORA LA BANDA S.A. Galpón 1 - Puerta 6 Estación La Paternal Tel.: 59-9617/8529 | Conservas vegetales, dulces, granos de cho clo |
| ESQUEL FRUT S.A. Chile 642, 7o. "E" Capital Tel.: 34-0347 | Frutas deshidratadas |
| ESTABLECIMIENTOS BLASON S.A. Av. Pte. Roque Sáenz Peña 852 9° Capital Tel.: 45-7171/7153 | Conservas vegetales y dulces, jaleas y mer meladas, jugos de frutas, salsas, granos de choclo |
| ESTABLECIMIENTOS CAMPANA S.A. Padre M. Carballo 1835 Capital Tel.: 67-0183/4089/69-7653/ 2772 | Conservas vegetales, comercialización pro ductos alimentarios |
| ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL DE CONSERVAS ALBARIO S.R.L. Quito 3865 Capital Tel.: 812-2119/1483 | Conservas vegetales, dulces y mermeladas |
| ESTABLECIMIENTO LA COLINA DE BODEGAS Y VIÑEDOS GIOL E.E.I.C. Paraguay 4902 Capital Tel.: 71-9516/7/8 | Conservas vegetales, secadero de frutas |
| FICOMEX S.A.C.I. Sarmiento 1967, 1° Capital Tel.: 45-6245 | Comercialización y exportación de conservas vegetales, frutas secas y desecadas, dul ces, jaleas y mermeladas, pasas de uva, acei tunas |
| FIORAVANTI S.A.C.I. Río de Janeiro 460 Capital Tel.: 812-5221/6942/811-6031 | Conservas vegetales, tomate industrializa do, encurtidos, aceite y aceitunas |
| FRUGLACE S.A.I.C.I.F.A. Senillosa 835/43 Capital Tel.: 922-3016/4614 | Cerezas al maraschino, frutas abrillanta das, comercialización pulpas de frutas, pa sas de uva, dulces y mermeladas |
| FRUTAS JUMARO 25 de mayo 1438 General Roca (Río Negro) Tel.: 3276/3019 | Actividad frutihortícola |

vf

//

//

GROSSO Y CIA. S.R.L.
Jean Jaurés 2976
Valentín Alsina
Buenos Aires
Tel.: 208-5292

Importación y fraccionamiento de frutas se
cas, desecadas y confitadas.

HASINDAL S.A.
Hilario Ascasubi
Buenos Aires
Tel.: 23028

Tomates y pimientos morrones

HENRI ULLMANN S.A.I.C.F.I.
25 de mayo 596 14°
Capital
Tel.: 31-6045

Comercialización de conservas vegetales,
dulces y mermeladas, aceitunas y aceite de
oliva

HIJOS DE YBARRA ARGENTINA
S.A.C.I.
Laprida 3175 - Florida
Buenos Aires
Tel.: 760-9021/28

Conservas vegetales, aceite y aceitunas

INDUSTRIAS J. MATAS S.C.A.
Bernardo de Yrigoyen 190, 7°
Capital
Tel.: 38-5135 - 37-7899

Hortalizas y legumbres deshidratadas, acei
tes esenciales, aromas

INDUSTRIAS RAMALLO S.A.I.C.F.I.
Sarmiento 2088
Capital
Tel.: 40-6614

Conservas vegetales, granos de choclo

ISIDORO GAZZOLA E HIJOS S.A.C.I.
California 2715
Capital
Tel.: 28-0041/4/2997/99

Conservas vegetales, dulces y mermeladas,
frutas secas y desecadas, granos de choclo,
legumbres secas

JAFER S.R.L.
Adm. Fábrica: Villa Luján 1340
Avellaneda (Buenos Aires)
Tel.: 207-3611

Tomates triturados

JUAN MALDONADO SUAREZ E HIJOS
Jujuy 179 (S)
San Juan
Tel.: 27389/26177

Tomates, pimientos, aceitunas, dulces

JUCOMAN S.A.I.C.
República del Líbano 23
Mendoza

Jugos de frutas

LA NUECERA ARGENTINA S.R.L.
Uriarte 1656/58
Capital
Tel.: 71-1269

Frutas secas (enteras y peladas), frutas de
secadas, pasas de uva

//

//

| | |
|---|--|
| LASCAR S.A. Gral. Manuel A. Rodríguez 1650 Capital Tel.: 59-1554 | Frutas desecadas, pasas de uva |
| MADRIAL S.R.L. Av. Pte. Roque Sáenz Peña 710 4o. Capital Tel.: 34-4480 | Importación y exportación de productos ali <u>men</u> tarios |
| MARIANO ALBALADEJO S.A.I.C.F.I. Salta 763 (S) San Juan Tel.: 23777/28425 | Conservas vegetales, aceite de oliva |
| MOÑO AZUL S.A.I.C. Lavalle 3155 Capital Tel.: 87-6651/5 | Conservas vegetales, pulpas de frutas, to <u>mate</u> industrializado |
| MORA S.A.I.C.F. Av. de Mayo 1365 Tel.: 38-3978 | Conservas vegetales |
| BRINCO S.A. Pavón 3077 Capital Tel.: 97-2039/6686 | Bebidas con base de jugos de frutas |
| NOEL Y CIA. LTDA. S.A. <u>ARGEN</u> TINA Patricios 1750 Capital Tel.: 21-4101/09 | Conservas vegetales, dulces, jaleas y mer <u>mel</u> adas, pulpas de frutas, salsas, granos de choclo, condimentos |
| NORASUR S.A.C.I.F.I.A. Conde 473 Capital Tel.: 771-0122/0212 | Conservas de tomates |
| ORFIVA S.A.C.I.I. Florida 253, 4o. "M" Capital Tel.: 40-7531 | Manzanas deshidratadas, jugos concentrados de frutas |
| OSCAR RONCHETTI Y CIA. S.A.I.C. Av. Leandro N. Alem 675 (entrepiso) Capital Tel.: 31-3813/5 | Conservas vegetales, pulpas de frutas, fru <u>tas</u> secas y desecadas, aceitunas y aceite de oliva |
| PASANDINA S.R.L. Mendoza 169 (S) 2o. Esc. 34 San Juan Tel.: 5745 | Pasas de uva |

vf

//

//

| | |
|--|---|
| PINDAPOY S.A.A.I.C. Lavalle 3161, 5o. Capital Tel.: 87-6601/5 | Jugos concentrados de frutas cítricas, dulces y mermeladas, aceites esenciales |
| PRETEL HNOS. S.R.L. Agüero 477 1° Capital Tel.: 89-3927 | Conservas vegetales, frutas desecadas, pasas de uva, dulces, jaleas y mermeladas |
| REALSOL S.R.L. C.C. 8 - Fernández Santiago del Estero | Conservas vegetales, productos regionales |
| REFINERIAS DE MAIZ S.A.I.C. Tucumán 117, 5° Capital Tel.: 32-2061 | Hortalizas y legumbres deshidratadas, sopas y caldos |
| RIO COLORADO S.A. Jaime Prats - San Rafael Mendoza Tel.: 11 | Conservas vegetales |
| RIPOLL HNOS. S.A. Calle 66 esq. 152 Los Hornos La Plata (Buenos Aires) Tel.: 5-2571 | Conservas vegetales, granos de choclo |
| RODAL S.A. Av. Córdoba 1345 12° Capital Tel.: 41-7840/8654 | Conservas vegetales |
| SASETRU S.A.C.I.F.I.A.I. y E. Rivadavia 869 Capital Tel.: 49-3201 - 45-3471 - 46-5677 | Conservas vegetales, aceites comestibles |
| SITARP S.A.I.C.I.F. Lavalle 1459 Of. 113 Capital Tel.: 46-0011 - 49-0965 | Exportación de conservas vegetales |
| SOCIEDAD COOPERATIVA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAINQUE LTDA. Av. Corrientes 3270 Capital Tel.: 89-7891 | Conservas vegetales, frutas desecadas y deshidratadas |
| TESONERO S.A.C.I.F.I.A. Sta. Juana de Arco esq. Garavano Ciudadela (Buenos Aires) Tel.: 653-6102 | Conservas vegetales, frutas desecadas, hortalizas y legumbres deshidratadas, dulces, jaleas y mermeladas, aceitunas, encurtidos |

//

//

| | |
|--|---|
| THE COCA-COLA EXP. CORP. Galicia 2030 Capital Tel.: 59-9157 | Jugos de frutas |
| TRINACRIA S.C.A. Villanueva 1107 Capital Tel.: 40-8216 | Conservas vegetales, frutas desecadas |
| TUCUMAN FLAKES S.A. Talcahuano 1188 Capital Tel.: 42-0344 | Hortalizas y verduras deshidratadas |
| VALLEJO HNOS. S.R.L. Luis María Campos 4855 Villa Insuperable Lomas del Mirador Buenos Aires Tel.: 652-7682 | Conservas vegetales, desecado de frutas, em paque y fraccionamiento de frutas secas y desecadas |
| VALLEY EVAPORATING CO. Av. Corrientes 1145 So. Of. 54 Capital Tel.: 392-7908 - 393-7685 | Manzanas deshidratadas |
| VERSALLES S.R.L. La Rioja 1254 7o. Of. 701 Rosario (Santa Fe) Tel.: 64708/64822 | Arvejas conservadas, granos de choclo |
| VILLARES S.C.A. Talcahuano 155 Capital Tel.: 35-3129 | Frutas desecadas, comercialización de con servas vegetales |
| ZOVICH S.A. Av. Besares 1372 La Banda Santiago del Estero Tel.: 7335 | Conservas de tomates |
| CONGELAR S.A. San Jerónimo 2480, piso 1 Santa Fe Tel.: 30-344/30-345 | Procesamiento de vegetales congelados en forma rápida e individual |
| INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CORREN TINAS S.A. Uruguay 950, piso 4 Capital Federal Tel.: 41-0547 | Elaboración de conservas de frutas y horta lizas |
| RESOLANA S.A. H. Irigoyen 285, Loc. 24 San Rafael - Mendoza Tel.: 22233/24781 | Elaboración de alimentos conservados, seca dero de frutas |

vf

//

//

B. BRASIL

En el análisis de los cuadros de importaciones y exportaciones de Brasil, se puede apreciar que este es uno de los principales mercados de Latinoamérica; pero llamando la atención los elevados volúmenes que adquiere fuera de los mercados de ALADI, de productos que se producen en la zona en buenas condiciones de calidad y precios. Sería del mayor interés que este país procediera, dentro de lo posible, a la sustitución de importaciones en todos aquellos productos que provengan de Latinoamérica; entregando con este objeto un buen margen de preferencia en las negociaciones, que permita poder competir con países del tercer mundo que tienen en algunos casos mejores precios por sus grandes producciones y excedentes que le permiten aprovechar las economías de escala.

Brasil, fuera de los proyectos de Acuerdos de alcance parcial general que ha suscrito con varios de los países de Latinoamérica, no ha elevado ningún proyecto del sector frutas u otros productos alimenticios con algún país determinado, sólo se encuentra en estudio un Acuerdo de alcance parcial que desea celebrar con Chile y que se espera llevar a término lo antes posible.

En dicho Acuerdo Brasil-Chile se está estudiando la posibilidad de que comprenda todos los sectores de productos industrializados del sector alimenticio.

Con referencia a la libre circulación de productos, Brasil tiene el CACEX, que regulariza las importaciones y que en oportunidades no da curso a los registros de importación, debido especialmente a las condiciones económicas por las que pasa el país. Asimismo, las importaciones en su mayoría, están afectas a una sobretasa arancelaria que llega generalmente a un 100 por ciento pero que no afecta a los productos negociados.

Esta situación de aprobación de las guías de importación, como también los pagos que debe remesar el Banco Central a los exportadores, ha mejorado en este último tiempo y se ha informado que poco a poco irá mejorando cada vez más.

Un caso parecido ha sucedido con las cláusulas de salvaguardia que habían disminuido el intercambio comercial en los productos frutícolas y es así que recientemente en la negociación del Acuerdo no. 3 con Chile, se suspendieron dichas cláusulas y sólo quedan las vigentes para Argentina, Paraguay y Uruguay de los siguientes productos, en espera de que se efectúen las negociaciones de los Acuerdos respectivos: manzanas frescas, duraznos frescos, compota de duraznos con o sin adición de azúcar y conservas de duraznos al natural.

Existe una relación de productos considerados sensibles dentro del mercado brasileño, los que figuran en los Acuerdos celebrados entre este país con Argentina, Paraguay y Uruguay.

Los productos a que se refiere el párrafo anterior son los siguientes, tanto para Argentina como para Paraguay: manzanas frescas, peras frescas, duraznos frescos, duraznos secos con y sin carozo, compotas y duraznos en conservas al natural y en almíbar. Para Uruguay son los mismos anteriores con excepción de los duraznos secos con y sin carozo.

//

//

El sector empresarial de Brasil estima que las posibilidades comerciales de un Acuerdo de alcance parcial son bastante buenas y siempre que se pudiera obtener una balanza comercial compensada, ya que para las autoridades oficiales es uno de los puntos de mayor importancia dentro de sus políticas económicas. Estas posibilidades serían aún mejores al conseguir una sustitución de importaciones de los productos que se traen de mercados extrazona.

Se ha podido apreciar que dentro de los productos industrializados existe una capacidad instalada ociosa bastante elevada, que podría ser ocupada en las exportaciones a Latinoamérica, lo que además acarrea una necesidad bastante alta de capitales de giro que se traduce en una muy baja rentabilidad. Es de la mayor importancia la industrialización de los elementos perecibles, con el objeto de minimizar las pérdidas que se producen en la agricultura proveedora de materias primas en un corto período del año.

Lo anterior significa que debe existir un especial acuerdo entre la agricultura y el sector industrial.

Los aranceles para terceros países en el Brasil fluctúan entre el 85 y el 30 por ciento ad valorem, contando la mayoría de ellos con una sobretasa arancelaria del 100 por ciento y sólo unos pocos con porcentajes menores y prácticamente ninguno sin sobretasa. Esta sobretasa no es aplicable a los productos negociados por lo que es indispensable contar con esta ventaja dentro del mercado latinoamericano, además de la rebaja que pudiera ser factible. Por otra parte, las rebajas arancelarias que se han concedido a la mayoría de los productos analizados van de 100 por ciento a 30 por ciento, pudiendo considerarse un promedio dentro de los negociados de un 80 por ciento del valor fijado para terceros países; existen otros productos de los analizados que no han sido aún negociados.

Según las informaciones que se han obtenido, las exportaciones brasileñas en productos alimenticios han disminuido notoriamente entre los períodos de 1979 a 1983 pudiendo apreciarse una rebaja total en toneladas de 260.497 a 181.783, lo que además ha representado en dólares una menor entrada de alrededor de 20 millones de dólares. Esta rebaja, se ha podido apreciar, es debido a la disminución de las compras de los países de Latinoamérica, en especial de las exportaciones que se efectuaban a Argentina quien redujo notoriamente sus importaciones.

En frutas frescas, esta disminución se debió especialmente a la menor venta de bananos que se enviaban a la Argentina y por otra parte, a las naranjas que se exportaban como concentrados para jugos, que también ha disminuido su demanda. Excluyendo estos dos productos, en el resto se ha podido apreciar un pequeño repunte a contar de 1982 especialmente en el ananá, mangos, cocos, aguacate y otros de origen tropical.

Líneas de productos

Las principales líneas de productos que se elaboran en Brasil son:

Derivados del tomate: salsa, puré, extracto, ketchup y tomate al natural.

Legumbres: arvejas, maíz, pepinos, cebollas, aceitunas y palmitos.

Dulces en pasta: mermeladas de guayaba, de higos, de duraznos y de bananas.

Frutas en almíbar: duraznos, ananás, higos, ciruelas, mangos, jaca y ensalada de frutas.

Jaleas: duraznos, ananás, uvas, fresas y guayabas.

mas

//

//

Jugos de frutas: ananá, uva, maracuyá, guayabas, mangos, duraznos y fresas.

Existen otros productos en elaboración, pero los principales y tradi
cionales son los que se indican más arriba.

La lista de los principales fabricantes, según los datos que se pudie
ron obtener, es la que se indica al final del presente capítulo.

Se hace presente que la legislación brasilera tiene considerado, para la mayoría de sus productos de exportación, ventajas especiales dando tan
to incentivos en tributos como crediticios y de financiamiento los que se otorgan de acuerdo a los productos que se exportan.

Con relación a las producciones actuales y su relación con la deman
da interna, no se pudieron obtener datos oficiales; pero se pudo apreciar que la demanda interna en lo referente a frutas tropicales es más que sufi
ciente, quedando un alto saldo que podría destinarse a las exportaciones; en lo referente a frutas de clima templado, aunque las plantaciones han ido en aumento, en especial en lo referente a duraznos, estos no son suficien
tes para abastecer la demanda interna y también existen quejas de algunas em
presas productoras de conservas que el producto entregado como materia prí
ma no reúne en muchas oportunidades las condiciones de calidad que se exi
gen para un producto de exportación.

Tal como se informa en un posible acuerdo y en especial en lo que se refiere a la demanda extra, se estima que tanto para la exportación como pa
ra la importación de los productos analizados habría un mercado de conside
ración.

//

//

ANEXO I

Medidas de liberación del comercio exterior

El Gobierno del Brasil está interesado en la liberación del comercio exterior, retirando o disminuyendo las restricciones que tenía y es así, que con fecha 13 de setiembre de 1984, se acordaron las siguientes medidas que pasaron a la instrumentación legal y administrativa:

1. Sobretasas

Se eliminan las sobretasas que regían desde 1975, y son incorporadas como tarifas aduaneras en la siguiente forma:

- a) sobretasas del 100 por ciento bajan a un 30 por ciento adicionadas a la tarifa; y
- b) sobretasas del 30 por ciento bajan a un 10 por ciento adicionadas a la tarifa.

2. Elevación tarifas aduaneras

El Consejo de Política Aduanera (CPA) podrá elevar las tarifas hasta 60 por ciento en caso sea necesario restringir importaciones.

3. Restricción de importaciones

- a) Suspensión de las Guías de Importación con 4.000 productos, cuya importación está suspendida. Esta lista será revisada y se liberarían aproximadamente 2.000 ítem, manteniéndose sólo suspensión para bienes de consumo durables y bienes terminados;
- b) los programas anuales de importación por firma, pasarán a ser meramente indicativos;
- c) quedaría eliminada la posibilidad de CACEX, de suspender o negar Guías de Importación; y
- d) Las exigencias de plazos mínimos de financiamiento, serán modificados adecuándolos a los del mercado internacional. En principio, los nuevos plazos serían similares a los estipulados por el Eximbank de Estados Unidos o sea, de 180 días a 5 años.

4. Subsidio a las exportaciones

El subsidio a las exportaciones de un 11 por ciento será reducido gradualmente, a partir de noviembre de 1984, según la siguiente pauta mensual:

Noviembre: 9 por ciento
Diciembre: 7 por ciento
Enero 1985: 5 por ciento
Febrero: 4 por ciento
Marzo: 3 por ciento
Abril: 2 por ciento
Mayo: eliminado.

mas

//

//

Con relación a Argentina, ya se han suprimido varias medidas de subsidios y otras; pero se está haciendo un estudio definitivo, que podría estar listo para su aplicación de 1985 en adelante.

//

//

PRINCIPALES PRODUCTORES "ASOCIACION BRASILEIRA
DE INDUSTRIAS DE ALIMENTOS"

ANGELO AURICHIO Y CIA. LTDA.

Rua Leme da Silva 255

Tel.: 292-7132 / 92-2477 / 92-2475

03.182 - Sao Paulo - SP

AURICHIO S.A. / INDUSTRIA E COM.IMPORT.E EXPORTACAO

Av. Senador Queiróz 605 19° andar - s/1.515

Tel.: 227-7139

01.026 - Sao Paulo - SP

CIA.INDUSTRIAL DE CONSERVAS ALIMENTICIAS "CICA"

Rua Professor Arthur Ramos 241 - 2° andar

Tel.: 814-1166

01.454 - Sao Paulo - SP

CIA.INDUSTRIAL E MERCANTIL "PAOLETTI"

Av. Senador Queiróz 667 - 8° andar

Tel.: 227-1322

01.026 - Sao Paulo - SP

COSTA PINTO - INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA.

Rodovia Marechal Rondon, Km 232 - Bairro Santo Antonio

Caixa Postal 201

Tel.: (0149) 22-0262

18.600 - Botucatu - SP

FABRICA ROSA S/A INDUSTRIA DE DOCES E CONSERVAS

JOSE DIDIER

Rua Mem de Sá 46 - Encruzilhada

Caixa Postal 334 e 200

Tel.: (081) 222-1220 / 222-1330 / 222-1130

50.000 - Recife - PE

FREITAS LEITAO COMERCIO E INDUSTRIA LTDA.

Rua Mauro 410 - Vigário Geral

Tel.: (021) 391-4310

21.241 - Rio de Janeiro - RJ

FRUTOS TROPICAIS S/A

Rua Miguel Calmon 59 - Ed.Almirante Barroso - 6° andar

Tel.: (071) 241-0710

40.000 - Salvador - BA

HELLENICA COMERCIO E INDUSTRIA LTDA.

Rua Francisca Biriba 336

Tel.: 299-4546 / 298-6105

Caixa Postal 4.382

02.541 - Sao Paulo - SP

HELOMAR S/A - INDUSTRIA DE ALIMENTACAO

Rua Félix de Cunha 722

Tel.: (0532) 22-2206 / 22-2758

Caixa Postal 120

96.100 - Pelotas - RS

//

//

INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS "CICANORTE" S/A
Av. Herculano Bandeira 840
Caixa Postal 07
Tel.: (081) 326-6003 / 326-3604
50.000 - Recife - PE

INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
"CEPERA" LTDA.
Avenida Conselheiro carrao 160/166
Tel.: 296-7169 / 296-4772
03.402 - Sao Paulo - SP

INDUSTRIA E COMERCIO JIMMI LTDA.
Rua Cantareira 709
Tel.: 228-7131 / 228-2990
Caixa Postal 3.132
01.024 - Sao Paulo - SP

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BEIRA ALTA S/A
Rua do Alho s/n° - Mercado Sao Sebastiao
Caixa Postal 21.064
Tel.: (021) 270-3222
21.010 - Rio de Janeiro - SP

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CARLOS DE BRITTO S/A
FABRICAS PEIXE
Rua Joaquim Carlos 396
Tel.: 291-9936/9947 - 292-6092/3079 - 93-2121
03.019 - Sao Paulo - SP

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS MAGUARY S/A
Av. Cruz Cabugá 247
Caixa Postal 586
Tel.: (081) 231-0303 / 231-0350
50.000 - Recife - PE

INDUSTRIAS DE CONSERVAS ALIMENTICIAS CICASUL S/A
Av. Pinheiro Machado 3.390
Tel.: (0532) 21-1922 / 21-0834
Caixa Postal 502
96.100 - Pelotas - RS

IPORANGA - INDUSTRIA DE CONSERVAS, EXPORTACAO,
IMPORTACAO LTDA.
Rua Miguel Carlos 41 - 10° andar - conj.102
Tel.: 228-5925/7232 - 229-6702
01.023 - Sao Paulo - SP

IRMAOS KULPA Y CIA. LTDA.
Av. Getúlio Vargas 6.096
Tel.: (0512) 72-1768 / 72-1796
92.000 - Canoas - RS

J. ALVES VERISSIMO S/A/ INDUSTRIA, COMERCIO E
IMPORTACAO
Rua Plínio Ramos 173
Tel.: 227-5211/8999
01.027 - Sao Paulo - SP

//

//

KINOKO - PRODUCTOS ALIMENTICIOS LTDA.
Av. Ipiranga 978 - 9º andar - Salas 900/904
Caixa Postal 9.587
Tel.: 221-3666
01.040 - Sao Paulo - SP

MARAU S/A AGRO-INDUSTRIA E COMERCIO
Rua Edson 53
Tel.: 531-4255
04.618 - Sao Paulo - SP

MELICIO MACHADO S/A
Av. Melicio Machado 2.000 - Atalaia Velha
Tel.: (079) 222-6377 / 222-6360
49.000 - Aracaju - SE

POMMERENING - CONSERVAS ALIMENTICIAS LTDA.
Av. Fernando Osório 4.476/510
Tel.: (0532) 23-0444/0720/0583
Caixa Postal 372
96.100 - Pelotas - RS

RED-INDIAN S/A INDUSTRIA E COMERCIO
Rua dos Beneditinos 10 - Sobreloja
Tel.: (021) 243-0816 / 253-9322
Caixa Postal 4.961
20.081 - Rio de Janeiro - RJ

RIVOLI - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.
Rua Capitao Pacheco Chavez 220
Tel.: 92-0699 / 92-9226 / 274-9144
03.126 - Sao Paulo - SP

S/A CONSERVAS COLOMBO
Av. Itaóca 981
Tel.: (021) 270-5340
21.061 - Rio de Janeiro - RJ

SACCR - AGRO INDUSTRIAL LTDA.
Av. Bernardo Sayao 4.906
Tel.: (091) 226-6728
66.000 - Belém - PA

SOCOCO S/A INDUSTRIAS ALIMENTICIAS
Rua Iturama 123/135
Tel.: 291-7522/5617 - 292-0947
03.035 - Sao Paulo - SP

VIEIRA SAMPAIO - INDUSTRIA E COMERCIO S/A - "SERIGY"
Av. General Calazans 414 - Fundos B - Industrial
Tel.: 222-3342/4313
49.000 - Aracaju - SE

//

//

C. CHILE

Durante este último tiempo se ha demostrado especial interés en un aumento en la producción frutícola del país que, según informe de los organismos oficiales ha experimentado un crecimiento de un 7 a un 8 por ciento anual, lográndose una superficie plantada que se muestra en el cuadro no. 1.

Como puede verse, la producción frutícola actual está básicamente conformada por especies y variedades para los mercados de exportación.

Desde el punto de vista de la producción, los volúmenes se dan a conocer en el cuadro no. 2 en el que puede apreciarse que el incremento que se ha estado experimentando es bastante apreciable, haciendo presente que en gran parte está dedicada a la exportación de fruta fresca, siendo los principales compradores de Europa, Estados Unidos, Canadá, etc. y lamentablemente un porcentaje bastante pequeño se entrega a los países de Latinoamérica.

En realidad, las cifras señaladas en los cuadros antes mencionados, a pesar de ser bastante buenas, representan la conveniencia de resolver los problemas aún no resueltos de las exportaciones, uno de los cuales se estima la cobertura de los mercados latinoamericanos, dentro de una negociación que sustituya mercados de terceros países en beneficio del comercio zonal.

Para la importación de productos del agro, no existen trabas oficiales que coloquen dificultades o cláusulas de salvaguardia para aquellos negociados dentro de la ALADI, ya que la política de libertad de comercio es la que ha imperado en Chile desde hace algún tiempo. Por otra parte, se ha dejado claramente establecido que, cualquier problema que pudiera afectar a la importación de productos no afectará a aquellos que se encuentren negociados dentro de los mecanismos que dispone el Tratado de Montevideo 1980.

Para los productos analizados se puede expresar que Chile cuenta con una capacidad instalada mayor que las producciones normales que se han efectuado en los últimos años y podemos anticipar que en productos enlatados habría una capacidad ociosa de un 35 a un 40 por ciento considerando un turno de trabajo, la que podría aumentarse al agregar un segundo turno.

El consumo masivo de nuestra población está en gran parte dirigido a las frutas y hortalizas frescas, muchas de las cuales se adquieren en pequeños huertos que llevan sus productos a las ferias y mercados. De la producción masiva se estima que no más del 20 al 25 por ciento en productos frescos va al mercado interno y en lo referente a conservería el consumo interno es en la actualidad de alrededor de un 40 por ciento de la producción.

Con relación a la demanda no satisfecha que podría cubrirse con un acuerdo, estimamos que las mayores posibilidades las tendrían dentro de los productos analizados la banana, ananá, mangos, castañas (de cajú) tanto frescos como en conservas o concentrados para jugos. La cuantificación de esta demanda es bastante difícil de entregar; pero como información sólo en bananas se importan más de 12 millones de dólares al año, haciéndose presente además que todas las importaciones que figuran en los cuadros respectivos se consumen, existiendo en muchas ocasiones falta del producto en el mercado.

//

//

La política comercial que dispone el Gobierno es de libertad absoluta y para la importación de cualquier producto sólo basta presentar un registro para efectos estadísticos en el Banco Central. La comercialización, propiamente tal, está dirigida directamente por los empresarios o compañías dedicadas a estos efectos sin intervención estatal y de acuerdo a la oferta y la demanda.

Existe una recomendación especial de lograr un aumento en el mercado latinoamericano y es así, que se están viendo por intermedio de la AILA la posibilidad de efectuar este comercio sin el desembolso efectivo de la moneda dólar, creando mecanismos especiales para aumentar este comercio.

Con relación a los aranceles, desde hace algunos años ha existido un arancel parejo de un 20 por ciento ad-valorem, respetándose los márgenes de preferencia que se han acordado en los diferentes acuerdos en el marco de la ALADI, el que se ha especificado en porcentaje a fin de evitar cualquier alteración al margen acordado al experimentar un cambio de arancel general por algún país y a fin de que no suceda como pasaba con el antiguo sistema de una negociación con una rebaja arancelaria fija, la que en muchos casos quedaba sobre el arancel acordado para terceros países.

En lo referente a la importación que comprendería en especial aquellos de climas tropicales no habría problema y el único que se podría presentar es el de sabores en muchos casos desconocidos por el público comprador; es interesante aclarar que el sabor de mangos en conservas como en jugos que antes no se consumían, ya han abierto mercados que pueden ser muy promisoros.

Con relación a las variables del mercado, éstas son solamente afectadas por los problemas climáticos; pero debido a la amplia zona con diferentes latitudes estos no han sido de mucho daño pues se compensan algunas producciones de acuerdo a las heladas u otros agentes que podrían reducir las producciones. Sólo casos muy especiales han presentado problemas que producen variables en los mercados.

No cabe duda que las posibilidades de expansión son muy claras, debido especialmente a las disponibilidades de terrenos en zonas que son propias para las plantaciones y si éstas no se han efectuado ha sido principalmente por motivos económicos y de mercados.

El Gobierno con el objeto de aumentar las producciones, un mejor aprovechamiento de las tierras y lograr un mayor empleo, ha solicitado a los empresarios el desarrollo de un plan trienal para el cual ayudará en su financiamiento con nuevos proyectos, mejoras de plantas, obras de riego, instalaciones de frigoríficos y de packing, etc. . A este requerimiento es muy grato hacer presente, que los principales proyectos de expansión y el mayor interés que se ha demostrado dentro del sector empresarial privado está dirigido a la agricultura y agroindustria.

En el citado plan trienal se efectuó una encuesta que dio para el sector industrial de alimentos un total de 46 proyectos de inversión, excluidos el sector bebidas y tabacos.

El monto total de inversión ascendió a \$ 4.141,7 millones, los que distribuidos en el trienio 1984-1986 se descomponen en:

sp

//

//

| | <u>Millones</u> | <u>Porcentaje</u> |
|-------|-----------------|-------------------|
| 1984 | \$ 2.455,9 | 59,3 |
| 1985 | \$ 1.350,6 | 32,6 |
| 1986 | \$ 335,2 | 8,1 |
| Total | \$ 4.141,7 | 100,0 |

Ultimamente y considerando el daño que han causado a la industria nacional algunos productos bonificados o a precios dumping se ha establecido una sobretasa arancelaria de un 15 por ciento para un cierto número de ellos que afectan seriamente a la industria nacional, fuera de esta no existen otras medidas arancelarias.

Chile hasta la fecha no ha hecho uso de cláusulas de salvaguardia para los productos negociados o de cualquier otro de los mecanismos que tiene la ALADI, con el objeto de compensar problemas esporádicos o generales que puedan afectar a un país en un producto negociado.

Con referencia al sistema de rotulación se acompaña una copia de la Norma no. 1.500, en que se explica claramente cuáles son las que deben cumplir tanto los productos nacionales como los de importación, para que el público consumidor tenga cabal conocimiento de lo que está comprando.

Las medidas fitosanitarias que se exigen a los alimentos están especificadas en el "Reglamento Sanitario de los Alimentos", del que nos permitimos adjuntar una copia, la que a pesar que existen varias disposiciones que no corresponden a los alimentos que estamos analizando, estimo de la mayor importancia que la ALADI tenga clara las disposiciones para cualquier tipo de alimentos y evitar en esa forma problemas que puedan presentarse en la importación de productos a Chile.

Fuera de los créditos directos obtenidos en bancos o instituciones financieras, no existen disposiciones especiales para la importación y en las exportaciones se pueden obtener créditos de pre o post-embarque, el que otorgan las instituciones bancarias con intereses de un 10 a un 14 por ciento anual, exigiéndose por supuesto las garantías correspondientes.

En lo referente a la cooperación inter-empresarial, ha sido una especial preocupación de las asociaciones gremiales llegar a un entendimiento entre los productores y los industriales que permitan mejorar las producciones, aumentarlas y bajar los costos, con una colaboración mutua tanto en el cuidado de los huertos como en las posibilidades de lograr condiciones de comercialización.

Uno de los programas que se está estudiando y se desea complementar a la mayor brevedad, es llegar a acuerdo con los agricultores o dueños de huertos para en conjunto con los industriales se trate de obtener el mejor producto el que se entregaría al industrial para su elaboración y envase, como también para su venta o exportación efectuando después una liquidación de acuerdo a los porcentajes que a cada cual le corresponda. No nos cabe duda que este procedimiento que ya se encuentra en uso en varios países, especialmente de Europa pueda traer una mejora notable en el comercio de los productos alimenticios, en forma especial en aquellos derivados de la fruta.

//

//

Acuerdos de alcance parcial

En la reunión de la ALICA del año 1981 celebrada en Caracas, se estudió la concertación de un Acuerdo de alcance parcial entre Colombia y Chile para el sector de frutas, se hizo un Protocolo y se consideró un grupo de frutas tanto tropicales como de clima templado.

Este Acuerdo cuyo Protocolo y relación de productos con sus respectivas rebajas arancelarias fue firmado por los sectores privados debidamente acreditados, no prosperó debido a que se trataba de un Acuerdo de alcance parcial comercial que de acuerdo a las disposiciones del Tratado de Montevideo 1980, quedaba automáticamente abierto a los países de menor desarrollo económico relativo, lo que significaba que Ecuador, por su disposición geográfica, aprovecharía las concesiones que Chile le otorgaba a Colombia y que se referían especialmente a frutas de clima tropical similares a las que producía Colombia en su territorio.

Lo anterior se hizo presente a las autoridades, las que no pudieron resolver por tratarse de disposiciones del Tratado.

En el año 1983, considerando la importancia de suscribir un Acuerdo de alcance parcial para el sector alimenticio, se celebraron varias reuniones entre las delegaciones empresariales de Brasil y Chile para elaborar y elevar a las autoridades un proyecto que pudiera aumentar el intercambio comercial entre ambos países, el que de acuerdo a las disposiciones vigentes quedaría abierto a la adhesión de otros países.

En principio se había considerado que este Acuerdo fuera del sector de frutas y hortalizas; pero después se decidió ampliarlo a todo el sector alimenticio, abarcando la mayoría de los productos de las partidas 02; 03; 04; 07; 08; 09; 10; 11; 12; 15; 16; 17; 18; 19; 20; 21 y 22, además aquellas que comprendían las materias colorantes usadas en los alimentos dentro de la partida 32.

Este Acuerdo se encuentra en estudio y se ha sometido a la consideración de los sectores privados y al informe de los representantes de gobierno especializados en este tipo de negociación para ver las posibilidades de ser presentado lo más completo posible para su tramitación ante las autoridades de la ALADI.

Se acompaña un anexo en el cual se entrega un proyecto de acuerdo de alcance parcial de naturaleza comercial de la industria alimentaria, el que se encuentra revisado y aprobado en principio, por el sector de gobierno.

Con lo anteriormente expuesto y los cuadros y documentos anexos, sobre la situación de Chile, creemos haber entregado una visión clara del comercio y demás antecedentes que se han solicitado para la proyección de un acuerdo de alcance parcial del sector de frutas frescas, secas y procesadas.

Superficie plantada

Las cifras de superficie plantada con huertos industriales, indican una favorable evolución, pasándose de 66.675 hectáreas en 1975 a un total de 93.034 hectáreas en 1983, mostrando un crecimiento del 39,5 por ciento; se destacan las especies manzanas y uvas de mesa, las que en conjunto ocupan 36.621 hectáreas, representando el 39,3 por ciento de la superficie considerada, plantada con especies mayores.

sp

//

//

EVOLUCION DE LA SUPERFICIE OCUPADA CON HUERTOS FRUTALES

- cifras en hectáreas -

CUADRO N° 1

| ESPECIES | 1965 | 1975 | 1980 | 1981 | 1982 | 1983 |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Almendros | 2.400 | 1.605 | 2.203 | 2.238 | 2.261 | 2.328 |
| Cerezos | 1.600 | 1.050 | 1.822 | 1.982 | 2.092 | 2.170 |
| Ciruelos | 2.900 | 1.780 | 3.210 | 3.720 | 4.451 | 4.849 |
| Damascos | 800 | 1.625 | 1.385 | 1.275 | 1.288 | 1.290 |
| Duraznos | 9.700 | 10.500 | 6.361 | 6.192 | 5.994 | 6.037 |
| Nectarines | - | 4.050 | 5.813 | 6.159 | 6.493 | 6.737 |
| Limonos | 3.900 | 7.420 | 5.954 | 5.655 | 5.276 | 5.399 |
| Manzanos | 8.500 | 11.700 | 15.768 | 16.652 | 17.562 | 17.797 |
| Membrillos | 100 | 975 | 664 | 594 | 468 | 478 |
| Naranjos | 4.200 | 4.630 | 5.166 | 5.339 | 5.682 | 5.796 |
| Nogales | 2.600 | 4.350 | 6.429 | 6.529 | 6.577 | 6.593 |
| Olivos | 3.200 | 3.205 | 3.068 | 2.986 | 2.965 | 2.963 |
| Paltos | 3.400 | 4.605 | 6.678 | 7.143 | 7.365 | 7.583 |
| Perales | 2.800 | 2.630 | 3.309 | 3.691 | 3.921 | 4.190 |
| Uvas de mesa | 5.500 | 5.550 | 14.480 | 15.958 | 17.363 | 18.824 |
| TOTAL | 51.600 | 66.675 | 82.310 | 86.113 | 89.708 | 93.034 |
| especies menores: | 1.320 | 1.820 | 2.670 | 2.845 | 3.493 | 3.989 |
| TOTAL | 52.920 | 68.495 | 84.980 | 88.958 | 93.201 | 97.023 |

FUENTE: Elaborado por ODEPA

NOTA: Se incorporó dentro de las especies menores el cultivo de frutillas.

//

//

Producción

Durante la última temporada agrícola 1982/1983, la producción de fruta obtenida con las principales especies frutales alcanzó a unas 929.749 toneladas, siendo las manzanas y uvas de mesa las de mayor gravitación. El comportamiento individual por especies se muestra en el cuadro siguiente:

EVOLUCION DE LA PRODUCCION DE FRUTA FRESCA

- cifras en toneladas netas -

Especies Principales

CUADRO N° 2

| Especies | 1975 | 1980 | 1981 | 1982 | 1983 | Pronost. 1984 |
|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| Almendros | 750 | 1.228 | 1.330 | 1.430 | 1.326 | 1.560 |
| Cerezos | 5.050 | 5.303 | 5.910 | 6.350 | 6.255 | 7.350 |
| Ciruelos | 13.200 | 16.985 | 17.225 | 18.380 | 18.955 | 20.500 |
| Damascos | 13.850 | 12.595 | 12.970 | 13.175 | 12.900 | 13.300 |
| Duraznos | 115.000 | 68.180 | 61.025 | 62.575 | 63.500 | 65.000 |
| Nectarines | 30.800 | 36.360 | 40.710 | 45.760 | 52.500 | 55.000 |
| Limones | 69.900 | 64.698 | 60.650 | 61.620 | 49.600 | 58.000 |
| Manzanas | 125.000 | 245.000 | 298.365 | 345.000 | 365.000 | 400.000 |
| Membrillos | 5.480 | 7.890 | 8.380 | 7.850 | 7.240 | 7.500 |
| Naranjos | 46.900 | 59.200 | 58.815 | 65.350 | 66.776 | 68.700 |
| Nogales | 3.050 | 5.200 | 5.650 | 5.975 | 6.302 | 6.550 |
| Olivos | 11.420 | 8.300 | 8.525 | 9.165 | 8.250 | 7.300 |
| Paltos | 14.650 | 21.700 | 25.000 | 25.730 | 26.600 | 27.500 |
| Perales | 33.800 | 43.095 | 45.500 | 50.550 | 48.145 | 52.900 |
| Uva de mesa | 59.100 | 85.000 | 121.675 | 162.675 | 196.400 | 210.000 |

FUENTE: Elaborado por ODEPA

Embarques de exportación

Durante el año calendario 1983, los embarques físicos de fruta fresca de las principales especies, alcanzaron a un volumen de 374.343 toneladas netas, con un incremento del 12,2 por ciento con respecto al año anterior.

//

//

EVOLUCION DE LOS EMBARQUES FISICOS DE FRUTA FRESCA

- cifras en toneladas netas -

CUADRO N° 3

| Especies | 1980 | 1981 | 1982 | 1983 | % Var. 83/82 |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|
| Uvas de mesa | 49.848 | 79.802 | 109.231 | 149.930 | 37,2 |
| Manzanas | 163.013 | 187.171 | 181.626 | 179.296 | -1,3 |
| Ciruelas | 3.383 | 3.077 | 3.047 | 5.560 | 82,5 |
| Duraznos | 3.206 | 3.171 | 2.696 | 2.876 | 6,6 |
| Nectarines | 6.614 | 6.023 | 8.556 | 13.440 | 57,0 |
| Peras | 22.368 | 21.667 | 25.647 | 20.149 | -21,4 |
| Limonas | 6.207 | 4.428 | 2.861 | 3.092 | 8,0 |
| TOTAL | 254.639 | 305.339 | 333.664 | 374.343 | |
| INDICE | 100,0 | 119,9 | 131,0 | 147,0 | |

FUENTE: Banco Central de Chile

En 1983 solamente dos especies mostraron una baja en sus volúmenes embarcados, las peras con un -21,4 por ciento y las manzanas con un -1,3 por ciento, el resto mostró fuertes incrementos, en especial las ciruelas con un 82,5 por ciento, los nectarines con 57,0 por ciento y la uva de mesa con 37,2 por ciento entre otros. Cabe mencionar que estas especies en general incrementaron sus volúmenes exportados en un 47 por ciento en el período 1980/1983, esperándose que esta tendencia se mantenga durante los próximos años.

El valor de los embarques de fruta mostró un descenso de 5,2 por ciento en 1983 debido a los menores precios.

//

//

EVOLUCION DE LOS EMBARQUES DE FRUTA FRESCA DURANTE EL PERIODO

1980/83
- cifras en millones de US\$ FOB de cada año -
CUADRO N° 4

| Especies | 1980 | 1981 | 1982 | 1983 | % Variación |
|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
| Uva de mesa | 51,8 | 76,0 | 107,7 | 125,8 | 16,8 |
| Manzanas | 74,7 | 81,5 | 81,8 | 62,9 | -23,1 |
| Ciruelas | 2,7 | 3,2 | 3,8 | 4,5 | 18,4 |
| Duraznos | 2,5 | 2,7 | 2,2 | 1,8 | -18,1 |
| Nectarines | 5,7 | 5,2 | 7,5 | 6,8 | -9,3 |
| Peras | 11,9 | 13,8 | 12,7 | 9,3 | -26,7 |
| Limonos | 3,1 | 2,7 | 1,2 | 0,9 | -25,0 |
| Otras especies | 16,3 | 13,4 | 15,9 | 8,5 | -46,5 |
| TOTAL FRUTA FRESCA | 168,7 | 198,5 | 232,8 | 220,5 | -5,2 |

FUENTE: Banco Central de Chile.

Del cuadro anterior se puede colegir el impacto que ha significado la recesión en los mercados internacionales, lo que junto con la firmeza observada por la moneda de los Estados Unidos, se ha traducido en un menor valor de la fruta, a pesar de los mayores volúmenes embarcados.

Precios

Terminado el año 1983, la tendencia observada en la variable precios se mantuvo en una constante baja, afectando a la mayoría de las especies frutícolas exportadas. Dado que el grueso de esta fruta se exporta bajo la modalidad de venta de "libre consignación", los montos obtenidos al mes de diciembre son un buen indicador de la evolución de esta variable.

//

CUADRO N° 5

PRODUCCIONES DE FRUTAS SECAS Y EN CONSERVAS TERMINADAS
(TONELADAS)

| PRODUCTO | PRODUCCION | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | 1980 | 1981 | 1982 | 1983 |
| <u>Frutas Conservadas</u> | | | | |
| Cerezas | 138 | 111 | 155 | 134 |
| Damascos (albaricoques) | 210 | 160 | 122 | 154 |
| Duraznos (melocotones) | 14.315 | 12.340 | 13.500 | 14.400 |
| Frutillas (fresas) | 104 | 185 | 132 | 140 |
| Duraznos al agua | 4.800 | 2.760 | 1.900 | 1.400 |
| Papayas | 90 | 92 | 76 | 135 |
| Peras | 155 | 130 | 120 | 175 |
| Ensalada o Cocktail de Frutas | 98 | 26 | 110 | 145 |
| <u>TOTAL</u> | <u>19.910</u> | <u>15.804</u> | <u>16.115</u> | <u>16.683</u> |
| <u>Jaleas y Mermeladas</u> | | | | |
| Mermeladas varias | 560 | 856 | 750 | 725 |
| <u>TOTAL</u> | <u>560</u> | <u>856</u> | <u>750</u> | <u>725</u> |
| <u>Pulpas, Purés y Pastas de Frutas</u> | | | | |
| Damascos (albaricoques) | 400 | 486 | 556 | 720 |
| Duraznos (melocotones) | 960 | 1.110 | 866 | 1.350 |
| Manzanas | 450 | 610 | 715 | 1.250 |
| <u>TOTAL</u> | <u>1.810</u> | <u>2.206</u> | <u>2.137</u> | <u>3.320</u> |
| <u>Legumbres y Hortalizas conservadas</u> | | | | |
| Aceitunas | 185 | 226 | 195 | 232 |
| Arvejas | 5.000 | 5.850 | 3.960 | 3.200 |
| Espárragos | 360 | 415 | 325 | 540 |
| Porotos Verdes | 750 | 810 | 790 | 520 |
| Tomates al natural | 2.500 | 1.800 | 1.650 | 1.350 |
| Pasta y extracto de tomates | 20.450 | 22.127 | 23.216 | 25.125 |
| Jugo de Tomates | 1.199 | 845 | 790 | 800 |
| Ketchup | 115 | 160 | 175 | N.D. |
| <u>TOTAL</u> | <u>30.559</u> | <u>32.233</u> | <u>31.101</u> | <u>31.767</u> |
| <u>Frutas secas</u> | | | | |
| | | <u>1984</u> | | |
| Ciruelas con carozo | 5.000 | sin carozo | 100 | |
| Damascos | | 150 | | |
| Duraznos con carozo | 700 | sin carozo | 200 | |
| Manzanas | | 100 | | |
| Pasas | | 4.000 | | |
| <u>TOTAL</u> | | <u>10.250</u> | | |

CUADRO N° 6
SUPERFICIE FRUTICOLA 1983
(Hectáreas)

ESPECIES PRINCIPALES

| REGIONES/ ESPECIES | I | II | III | IV | V | R.M. | VI | VII | VIII | IX | TOTAL |
|-----------------------|-------|-----|-------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|-----|--------|
| Almendras | - | - | 31 | 5 | 350 | 1.250 | 681 | 7 | 4 | - | 2.328 |
| Cerezas | - | - | - | - | 1 | 160 | 452 | 1.350 | 170 | 37 | 2.170 |
| Ciruelo Japonés | - | - | 10 | - | 460 | 757 | 789 | 278 | 4 | 4 | 2.302 |
| Ciruelo Europeo | 1 | 4 | - | 25 | 25 | 995 | 1.232 | 255 | 1 | 8 | 2.547 |
| Demascos | - | 2 | 69 | 163 | 320 | 550 | 180 | 5 | 1 | - | 1.290 |
| Duraznos C.Fresco | 1 | 1 | 10 | 58 | 545 | 845 | 450 | 13 | 6 | 5 | 1.934 |
| Duraznos Conserva | - | - | 1 | 236 | 1.770 | 1.350 | 714 | 26 | 6 | - | 4.103 |
| Nectarines | - | - | 2 | 16 | 2.120 | 1.920 | 2.650 | 26 | 3 | - | 6.737 |
| Limones | 52 | - | 97 | 249 | 800 | 2.195 | 1.950 | 50 | 5 | 1 | 5.399 |
| Manzanas Rojas | - | - | - | 9 | 95 | 165 | 5.394 | 5.570 | 515 | 278 | 12.026 |
| Manzanas Verdes | 1 | 3 | - | - | 85 | 115 | 3.043 | 2.210 | 218 | 96 | 5.771 |
| Membrillos | 19 | 17 | 64 | 7 | 31 | 81 | 142 | 91 | 25 | 1 | 478 |
| Naranjos | 44 | 1 | 67 | 56 | 255 | 1.180 | 4.180 | 6 | 7 | 1 | 5.796 |
| Nogales | - | - | 48 | 565 | 2.150 | 1.980 | 1.780 | 32 | 18 | 20 | 6.593 |
| Olivos | 880 | - | 1.070 | 439 | 70 | 90 | 247 | 98 | 69 | - | 2.963 |
| Paltos | 15 | - | 53 | 328 | 4.120 | 1.450 | 1.599 | 18 | - | - | 7.583 |
| Perales | 24 | 27 | 14 | 1 | 410 | 732 | 1.976 | 925 | 30 | 51 | 4.190 |
| Uva de mesa | 3 | 5 | 1.348 | 2.380 | 7.240 | 5.100 | 2.285 | 460 | 3 | - | 18.824 |
| TOTAL (Hás) | 1.040 | 60 | 2.884 | 4.537 | 20.847 | 20.915 | 29.744 | 11.420 | 1.085 | 502 | 93.034 |
| % | 1,1 | 0,0 | 3,1 | 4,9 | 22,4 | 23,5 | 32,0 | 12,3 | 1,2 | 0,5 | 100% |

FUENTE: Laborado por ODLPA

//

SUPERFICIE FRUTICOLA 1983
(Hectáreas)
ESPECIES MENORES

CUADRO N° 7

| REGIONES/ ESPECIES MENORES | I | II | III | IV | V | R.M. | VI | VII | VIII | IX | TOTAL |
|-------------------------------|-------|-----|-------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|-----|--------|
| Castaños | - | - | - | - | - | - | 5 | 15 | 65 | 25 | 110 |
| Chirimoyos | 2 | - | 1 | 184 | 416 | 7 | - | - | - | - | 610 |
| Frambuesas | - | - | - | - | 110 | 165 | 80 | 178 | 67 | 15 | 615 |
| Frutillas | 5 | - | - | 30 | 175 | 110 | 310 | 175 | 45 | 50 | 900 |
| Guindo agrio | - | - | - | 2 | - | - | 25 | 20 | 22 | - | 69 |
| Kakis | - | - | - | - | 9 | 2 | 6 | - | 5 | - | 22 |
| Kiwi | - | - | - | - | 117 | 15 | 12 | 111 | - | - | 255 |
| Lúcumos | 0,5 | - | - | 29 | 49 | 7 | 3,5 | - | - | - | 89 |
| Mandarinos | - | - | 0,5 | 1,5 | 34 | 10 | 13 | - | - | - | 59 |
| Nisperos | 0,5 | - | 0,5 | 14 | 74 | 16 | 35 | 1 | 1 | - | 142 |
| Pepayos | 1 | - | - | 60 | 85 | - | - | - | - | - | 146 |
| Pomelos | 1 | - | - | - | 29 | 2 | 39 | - | - | - | 71 |
| Tunas | 5 | 3 | 7 | 1 | 126 | 520 | 17 | - | - | - | 679 |
| Higueras | 4 | 10 | - | 2 | 3 | 4 | 2 | - | - | - | 25 |
| Otros | 41 | 6 | 2 | 3,5 | 138 | 4 | 2,5 | - | - | - | 197 |
| SUB-TOTAL | 60 | 19 | 11 | 327 | 1.365 | 862 | 550 | 500 | 205 | 90 | 3.989 |
| % | 1,5 | 0,5 | 0,3 | 8,2 | 34,2 | 21,6 | 13,8 | 12,5 | 5,1 | 2,3 | 100% |
| TOTAL GENERAL | 1.150 | 79 | 2.895 | 4.864 | 22.212 | 21.777 | 30.294 | 11.920 | 1.290 | 592 | 97.023 |
| % | 1,2 | 0,0 | 3,0 | 5,0 | 22,9 | 22,5 | 31,2 | 12,3 | 1,3 | 0,6 | 100% |

FUENTE: Elaborado por ODEPA

//

CUADRO N° 8
HUERTOS INDUSTRIALES: PRONOSTICOS DE PRODUCCION 1983/84
(Toneladas)

| REGIONES/ ESPECIES | I | II | III | IV | V | R.M. | VI | VII | VIII | IX | TOTAL |
|------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|--------------|------------------|
| Almendros | - | - | 54 | 8 | 268 | 610 | 518 | 1 | 1 | - | 1.460 |
| Cerezos | - | - | - | - | 20 | 650 | 815 | 5.435 | 260 | 170 | 7.350 |
| Ciruelos Japoneses | - | - | 80 | - | 1.600 | 2.980 | 2.600 | 315 | 40 | 35 | 7.650 |
| Ciruelos Europeos | 2 | 5 | - | 10 | 135 | 6.905 | 7.150 | 585 | 5 | 53 | 14.850 |
| Damascos | - | 5 | 615 | 1.520 | 4.840 | 5.600 | 680 | 35 | 5 | - | 22.500 |
| Duraznos Frescos | 2 | 3 | 80 | 320 | 8.250 | 7.500 | 6.010 | 70 | 55 | 60 | 22.350 |
| Duraznos Conserva | - | - | 10 | 2.810 | 27.370 | 21.600 | 10.600 | 220 | 40 | - | 62.650 |
| Nectarines | - | - | 15 | 30 | 17.100 | 15.300 | 22.475 | 30 | 35 | 15 | 55.000 |
| Limones | 720 | - | 350 | 4.200 | 9.500 | 21.800 | 20.610 | 730 | 75 | 15 | 58.000 |
| Manzanas Rojas | - | - | - | 10 | 1.440 | 3.350 | 129.500 | 102.800 | 5.200 | 3.700 | 246.000 |
| Manzanas Verdes | - | 10 | - | - | 1.350 | 2.140 | 99.400 | 58.000 | 2.000 | 1.100 | 164.000 |
| Membrillos | 50 | 75 | 1.275 | 10 | 850 | 1.458 | 1.880 | 1.350 | 300 | 2 | 7.250 |
| Naranjas | 830 | 8 | 670 | 525 | 2.350 | 12.800 | 51.240 | 35 | 80 | 12 | 68.550 |
| Nogales | - | - | 155 | 335 | 2.505 | 1.930 | 1.560 | 25 | 15 | 25 | 6.550 |
| Olivos | 500 | - | 3.500 | 660 | 100 | 180 | 755 | 215 | 90 | - | 6.000 |
| Paltos | 15 | - | 200 | 900 | 17.500 | 6.350 | 6.435 | 100 | - | - | 31.500 |
| Perales | 40 | 180 | 110 | 5 | 3.500 | 8.700 | 29.570 | 9.455 | 400 | 330 | 52.290 |
| Uva de mesa | 15 | - | 8.500 | 22.000 | 98.000 | 45.000 | 34.000 | 2.400 | 85 | - | 210.000 |
| TOTAL TONELADAS | 2.174 | 286 | 15.614 | 33.343 | 196.678 | 164.853 | 425.798 | 181.801 | 8.686 | 5.517 | 1.034.750 |
| % | 0,2 | 0,0 | 1,5 | 3,2 | 19,0 | 16,0 | 41,1 | 17,6 | 0,8 | 0,6 | 100% |

FUENTE: Elaborado por ODEPA.

PRINCIPALES FIRMAS EXPORTADORAS DE FRUTAS
FRESCAS, SECAS Y ELABORADAS

- ANDINA AGRO COMERCIAL LTDA.
Merced 156 piso 4 - Santiago
Teléfono: 397738-392991

- ASOCIACION DE EXPORTADORES DE CIRUELAS SECAS "ASPROCICA"
Huérfanos 979 of. 804 - Santiago
Teléfono: 334611

- B.H.C. DESARROLLO Y COMERCIO INTERNACIONAL
Los Conquistadores 1700 pisos 20/21 - Santiago
Teléfono: 2237616-2233012

- BOZZOLO HNOS. Y COMPAÑIA
21 de Mayo 350 - Quillota
Teléfono: 91-333/Quillota

- CIA. DE PRODUCTOS ALIMENTOS Y SERVICIOS "CORPORA" S.A.
Av. Pedro de Valdivia 1115 of. 103 - Santiago
Teléfono: 2255019-2255046

- CONSERVAS DEYCO S.A.
Av. Brasil 2406 - Valparaíso
Teléfono: 7983-4/5

- CONSERVERA PENTZKE S.A.
San Antonio 220 of. 308 - Santiago
Teléfono: 332966-333544

- CONSORCIO AGRO-INDUSTRIAL DE MALLOA S.A.
Av. Pedro de Valdivia 295 piso 5 - Santiago
Teléfono: 2227522

- CONSORCIO DE EXPORTADORES FRUTICOLAS LTDA. "COEXPORT LTDA."
Av. Pedro de Valdivia 0193 piso 8 - Santiago
Teléfono: 743518

- CONSORCIO NIETO S.A.I.C.
Santa Rosa 2668 - Santiago
Teléfono: 568078

- COOPERATIVA AGRICOLA Y FRUTICOLA DE CURICO "COOPEFRUT LTDA."
Huérfanos 669 of. 407 - Santiago
Teléfono: 381912-392523
810 - Curicó

- CORPORACION FRUTICOLA CHILENA LTDA. "CORFRUT"
Panamericana Norte 1380 - Santiago
Teléfono: 771501

- DEL CURTO, DAVID S.A.
Moneda 970 piso 10 - Santiago
Teléfono: 724519

//

- DEL CURTO, ANTONIO LTDA.
Paseo Ahumada 254 of. 1005 - Santiago
Teléfono: 6968696-6962107
 - EXPORTADORA ACONCAGUA LTDA.
Huérfanos 979 of. 301 - Santiago
Teléfono: 712944-712991
 - EXPORTADORA BROWN LTDA.
Huérfanos 979 of. 301 - Santiago
Teléfono: 716320-212944
 - EXPORTADORA DISTAGRI RUCARAY LTDA.
Huérfanos 757 of. 712 - Santiago
Teléfono: 383806-393588
 - EXPORTADORA FRUTICOLA DE LOS ANDES LTDA. "FRUTANDES LTDA."
Miraflores 178 piso 20 - Santiago
Teléfono: 393499-381559
 - INDUSTRIAL SUD-ANDINA S.A.
Ignacio Valdivieso 2451 - Santiago
Teléfono: 5550261
 - RUIZ-TAGLE H., SERGIO
Moneda 1040 of. 601 - Santiago
Teléfono: 6968575
 - STANDARD TRADING COMPANY S.A.
Miraflores 178 piso 5 - Santiago
Teléfono: 384729
 - UNITED TRADING COMPANY DESARROLLO Y COMERCIO S.A. "U.T.C. S.A."
Antonio Varas 591 - Santiago
Teléfono: 2514680-1/2/3/4
 - WALTER SILBERSTEIN Y CIA. LTDA.
Patria Vieja 0186 - Santiago
Teléfono: 370590.773314
-

//

CONCLUSIONES

En el estudio efectuado para los productos seleccionados, se pudo ver que es necesario, para tener una información clara y fluida, que permita a los empresarios considerar las posibilidades de un intercambio comercial entre los países de la Zona, aclarar ciertos conceptos que podrían considerarse como de orden administrativo como los que se indican a continuación.

En lo referente a estadísticas, la obtención de ellas, que reflejan las posibilidades de mercados, se encuentran muy dispersas y lo que es peor, es que éstas están agrupadas de acuerdo a la nomenclatura de cada uno de los países, que por que son diferentes a la usada en la ALADI, en varios productos no es posible separar para ajustarla a la nomenclatura arancelaria de la ALADI. Se insinúa la conveniencia que por medio de la Comisión de Nomenclatura, se estudie la posibilidad que las estadísticas oficiales se ajusten a la nomenclatura de la ALADI, o bien que se coloque además de la nomenclatura arancelaria del país la correspondiente a la de la ALADI.

Por otra parte, en lo referente al etiquetado de los productos de exportación, como a sus exigencias sanitarias, existe en cada uno de los países, aunque con ciertas coincidencias, reglamentos especiales de etiquetado que es necesario cumplir, lo que significa un mayor costo al tener que confeccionar etiquetas especiales para cada uno de los países donde se desea llegar con alguna exportación. Algo similar ocurre con las normas sanitarias, uso de colorantes y aditivos, que sólo consiguen, al desconocerse algunos pormenores, la dificultad de un intercambio comercial fluido.

A pesar que se considera bastante difícil poder uniformar los problemas de etiquetado y las normas sanitarias, se estima que la ALADI debería ver la posibilidad de que esto se hiciera o bien que estudiados los diferentes reglamentos, que tienen los países de la Zona, se consiga de los Gobiernos de las Partes Contratantes que se acepten en el intercambio dentro de la Zona las disposiciones de los demás países miembros.

En el caso que no sea posible lo anterior, debería entregarse para conocimiento de los exportadores e importadores de la Zona ALADI, las disposiciones vigentes en todos y cada uno de los países.

Con relación a las posibilidades de la suscripción de un acuerdo de alcance parcial del sector frutas con los productos analizados y otros, no cabe duda que existen muchas posibilidades, más aún si consideramos, de acuerdo a las estadísticas que se muestran en el anexo correspondiente, las compras que efectúan en terceros países de productos que se producen en la Zona en buenas condiciones de calidad y precio.

Nuestra Zona tiene una línea bien definida entre las frutas de clima templado y las de clima tropical y aunque en algunos países es posible el cultivo de ambos tipos de fruta, las que no corresponden verdaderamente al régimen climático propio del país no cuentan con las calidades, rendimientos y costos que puedan ser competitivas con las producidas en los productores habituales y que cuentan con las condiciones climáticas ideales.

Si los Gobiernos desincentivaran la producción de productos que por muchos años han sido originarios de otros países que cuentan con las condiciones de tierras y climas apropiados, se podría conseguir un intercambio comercial entre los de la Zona, en mejores calidades y condiciones favorables de precios, es preferible

//

sp

//

rible en estos casos que se efectúen joint venture entre países importadores y exportadores de la Zona, para aumentar las producciones y efectuar un intercambio comercial que beneficiaría a todos los participantes de la ALADI.

También tiene gran importancia en la suscripción de un acuerdo de alcance parcial entre frutas tropicales y de clima templado, los gustos adquiridos por los diferentes países y el que podría, con una buena propaganda y envío de partidas a precios promocionales, abrir mercados como sucedió en Chile con el Maracuyá, que después de haberse efectuado algunas importaciones y que gustó al público, ya se puede hablar de las posibilidades de un mercado más o menos estable.

Con relación a las capacidades de aprovisionamiento de frutas frescas, tanto para su exportación directa, como para proveer a las industrias que trabajan tanto en conservería como en frutas secas, se ha podido apreciar que existe una reserva bastante grande, siendo también en forma similar la disponibilidad de capacidad instalada para producciones industrializadas. Si no se han aumentado las producciones tanto de materias primas como de capacidad instalada, se debe exclusivamente a no contar con mercados seguros que lleven a una economía de escala como tienen los países más desarrollados.

Bajo las condiciones actuales también tienen especial importancia los serios problemas económicos por los que pasan los diferentes países de la Zona, todos los cuales están tratando de restringir sus importaciones por la falta de dólares; se estima que tiene especial importancia hacer el mejor uso de la cuenta de créditos recíprocos y/o buscar otros medios de pago que no obliguen a los países de la ALADI a consumir dentro del mercado los dólares que necesitan para el pago de sus obligaciones derivadas de las deudas que todos conocemos.

Del estudio que se ha realizado para un cierto número de productos, no cabe duda que es de mayor importancia celebrar un acuerdo de alcance parcial por estos y otros productos, que podrán sugerir los empresarios privados y que corresponden a mercados habituales dentro de Latinoamérica.

Se estima de especial interés, sustituir importaciones de terceros países, por importaciones de los países de la ALADI lo que significaría, sólo en los productos analizados en el presente estudio un aumento de sesenta y cuatro millones ciento treinta y cuatro mil dólares (US\$ 64.134.000) que se importaron de terceros países, habiendo producciones sobrantes dentro de la ALADI.

En cualquier acuerdo de alcance parcial que se firme dentro del sector, es de especial importancia dar la mayor fluidez al intercambio comercial, evitando cualquier traba que entorpezca el libre desplazamiento de alimento con los aranceles negociados más bajos y sin tener por ningún motivo medidas para arancelarias que dificulten las negociaciones y/o bonificaciones especiales que establezcan una competencia desleal entre los países de Latinoamérica.

Por último, es Latinoamérica la zona que puede contar con mayores disponibilidades para el aprovechamiento de productos alimenticios tanto de la tierra como de sus mares, lo que podría dentro de un futuro, que no se ve a muy largo plazo, ser un proveedor de productos alimenticios que vendrían a paliar en gran parte los serios problemas de alimento de las poblaciones del mundo. Es por esto que se debe prestar toda la colaboración para que en el momento adecuado tengamos las producciones necesarias para entregar a nuestros pueblos y ayudar al resto del mundo en los serios problemas que se avecinan y esto lo podemos hacer, sin dudas existiendo una colaboración y un fluido comercio zonal que incentive el aumento de materias primas y producciones dentro de Latinoamérica.

sp

//

//

ANEXOS

vf

//

ANEXO A

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES 1980/1983

ESTADISTICAS DE COMERCIO EXTERIOR

EXPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|--------------|----------------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.01.0.02 | Banano | Argentina | 50.974 | 8.360 | 37.086 | 8.303 | 33.733 | 6.523 | 62.492 | 7.323 |
| | | Uruguay | 16.354 | 2.799 | - | - | 25.444 | 3.996 | 26.771 | 3.329 |
| | | TOTAL ALADI | 67.328 | 11.159 | 37.086 | 8.303 | 59.177 | 10.519 | 89.263 | 10.652 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | 171 | 23 |
| | | TOTAL PARTIDA | 67.328 | 11.159 | 37.086 | 8.303 | 59.177 | 10.519 | 89.434 | 10.675 |
| 08.01.0.03 | Ananá - Piña | Argentina | 21.849 | 6.682 | 12.271 | 4.661 | 7.260 | 2.330 | 10.016 | 2.267 |
| | | Chile | 19 | 9 | - | - | 36 | 14 | - | - |
| | | Uruguay | 480 | 185 | - | - | 599 | 209 | 68 | 20 |
| | | TOTAL ALADI | 22.348 | 6.876 | 12.271 | 4.661 | 7.895 | 2.553 | 10.084 | 2.287 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 1.133 | 344 | - | - | 1.750 | 544 | 3.319 | 833 |
| TOTAL PARTIDA | 23.481 | 7.220 | 12.271 | 4.661 | 9.645 | 3.097 | 13.403 | 3.120 | | |
| 08.01.0.04 | Mangos | Argentina | 10 | 12 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 10 | 12 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 229 | 237 | - | - | 579 | 844 | 1.080 | 907 |
| | | TOTAL PARTIDA | 239 | 249 | - | - | 579 | 844 | 1.080 | 907 |

//

//

EXPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.01.0.05 | Aguscate - Palta | Argentina | 4 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 4 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 84 | 57 | 245 | 90 | 256 | 142 | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 88 | 59 | 245 | 90 | 256 | 142 | - | - |
| 08.04.0.01 | Uvas | Argentina | 60 | 127 | 8 | 17 | 80 | 70 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 60 | 127 | 8 | 17 | 80 | 70 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 75 | 90 | - | - | 641 | 878 | 818 | 961 |
| | | TOTAL PARTIDA | 135 | 217 | 8 | 17 | 721 | 948 | 818 | 961 |
| 08.04.0.02 | Pasas | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | 1 | 5 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | 1 | 5 | - | - | - | - |
| 08.05.0.04 | Nueces secas | Argentina | 9 | 30 | 14 | 35 | 9 | 30 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 9 | 30 | 14 | 35 | 9 | 30 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 9 | 30 | 14 | 35 | 9 | 30 | - | - |

EXPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|----------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.07.0.02 | Cirueles | Argentina | 16 | 17 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 16 | 17 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 4 | 4 | - | - | 4 | 6 | 2 | 3 |
| | | TOTAL PARTIDA | 20 | 21 | - | - | 4 | 6 | 2 | 3 |
| 08.07.0.04 | Duraznos | Argentina | 15 | 12 | - | - | 15 | 12 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 15 | 12 | - | - | 15 | 12 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | 1 | 2 | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 15 | 12 | - | - | 16 | 14 | - | - |
| 20.05.1.01 | Compotas | Argentina | 41 | 32 | 24 | 16 | 24 | 30 | - | - |
| | | Bolivia | 5 | 3 | - | - | 8 | 10 | 2 | 3 |
| | | Chile | 143 | 182 | - | - | 46 | 53 | 185 | 135 |
| | | Paraguay | 6 | 3 | - | - | 3 | 4 | 21 | 18 |
| | | Uruguay | 40 | 35 | - | - | 43 | 52 | 5 | 5 |
| | | Venezuela | 20 | 30 | - | - | 43 | 52 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 255 | 285 | 24 | 16 | 167 | 201 | 213 | 161 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 184 | 145 | - | - | 105 | 169 | 152 | 105 |
| TOTAL PARTIDA | 439 | 430 | 24 | 16 | 272 | 370 | 365 | 266 | | |

//

//
EXPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.05.3.01 | Puré y pastas de frutas - Durazno | Bolivia | 2 | 7 | - | - | - | - | 2 | 2 |
| | | Paraguay | 2 | 7 | - | - | 14 | 15 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 4 | 14 | - | - | 14 | 15 | 2 | 2 |
| | | TOTAL R. DEL M. | - | - | - | - | - | - | 3 | 2 |
| | | TOTAL PARTIDA | 4 | 14 | - | - | 14 | 15 | 5 | 4 |
| 20.06.1.01 | Conserva de Ananá | Argentina | 918 | 738 | 1.251 | 1.097 | 751 | 705 | 734 | 889 |
| 20.06.2.01 | el natural y en almíbar | Bolivia | - | - | - | - | 2 | 4 | 2 | 3 |
| | | Chile | 520 | 623 | 287 | 327 | 79 | 104 | 1.144 | 888 |
| | | Paraguay | 40 | 38 | - | - | 14 | 15 | 15 | 11 |
| | | Perú | 100 | 100 | - | - | 1 | 1 | 144 | 75 |
| | | Uruguay | 155 | 155 | - | - | 91 | 99 | 49 | 25 |
| TOTAL ALADI | 1.733 | 1.654 | 1.538 | 1.424 | 938 | 928 | 2.088 | 1.891 | | |
| TOTAL R. DEL M. | 509 | 441 | - | - | 429 | 407 | 801 | 570 | | |
| TOTAL PARTIDA | 2.242 | 2.095 | 1.538 | 1.424 | 1.367 | 1.335 | 2.889 | 2.461 | | |
| 20.06.1.03 | Conserva de Ciruela | Chile | 1 | 3 | - | - | - | - | 1 | 2 |
| 20.06.2.03 | el natural o en almíbar | Paraguay | 3 | 5 | - | - | 2 | 5 | 1 | 1 |
| | | Perú | 4 | 7 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 8 | 15 | - | - | 2 | 5 | 2 | 3 |
| TOTAL R. DEL M. | 6 | 8 | - | - | 48 | 42 | 33 | 30 | | |
| TOTAL PARTIDA | 14 | 23 | - | - | 50 | 47 | 35 | 33 | | |

EXPORTACIONES DE: BRASIL

504

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|---|-----------------|-------|---------|------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.06.1.05 | Conserva de Duraz- no al natural y en almíbar | Argentina | 4 | 15 | 80 | 135 | - | - | - | - |
| 20.06.2.05 | | Bolivia | - | - | - | - | - | - | 18 | 13 |
| | | Chile | 84 | 102 | - | - | 66 | 77 | - | - |
| | | Paraguay | 454 | 454 | - | - | 678 | 768 | 134 | 144 |
| | | Perú | 150 | 129 | - | - | 139 | 158 | 47 | 50 |
| | | Uruguay | 350 | 360 | - | - | 452 | 512 | 4 | 4 |
| | | TOTAL ALADI | 1.043 | 1.060 | 80 | 135 | 1.335 | 1.515 | 203 | 211 |
| | TOTAL R. DEL M. | 296 | 445 | - | - | 163 | 179 | 31 | 20 | |
| | TOTAL PARTIDA | 1.339 | 1.505 | 80 | 135 | 1.498 | 1.694 | 234 | 231 | |
| 20.06.1.08 | Conserva de Mangos al natural | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | 222 | 122 | - | - | 203 | 213 | 390 | 291 |
| | | TOTAL PARTIDA | 222 | 122 | - | - | 203 | 213 | 390 | 291 |
| 20.07.1.01 | Jugo de Ananá | Argentina | 503 | 464 | 414 | 399 | 30 | 30 | - | - |
| | | Bolivia | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - |
| | | Chile | 162 | 217 | - | - | 21 | 26 | 70 | 75 |
| | | Paraguay | 75 | 48 | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | TOTAL ALADI | 740 | 729 | 414 | 399 | 54 | 59 | 72 | 77 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 2.470 | 3.032 | - | - | 3.029 | 3.127 | 6.770 | 6.259 |
| | | TOTAL PARTIDA | 3.210 | 3.761 | 414 | 399 | 3.083 | 3.186 | 6.842 | 6.336 |

//

//
EXPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|-----------------------------|-----------------|-------|---------|------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.07.3.01 | Jugo de Uva (mosto natural) | Chile | 19 | 23 | - | - | 1 | 1 | 2 | 1 |
| | | Ecuador | 4 | 5 | - | - | 1 | 1 | - | - |
| | | Paraguay | 6 | 6 | - | - | 3 | 3 | 15 | 15 |
| | | TOTAL ALADI | 29 | 34 | - | - | 5 | 5 | 17 | 16 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 2.787 | 3.277 | - | - | 2.588 | 2.793 | 2.926 | 2.970 |
| | | TOTAL PARTIDA | 2.816 | 3.311 | - | - | 2.593 | 2.798 | 2.943 | 2.986 |

// IMPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|-----------------|----------------|-------|---------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.04.0.01 | Uvas | Argentina | 276 | 254 | 241 | 270 | 1.005 | 767 | 1.631 | 1.030 |
| | | Chile | 1.303 | 1.351 | 1.462 | 1.415 | 2.047 | 1.903 | 1.525 | 1.121 |
| | | Colombia | 69 | 86 | 52 | 59 | 145 | 123 | 85 | 60 |
| | | TOTAL ALADI | 1.648 | 1.691 | 1.755 | 1.744 | 3.197 | 2.793 | 3.241 | 2.211 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 168 | 166 | 110 | 50 | 5 | 8 | 25 | 26 |
| | | TOTAL PARTIDA | 1.816 | 1.857 | 1.865 | 1.794 | 3.202 | 2.801 | 3.266 | 2.237 |
| 08.04.0.02 | Passas | Argentina | 1.576 | 3.707 | 1.558 | 1.937 | 1.876 | 1.739 | 2.333 | 1.476 |
| | | Chile | 484 | 1.101 | 328 | 647 | 962 | 1.572 | 1.384 | 1.527 |
| | | Mexico | - | - | 1.228 | 2.586 | 1.215 | 2.115 | 1.815 | 1.945 |
| | | TOTAL ALADI | 2.060 | 4.808 | 3.114 | 5.170 | 4.053 | 5.426 | 5.532 | 4.948 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 180 | 450 | 127 | 327 | 200 | 341 | 554 | 564 |
| | | TOTAL PARTIDA | 2.240 | 5.258 | 3.241 | 5.497 | 4.253 | 5.767 | 6.086 | 5.512 |
| 08.05.0.01 | Almendras secas | Argentina | 5 | 35 | - | - | - | - | - | - |
| | | Chile | 460 | 2.007 | 148 | 641 | 286 | 926 | 264 | 852 |
| | | TOTAL ALADI | 465 | 2.042 | 148 | 641 | 286 | 926 | 264 | 852 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 103 | 150 | 60 | 65 | 187 | 145 | 111 | 72 |
| | | | | TOTAL PARTIDA | 568 | 2.192 | 208 | 706 | 473 | 1.071 |

//

//
IMPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|----------------|----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.05.0.02 | Avelanas secas | Chile | 46 | 147 | 101 | 305 | 78 | 235 | 55 | 176 |
| | | TOTAL ALADI | 46 | 147 | 101 | 305 | 78 | 235 | 55 | 176 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 242 | 456 | 75 | 125 | 246 | 214 | 185 | 171 |
| | | TOTAL PARTIDA | 288 | 603 | 176 | 430 | 324 | 449 | 240 | 347 |
| | | | | | | | | | | |
| 08.05.0.03 | Castañas secas | Argentina | 13 | 10 | - | - | - | - | - | - |
| | | Chile | 20 | 45 | - | - | - | - | - | - |
| | | Uruguay | - | - | 55 | 10 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 33 | 55 | 55 | 10 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 4.051 | 3.323 | 2.721 | 2.464 | 3.598 | 3.190 | 2.683 | 2.148 |
| TOTAL PARTIDA | 4.084 | 3.378 | 2.776 | 2.474 | 3.598 | 3.190 | 2.683 | 2.148 | | |
| 08.05.0.04 | Nueces secas | Argentina | - | - | - | - | 28 | 60 | - | - |
| | | Chile | 1.653 | 4.582 | 1.818 | 3.369 | 2.796 | 5.767 | 2.246 | 3.347 |
| | | TOTAL ALADI | 1.653 | 4.582 | 1.818 | 3.369 | 2.824 | 5.827 | 2.246 | 3.347 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 271 | 464 | 98 | 170 | 767 | 1.280 | 400 | 480 |
| | | TOTAL PARTIDA | 1.924 | 5.046 | 1.916 | 3.539 | 3.591 | 7.107 | 2.646 | 3.827 |

IMPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECENCIA | 1980 | | | 1981 | | | 1982 | | | 1983 | | |
|---------------|----------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------|---------|--|--|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | | |
| 08.06.0.01 | Manzanas | Argentina | 131.948 | 59.439 | 105.920 | 51.571 | 125.347 | 56.345 | 114.927 | 40.515 | | | | |
| | | Chile | 50 | 22 | 311 | 146 | 249 | 119 | 252 | 87 | | | | |
| | | Paraguay | - | - | - | - | - | - | - | 17 | 6 | | | |
| | | Uruguay | 347 | 153 | 275 | 130 | 20 | 10 | 57 | 20 | | | | |
| | | TOTAL ALADI | 132.345 | 59.614 | 106.506 | 51.847 | 125.616 | 56.474 | 115.253 | 40.628 | | | | |
| | | TOTAL R.DEL M. | 3.065 | 1.527 | 6.057 | 3.205 | 2.015 | 1.082 | 239 | 113 | | | | |
| TOTAL PARTIDA | 135.410 | 61.141 | 112.563 | 55.052 | 127.631 | 57.556 | 115.492 | 40.741 | | | | | | |
| 08.06.0.02 | Peras | Argentina | 28.958 | 14.718 | 22.030 | 11.684 | 39.219 | 19.380 | 37.961 | 12.878 | | | | |
| | | Chile | 838 | 352 | 1.218 | 568 | 792 | 341 | 700 | 250 | | | | |
| | | Uruguay | - | - | 1.580 | 661 | 1.160 | 514 | 886 | 294 | | | | |
| | | TOTAL ALADI | 29.796 | 15.070 | 24.828 | 12.913 | 41.171 | 20.235 | 39.547 | 13.422 | | | | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | 6.927 | 3.930 | 1.121 | 756 | 2.773 | 1.295 | | | | |
| | | TOTAL PARTIDA | 29.796 | 15.070 | 31.755 | 16.843 | 42.292 | 20.991 | 42.320 | 14.717 | | | | |
| 08.07.0.02 | Ciruelas | Argentina | 938 | 946 | 1.157 | 1.144 | 1.883 | 1.398 | 2.532 | 1.578 | | | | |
| | | Chile | 258 | 277 | 404 | 441 | 259 | 285 | 196 | 162 | | | | |
| | | Uruguay | 49 | 25 | 31 | 16 | 12 | 16 | - | - | | | | |
| | | TOTAL ALADI | 1.245 | 1.248 | 1.592 | 1.597 | 2.154 | 1.699 | 2.728 | 1.740 | | | | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| | | TOTAL PARTIDA | 1.245 | 1.248 | 1.592 | 1.597 | 2.154 | 1.699 | 2.728 | 1.740 | | | | |

//

//

IMPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|--|----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.07.0.04 | Duraznos | Argentina | - | - | - | 68 | 37 | 96 | 52 | |
| | | Chile | 39 | 42 | 46 | 578 | 555 | 890 | 261 | |
| | | TOTAL ALADI | 39 | 42 | 46 | 646 | 592 | 986 | 313 | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 39 | 42 | 46 | 646 | 592 | 986 | 313 | |
| 08.12.0.03 | Fruta desecada - Ciruela con carozo | Argentina | 5.936 | 6.431 | 4.510 | 6.131 | 5.045 | 5.095 | 4.364 | |
| | | Chile | 507 | 608 | 1.027 | 685 | 581 | 1.690 | 1.420 | |
| | | TOTAL ALADI | 6.443 | 7.039 | 5.537 | 6.816 | 5.626 | 6.785 | 5.784 | |
| | | TOTAL R.DEL M. | 11 | 17 | 54 | 11 | 19 | 2 | 4 | |
| | | TOTAL PARTIDA | 6.454 | 7.056 | 5.591 | 6.827 | 6.645 | 6.787 | 5.788 | |
| 08.12.0.04 | Fruta desecada - Ciruela sin carozo | Argentina | 48 | 69 | 11 | 15 | 30 | 15 | 18 | |
| | | Chile | 5 | 8 | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL ALADI | 53 | 77 | 11 | 15 | 30 | 15 | 18 | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | 77 | - | - | 27 | 41 | |
| | | TOTAL PARTIDA | 53 | 77 | 88 | 15 | 30 | 42 | 59 | |

IMPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|--|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.12.0.07 | Fruta desecada - Durazno con carozo | Argentina | - | - | 1 | 3 | 3 | 7 | 2 | 6 |
| | | TOTAL ALADI | - | - | 1 | 3 | 3 | 7 | 2 | 6 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | 1 | 3 | 3 | 7 | 2 | 6 |
| 08.12.0.08 | Fruta desecada - Durazno sin carozo | Argentina | - | - | 6 | 2 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | 6 | 2 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | 6 | 2 | - | - | - | - |
| 08.12.0.09 | Fruta desecada - Manzanas | Argentina | 3 | 8 | 76 | 119 | 2 | 6 | - | - |
| | | Chile | 12 | 30 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 15 | 38 | 76 | 119 | 2 | 6 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| TOTAL PARTIDA | 15 | 38 | 76 | 119 | 2 | 6 | - | - | | |
| 08.12.0.11 | Fruta desecada - Peras | Argentina | 54 | 102 | 76 | 125 | 98 | 134 | 172 | 241 |
| | | Chile | 2 | 4 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 56 | 106 | 76 | 125 | 98 | 134 | 172 | 241 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| TOTAL PARTIDA | 56 | 106 | 76 | 125 | 98 | 134 | 172 | 241 | | |

IMPORTACIONES DE: BRASIL

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------------------------|----------------|-------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.05.1.01 | Compotas | Argentina | 76 | 77 | - | - | 8 | - | - | - |
| | | Chile | 1.163 | 390 | - | - | 299 | 143 | 7 | 5 |
| | | Uruguay | - | - | 14 | 138 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1.239 | 467 | 14 | 138 | 307 | 151 | 7 | 5 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | 1 | 1 | 7 | 5 |
| | | TOTAL PARTIDA | 1.239 | 467 | 14 | 138 | 308 | 152 | 14 | 10 |
| 20.05.3.01 | Purés y pastas de frutas - Durazno | Chile | 11 | 7 | 2 | 1 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 11 | 7 | 2 | 1 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 11 | 7 | 2 | 1 | - | - | - | - |
| 20.06.1.03 | Conserva de Ciruela | Argentina | - | - | - | - | 2 | 7 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 2 | 7 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20.06.2.03 | al natural y en almíbar | Argentina | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | - | - |
| | | Chile | - | - | 2 | 3 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1 | 1 | 4 | 5 | 4 | 4 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 1 | 1 | 4 | 5 | 4 | 4 | - | - |
| 20.06.2.11 | Conserva de Peras en almíbar | Argentina | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | - | - |
| | | Chile | - | - | 2 | 3 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1 | 1 | 4 | 5 | 4 | 4 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 1 | 1 | 4 | 5 | 4 | 4 | - | - |

//

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------|-----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.01.0.05 | Aguacate - Palta | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | - | - | - | - | - | - | 30 | 16 |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | - | - | 30 | 16 |
| 08.04.0.01 | Uvas | Brasil | 276 | 254 | 241 | 270 | 1.055 | 767 | 1.631 | 1.030 |
| | | Paraguay | - | - | - | - | 27 | 12 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 276 | 254 | 241 | 270 | 1.082 | 779 | 1.631 | 1.030 |
| 08.04.0.02 | Pasas | TOTAL R. DEL M. | 639 | 737 | 448 | 619 | 398 | 382 | 3.064 | 1.914 |
| | | TOTAL PARTIDA | 915 | 991 | 689 | 889 | 1.480 | 1.161 | 4.695 | 2.944 |
| | | Brasil | 1.586 | 3.707 | 1.558 | 1.937 | 1.876 | 1.739 | 2.333 | 1.523 |
| | | TOTAL ALADI | 1.599 | 3.736 | 1.603 | 2.004 | 1.876 | 1.739 | 2.333 | 1.523 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 78 | 191 | 92 | 100 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 1.677 | 3.927 | 1.695 | 2.104 | 1.876 | 1.739 | 2.333 | 1.523 |

//

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|----------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.05.0.03 | Castañas secas | Brasil | 13 | 10 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 13 | 10 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 13 | 10 | - | - | - | - | - | - |
| 08.05.0.04 | Nusces secas | Brasil | - | - | - | - | 28 | 60 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 28 | 60 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 08.06.0.01 | Manzanas | Bolivia | - | - | - | - | 785 | 376 | - | - |
| | | Brasil | 131.948 | 59.439 | 105.920 | 51.571 | 125.347 | 56.345 | 114.927 | 40.515 |
| | | Colombia | - | - | - | - | 1.517 | 695 | 14.236 | 350 |
| | | Chile | - | - | - | - | 116 | 27 | 2.400 | 56 |
| | | Ecuador | - | - | - | - | 170 | 71 | 31.500 | 770 |
| | | Paraguay | - | - | - | - | 2.447 | 1.169 | 40.809 | 966 |
| | | Perú | - | - | - | - | 935 | 396 | 6.000 | 161 |
| | | Uruguay | - | - | - | - | 215 | 96 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 150.524 | 65.419 | 113.147 | 55.787 | 131.532 | 59.175 | 209.872 | 42.818 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 117.957 | 65.325 | 114.587 | 61.123 | 101.120 | 51.823 | 116.077 | 40.728 |
| TOTAL PARTIDA | 268.481 | 130.744 | 327.734 | 116.910 | 232.652 | 110.998 | 325.949 | 83.546 | | |

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|----------------|----------|----------------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.06.0.02 | Peras | Bolivia | - | - | - | 47 | - | 19 | - | - |
| | | Brazil | 28.598 | 14.718 | 22.030 | 11.684 | 39.219 | 19.380 | 37.961 | 12.878 |
| | | Chile | - | - | - | - | 17 | 4 | - | - |
| | | Paraguay | - | - | - | - | 555 | 279 | 262 | 96 |
| | | Perú | - | - | - | - | 145 | 60 | 218 | 67 |
| | | Venezuela | - | - | - | - | 66 | 30 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 29.106 | 15.011 | 22.596 | 12.064 | 40.049 | 19.772 | 38.441 | 13.041 |
| TOTAL R.DEL M. | 18.532 | 14.371 | 13.731 | 13.525 | 22.715 | 14.976 | 34.819 | 11.843 | | |
| TOTAL PARTIDA | 47.638 | 29.382 | 36.327 | 25.589 | 62.764 | 34.748 | 73.260 | 24.884 | | |
| 08.07.0.02 | Ciruelas | Brazil | 938 | 946 | 1.157 | 1.144 | 1.883 | 1.398 | 2.532 | 1.578 |
| | | Paraguay | - | - | - | - | 21 | 15 | 9 | 6 |
| | | Perú | - | - | - | - | 262 | 189 | 176 | 109 |
| | | Venezuela | - | - | 34 | 40 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 938 | 946 | 1.191 | 1.184 | 2.166 | 1.602 | 2.717 | 1.693 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 89 | 93 | 98 | 129 | 110 | 102 | 1.125 | 703 |
| TOTAL PARTIDA | 1.027 | 1.039 | 1.289 | 1.313 | 2.276 | 1.704 | 3.842 | 2.395 | | |

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|---|----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.07.0.04 | Duraznos | Brasil | - | - | - | - | 68 | 37 | 96 | 52 |
| | | Chile | - | - | - | - | 27 | 2 | - | - |
| | | Paraguay | - | - | - | - | 45 | 20 | 29 | 18 |
| | | Perú | - | - | - | - | 8 | 4 | 219 | 113 |
| | | Venezuela | - | - | - | - | 62 | 24 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 11 | 8 | 78 | 32 | 210 | 87 | 344 | 183 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 70 | 76 | 58 | 46 | 178 | 136 | 2.110 | 1.157 |
| | | TOTAL PARTIDA | 81 | 84 | 136 | 78 | 388 | 223 | 2.454 | 1.340 |
| 08.12.0.03 | Fruta desecada - Ciruelas con carozo | Brasil | 5.936 | 6.431 | 4.510 | 4.706 | 6.131 | 5.045 | 5.095 | 4.364 |
| | | TOTAL ALADI | 6.733 | 7.513 | 5.514 | 6.063 | 6.131 | 5.045 | 5.095 | 4.364 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 2.037 | 2.106 | 56 | 157 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 8.770 | 9.619 | 5.570 | 6.220 | 6.131 | 5.045 | 5.095 | 4.364 |
| 08.12.0.04 | Fruta desecada - Ciruelas sin carozo | Brasil | 48 | 69 | 11 | 24 | 15 | 30 | 15 | 18 |
| | | TOTAL ALADI | 65 | 126 | 11 | 24 | 15 | 30 | 15 | 18 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 28 | 69 | 115 | 42 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 93 | 195 | 126 | 66 | 15 | 30 | 15 | 18 |

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|--------------------|-------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.12.0.07 | Fruta desecada - | Brasil | - | - | 1 | 3 | 3 | 7 | 2 | 6 |
| | Durazno con carozo | Chile | - | - | - | - | - | - | 99 | 300 |
| | TOTAL ALADI | | 17 | 75 | 12 | 52 | 3 | 7 | 101 | 306 |
| | TOTAL R.DEL M. | | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | | 17 | 75 | 12 | 52 | 3 | 7 | 101 | 306 |
| 08.12.0.08 | Fruta desecada - | Brasil | - | - | 6 | 2 | - | - | - | - |
| | Durazno sin carozo | TOTAL ALADI | 74 | 190 | 87 | 214 | - | - | - | - |
| | TOTAL R.DEL M. | | 5 | 14 | 368 | 514 | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | | 79 | 204 | 455 | 728 | - | - | - | - |
| 08.12.0.09 | Fruta desecada - | Brasil | 3 | 8 | 76 | 119 | 2 | 6 | - | - |
| | Manzanas | TOTAL ALADI | 15 | 43 | 96 | 167 | 2 | 6 | - | - |
| | TOTAL R.DEL M. | | - | - | 11 | 14 | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | | 15 | 43 | 107 | 181 | 2 | 6 | - | - |
| 08.12.0.11 | Fruta desecada - | Brasil | 54 | 102 | 76 | 125 | 98 | 134 | 172 | 241 |
| | Peras | TOTAL ALADI | 54 | 102 | 76 | 125 | 98 | 134 | 172 | 241 |
| | TOTAL R.DEL M. | | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | | 54 | 102 | 76 | 125 | 98 | 134 | 172 | 241 |

//
EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|--|----------------|-------|---------|-------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.05.1.01 | Compotas | Brasil | 76 | 77 | - | - | 8 | 8 | - | - |
| | | Chile | 221 | 296 | 59 | 142 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 3.855 | 3.598 | 1.475 | 1.410 | 8 | 8 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 1.552 | 1.616 | 912 | 846 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 5.407 | 5.214 | 2.387 | 2.256 | 8 | 8 | - | - |
| 20.06.1.03 | Conserva de Ciruela | Brasil | - | - | - | - | 2 | 7 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 2 | 7 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20.06.2.03 | Conserva de Duraznos al natural y en almíbar | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 2 | 7 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 2 | 7 | - | - |
| 20.06.1.05 | Conserva de Duraznos al natural y en almíbar | Chile | 204 | 150 | 204 | 214 | 30 | 26 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 2.048 | 2.001 | 1.344 | 1.487 | 30 | 26 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | 114 | 120 | - | - | - | - |
| 20.06.2.05 | Conserva de Peras en almíbar | TOTAL ALADI | 2.048 | 2.001 | 1.458 | 1.607 | 30 | 26 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 2.048 | 2.001 | 1.458 | 1.607 | 30 | 26 | - | - |
| 20.06.2.11 | Conserva de Peras en almíbar | Brasil | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| TOTAL PARTIDA | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | - | - | | |

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|--------------------------------|-----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.07.3.01 | Jugo de Uva (mosto natural) | Chile | - | - | 12 | 15 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | 12 | 15 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | 12 | 15 | - | - | - | - |

//

//
IMPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|--------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.01.0.02 | Banano | Brasil | 50.974 | 8.360 | 37.086 | 8.303 | 33.733 | 6.523 | 62.492 | 7.323 |
| | | Colombia | 41.014 | 13.809 | 42.549 | 14.889 | 4.292 | 1.324 | - | - |
| | | Chile | 589 | 241 | 1.909 | 580 | 45 | 15 | - | - |
| | | Ecuador | 82.028 | 27.620 | 92.593 | 33.910 | 62.900 | 23.415 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 174.605 | 50.030 | 174.137 | 57.682 | 100.970 | 31.277 | 62.492 | 7.323 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 22.623 | 7.555 | 7.257 | 2.400 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 197.228 | 57.585 | 181.394 | 60.082 | 100.970 | 31.277 | 62.492 | 7.323 |
| 08.01.0.03 | Ananá - Piña | Bolivia | - | - | 400 | 171 | - | - | - | - |
| | | Brasil | 21.849 | 6.682 | 12.271 | 4.661 | 7.260 | 2.330 | 10.016 | 2.267 |
| | | Chile | - | - | 44 | 17 | 246 | 82 | - | - |
| | | Ecuador | 317 | 93 | 165 | 79 | 240 | 76 | - | - |
| | | Paraguay | 636 | 186 | 337 | 106 | 835 | 235 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 22.802 | 6.961 | 13.217 | 5.034 | 8.581 | 2.723 | 10.016 | 2.267 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL PARTIDA | 22.802 | 6.961 | 13.217 | 5.034 | 8.581 | 2.723 | 10.016 | 2.267 |
| 08.01.0.04 | Mangos | Brasil | 10 | 12 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 12 | 13 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 12 | 13 | - | - | - | - | - | - |

IMPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------|----------------|------|---------|-------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.01.0.05 | Aguscate - Palta | Brasil | 4 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| | | Chile | 12 | 16 | 20 | 30 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 16 | 18 | 20 | 30 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 16 | 18 | 20 | 30 | - | - | - | - |
| 08.04.0.01 | Uvas | Brasil | 60 | 127 | 8 | 17 | 80 | 70 | - | - |
| | | Chile | 124 | 131 | 36 | 44 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 184 | 258 | 44 | 61 | 80 | 70 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 633 | 1.097 | 33 | 71 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 817 | 1.355 | 77 | 132 | 80 | 70 | - | - |
| 08.04.0.02 | Pasas | Chile | 10 | 23 | 26 | 55 | 20 | 33 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 10 | 23 | 26 | 55 | 20 | 33 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 562 | 1.027 | 178 | 291 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 572 | 1.050 | 204 | 346 | 20 | 33 | - | - |
| | | Chile | 90 | 584 | 107 | 617 | 261 | 1.150 | 50 | 239 |
| 08.05.0.01 | Almendras secas | TOTAL ALADI | 90 | 584 | 107 | 617 | 261 | 1.150 | 50 | 239 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 790 | 3.688 | 1.010 | 3.694 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 880 | 4.572 | 1.117 | 4.311 | 261 | 1.150 | 50 | 239 |
| | | | | | | | | | | |

//

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|----------------|----------------|------|---------|-------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.05.0.03 | Castañas secas | Chile | 14 | 10 | 23 | 15 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 14 | 10 | 23 | 15 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 14 | 10 | 23 | 15 | - | - | - | - |
| 08.05.0.04 | Nueces secas | Brasil | 9 | 30 | 14 | 35 | 9 | 30 | - | - |
| | | Chile | 779 | 1.990 | 1.556 | 3.488 | 58 | 120 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 788 | 1.220 | 1.570 | 3.523 | 67 | 150 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 77 | 152 | 84 | 244 | 77 | 152 | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 865 | 1.372 | 1.654 | 3.767 | 144 | 302 | - | - |
| 08.06.0.02 | Peras | Uruguay | 124 | 127 | 721 | 281 | 124 | 26 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 124 | 127 | 721 | 281 | 124 | 26 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 124 | 127 | 721 | 281 | 124 | 26 | - | - |
| 08.07.0.02 | Ciruelas | Brasil | 16 | 17 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 16 | 17 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 16 | 17 | - | - | - | - | - | - |

IMPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|--|----------------|-------|---------|-------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.07.0.04 | Durasnos | Brasil | 15 | 12 | - | - | 15 | 12 | - | - |
| | | Chile | 2.068 | 1.611 | 2.985 | 2.570 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 2.083 | 1.623 | 2.985 | 2.570 | 15 | 12 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 2.083 | 1.623 | 2.985 | 2.570 | 15 | 12 | - | - |
| 08.12.0.03 | Fruta desecada - Ciruela con carozo | Chile | - | - | 10 | 38 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | 10 | 38 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | 10 | 38 | - | - | - | - |
| 08.12.0.04 | Fruta desecada - Ciruela sin carozo | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | 68 | 86 | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 68 | 86 | - | - |
| 20.05.1.01 | Compotes | Brasil | 41 | 32 | 24 | 16 | 24 | 30 | - | - |
| | | Chile | 376 | 144 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 417 | 176 | 24 | 16 | 24 | 30 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 168 | 340 | 25 | 37 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 585 | 516 | 49 | 53 | 24 | 30 | - | - |

//

//

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|---|-----------------|-------|---------|-------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.06.1.01 | Conserva de Ananá al natural y en almíbar | Bolivia | - | - | 51 | 71 | - | - | - | - |
| 20.06.2.01 | | Brasil | 918 | 738 | 1.251 | 1.097 | 751 | 705 | 734 | 889 |
| | | Chile | 50 | 63 | - | - | - | - | - | - |
| | | Mexico | 1.633 | 1.300 | 803 | 685 | - | - | - | - |
| | | Perú | - | - | - | - | 15 | 136 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 2.601 | 2.101 | 2.105 | 1.853 | 766 | 841 | 734 | 889 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 2.551 | 1.950 | 4.585 | 3.817 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 5.152 | 4.051 | 6.690 | 5.670 | 766 | 841 | 734 | 889 |
| 20.06.1.05 | Conserva de Duraz- no al natural y en almíbar | Brasil | 4 | 15 | 80 | 135 | - | - | - | - |
| 20.06.2.05 | | Chile | 123 | 105 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 127 | 120 | 80 | 135 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | 603 | 603 | 1.262 | 1.114 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 770 | 723 | 1.342 | 1.249 | - | - | - | - |
| 20.07.1.01 | Jugo de frutas - Ananá. | Brasil | 503 | 464 | 414 | 399 | 30 | 30 | - | - |
| | | Chile | 10 | 8 | 10 | 7 | - | - | - | - |
| | | Uruguay | 15 | 7 | - | - | 100 | 67 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 528 | 479 | 424 | 406 | 130 | 97 | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | 15 | 13 | 148 | 132 | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | 543 | 492 | 572 | 538 | 130 | 97 | - | - | |

//

//
IMPORTACIONES DE: ARGENTINA

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------------------------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.07.3.01 | Jugo de Uva (mosto natural) | Chile | 82 | 94 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 82 | 94 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 162 | 336 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 244 | 430 | - | - | - | - | - | - |
| 20.07.3.02 | Jugo de Uva (mosto concentrado) | Chile | 1 | 4 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1 | 4 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 1 | 4 | - | - | - | - | - | - |

//

IMPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | | |
|------------|------------------|----------------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|-------|---------|---|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | |
| 08.01.0.03 | Aneús - Piña | Brasil | 19 | 9 | - | - | - | - | - | - | |
| | | Ecuador | 3.182 | 1.026 | 1.044 | 402 | 534 | 165 | 359 | 92 | |
| | | Perú | 89 | 29 | 35 | 13 | 104 | 32 | 27 | 7 | |
| | | TOTAL ALADI | 3.290 | 1.064 | 1.079 | 415 | 638 | 197 | 386 | 99 | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 3.290 | 1.064 | 1.079 | 415 | 638 | 197 | 386 | 99 | |
| 08.01.0.05 | Aguacate - Palta | Ecuador | - | - | - | - | - | - | - | 11 | 6 |
| | | Perú | - | - | - | - | 109 | 197 | 263 | 146 | |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 109 | 197 | 274 | 152 | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 109 | 197 | 274 | 152 | |
| 08.04.0.02 | Pasas | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | 35 | 60 | 17 | 18 | |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 35 | 60 | 17 | 18 | |
| 08.01.0.02 | Banano | Ecuador | 104.562 | 34.854 | 36.426 | 105.635 | 15.198 | 51.835 | 9.536 | 76.765 | |
| | | Mexico | 1.980 | 660 | - | - | - | - | - | - | |
| | | Perú | 126 | 42 | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL ALADI | 106.668 | 35.556 | 36.426 | 105.635 | 15.198 | 51.835 | 9.536 | 76.765 | |
| | | TOTAL R.DEL M. | 16 | 5 | 654 | 218 | - | - | - | - | |
| | | TOTAL PARTIDA | 106.684 | 35.561 | 37.080 | 105.853 | 15.198 | 51.835 | 9.536 | 76.765 | |

IMPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|---------------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.05.0.01 | Almendras | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 428 | 623 | 157 | 170 | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 428 | 623 | 157 | 170 | - | - | - | - |
| 08.06.0.01 | Manzanas | Argentina | - | - | - | - | 116 | 27 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 116 | 27 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 116 | 27 | - | - | |
| 08.06.0.02 | Peras | Argentina | - | - | - | - | 17 | 4 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 17 | 4 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 17 | 4 | - | - | |
| 08.07.0.04 | Dursznos | Argentina | - | - | - | - | 27 | 2 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 27 | 2 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 27 | 2 | - | - | |

IMPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | PROCEDECIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.12.0.07 | Duraznos secos con carozo | Argentina | - | - | - | - | - | - | 99 | 300 |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | - | - | 99 | 300 |
| | | TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | - | - | 99 | 300 |
| 20.05.1.01 | Compotas | Argentina | 221 | 296 | 59 | 142 | - | - | - | - |
| | | Brasil | 143 | 182 | - | - | 46 | 53 | 185 | 135 |
| | | TOTAL ALADI | 364 | 478 | 59 | 142 | 46 | 53 | 185 | 135 |
| TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 20.06.1.01 | Conserva de Ananá | Brasil | 520 | 623 | 287 | 327 | 79 | 104 | 1.144 | 888 |
| 20.06.2.01 | al natural y en almíbar | Mexico | - | - | 96 | 108 | - | - | - | - |
| | | Perú | - | - | 48 | 54 | 177 | 188 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 520 | 623 | 431 | 489 | 256 | 292 | 1.144 | 888 |
| TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA | - | - | 1.579 | 1.897 | 1.649 | 1.739 | 447 | 628 | 1.516 | |
| | | | 520 | 623 | 2.010 | 2.386 | 1.905 | 2.031 | 1.591 | 1.516 |

IMPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|-------------------------------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.06.1.05 | Conserva de Duraz- | Argentina | 204 | 150 | 204 | 214 | 30 | 26 | - | - |
| 20.06.2.05 | no al natural y en almíbar | Brasil | 84 | 102 | - | - | 60 | 77 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 288 | 252 | 204 | 214 | 90 | 103 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | 302 | 274 | 31 | 27 | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 288 | 252 | 506 | 488 | 121 | 130 | - | - |
| 20.06.1.08 | Conserva de Mangos | Perú | 4 | 7 | 5 | 8 | - | - | - | - |
| 20.06.2.08 | al natural y en almíbar | TOTAL ALADI | 4 | 7 | 5 | 8 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 5 | 9 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 9 | 16 | 5 | 8 | - | - | - | - |
| 20.07.1.01 | Jugo de Ananá | Brasil | 162 | 217 | - | - | 21 | 26 | 70 | 75 |
| | | Perú | - | - | - | - | 76 | 94 | 251 | 255 |
| | | TOTAL ALADI | 162 | 217 | - | - | 97 | 120 | 321 | 330 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 400 | 299 | - | - | 527 | 653 | 69 | 72 |
| | | TOTAL PARTIDA | 562 | 516 | - | - | 624 | 773 | 390 | 402 |

//

IMPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | PROCEDENCIA | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|-------------|-----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.07.3.01 | Jugo de Uva | Argentina | - | - | 12 | 15 | - | - | - | - |
| | | Brasil | 19 | 23 | - | - | 1 | 1 | 2 | 1 |
| | | TOTAL ALADI | 19 | 23 | 12 | 15 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| | | TOTAL R. DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 19 | 23 | 12 | 15 | 1 | 1 | 2 | 1 |

//

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|----------------|----------------|------|---------|-------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.01.0.02 | Banano | Argentina | 589 | 241 | 1.909 | 580 | 45 | 15 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 589 | 241 | 1.909 | 580 | 45 | 15 | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 589 | 241 | 1.909 | 580 | 45 | 15 | - | - |
| 08.01.0.03 | Azufró-Piña | Argentina | - | - | 44 | 17 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | - | - | 44 | 17 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | - | - | 44 | 17 | - | - | - | - |
| 08.01.0.05 | Aguacate-Palta | Argentina | 12 | 16 | 20 | 30 | - | - | - | - |
| | | Perú | 440 | 639 | 231 | 277 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 452 | 655 | 251 | 307 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | 1 | 1 | 3 | 3 | - | - | 23 | 12 |
| | | TOTAL PARTIDA | 453 | 656 | 254 | 310 | - | - | 23 | -12 |

//

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|----------|-----------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.04.0.01 | Uvas | Argentina | 124 | 131 | 36 | 44 | - | - | - | - |
| | | Bolivia | - | - | 3 | 3 | - | - | - | - |
| | | Brasil | 1.303 | 1.351 | 1.462 | 1.415 | 2.047 | 1.903 | 1.525 | 1.121 |
| | | Colombia | 51 | 57 | 75 | 73 | 134 | 125 | 108 | 79 |
| | | Ecuador | 170 | 190 | 303 | 293 | 43 | 39 | 69 | 51 |
| | | Paraguay | 3 | 3 | 28 | 27 | 1 | 1 | - | - |
| | | Perú | - | - | 128 | 124 | 88 | 82 | 602 | 443 |
| | | Uruguay | - | - | - | - | 5 | 5 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1.651 | 1.732 | 2.035 | 1.979 | 2.299 | 2.155 | 2.304 | 1.694 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 37.341 | 50.046 | 77.427 | 74.083 | 106.236 | 105.592 | 148.215 | 124.810 |
| TOTAL PARTIDA | 38.992 | 51.778 | 79.462 | 76.062 | 108.535 | 107.747 | 150.519 | 126.504 | | |
| 08.04.0.02 | Pasas | Argentina | 10 | 23 | 26 | 55 | 20 | 33 | - | - |
| | | Brasil | 484 | 1.101 | 328 | 647 | 960 | 1.572 | 1.384 | 1.488 |
| | | Bolivia | 171 | 389 | 14 | 14 | 5 | 9 | - | - |
| | | Colombia | 48 | 109 | 165 | 117 | 130 | 217 | 37 | 40 |
| | | Ecuador | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - |
| | | Perú | 391 | 890 | 1.456 | 1.290 | 1.082 | 1.828 | 1.209 | 1.300 |
| | | Uruguay | 50 | 114 | 67 | 42 | 13 | 23 | 16 | 17 |
| | | Venezuela | 1 | 1 | 57 | 32 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 1.155 | 2.627 | 2.115 | 2.199 | 2.210 | 3.682 | 2.646 | 2.845 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 854 | 1.952 | 75 | 78 | 73 | 122 | 177 | 190 |
| TOTAL PARTIDA | 2.009 | 4.579 | 2.190 | 2.277 | 2.283 | 3.804 | 2.823 | 3.035 | | |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|----------------|-----------------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.05.0.01 | Almendras secas | Argentina | 124 | 627 | 107 | 617 | 261 | 1.150 | 50 | 239 |
| | | Brasil | 433 | 2.193 | 148 | 641 | 286 | 926 | 264 | 852 |
| | | Bolivia | 1 | 4 | - | - | - | - | - | - |
| | | Perú | 11 | 57 | - | - | - | - | - | - |
| | | Uruguay | 35 | 177 | - | - | 14 | 12 | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 604 | 3.058 | 255 | 1.258 | 561 | 2.088 | 314 | 1.091 |
| TOTAL R.DEL M. | 17 | 9 | - | - | - | - | 1 | 4 | | |
| TOTAL PARTIDA | 621 | 3.067 | 255 | 1.258 | 561 | 2.088 | 315 | 1.095 | | |
| 08.05.0.02 | Avellanas | Brasil | 46 | 147 | 305 | 101 | 78 | 235 | 61 | 197 |
| | | TOTAL ALADI | 46 | 147 | 305 | 101 | 78 | 235 | 61 | 197 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 46 | 147 | 305 | 101 | 78 | 235 | 61 | 197 |
| 08.05.0.03 | Castañas secas | Argentina | 14 | 10 | 23 | 15 | - | - | - | - |
| | | Brasil | 20 | 45 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 34 | 55 | 23 | 15 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | 20 | 22 | 20 | 28 | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 34 | 55 | 43 | 37 | 20 | 28 | - | - |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | | 1981 | | | 1982 | | | 1983 | | |
|---------------|--------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------|---------|--|--|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | | |
| 08.05.0.04 | Nueces secas | Argentina | 779 | 1.990 | 1.530 | 3.488 | 518 | 1.079 | 439 | 625 | | | | |
| | | Brasil | 1.653 | 4.582 | 1.818 | 3.369 | 2.769 | 5.767 | 2.246 | 3.347 | | | | |
| | | Bolivia | 320 | 800 | 11 | 25 | - | - | - | - | | | | |
| | | Ecuador | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| | | Paraguay | 3 | 8 | - | - | - | - | 20 | 30 | | | | |
| | | Perú | 75 | 185 | 25 | 54 | 58 | 120 | 220 | 328 | | | | |
| | | Uruguay | 212 | 540 | 15 | 33 | 218 | 453 | 215 | 321 | | | | |
| | | Venezuela | 20 | 48 | - | - | - | - | 12 | 19 | | | | |
| | | TOTAL ALADI | 3.062 | 8.153 | 3.399 | 6.969 | 3.563 | 7.419 | 3.152 | 4.697 | | | | |
| | | TOTAL R.DEL M. | 88 | 5 | 276 | 479 | 1.268 | 2.008 | 218 | 233 | | | | |
| TOTAL PARTIDA | 3.150 | 8.158 | 3.675 | 7.448 | 4.831 | 9.427 | 3.370 | 4.930 | | | | | | |
| 08.06.0.01 | Manzanas | Argentina | 13 | 6 | - | - | - | - | - | | | | | |
| | | Bolivia | - | - | - | - | - | - | 34 | 13 | | | | |
| | | Brasil | 50 | 22 | 311 | 146 | 249 | 76 | 358 | 137 | | | | |
| | | Colombia | 9.225 | 4.059 | 9.729 | 4.680 | 12.267 | 5.683 | 16.484 | 6.297 | | | | |
| | | Ecuador | 2.325 | 1.023 | 2.035 | 979 | 206 | 96 | 217 | 83 | | | | |
| | | Paraguay | 80 | 35 | 250 | 120 | 51 | 24 | - | - | | | | |
| | | Perú | 13.070 | 5.751 | 13.064 | 6.284 | 14.354 | 6.689 | 11.046 | 4.205 | | | | |
| | | Venezuela | 2.584 | 1.137 | - | - | 1.289 | 601 | - | - | | | | |
| | | TOTAL ALADI | 27.347 | 12.033 | 25.389 | 12.209 | 28.416 | 13.169 | 28.139 | 10.735 | | | | |
| | | TOTAL R.DEL M. | 140.089 | 62.691 | 161.467 | 69.244 | 153.246 | 68.652 | 150.764 | 52.206 | | | | |
| TOTAL PARTIDA | 167.436 | 74.724 | 186.856 | 81.453 | 181.662 | 81.821 | 178.903 | 62.941 | | | | | | |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|---------------|----------|-----------------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.06.0.02 | Peras | Argentina | 3 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| | | Brasil | 580 | 389 | 716 | 568 | 806 | 379 | 358 | 169 |
| | | Colombia | 174 | 117 | 203 | 161 | 496 | 233 | 737 | 348 |
| | | Ecuador | - | - | 12 | 10 | 23 | 11 | - | - |
| | | Paraguay | 5 | 4 | 3 | 2 | 4 | 2 | - | - |
| | | Perú | 954 | 638 | 784 | 622 | 2.953 | 1.388 | 1.317 | 622 |
| | | Venezuela | 815 | 546 | 53 | 42 | 1.128 | 530 | 34 | 16 |
| | | TOTAL ALADI | 2.531 | 1.696 | 1.771 | 1.405 | 5.410 | 2.543 | 2.446 | 1.155 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 19.088 | 10.237 | 18.561 | 12.383 | 20.657 | 10.109 | 15.188 | 8.106 |
| | | TOTAL PARTIDA | 21.619 | 11.933 | 20.332 | 13.788 | 26.067 | 12.652 | 17.634 | 9.261 |
| 08.07.0.02 | Ciruelas | Argentina | 207 | 124 | 132 | 112 | - | - | - | - |
| | | Brasil | 420 | 252 | 489 | 414 | 285 | 314 | 244 | 172 |
| | | Bolivia | 13 | 8 | 18 | 15 | - | - | - | - |
| | | Colombia | 165 | 99 | 83 | 70 | 97 | 107 | 95 | 67 |
| | | Ecuador | 2 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| | | Paraguay | 7 | 4 | 6 | 5 | - | - | - | - |
| | | Perú | - | - | - | - | - | - | 18 | 13 |
| | | Venezuela | 526 | 316 | 843 | 713 | 472 | 519 | 106 | 75 |
| | | TOTAL ALADI | 1.340 | 804 | 1.571 | 1.329 | 854 | 948 | 463 | 327 |
| | | TOTAL R. DEL M. | 2.673 | 1.925 | 2.096 | 1.836 | 2.256 | 2.862 | 5.126 | 4.160 |
| TOTAL PARTIDA | 4.013 | 2.729 | 3.667 | 3.165 | 3.110 | 3.810 | 5.589 | 4.487 | | |

//

//

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------------------|-----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.07.0.04 | Duraznos | Argentina | 1.790 | 1.611 | 2.988 | 2.570 | - | - | - | - |
| | | Brazil | 47 | 42 | 27 | 23 | 598 | 478 | 398 | 261 |
| | | Colombia | 507 | 456 | 642 | 552 | 359 | 287 | 210 | 138 |
| | | Ecuador | 71 | 64 | 93 | 80 | 31 | 25 | - | - |
| | | Paraguay | 35 | 32 | 102 | 88 | 29 | 23 | - | - |
| | | Perú | 83 | 75 | 260 | 224 | 170 | 136 | 41 | 27 |
| | | Uruguay | 388 | 349 | 21 | 18 | - | - | - | - |
| | Venezuela | 311 | 280 | 320 | 275 | 440 | 352 | 125 | 82 | |
| | TOTAL ALADI | 3.232 | 2.909 | 4.453 | 3.830 | 1.627 | 1.301 | 774 | 508 | |
| | TOTAL R.DEL M. | 6.550 | 5.339 | 4.996 | 4.126 | 8.892 | 6.628 | 15.451 | 6.361 | |
| | TOTAL PARTIDA | 9.782 | 8.248 | 9.449 | 7.956 | 10.516 | 7.929 | 16.225 | 6.869 | |
| 08.12.0.03 | Ciruelas secas con carozo | Argentina | - | - | 10 | 38 | - | - | - | - |
| | | Brazil | 507 | 608 | 1.027 | 1.090 | 685 | 531 | 1.690 | 1.420 |
| | | Colombia | - | - | - | - | 326 | 248 | - | - |
| | | Ecuador | - | - | - | - | 43 | 33 | - | - |
| | | Mexico | - | - | - | - | 484 | 368 | - | - |
| | | Perú | - | - | - | - | 596 | 453 | - | - |
| | | Venezuela | - | - | - | - | 19 | 15 | - | - |
| | TOTAL ALADI | 507 | 608 | 1.037 | 1.128 | 2.168 | 1.648 | 1.690 | 1.420 | |
| | TOTAL R.DEL M. | 427 | 335 | - | - | 829 | 979 | 916 | 947 | |
| | TOTAL PARTIDA | 934 | 943 | 1.037 | 1.128 | 2.997 | 2.627 | 2.606 | 2.367 | |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | | 1981 | | | 1982 | | | 1983 | | |
|-----------------|---------------------------|-----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|------|---------|---|--|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | | |
| 08.12.0.04 | Ciruelas secas sin carozo | Brasil | 5 | 8 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL ALADI | 5 | 8 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL R. DEL M. | 1.123 | 1.394 | 2.915 | 3.102 | 1.797 | 1.478 | 1.797 | 1.478 | - | - | - | |
| | | TOTAL PARTIDA | 1.128 | 1.402 | 2.915 | 3.102 | 1.797 | 1.478 | 1.797 | 1.478 | - | - | - | |
| 08.12.0.07 | Duraznos secos con carozo | Bolivia | 116 | 387 | 41 | 91 | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | Perú | 32 | 108 | - | - | - | - | 29 | 37 | - | - | 7 | |
| | | Uruguay | 2 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL ALADI | 150 | 499 | 41 | 91 | 29 | 37 | 29 | 37 | 7 | 7 | 7 | |
| | | TOTAL R. DEL M. | 30 | 135 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| TOTAL PARTIDA | 180 | 634 | 41 | 91 | 41 | 91 | 29 | 37 | 29 | 37 | 7 | 7 | | |
| 08.12.0.08 | Duraznos secos sin carozo | Bolivia | - | - | 16 | 60 | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | Colombia | - | - | 1 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | Perú | - | - | 30 | 112 | 24 | 52 | 24 | 52 | - | - | - | |
| | | Venezuela | - | - | 4 | 14 | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | TOTAL ALADI | - | - | 51 | 190 | 24 | 52 | 24 | 52 | - | - | - | |
| TOTAL R. DEL M. | - | - | 28 | 130 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| TOTAL PARTIDA | - | - | 79 | 320 | 24 | 52 | 24 | 52 | - | - | - | | | |

//

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|--------------------|---------------------------------|---------|---------|-----------|-----------|----------|---------|----------|----------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 08.12.0.09 | Manzanas desecadas | Brasil | 12 | 30 | - | - | - | - | - | - |
| | | Perú | 4 | 9 | - | - | - | - | - | - |
| | | Venezuela | 4 | 11 | 110 | 170 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 20 | 50 | 110 | 170 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA | 3 23 | 7 57 | 27 137 | 40 210 | 13 13 | 7 7 | 12 12 | 24 24 |
| 08.12.0.11 | Peras desecadas | Brasil | 2 | 4 | - | - | - | - | - | - |
| | | Perú | 3 | 7 | - | - | - | - | - | - |
| | | Venezuela | - | - | 1 | 3 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 5 | 11 | 1 | 3 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA | 1 6 | 2 13 | - 1 | - 3 | - | - | - | - |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.05.1.01 | Compotas | Argentina | 376 | 144 | - | - | - | - | - | - |
| | | Bolivia | 39 | 240 | - | - | - | - | 6 | 4 |
| | | Brasil | 1.163 | 390 | 149 | 112 | 299 | 143 | 8 | 5 |
| | | Colombia | 974 | 600 | 17 | 13 | 132 | 264 | 31 | 21 |
| | | Ecuador | - | - | 233 | 175 | - | - | 10 | 7 |
| | | Perú | 227 | 140 | 133 | 100 | 132 | 264 | 25 | 17 |
| | | Venezuela | - | - | 1.097 | 823 | 136 | 272 | 512 | 341 |
| | | TOTAL ALADI | 2.779 | 1.514 | 1.692 | 1.223 | 699 | 943 | 592 | 395 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 121 | 133 | 666 | 562 | 232 | 231 | 645 | 706 |
| TOTAL PARTIDA | 2.900 | 1.647 | 2.358 | 1.785 | 931 | 1.174 | 1.237 | 1.101 | | |
| 20.05.3.01 | Purés y pastas de frutas - Durazno | Brasil | 11 | 7 | 1 | 1 | - | - | - | - |
| | | Colombia | - | - | - | - | 6 | 13 | 13 | 13 |
| | | Ecuador | - | - | 126 | 137 | - | - | - | - |
| | | Perú | - | - | 114 | 124 | - | - | 3 | 3 |
| | | Venezuela | - | - | 3 | 4 | 132 | 259 | 12 | 13 |
| | | TOTAL ALADI | 11 | 7 | 244 | 266 | 138 | 272 | 28 | 29 |
| TOTAL R.DEL M. | - | - | 386 | 300 | 88 | 12 | - | - | | |
| TOTAL PARTIDA | 11 | 7 | 630 | 566 | 226 | 284 | 28 | 29 | | |

//

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|---|----------------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.06.1.01 | Conserva de Ananá al natural y en almíbar | Argentina | 50 | 63 | - | - | - | - | - | - |
| 20.06.2.01 | | TOTAL ALADI | 50 | 63 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 50 | 63 | - | - | - | - | - | - |
| 20.06.1.03 | Conserva de Ciruela al natural y en almíbar | Brasil | - | - | - | - | 15 | 16 | - | - |
| 20.06.2.03 | | Perú | - | - | - | - | - | - | 2 | 3 |
| | | TOTAL ALADI | - | - | - | - | 15 | 16 | 2 | 3 |
| | | TOTAL R.DEL M. | - | - | - | - | 48 | 42 | 33 | 30 |
| | TOTAL PARTIDA | - | - | - | - | 63 | 58 | 35 | 33 | |
| 20.06.1.05 | Conserva de Durazno al natural y en almíbar | Argentina | 123 | 105 | - | - | - | - | - | - |
| 20.06.2.05 | | Bolivia | 24 | 15 | 413 | 498 | 63 | 64 | 3 | 4 |
| | | Colombia | 344 | 213 | 70 | 85 | 65 | 67 | 29 | 42 |
| | | Ecuador | 31 | 19 | 38 | 46 | - | - | - | - |
| | | Paraguay | 61 | 38 | 69 | 83 | - | - | - | - |
| | | Perú | 3.255 | 2.015 | 3.639 | 4.386 | 3.271 | 3.350 | 760 | 1.096 |
| | | Venezuela | 275 | 170 | 695 | 837 | 27 | 28 | 61 | 88 |
| | | TOTAL ALADI | 4.113 | 2.575 | 4.924 | 5.935 | 3.426 | 3.509 | 853 | 1.230 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 128 | 146 | 7 | 6 | - | - | 21 | 20 |
| | | TOTAL PARTIDA | 4.241 | 2.721 | 4.931 | 5.941 | 3.426 | 3.509 | 874 | 1.250 |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|---|-----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.06.2.11 | Conserva de Peras en almíbar | Brasil | - | - | 2 | 3 | - | - | - | - |
| | | Colombia | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - |
| | | Paraguay | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - |
| | | Perú | 9 | 9 | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 9 | 9 | 4 | 5 | - | - | - | - |
| | TOTAL R. DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | TOTAL PARTIDA | 9 | 9 | 4 | 5 | - | - | - | - | |
| 20.07.1.01 | Jugo de frutas - Ananá | Argentina | 10 | 8 | 10 | 7 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 10 | 8 | 10 | 7 | - | - | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | TOTAL PARTIDA | 10 | 8 | 10 | 7 | - | - | - | - |
| 20.07.3.01 | Jugo de frutas - Uva (mosto natural) | Argentina | 82 | 94 | - | - | - | - | - | - |
| | | Ecuador | 104 | 117 | 134 | 162 | 45 | 49 | - | - |
| | | Perú | - | - | 30 | 36 | - | - | - | - |
| | | TOTAL ALADI | 186 | 211 | 164 | 198 | 45 | 49 | - | - |
| | | TOTAL R. DEL M. | 63 | 78 | 16 | 19 | 35 | 38 | 34 | 24 |
| | TOTAL PARTIDA | 249 | 289 | 180 | 217 | 80 | 87 | 34 | 24 | |

EXPORTACIONES DE: CHILE

| NAB | PRODUCTO | DESTINO | 1980 | | 1981 | | 1982 | | 1983 | |
|------------|------------------------------------|----------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | | | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil | TONS | US\$mil |
| 20.07.3.02 | Jugo de Uva (mosto concentrado) | Países ALADI | ND | ND | ND | ND | ND | ND | ND | ND |
| | | TOTAL ALADI | 85 | 118 | 114 | 317 | 36 | 53 | 130 | 58 |
| | | TOTAL R.DEL M. | 65 | 87 | 129 | 50 | 100 | 102 | 244 | 143 |
| | | TOTAL PARTIDA | 150 | 205 | 243 | 367 | 136 | 155 | 374 | 201 |

//

ANEXO BANTEPROYECTO DE ACUERDO DE ALCANCE PARCIAL

Con relación al anteproyecto de acuerdo de alcance parcial que se había solicitado, el suscrito se había limitado a indicar un proyecto de Marco del Acuerdo, ya que con los productos analizados se estimaba no era lo suficientemente atractivo, ni existía una adecuada compensación entre los productos importados o exportados por los participantes.

También proponía, que se esperara la indicación del Consultor de frutas tropicales, a fin de ampliar las listas y ver las posibilidades de una mayor participación.

Los países visitados tienen interés en participar en un acuerdo de alcance parcial siempre, que éste le dé un intercambio que signifique la ampliación de su comercio y por supuesto, un aumento en sus exportaciones, motivo por el cual se considera indispensable de que este acuerdo tenga una compensación o similitud en la balanza comercial del sector involucrado.

Por otra parte, tanto en los sectores oficiales como en algunos privados, existe la idea que sería más conveniente en algunos casos, la ampliación de los acuerdos parciales generales suscritos entre los países, en vez de hacer un nuevo acuerdo de alcance parcial por un sector, debido a lo siguiente:

- a) Se evitaría tener que aprobar un nuevo articulado, ya que el de los acuerdos bilaterales ya está aprobado por los participantes;
- b) En algunos casos, habría más posibilidades de compensaciones con algún otro producto de otro sector, ya sea agregando alguno de interés, o ampliando el margen de preferencia; y
- c) No existiría el hecho que reclaman algunos países, de que las concesiones recibidas no sean efectivas ya que un acuerdo de alcance parcial comercial, de acuerdo con las disposiciones vigentes, queda abierto a los países de menor desarrollo económico relativo, que fue lo que pasó en un anteproyecto de Colombia con Argentina y Chile, que no se llevó a cabo pues las concesiones que se le había otorgado en frutas tropicales, eran aprovechadas por Ecuador, que podía llegar a mejores precios por problema especialmente de fletes, y la misma ventaja arancelaria entregada a Colombia.

Con referencia al acuerdo de alcance parcial específico del sector, y los productos que en él deberían colocarse, me permito sugerir dos listas, la lista no. 1 anexa, que indicaría los productos que corresponden específicamente a los productos estudiados del sector frutas, el que de acuerdo a los mercados existentes, no tendrían en muchos casos una compensación atractiva en el intercambio comercial, tanto por los hábitos de consumo, como por haber semejanza, que podría generar la sustitución de importaciones.

En esta lista no. 1, se han detallado en la forma más amplia, los productos considerados y de conformidad a las conversaciones sostenidas con los sectores privados de los países visitados, tratando de agregar aquellos que podrían tener un mejor intercambio dentro de la región.

//

me

//

En la lista no. 2, que se acompaña, se sugiere otro grupo de productos que podrían considerarse dentro de un acuerdo de alcance parcial comercial del sector alimenticio del cual, en conformidad de los datos obtenidos, en el sector de frutas tropicales, podrían elegirse otros productos que ampliarían la nómina antes mencionada, permitiendo un mayor intercambio y en especial, una compensación entre las balanzas comerciales amparadas por el acuerdo.

me

//

//

LISTA No. 1

| CODIGO NUMERICO | DESCRIPCION DEL PRODUCTO |
|-----------------|--|
| 08.01.0.02 | Plátanos frescos (bananas) |
| 08.01.0.03 | Ananás frescas (piñas, abacaxí) |
| 08.01.0.04 | Mangos |
| 08.01.0.05 | Paltas (aguacates) |
| 08.01.0.06 | Guayabas frescas |
| 08.01.0.07 | Cocos frescos |
| 08.01.0.09 | Nueces o castañas de cajú |
| 08.04.0.01 | Uvas frescas |
| 08.04.0.02 | Pasas |
| 08.05.0.01 | Almendras |
| 08.05.0.02 | Avellanas |
| 08.05.0.03 | Castañas |
| 08.05.0.04 | Nueces de nogal |
| 08.05.0.05 | Piñones |
| 08.06.0.01 | Manzanas frescas |
| 08.06.0.02 | Peras frescas |
| 08.06.0.03 | Membrillos frescos |
| 08.07.0.01 | Cerezas (capulí) frescas |
| 08.07.0.02 | Ciruelas frescas |
| 08.07.0.03 | Damascos (albaricoques) frescos |
| 08.07.0.04 | Duraznos (melocotones, incluidos los nectarines) frescos |
| 08.07.0.99 | Las demás frutas de huesos frescas |
| 08.08.0.01 | Fresas (frutillas) frescas |
| 08.08.0.99 | Las demás bayas frescas (frambuesas, mora, etc.) |
| 08.09.0.01 | Melones frescos |
| 08.09.0.02 | Sandías frescas |
| 08.09.0.99 | Las demás frutas frescas |
| 08.11.0.01 | Cerezas conservadas transitoriamente, pero impropia para el consumo inmediato |
| 08.11.0.02 | Damascos (albaricoques) conservados transitoriamente, pero impropios para el consumo inmediato |

//

//

| CODIGO NUMERO | DESCRIPCION DEL PRODUCTO |
|---------------|---|
| 08.11.0.04 | Pulpas de frutas, cocidas o sancochadas, presentadas en <u>sal</u> muera, en agua sulfurosa o adicionadas con otras <u>sustancias</u> que sirvan para asegurar provisionalmente su conservación, <u>pe</u> ro impropias para el consumo inmediato |
| 08.11.0.99 | Las demás frutas conservadas provisionalmente, pero impropia para el consumo tal como se presentan |
| 08.12.0.01 | Cerezas (guindas) secas con carozo |
| 08.12.0.02 | Cerezas (guindas) secas sin carozo |
| 08.12.0.03 | Ciruelas secas con carozo |
| 08.12.0.04 | Ciruelas secas sin carozo |
| 08.12.0.05 | Damascos (albaricoques) secos con carozo |
| 08.12.0.06 | Damascos (albaricoques) secos sin carozo |
| 08.12.0.07 | Duraznos (melocotones) secos con carozo |
| 08.12.0.08 | Duraznos (melocotones) secos sin carozo |
| 08.12.0.09 | Manzanas secas |
| 08.12.0.10 | Membrillos secos |
| 08.12.0.11 | Peras secas |
| 08.12.0.99 | Las demás frutas secas |
| 08.13.0.01 | Cortezas de agrios (cítricos), frescas, congeladas, secas o conservadas provisionalmente |
| 20.02.2.99 | Palmito en conserva |
| 20.04.1.99 | Cerezas glaciadas o escarchadas |
| 20.04.1.99 | Otras frutas glaciadas o escarchadas |
| 20.05.1.01 | Compotas de frutas |
| 20.05.2.01 | Jaleas y mermeladas |
| 20.05.3.01 | Purés y pastas de duraznos |
| 20.05.3.03 | Purés y pastas de membrillos |
| 20.05.3.99 | Purés y pastas de otras frutas |
| 20.06.1 | Conservas de frutas al natural |
| 20.06.2 | Conservas de frutas en almíbar |
| 20.06.4.01 | Maní tostado |
| 20.06.4.02 | Castañas de cajú tostadas |
| 20.07.1.01 | Jugo de ananá (piña, abacaxí) |
| 20.07.1.03 | Jugo de naranja concentrado |
| 20.07.1.99 | Jugo de fruta de clima templado o tropical con o sin adición de azúcar |
| 20.07.1.99 | Jugo o néctar de guaraná |
| 20.07.1.99 | Jugo o néctar de fruta tropical, en latas |

me

//

//

LISTA No. 2

| CODIGO NUMERICO | DESCRIPCION DEL PRODUCTO |
|-----------------|--|
| 03.01.2.01 | Pescados muertos, frescos o refrigerados |
| 03.01.2.02 | Pescados congelados |
| 03.02.0.01 | Pescados salados o en salmuera |
| 03.02.0.02 | Pescados secos |
| 03.02.0.03 | Pescados ahumados |
| 03.03.1.01 | Langostas frescas o refrigeradas |
| 03.03.1.02 | Langostinos frescos o refrigerados |
| 03.03.1.99 | Los demás crustáceos o moluscos frescos o refrigerados |
| 03.03.2.01 | Langostas congeladas |
| 03.03.2.02 | Langostinos congelados |
| 03.03.2.99 | Los demás crustáceos o moluscos congelados |
| 16.04.0.01 | Conservas de atún |
| 16.04.0.02 | Conservas de bonito |
| 16.04.0.04 | Conservas de sardina |
| 16.04.0.06 | Conservas de anchoa |
| 16.04.0.99 | Las demás conservas de pescados |
| 16.05.1.01 | Conservas de camarones |
| 16.05.1.02 | Conservas de cangrejos |
| 16.05.1.03 | Conservas de centollas |
| 16.05.1.04 | Conservas de gambas |
| 16.05.1.05 | Conservas de jaiba |
| 16.05.1.07 | Conservas de langostinos |
| 16.05.1.99 | Las demás conservas de crustáceos |
| 16.05.2.01 | Conservas de almejas |
| 16.05.2.02 | Conservas de berberechos |
| 16.05.2.03 | Conservas de calamares y pulpos |
| 16.05.2.04 | Conservas de choros y cholgas |
| 16.05.2.05 | Conservas de choritos (mejillones) |
| 16.05.2.07 | Conservas de locos |
| 16.05.2.08 | Conservas de machas |
| 16.05.2.09 | Conservas de ostiones |
| 16.05.2.11 | Conservas de picos |

//

//

| CODIGO NUMERICO | DESCRIPCION DEL PRODUCTO |
|-----------------|--|
| 16.05.2.99 | Conservas de erizos |
| 16.05.2.99 | Surtidos para caldillos en conserva |
| 16.05.2.99 | Pastas de mariscos en conserva |
| 16.05.2.99 | Las demás conservas de moluscos |
| 18.03.0.01 | Cacao en masa o en panes con el 14% o menos de grasa |
| 18.03.0.02 | Cacao en masa o panes con más del 14% de grasa |
| 18.04.0.01 | Manteca de cacao, incluido la grasa y el aceite de cacao |
| 18.05.0.01 | Cacao en polvo sin azucarar |
| 20.02.1 | Legumbres y hortalizas, preparadas o conservadas sin vinagre ni ácido acético en recipientes herméticamente cerrados |
| 20.02.1.07 | Tomate cuyo contenido en peso, de extracto seco, sea igual o superior a 7%, en envases herméticamente cerrados |
| 20.02.2 | Legumbres y hortalizas, preparadas o conservadas sin vinagre ni ácido acético, acondicionadas en otros envases |
| 20.02.2.07 | Tomate cuyo contenido en peso, de extracto seco, sea igual o superior a 7% en otros envases |
| 21.04.1.02 | Salsa de tomate (ketchup) |

me

//

//

ANTEPROYECTO DE TEXTO PARA ACUERDO DE
ALCANCE PARCIAL COMERCIAL

Sector Frutas

A continuación se adjunta un proyecto de Marco de Acuerdo de alcance parcial comercial, haciéndose presente que no se ha colocado la lista de productos correspondientes al Capítulo I "Sector industrial", en consideración a que habría que estar en conocimiento de lo que se proponga, tanto por los resultados que se obtengan del consultor encargado de frutas tropicales, como de las sugerencias que pudieran entregar los empresarios interesados en el sector.

Los empresarios de Brasil han sugerido la posibilidad de aumentar el acuerdo a los otros productos alimenticios, considerando todos aquellos comprendidos en los Capítulos 02 al 22 de la NABALALC, además de las materias colorantes y otras que pudieran ser de interés para la industria alimenticia.

Argentina encuentra muy difícil esta posición, ya que existen varios sectores involucrados y prefiere efectuar este acuerdo sólo por lo que se refiere al sector frutas y hortalizas.

No cabe duda que para un acuerdo de alcance parcial multilateral con tantos sectores involucrados, traería serias dificultades y demoras, por lo que el suscrito se permite recomendar que el acuerdo sólo considere lo relacionado con frutas y hortalizas en sus diferentes formas.

En el proyecto de protocolo que señala el Marco que se acompaña, existe un principio de acuerdo tanto por Argentina, Brasil y Chile, con la única diferencia que Brasil no está conforme con el Capítulo V "Cláusulas de salvaguardia" que propone sea cambiado por el que se indica en hoja aparte.

//

//

PROTOCOLO DE ACUERDO DE ALCANCE PARCIAL DE NATURALEZA
COMERCIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los Gobiernos convienen en celebrar un Acuerdo de alcance parcial, de naturaleza comercial, de acuerdo a lo previsto por el Tratado de Montevideo 1980 y reglamentado por la Resolución 2 del Consejo de Ministros, según lo establecido a continuación.

CAPITULO I

Sector industrial

Artículo 1o.- El sector industrial abarcado por el presente Acuerdo, comprende de los productos detallados a continuación, clasificados de conformidad con la Nomenclatura Arancelaria de la Asociación.

NOMINA DE PRODUCTOS

(Ver Lista no. 1 y no. 2)

CAPITULO II

Tratamiento aplicado a las importaciones

Artículo 2o.- En los Anexos I y II se registran las preferencias, restricciones no arancelarias y demás condiciones acordadas por cada uno de los países signatarios para la importación de los productos negociados, así como los plazos de vigencia de las preferencias, toda vez que estos se hubieren pactado.

Las preferencias registradas en dichos Anexos, beneficiarán aquellos productos que lleguen al puerto o lugar de internación en el país de destino, dentro del plazo de vigencia para cada caso, de acuerdo con la legislación interna de cada país.

Artículo 3o.- Los países signatarios sólo podrán aplicar a las importaciones de los productos comprendidos en los Anexos I y II las restricciones no arancelarias expresamente declaradas en dichos Anexos, asumiendo el compromiso de no aplicar nuevas restricciones ni de intensificar las que se hubieren declarado.

Artículo 4o.- Los países signatarios revisarán cada dos años los Anexos I y II del presente Acuerdo.

Esta revisión beneficiará exclusivamente, a los países signatarios participantes de su negociación y podrá consistir en la modificación de las preferencias acordadas para la importación de los productos negociados, la incorporación de nuevos productos en los Anexos I y II o en la determinación de plazos de vigencia en las preferencias pactadas, modificándose para estos efectos los referidos Anexos.

me

//

//

Los países no participantes en la revisión a que se refiere este artículo, se abstendrán de suscribir los Protocolos Adicionales en que se registren sus resultados.

CAPITULO III

Régimen de origen

Artículo 5o.- Las preferencias otorgadas para la importación de los productos incluidos en los Anexos I y II del presente Acuerdo, se aplicarán exclusivamente a los productos originarios y procedentes del territorio de los países signatarios.

Artículo 6o.- Serán considerados originarios de los países signatarios, los productos que cumplan con las disposiciones contenidas en el Anexo III de este Acuerdo.

Artículo 7o.- Por solicitud de cualquiera de los países signatarios los requisitos de origen establecidos en el presente Acuerdo podrán ser revisados, tomando en consideración, entre otros objetivos, el desarrollo tecnológico y el ajuste a la evolución de nuevas condiciones de producción de los países signatarios.

CAPITULO IV

Preservación de las preferencias pactadas

Artículo 8o.- Los países signatarios se comprometen a mantener la preferencia porcentual acordada, cualquiera sea el nivel de gravamen que se aplique a la importación de terceros países.

Toda vez que se modifique unilateralmente el tratamiento acordado en las negociaciones, de modo que signifique una situación menos favorable que la pactada, los países signatarios que se consideren afectados, podrán solicitar la revisión de las preferencias registradas, en los Anexos I y II, con la finalidad de restablecer su eficacia.

Los países signatarios se comprometen asimismo, a no aplicar a la importación de los productos negociados, gravámenes de naturaleza distinta a los del Arancel Aduanero, salvo los que se hubieren declarado expresamente a la fecha de suscripción del presente Acuerdo.

CAPITULO V

Cláusulas de salvaguardia

Artículo 9o.- Los países signatarios podrán aplicar unilateralmente, y en forma no discriminatoria, cláusulas de salvaguardia a la importación de los productos negociados, cuando ocurran importaciones en cantidades o en condiciones tales, que causen o amenacen causar perjuicios graves a la actividad productiva del sector industrial abarcado en el presente Acuerdo.

//

//

Las cláusulas de salvaguardia a que se refiere este artículo, solamente podrán ser aplicadas al iniciarse el segundo año de vigencia del presente Acuerdo o después de transcurrido un año de su revisión. Dichas cláusulas podrán aplicarse por el término de un año prorrogable por igual período, sólo por una vez, después deberá procederse a la renegociación correspondiente.

El país signatario del Acuerdo directamente perjudicado por la cláusula de salvaguardia, podrá colocar medidas restrictivas equivalentes a las importaciones del país que aplica la cláusula de salvaguardia y mientras ésta se encuentre vigente.

Artículo 10.- Las medidas adoptadas en virtud de la aplicación de la cláusula de salvaguardia, prevista en el artículo 9o., serán comunicadas a los países signatarios a través de sus Representantes Permanentes en el Comité, dentro de los 30 días de su aplicación.

CAPITULO VI

Adhesión

Artículo 11.- El presente Acuerdo estará abierto a la adhesión, previa negociación, de los países miembros de la Asociación.

Artículo 12.- Los países miembros de la Asociación que tengan el propósito de adherir al presente Acuerdo iniciarán las negociaciones a que se refiere el artículo anterior en un plazo máximo de ciento veinte días de comunicada su intención a los Gobiernos.

Artículo 13.- La adhesión se formalizará definitivamente una vez efectuada la negociación correspondiente, mediante la suscripción de un Protocolo Adicional al presente, que entrará en vigor treinta días después de su depósito en la Secretaría General de la Asociación.

CAPITULO VII

Denuncia

Artículo 14.- Cualquiera de los Gobiernos de los países signatarios del presente Acuerdo podrá denunciarlo después de dos años de participación en el mismo, contando a partir de la fecha de suscripción del presente Protocolo.

A tal efecto, comunicará su decisión a los restantes Gobiernos signatarios del Acuerdo, por lo menos sesenta días antes del depósito del respectivo instrumento de denuncia ante la Secretaría General de la Asociación.

A partir de la formalización de la denuncia, cesarán automáticamente para el país denunciante, los derechos adquiridos y las obligaciones contraídas en virtud de este Acuerdo, excepto en cuanto se refiere a las preferencias y demás tratamientos recibidos u otorgados, los cuales continuarán en vigor por un período de un año hasta el término de los respectivos plazos de vigencia, salvo que en oportunidad de la denuncia los países signatarios acuerden un plazo distinto.

//

me

//

CAPITULO VIIIConvergencia

Artículo 15.- En ocasión de las Conferencias de Evaluación y Convergencia a que se refiere el artículo 33 del Tratado de Montevideo 1980, los países signatarios examinarán la posibilidad de proceder a la multilateralización progresiva de los beneficios derivados del presente Acuerdo.

CAPITULO IXPaíses de menor desarrollo económico relativo

Artículo 16.- De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2 del Consejo de Ministros artículo 6o., letra e), las preferencias otorgadas en el presente Acuerdo se harán automáticamente extensivas, sin que se otorguen compensaciones a los países de menor desarrollo económico relativo, independientemente de la negociación o adhesión al mismo.

Estas preferencias serán aplicadas solamente a los productos originarios y procedentes de los territorios de los países de menor desarrollo económico relativo, cuando cumplieren con las disposiciones relativas al régimen de origen establecidas en el Capítulo III de este Acuerdo.

CAPITULO XTratamientos diferenciales

Artículo 17.- Los países signatarios tomarán en cuenta el principio de los tratamientos diferenciales establecidos en el Tratado de Montevideo 1980 y en las Resoluciones 1 y 2 del Consejo de Ministros en las negociaciones a que se refiere el Capítulo VI del presente Acuerdo.

Asimismo, dicho principio será tenido en cuenta en las modificaciones que se introduzcan al presente Acuerdo en los términos del artículo 18.

CAPITULO XIRevisión del Acuerdo

Artículo 18.- Cuando algún país signatario lo estime conveniente, se efectuará la revisión conjunta de este Acuerdo, a los efectos de realizar los ajustes que se estimen necesarios. En tal revisión, se podrá entre otras cosas, incluir o excluir productos, establecer nuevos márgenes y modificar la duración de las concesiones, con la finalidad de mejorar las corrientes de comercio generadas por el Acuerdo y preservar su equilibrio.

Finalizada la revisión, las preferencias sobre las que no se haya llegado a acuerdo, quedarán sin efecto.

//

me

//

Artículo 19.- Los compromisos derivados de la revisión a que se refiere el artículo anterior, deberán ser formalizados mediante la suscripción de un Protocolo Adicional al presente Acuerdo.

CAPITULO XII

Vigencia

Artículo 20.- El presente Acuerdo entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción y tendrá una duración de seis años prorrogables por períodos iguales y consecutivos, salvo manifestación expresa en contrario de alguno de los países signatarios, formulada con noventa días de anticipación a la fecha de su vencimiento.

Los Gobiernos de los países signatarios se comprometen a adoptar dentro del más breve plazo posible, las medidas necesarias para poner en vigor las preferencias registradas en el presente Acuerdo. Sin perjuicio de ello, se entenderá que cada Gobierno sólo se beneficiará de las preferencias otorgadas una vez que lo ha ya puesto en vigor.

CAPITULO XIII

Disposiciones generales

Artículo 21.- Los resultados de la revisión a que se refiere el Capítulo XI del presente Acuerdo, así como las modificaciones que se introduzcan por aplicación de las disposiciones contenidas en los Capítulos III y IV, se registrarán en Protocolos Adicionales al presente.

Artículo 22.- Los países signatarios informarán anualmente al Comité de Representantes, los avances que realicen conforme a los compromisos asumidos en el presente Acuerdo, así como de cualquier modificación que signifique un cambio sustancial de su texto.

me

//

//

PROPUESTA DE BRASILCAPITULO VCláusulas de salvaguardia

Artículo ...- Después de cumplido el primer año de vigencia del presente Acuerdo, los países signatarios, podrán aplicar unilateralmente cláusulas de salvaguardia a las importaciones de productos negociados, siempre que ocurran importaciones que causen o amenacen causar perjuicio grave a una actividad productiva de significativa importancia para su economía.

Artículo ...- Las cláusulas de salvaguardia tendrán un año de duración, prorrogables por dos períodos anuales y consecutivos, aplicándose los términos y condiciones establecidas en los artículos siguientes.

Artículo ...- El país importador deberá comunicar a los demás países signatarios del Acuerdo, dentro de setenta y dos horas de su Acuerdo, las medidas aplicadas a la importación de los productos negociados, informándose de la situación y de los fundamentos que le dieron origen.

Artículo ...- Con el objeto de no interrumpir las corrientes de comercio que hubieren sido generadas, el país importador establecerá una cuota para la importación de los productos de que se trate, que se registrará por las preferencias y demás condiciones registradas en los anexos correspondientes.

Esa cuota será revisada en negociaciones con los demás países signatarios que se consideren afectados, dentro de sesenta días de recibida la comunicación a que se refiere el artículo anterior. Vencido ese plazo y siempre que no haya habido acuerdo para las ampliaciones, la cuota establecida por el país importador se mantendrá hasta la finalización del primer año calendario de aplicación de la cláusula de salvaguardia.

Artículo ...- Siempre que el país importador considere necesario mantener la aplicación de la cláusula de salvaguardia por más de un año, deberá iniciar negociaciones con los demás países signatarios con el fin de acordar los términos y condiciones en que continuará su aplicación.

Estas negociaciones se iniciarán con sesenta días de anticipación al vencimiento del primer año de aplicación de las mencionadas cláusulas de salvaguardia, debiendo concluirse antes de su vencimiento.

Artículo ...- Siempre que no haya habido acuerdo de las partes en las negociaciones a que se refiere el artículo anterior, el país importador podrá continuar aplicando las cláusulas de salvaguardia por más de un año, comprometiéndose a mantener la cuota establecida en virtud del artículo.

Artículo ...- Si vencido el plazo de prórroga acordado en virtud de lo dispuesto en los artículos ... y ..., la aplicación de las cláusulas de salvaguardia tuviera que ser prolongada por más de un año, el país importador deberá reiniciar importaciones con los demás países signatarios en los términos previstos por dicho artículo.

//

//

Siempre que no hubiera habido acuerdo de las partes en las negociaciones a que se refiere el párrafo anterior, las cláusulas de salvaguardia quedarán sin efecto a su vencimiento y el país importador podrá iniciar los procedimientos referentes al retiro de concesiones, de conformidad con las normas previstas para estos efectos en el Capítulo XI del presente Acuerdo.

Artículo ...- En caso que al vencer el plazo máximo a que se refiere el artículo ... del presente Acuerdo, subsistan las causas que originaron la aplicación de cláusulas de salvaguardia, el país importador deberá iniciar los procedimientos referentes al retiro de las preferencias acordadas, de conformidad a las normas establecidas para tales efectos en el Capítulo XI del presente Acuerdo.

El país importador podrá asimismo iniciar los procedimientos referentes al retiro de las preferencias acordadas, siempre que no haga uso de la opción de prórroga a que se refiere el artículo ... del presente Acuerdo.

Artículo ...- Los países signatarios podrán extender la importación de los productos negociados, transitoriamente y en forma no discriminatoria con las medidas de carácter general que hubieren adoptado, con el propósito de corregir los desequilibrios globales de su balanza de pagos, comunicando su decisión a los demás países signatarios con setenta y dos horas de anticipación.

Dentro de ese plazo, el país importador deberá iniciar una consulta con los demás países signatarios con el fin de atenuar los efectos que la imposición de esas medidas pueda tener sobre los productos negociados por ese país.

Con el objeto de facilitar la consulta a que se refiere el párrafo anterior, el país importador deberá facilitar a los demás países signatarios una descripción pormenorizada de las medidas destinadas a corregir la situación que se presente, como también los elementos de juicio que permitan verificar el desequilibrio de su balanza global de pagos y la incidencia que la importación de los productos negociados pueda tener sobre ese mismo desequilibrio.

Artículo ...- Las cláusulas de salvaguardia adoptadas por motivo de balanza de pago, podrá tener un año de duración, pudiendo ser prorrogada por un año más, mediante consulta a los países signatarios, con la finalidad de atenuar los efectos que las medidas adoptadas hubieren tenido sobre el comercio de los productos negociados.

Artículo ...- La aplicación de las cláusulas de salvaguardia previstas en el presente Capítulo no afectará a las mercaderías embarcadas en la fecha de su adopción.

//

ANEXO CREGLAMENTO DE ETIQUETADONORMA CHILENA OFICIAL 1.500PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS - ROTULACION

1. Alcance y campo de aplicación.

- 1.1 Esta norma establece los requisitos que se deben cumplir en la rotulación de los productos alimenticios envasados destinados a consumo humano.
- 1.2 Esta norma se aplica a los productos alimenticios destinados al público consumidor y que se comercialicen en el país.
- 1.3 Esta norma se aplica a los productos nacionales y a los importados.
- 1.4 Esta norma no se aplica a los productos alimenticios destinados a emplear se como materia prima en la industria alimentaria.
- 1.5 Esta norma no se aplica a bebidas alcohólicas y analcohólicas de fantasía.

2. Definiciones

- 2.1 Rotulación: conjunto de inscripciones o leyendas que informan acerca de las características de un producto.
- 2.2 Rótulo: inscripción o leyenda grabada, impresa o adherida al envase o em balaje de un producto.
- 2.3 Alimento, Producto alimenticio: cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre. Por extensión, se incluyen también aquellas sustancias que poseyendo o no valor nutritivo, se ingie ren por hábito o placer, con o sin finalidades alimentarias, así como tam bién las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias. Se excluyen los medicamentos.
- 2.4 Ingrediente: sustancia empleada en la preparación de un producto alimenti cio que se encuentra contenida en el producto final, incluyendo los aditi vos.
- 2.5 Aditivos: sustancias naturales o sintéticas, que se incorporan a los ali mentos, en cantidades generalmente pequeñas y controladas, para mejorar sus características organolépticas, las condiciones de conservación, para facilitar el proceso o para otro fin específico.
- 2.6 Fecha de elaboración: la fecha en la cual el alimento se convierte en el producto descrito.
- 2.7 Fecha de envasado: la fecha en la cual el producto es colocado en el enva se inmediato y en el cual finalmente es vendido. Nota: Para algunos pro- ductos ambas fechas son la misma.

//

mas

//

- 2.8 Plazo de durabilidad mínima: período durante el cual el fabricante garantiza que el producto mantiene todas las características según las cuales, tácita o expresamente ha sido fabricado. Después de esta fecha el producto puede consumirse sin riesgo para la salud, aunque se presume que han disminuido sus cualidades. En todos los casos será menor que el plazo de vencimiento o expiración.
 - 2.9 Fecha de vencimiento: Fecha de expiración: fecha establecida por la autoridad sanitaria, después de la cual se presume que el producto ha perdido su calidad sanitaria y ha dejado de ser apto para el consumo.
 - 2.10 Plazo de vencimiento: Plazo de expiración: período comprendido entre la fecha de elaboración y la fecha de vencimiento.
 - 2.11 "País de origen": el país donde se ha producido o fabricado en su totalidad el producto alimenticio o se le han transformado sustancialmente los materiales o componentes utilizados como insumo.
3. Requisitos de la rotulación.
 - 3.1 La información debe estar en idioma castellano, pudiendo repetirse, eventualmente, en otro idioma.
 - 3.2 Los rótulos podrán estar contenidos en una etiqueta adherida firmemente a los envases o ser de impresión permanente sobre los mismos.
 - 3.3 Las inscripciones deben ser fácilmente legibles a simple vista y no deberán borrarse en condiciones normales de uso.
 - 3.4 Los rótulos no deben presentar palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la naturaleza, composición o grado de calidad del producto.
 - 3.5 Toda información expresada en los rótulos debe ser susceptible de comprobarse.
 - 3.6 Las leyendas deben ser de color contrastante con el color de fondo del rótulo y no deben estar oscurecidas por dibujos o por otras leyendas, de modo que se destaquen a la observación visual.
 - 3.7 La información debe colocarse en el envase o envoltorio externo. En caso que el envoltorio externo sea transparente podrá colocarse inmediatamente debajo de éste, de modo que pueda verse directamente.
 - 3.8 Los envoltorios individuales de unidades de pequeño tamaño, que estén contenidas en un envase, podrán omitir parte o el total de la información indicada en esta norma, debiendo colocarse ésta en el envase que contiene dichas unidades. Ejemplo: caramelos envueltos individualmente y contenidos en una bolsa de celofán; té en bolsitas colocado dentro de una caja de cartulina, etc..

4. Información general

La etiqueta o rótulo de todos los productos alimenticios que se expendan al público consumidor debe contener la información siguiente:

mas

//

//

- 4.1 Nombre del alimento: el nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no genérica. Sin perjuicio del nombre del alimento, en la rotulación podrá indicarse su marca comercial.

La designación de los productos debe estar de acuerdo con el siguiente orden de prioridad:

- norma chilena;
- reglamento sanitario;
- nombre usual en el país; y
- nombre de fantasía, siempre que vaya acompañado de un término o explicación fácilmente comprensible y que no induzca a confusión.

Además junto al nombre del producto debe indicarse la forma en que se presenta (entero, mitades, partes, etc.) o su tipificación, cuando corresponda.

4.2 Contenido neto:

- 4.2.1 El contenido neto deberá informarse en las unidades que se indican a continuación:

- a) para productos líquidos: en unidades de volumen: litros, centímetros cúbicos, milímetros, centilitro;
- b) para productos sólidos: en unidades de masa: kilogramos o gramos. En los casos en que el producto comprenda unidades perfectamente identificables, podrá indicarse además el número de unidades;
- c) para productos semilíquidos o semisólidos: en unidades de masa o de volumen; y
- d) en las conservas y otros alimentos que comprendan una parte sólida y un medio líquido se indicará además del contenido neto, el peso drenado, ambos en las unidades especificadas en a).

Nota: Por tratarse de información al consumidor debe indicarse "peso drenado", pero se entiende como "masa drenada".

- 4.2.2 Podrá repetirse eventualmente esta información en unidades de otro sistema.

- 4.2.3 No deberán acompañar a los valores del contenido neto las palabras "al envasar", "aproximadamente", "más o menos" u otras de significado ambiguo. Nota: En norma correspondiente se fijarán las tolerancias del contenido neto para cada tipo de producto.

- 4.3 Nombre o razón social y domicilio del fabricante. Debe indicarse el nombre o razón social y domicilio del fabricante, o del envasador, en caso de productos que solamente se envasen en el país.

- 4.4 País de origen. Tanto para los productos nacionales como para los importados se debe indicar claramente el país de origen del alimento.

En los productos nacionales se debe indicar expresamente "Fabricación chilena" o "Producto de Chile".

//

//

En los productos importados, que solamente se envasan en el país, se deberá indicar además el país de origen o la procedencia del producto.

- 4.5 Autorización sanitaria. En los rótulos debe indicarse el número y la fecha de la autorización sanitaria. En productos importados será la autorización de la importación otorgada por el Ministerio de Salud.
- 4.6 Fecha de elaboración.
- 4.6.1 En todos los productos alimenticios se debe indicar la fecha de elaboración o envasado.
- 4.6.2 En productos enlatados de fabricación nacional, la fecha de elaboración se expresará estampada en una de sus tapas, en la forma siguiente:
- el día, mediante dos dígitos; y
 - el mes, mediante una letra, en la forma siguiente:

| MES | LETRA CORRESPONDIENTE |
|-----------|-----------------------|
| Enero | A |
| Febrero | B |
| Marzo | C |
| Abril | D |
| Mayo | E |
| Junio | F |
| Julio | G |
| Agosto | H |
| Setiembre | I |
| Octubre | J |
| Noviembre | K |
| Diciembre | L |

- el año, preferentemente mediante sus dos últimos dígitos.

No obstante, el año podrá indicarse sólo mediante el último dígito.

- 4.6.3 En los demás productos alimenticios la fecha de elaboración se debe expresar en la forma siguiente:
- el día, mediante 2 dígitos;
 - el mes, mediante 2 dígitos, o las tres primeras letras del nombre del mes; y
 - el año, mediante los 2 últimos dígitos.

mas

//

//

- 4.6.4 En productos cuya duración sea inferior a 10 días, puede omitirse el año.
- 4.6.5 Además de la fecha de elaboración, puede indicarse el lote de producción, cuando exista más de uno por día.
- 4.6.6 En casos calificados y transitoriamente, la información referente a las fechas de elaboración, puede indicarse en el embalaje.
- 4.7 Duración del producto. Se debe indicar en la rotulación la duración del producto, sea en términos de plazo de durabilidad mínima o, de fecha o plazo de vencimiento.

La fecha o plazo de vencimiento se colocará de acuerdo a lo establecido por la autoridad sanitaria. Podrán usarse expresiones tales como: "Fecha de vencimiento: ..."; "Fecha de expiración:..."; "Consumir antes de ..."; "No consumir después de:..."; u otras que den la idea que el producto después de la fecha o del plazo indicado ha perdido su calidad de apto para el consumo.

El plazo de durabilidad mínima será especificado por el fabricante y considerando las disposiciones de la autoridad sanitaria y en ningún caso superará el plazo de vencimiento. Podrán usarse expresiones tales como: "Consumir preferentemente antes de ..."; "Mantenido en lugar fresco, dura ..."; y otras similares indicando el plazo garantizado correspondiente en días, meses o años.

- 4.8 Excepciones o requisitos adicionales. Otros requisitos o excepciones respecto a rotulación se indicarán en la norma específica del producto.
5. Información complementaria.
- 5.1 Para aquellos alimentos en los cuales se integren varias materias primas, se debe indicar además:
- 5.1.1 Ingredientes. Se debe indicar en orden decreciente de proporciones los ingredientes principales que compongan el producto.

Los ingredientes podrán indicarse con su nombre específico, o bien con el nombre genérico cuando existan varios que sean de la misma naturaleza, como en los casos siguientes:

- grasas animales;
- grasas vegetales;
- aceites animales;
- aceites vegetales;
- especias; y
- almidones (excepto almidones modificados).

- 5.1.2 Aditivos. Se debe indicar en el rótulo, la adición de colorantes, saborizantes, aditivos nutricionales, como vitaminas y sales minerales, y otros aditivos, especificando su nombre o función específica. Nota: La incorporación de aditivos nutricionales estará sujeta a las disposiciones de la autoridad sanitaria.

//

- 5.2 Calidad del producto. En aquellos casos en que en la norma de un producto se establezca más de un grado de calidad, se debe indicar en la etiqueta por lo menos el grado, pudiendo colocarse adicionalmente la denominación equivalente.

Para la denominación de los grados de calidad, normalmente se usarán las siguientes equivalencias:

- Grado 1 o Extra;
- Grado 2 o Escogido; y
- Grado 3 o Corriente.

En el caso de productos que no alcancen a cumplir con uno o más de los requisitos mínimos establecidos en la norma, el producto deberá rotularse como "SUBESTANDAR", lo cual podrá hacerse mediante un timbre o etiqueta adicional. Nota: Un producto rotulado como subestándar debe cumplir, sin embargo, con las condiciones mínimas para ser apto para el consumo de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos.

- 5.3 Imitación de productos. En caso de que se trate de productos que imiten a otros debe indicarse claramente esa cualidad.

El nombre del producto imitado, así como la condición de imitación se debe colocar en letras de tamaño notoriamente menor a las del nombre del producto que realmente contiene el envase.

- 5.4 Instrucciones para el almacenamiento. En caso de productos refrigerados o congelados debe indicarse la temperatura expresada en grados centígrados y el tiempo de duración del producto en determinadas condiciones de almacenamiento, así como también las instrucciones para uso del producto.

En caso de que una vez abierto el envase, el producto necesite refrigeración u otro ambiente especial, debe indicarse en la rotulación.

- 5.5 Instrucciones para el uso. Cuando corresponda y a juicio del fabricante, podrán colocarse las instrucciones para el buen uso del producto y sus posibles aplicaciones.

6. Información en productos importados.

- 6.1 En caso de productos importados se colocará una etiqueta de un tamaño y en una ubicación tal que no cubra la información de la etiqueta original.

Esta etiqueta debe contener lo siguiente:

- a) El nombre o razón social y domicilio del importador y/o distribuidor; y
- b) Cualquier información especificada en esta norma y que no haya sido considerada en la rotulación original, no esté en castellano o no esté indicada de acuerdo a lo establecido en la presente nota.

7. Ubicación y tamaño de los caracteres.

- 7.1 La parte principal del rótulo, debe contener, por lo menos, la información relativa a:

- designación del producto;
- contenido neto; y

vf

//

//

- grado de calidad del producto y/o su denominación equivalente cuando corresponda.

Nota: Se considera parte principal del rótulo aquella que normalmente lee el consumidor y que está impresa en caracteres destacados.

- 7.2 El nombre del producto y su tipificación (cuando corresponda), se debe indicar en caracteres destacados y de tamaño proporcional al envase.
- 7.3 La información referente a grado de calidad, contenido neto y duración del producto debe indicarse con caracteres que tengan una altura igual o mayor a $1/36$ de la altura de la etiqueta o rótulo. En caso que los rótulos tengan una altura menor de 72 mm., la altura de dichos caracteres no debe ser menor de 2 mm.

ANEXO: Productos a los cuales no se aplicará esta norma:

- A.1 Frutas y hortalizas frescas
- A.2 Carnes frescas y enfriadas sin otro procesamiento
- A.3 Productos de uso terapéutico
- A.4 Bebidas alcohólicas
- A.5 Bebidas analcohólicas de fantasía.

//

//

ANEXO DREGLAMENTO SANITARIO

PRESENTACION

Es nuestro deseo que con la publicación y difusión masiva del "REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS", recién aprobado por Decreto Nº 60 de 5 de Abril de 1982, podamos contribuir al éxito del Programa de Control de Alimentos, que realizan las autoridades del Ministerio de Salud.

Es indudable que la educación por sí sola no puede resolver el problema, y que hay que desarrollar un conjunto de acciones que aseguren el control de los riesgos derivados de la elaboración, manipulación, expendio y consumo de alimentos. Acciones, en las cuales, la participación del dueño de un establecimiento de alimentos, del manipulador y del público en general es fundamental, si se quiere obtener un progreso cada vez mayor en las condiciones sanitarias de la población.

Esperamos contribuir con nuestras publicaciones, al mejoramiento de los procesos de elaboración, manipulación y conservación del alimento; capacitando a los responsables de estas acciones en técnicas y procedimientos de trabajo; modificando hábitos perjudiciales a la salud colectiva; y haciendo sentir a la población, la necesidad de asumir una responsabilidad frente a este problema, la que de no ser aceptada en la medida que a cada cual corresponde, determina la aplicación de acciones de tipo coercitivo.

En fin, nuestra meta es despertar el interés de la población beneficiaria por participar activamente en la solución de los problemas de control de alimentos. Y hacia allá vamos.

A

//

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA**APRUEBA REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS**

Núm. 60.— Santiago, 5 de Abril de 1982.— Visto: Estos antecedentes; la necesidad de actualizar y reformar los reglamentos que complementan las disposiciones del Código Sanitario relativas al control de los productos alimenticios; lo establecido en los artículos 2º, 9º letra c) y en el Libro IV del decreto con fuerza de ley Nº 725, de 1967 y en el artículo 4º letra b), del decreto ley Nº 2.763, de 1979 y teniendo presente las facultades que me confiere el Nº 8 del artículo 32º de la Constitución Política del Estado.

Decreto:

Apruébase el siguiente Reglamento Sanitario de los Alimentos.

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1º.— Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, elaboración, envase, almacenamiento, distribución, venta e importación de alimentos.

Todas las personas, naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines, también se regirán por este reglamento.

Para la aplicación del presente reglamento regirán las definiciones y requisitos que su texto establece.

Artículo 2º.— Corresponderá a los Servicios de Salud ejecutar el control sanitario de los alimentos y velar por el cumplimiento de las disposiciones relativas a esta materia del Código Sanitario y del presente reglamento, todo ello de acuerdo con las normas e instrucciones generales que imparta el Ministerio de Salud.

//

TITULO I

De los alimentos

PARRAFO I

De la denominación y disposiciones generales de los alimentos

Artículo 30.— Se entiende por alimento o producto alimenticio, cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

Artículo 40.— Todas las sustancias mencionadas anteriormente deberán responder en su composición química, característica microbiológicas y caracteres organolépticos a su nomenclatura y denominaciones legales y reglamentarias establecidas.

Igualmente las materias primas utilizadas en la elaboración de los alimentos deberán satisfacer las condiciones de pureza requeridas en cada caso, de acuerdo con su naturaleza y las exigencias legales y reglamentarias establecidas.

Artículo 50.— Alimento enriquecido es aquel al cual se han agregado proteínas, aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas, cuya adición, en forma pura o como componente de algún otro alimento, tenga como propósito:

- a) Aumentar la proporción de algunos de los componentes propios ya existentes en el alimento, o
- b) Agregar nuevos componentes de valor nutritivo, ausentes en el alimento en su estado original.

Artículo 60.— Prohíbese denominar o usar en cualquier forma en el envase, anuncio, rotulación o propaganda de alimentos la expresión "Alimento Enriquecido" o cualquiera otra para acreditarlo como tal, si al alimento no se le han agregado las sustancias enriquecedoras en la forma y dosis aprobadas por el Ministerio de Salud.

Artículo 70.— Alimento dietético es aquél que se diferencia del de consumo general por su composición especial y/o sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole, destinado a satisfacer necesidades nutricionales individuales.

Artículo 80.— Alimento alterado es aquel que por la acción de agentes físicos, químicos o biológicos, propios del alimento o del medio ambiente, ha sufrido deterioros en su composición intrínseca.

//

//

Artículo 90.— Alimento contaminado es aquél que contiene agentes biológicos o sus toxinas, capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre y a los animales, o bien agentes químicos tóxicos o agentes físicos, en cantidades superiores a las tolerancias permitidas.

Artículo 100.— Alimento adulterado es aquél que ha experimentado por intervención del hombre:

- a) La extracción parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original,
- b) La sustitución parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original por otros inertes o extraños,
- c) La mezcla, coloración, pulverización o encubrimiento en tal forma que se oculte su inferioridad o disminuya su pureza.

Artículo 110.— Alimento falsificado es aquél:

- a) Que se designe, rotele o expendá con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad o valor nutritivo o estimulante; y
- b) Cuyo envase, rotulo o anuncio, contenga cualquier diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir a error, respecto a los ingredientes que componen el alimento.

Artículo 120.— Se prohíbe la fabricación, importación, tenencia, distribución, y transferencia, a cualquier título, de los alimentos contaminados, adulterados, falsificados y alterados.

Artículo 130.— La responsabilidad derivada de las actividades de producción, importación, envase y comercialización corresponderá individual o conjuntamente, según determine el Servicio de Salud competente, al productor, importador, envasador, distribuidor, vendedor o tenedor del producto, sin perjuicio de la responsabilidad que pudiera corresponderles a los profesionales que participen como responsables técnicos en determinados procesos industriales.

Artículo 140.— Los elementos que se indican a continuación no podrán sobrepasar los siguientes límites máximos en los alimentos:

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| — Arsenico, en productos líquidos | 0,12 p.p.m. |
| — Arsénico, en productos sólidos | 1,00 p.p.m. |
| — Cadmio | 0,05 p.p.m. |
| — Zinc | 100,00 p.p.m. |
| — Cobre | 10,00 p.p.m. |
| — Plomo, en productos líquidos | 2,00 p.p.m. |
| — Selenio, en productos líquidos | 0,05 p.p.m. |
| — Selenio, en productos sólidos | 0,30 p.p.m. |

//

//

Artículo 15º.— El Ministerio de Salud fijará mediante resolución fundada las tolerancias de residuos de pesticidas permitidos en los alimentos. Estas tolerancias podrán ser modificadas en la misma forma.

Artículo 16º.— Se prohíbe la comercialización de alimentos elaborados o envasados en el país que provengan de establecimientos que no hayan sido autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 17º.— No podrá llevarse a efecto enajenación alguna de alimentos procedentes de rezagos de aduanas, de las empresas de transportes o del salvataje de incendios, catástrofes y desastres sin la aprobación de la autoridad sanitaria.

El interesado deberá solicitar con 20 días de anticipación a la enajenación, una visita de inspección para comprobar el estado sanitario de los productos, acompañando para el efecto el inventario de los mismos.

Artículo 18º.— La autoridad sanitaria deberá requisar y destruir las partidas de productos alimenticios que signifiquen un riesgo comprobado para la salud. Con todo, aquellos productos que, a juicio de la autoridad sanitaria, puedan destinarse a la alimentación animal o a usos industriales no alimentarios, no serán destruidos sino desnaturalizados. Los gastos que demande la desnaturalización serán de cargo del interesado o propietario en su caso.

PARRAFO II

De los envases, rotulaciones y publicidad

Artículo 19º.— Los recipientes, utensilios, aparatos, envases y envoltorios destinados a la fabricación, conservación y fraccionamiento de los alimentos, deberán ser de materiales que no alteren o contaminen a dichos alimentos.

Artículo 20º.— La rotulación de los envases que contengan alimentos deberá llevar la siguiente información:

- a) Denominación específica del producto, con caracteres tipográficos y letras uniformes en su tamaño, realce y coloración;
- b) Especificación de la materia prima base, ingredientes principales y aditivos, en orden decreciente de proporciones;
- c) Nombre o razón social y domicilio del fabricante o envasador nacional o del importador,
- d) Número y fecha de la resolución del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento, y
- e) En el caso de productos importados, el número y fecha de la resolución del Servicio Nacional de Salud que autoriza la internación del producto.

//

//

Artículo 21º.— Los envoltorios individuales de unidades de pequeño tamaño, que estén contenidos en un envase, podrán omitir parte de la información indicada en artículo anterior, debiendo colocarse ésta en el envase que contiene dichas unidades.

Artículo 22º.— La rotulación se hará mediante etiquetas, rótulos o leyendas grabadas, estampadas o impresas, en idioma castellano.

Artículo 23º.— Queda prohibido emplear en los envases, envoltorios, etiquetas, rótulos o leyendas y en la publicidad respectiva, referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir que las sustancias tienen propiedades medicinales preventivas o curativas o que son recomendables para determinados tratamientos terapéuticos.

Artículo 24º.— Todos los alimentos envasados deberán indicar en su rotulación la fecha de elaboración, a excepción de las bebidas embotelladas.

Los productos que se envasen con fecha posterior a su elaboración, deberán llevar tanto la fecha de elaboración, como la de envase.

Artículo 25º.— En productos enlatados, la fecha de elaboración se estampará en la tapa del envase, en la forma siguiente:

- a) El día, mediante dos dígitos;
- b) El mes, a continuación del día, podrá indicarse mediante las tres primeras letras del nombre del mes, o mediante una letra mayúscula en la forma siguiente:

| | | | |
|---------|---|------------|---|
| Enero | A | Julio | G |
| Febrero | B | Agosto | H |
| Marzo | C | Septiembre | I |
| Abril | D | Octubre | J |
| Mayo | E | Noviembre | K |
| Junio | F | Diciembre | L |

- c) El año se indicará mediante su último dígito o sus últimos dos dígitos.

Artículo 26º.— En los demás productos alimenticios la fecha de elaboración se marcará con tinta indeleble o sistema de perforaciones en forma claramente visible, según lo siguiente:

- a) El día, mediante dos dígitos.
- b) El mes, mediante dos dígitos o las tres primeras letras del nombre del mes, y
- c) El año, mediante los dos últimos dígitos.

Artículo 27º.— Cuando el fabricante, sea nacional o extranjero, haya fijado un periodo máximo de duración y/o fecha de vencimiento, esta no podrá ser modificada bajo ninguna circunstancia.

//

//

Artículo 28º.-- En aquellos casos en que la reglamentación vigente señale la exigencia de indicar períodos máximos de duración y/o fecha de vencimiento, el cumplimiento de esta disposición será de responsabilidad del fabricante o del importador, en aquellos productos importados que no la indiquen.

TÍTULO II

De la Leche y Productos Lácteos

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 29º.-- Leche, sin otra denominación, es el producto de la secreción mamaria normal de vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calostro.

La leche de otros animales se denominará según la especie de que proceda, como también los productos que de ella se deriven.

Artículo 30º.-- Pasteurización es el procedimiento por el cual se somete uniformemente la totalidad de la leche o la crema a una temperatura conveniente durante el tiempo necesario para destruir la mayor parte de la flora banal y la totalidad de los gérmenes patógenos, seguido de un enfriamiento rápido.

Artículo 31º.-- Se prohíbe la adición de preservadores químicos a la leche y sus derivados.

Artículo 32º.-- Los envases de leche y de productos lácteos de expendio directo a público deberán indicar en su rotulación, además de la fecha de elaboración, el plazo máximo de duración o la fecha de vencimiento. Se exceptúan de esta disposición los quesos madurados.

PARRAFO II

De los requisitos de la leche

Artículo 33º.-- Las características de la leche son las siguientes:

- a) Caracteres organolépticos normales;
- b) Exenta de sustancias extrañas;
- c) Peso específico: 1,028 a 1,034 a 20°C;
- d) Índice crioscópico: 0,53 a 0,57°C;
- e) Acidez: 16 a 21 ml de hidróxido de sodio N/10 por 100 ml de leche;

//

//

- t) Sólidos no grasos: 82,5 g. por litro, como mínimo,
- g) Exenta de sangre y pus;
- h) Su recuento total en placa y su contenido de materia grasa de leche será el que determine este reglamento en cada caso;
- i) Exenta de antisépticos, antibióticos y sustancias alcalinas; y
- j) Contener como mínimo 25 gramos de materia grasa por litro de leche, excepto en el caso de la leche descremada.

Artículo 340.— La leche cruda cumplirá con los requisitos del artículo anterior de este reglamento y su recuento total en placa no será superior a 1.000.000 de colonias por mililitro.

Artículo 350.— En la leche pasteurizada, el recuento total en placa, no podrá exceder de 50.000 colonias por ml y no contendrá más de 10 coliformes por ml. No deberá contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*. Dará además la prueba de la fosfataza negativa.

Artículo 360.— La leche esterilizada no podrá contener gérmenes viables ni esporas que germinen y deberá estar contenida en envases herméticos que aseguren la mantención de estas características microbiológicas.

Artículo 370.— Leche reconstituida es el producto obtenido por adición de agua potable a la leche en polvo o a la leche evaporada, en proporción tal que tenga la composición de la leche y cumpla con los requisitos del artículo 33 de este reglamento. Debe ser pasteurizada o esterilizada.

Artículo 380.— Leche descremada es aquella cuyo contenido de grasa es inferior a 25 gramos por litro. Debe ser pasteurizada o esterilizada.

Artículo 390.— La rotulación de los envases de leche deberá especificar claramente el tipo o las características de la leche que contienen, su porcentaje de materia grasa y los ingredientes no lácteos agregados.

Artículo 400.— La leche cruda deberá ser pasteurizada inmediatamente después de su recepción o conservarse a una temperatura no superior a 4°C.

Artículo 410.— Los tarros y estanques de transporte de leche, después de vaciados, serán sometidos a un proceso de aseo, higienización y secado.

Artículo 420.— Se prohíbe la pasteurización de leche devuelta o sobrante alteradas. Estas leches no podrán ser destinadas a la elaboración de alimentos de consumo humano.

Artículo 430.— Los equipos de pasteurización tendrán dispositivos que verifiquen el correcto tratamiento de la leche; entre otros, un termómetro que indique directamente las temperaturas de pasteurización y un termógrafo para registrar la temperatura y el tiempo de tratamiento.

Los gráficos de cada tratamiento serán guardados durante 6 meses para su control por la autoridad sanitaria.

Artículo 440.— Inmediatamente después de pasteurizada la leche deberá ser enfriada a una temperatura no superior a 4°C, envasada y conservada a esta misma temperatura hasta el momento de su distribución.

//

//

Artículo 45º.— Las plantas deberán vender la leche pasteurizada en envases herméticamente cerrados y sellados para evitar su contaminación.

PARRAFO III

De los productos lácteos de las leches concentradas

Artículo 46º.— Leches concentradas son aquellas leches que han sido reducidas parcialmente en su contenido de agua.

Las leches concentradas son:

a) Leche evaporada, producto líquido obtenido por reducción parcial del agua que contiene el producto fresco.

La leche evaporada entera tendrá, como mínimo 7,50/o de materia grasa y 250/o de sólidos totales de leche. La leche evaporada descremada contendrá como mínimo 200/o de sólidos totales de leche.

b) Leche condensada azucarada, producto proveniente de la leche obtenido por evaporación parcial del agua y adición de sacarosa y/o dextrosa. La leche condensada azucarada entera tendrá, como mínimo 740/o de sólidos totales, un máximo de 460/o de sacarosa y/o dextrosa y 7,50/o de materia grasa.

La leche condensada azucarada semi-descremada tendrá un 740/o de sólidos totales como mínimo, un máximo de 49,50/o de sacarosa y/o dextrosa y 40/o de materia grasa como mínimo.

La leche condensada azucarada descremada tendrá un 750/o de sólidos totales como mínimo y un 49,50/o de sacarosa y/o dextrosa como máximo.

Artículo 47º.— El manjar blanco o dulce de leche deberá tener un contenido de sólidos totales de leche de 25,50/o como mínimo y no contendrá más de 300/o de agua.

Se prohíbe la adición de sustancias amiláceas a este producto.

Artículo 48º.— Leche entera en polvo es el producto obtenido por deshidratación de la leche. Contendrá hasta un máximo de 3,50/o de agua, una acidez máxima de 0,150/o expresada en ácido láctico y en leche reconstituida al 100/o y con un mínimo de 260/o de materia grasa. Su solubilidad en agua no será inferior a 990/o.

Artículo 49º.— Leche parcialmente descremada en polvo es el producto obtenido por deshidratación de la leche parcialmente descremada. Contendrá como mínimo 120/o de materia grasa, hasta máximo 3,50/o de agua y una acidez máxima de 0,150/o expresada en ácido láctico y en leche reconstituida al 100/o. Su solubilidad en agua no será inferior a 990/o.

//

//

Artículo 50º.— Leche descremada en polvo es el producto obtenido por deshidratación de la leche descremada. Contendrá hasta un máximo de 40/o de agua y una acidez máxima de 0,150/o expresada en ácido láctico y en leche reconstituida al 100/o. Su solubilidad en agua no será inferior a 990/o.

Artículo 51º.— Las leches en polvo, ya sean enteras, parcialmente descremadas o descremadas, tendrán un recuento total en placa no superior a 50.000 colonias por gramo; no más de 10 coliformes por gramo; no más de 100 colonias de levaduras por gramo. No deberán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona*, *Staphylococcus aureus*, ni forma micelial de hongos.

Artículo 52º.— Las leches condensadas y el manjar blanco no podrán tener más de 10 coliformes por gramo; no más de 300 colonias de levaduras por gramo. No deberán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona*, *Staphylococcus aureus*, ni forma micelial de hongos.

De las leches modificadas

Artículo 53º.— Las leches modificadas son aquellas obtenidas por transformación total o parcial de sus componentes, con o sin adición de sustancias permitidas, tales como leche albuminosa, leche acidófila, leche fermentada, etc.

Artículo 54º.— Yoghourt es un cultivo en leche (leche fermentada) de las bacterias *L. bulgaricus* y *Str. thermophilus*, cuyo sabor típicamente ácido se debe a la acción de estos fermentos.

Artículo 55º.— Las leches modificadas no podrán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*, y no más de 10 coliformes por gramo o ml. (NMP).

De las cremas de leche

Artículo 56º.— Crema de leche es el producto lácteo rico en grasa de leche.

Artículo 57º.— La crema de leche esterilizada no debe contener gérmenes viables ni esporas que germinen.

Artículo 58º.— En la crema de leche pasteurizada el contenido de materia grasa no será inferior a 350/o. Su recuento total en placa no será superior a 50.000 colonias por ml y no contendrá más de 10 coliformes por ml (NMP). No deberá contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*.

Artículo 59º.— La acidez de la crema de leche no excederá de 20 ml de hidróxido de sodio N/10 por 100 g de crema.

//

//

Artículo 609.— El expendio de las cremas de leche se hará exclusivamente en los envases originales.

La crema de leche pasteurizada deberá mantenerse a una temperatura inferior a 4° C.

De las mantequillas

Artículo 610.— Mantequilla es el producto graso obtenido por el batido de la crema de leche.

Artículo 620.— La mantequilla deberá responder a las siguientes características.

- a) Contener un mínimo de 80% de materia grasa de leche y hasta un máximo de 16% de agua, de 3% de cloruro de sodio y de 2% de sólidos no grasos de leche.
- b) La acidez de la materia grasa no será mayor de 36 ml de hidróxido de sodio N/10 por 100 gramos, y
- c) No podrá tener un recuento total en placa superior a 200.000 colonias por gramo; no más de 25 coliformes por gramo (NMP); no más de 100 colonias levaduras por gramo. No deberán contener E. coli, Salmonella, Arizona Staphylococcus aureus, ni forma micelial de hongos.

De los quesos

Artículo 630.— Queso es el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero de la leche entera, total o parcialmente descremada y del suero, del queso, coagulado por acción del cuajo o de enzimas específicas o de ácidos orgánicos permitidos, con o sin la adición de sustancias colorantes, con o sin agregado de otros productos alimenticios, especias y condimentos.

Artículo 640.— Quesillo es el queso fresco preparado con leche descremada. Su recuento total en placa no debe ser superior a 150.000 colonias por gramo.

Artículo 650.— Los quesos frescos deberán ser enfriados a una temperatura no superior a 5° C inmediatamente después de su elaboración y mantenerse a esta temperatura hasta su expendio.

Artículo 660.— Los quesos no deberán contener E. coli, Salmonella, Arizona, Staphylococcus aureus ni parásitos.

Artículo 670.— Quesos fundidos son los productos obtenidos por la fusión de quesos aptos para el consumo con adición de sales fundentes.

Su recuento total en placa no deberá ser superior a 100.000 colonias por gramo ni podrá tener, más de 10 coliformes por gramo. No podrá contener E. coli, Salmonella, Arizona, Staphylococcus aureus ni parásitos.

//

//

Artículo 68º.— Ricota o requesón es el producto obtenido coagulado por el calor en medio ácido, el suero de queso adicionado de leche entera o descremada. No deberá contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*.

TITULO III

De los alimentos cárneos

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 69º.— Con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales homeotermos, destinados al consumo humano, tales como: las especies de abasto (bovino, caprino, porcino, equino, etc.)

Comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.

Para los efectos de este reglamento se incluyen en la definición anterior las aves de corral, de caza y los pescados y mariscos.

Artículo 70º.— Se prohíbe el expendio a cualquier título, de carnes provenientes de animales que hayan sido sometidos a tratamientos hormonales o que estén siendo tratados con sustancias medicamentosas, que signifiquen riesgo para la salud.

PARRAFO II

De las carnes de abasto

Artículo 71º.— Para los efectos de este reglamento se consideran las siguientes alternativas de conservación de la carne:

- a) Carne fresca es aquella que no ha sido sometida a proceso alguno de conservación, a excepción de un enfriamiento a una temperatura de 2º C, con el objeto de conservarla durante su distribución;
- b) Carne refrigerada es aquella cuya temperatura interna, medida en el centro de la masa muscular, está comprendida entre 2º C y -18º C; y
- c) Carne congelada es aquella cuya temperatura interna, medida en el centro de la masa muscular, es de -18º C como máximo.

//

//

Artículo 720.— Se entiende por sub-productos comestibles a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos, grasa, etc., de las especies de abasto.

Artículo 730.— Se prohíbe la tenencia y comercialización de carnes y subproductos que provengan de animales mortecinos o de fetos.

PARRAFO III

De las aves faenadas

Artículo 740.— Ave faenada es el producto de cualquiera de las especies de aves criadas en cautividad; que hayan sido beneficiadas en mataderos de aves, a las que se les ha extraído la sangre, las plumas, las patas, la cabeza, el buche, la tráquea, el esófago, las vísceras, los órganos genitales y los pulmones.

Artículo 750.— Menudencia (menudillo o menurlo) es el conjunto de órganos constituido por: hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de su contenido y de la mucosa; y el corazón con o sin pericardio.

Artículo 760.— Se consideran despojos: la cabeza, el pescuezo y las patas de las aves faenadas.

Artículo 770.— Las aves faenadas, las menudencias y despojos deben ser enfriados a 10° C como mínimo. Para su expendio deberán mantenerse a una temperatura de hasta 6° C como máximo, medida en el interior de la masa muscular.

Artículo 780.— No se permitirá la inclusión de la cabeza, del pescuezo ni de las patas en la cavidad abdominal de las aves faenadas.

PARRAFO IV

De los pescados y mariscos

Artículo 790.— Pescado o marisco fresco es aquel que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado en el caso de los pescados, y a un enfriamiento a una temperatura máxima de 4° C, con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Artículo 800.— Pescado o marisco congelado es aquel cuya temperatura media interna máxima es de -18° C.

Artículo 810.— Pulpa de pescado es el producto obtenido del pescado fresco o congelado y en buen estado de conservación, previamente desangrado, descabezado y lavado y al cual se le han eliminado completamente espinas y piel.

//

//

Artículo 82º.— Todos los pescados frescos que se expendan o elaboren deben ser eviscerados tan pronto sean capturados, excepto algunas especies de talla reducida (sardinias, pejerreyes, anchovetas, etc.).

Artículo 83º.— Como criterio para considerar el estado sanitario del pescado fresco deberán observarse diversas características cuya estimación conjunta permitirá calificarlo, tales como:

- a) Estar limpio externamente y también en las paredes de la cavidad ventral, cuando se trate de pescado eviscerado y no deberá presentar restos de vísceras ni limos de ningún tipo;
- b) Estar en buen estado de conservación sin ninguna clase de magulladuras o decoloraciones anormales;
- c) Debe tener sólo el olor característico; y
- d) La carne debe ser consistente y elástica.

Artículo 84º.— Los mariscos que puedan permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos), deberán ser conservados vivos hasta el momento de su venta.

Artículo 85º.— En los pescados y mariscos crudos congelados se podrá aceptar por gramo un recuento total en placa de hasta 1.000.000 colonias; hasta 100 colonias de coliformes por gramo; hasta 10 colonias de *E. coli* por gramo y hasta 10 colonias de *Staphylococcus aureus* por gramo. No deberán contener gérmenes del género *Salmonella* ni *Arizona*.

Artículo 86º.— En pescados y mariscos cocidos congelados se podrá aceptar por gramo un recuento total en placa de hasta 20.000 colonias; hasta 10 coliformes por gramo. No deberán contener *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* ni *Arizona*.

Artículo 87º.— Para la pulpa de pescado se podrá aceptar un recuento de hasta 1.000 colonias de coliformes por gramo. No deberán contener *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* ni *Arizona*.

Artículo 88º.— Para los efectos de este reglamento se considerarán mariscos todos aquellos organismos comestibles que tienen en el agua su medio normal de vida: moluscos, crustáceos, equinodermos y tunicados, exceptuándose las algas y vertebrados.

Artículo 89º.— Todos los mariscos expuestos a posibles contaminaciones, ya sean naturales o provocadas por el hombre, deberán ser sometidos a un proceso de purificación.

Artículo 90º.— La instalación y funcionamiento de establecimientos destinados a la crianza, cultivo, engorda y purificación de mariscos destinados al consumo, así como de los viveros dedicados a la comercialización de dichas especies, deberán ubicarse en lugares con agua de mar sanitariamente aceptable y contar con la autorización otorgada por el Servicio de Salud correspondiente.

//

//

PARRAFO V**De los mataderos**

Artículo 91º.— Mataderos son aquellos establecimientos donde se sacrifican y faenan especies de abasto y aves destinadas a la alimentación humana. Deberán estar habilitados de tal forma que aseguren el faenamiento y preservación higiénica de las carnes.

Artículo 92º.— Se prohíbe el sacrificio y el faenamiento de animales destinados a la alimentación humana en locales o recintos no autorizados por la autoridad sanitaria.

Artículo 93º.— Corresponde al Servicio de Salud competente efectuar la inspección médico-veterinaria de los animales que se benefician en los mataderos y de sus carnes.

Artículo 94º.— Será obligatorio mantener en el matadero un registro donde se anote diariamente la procedencia de los animales y los decomisos efectuados y sus causas.

Artículo 95º.— No se permitirá la presencia dentro del recinto de personas ajenas a las faenas de matadero, la mantención de otros animales que no estén destinados al sacrificio, ni la salida o retiro de animales vivos desde el recinto.

Artículo 96º.— La inspección sanitaria comprenderá la inspección de los animales vivos (examen antemortem) y de sus carnes y subproductos (examen postmortem).

Las técnicas de inspección y criterios de decomiso se efectuarán de acuerdo a las normas vigentes al respecto.

Los animales enfermos que se detecten en el examen antemortem, se enviarán al recinto de animales enfermos, donde se determinará el destino final de ellos.

Artículo 97º.— Los decomisos, es decir, los órganos, partes o reses enteras sanitariamente inaptas para el consumo humano, deberán ser destruidos o sometidos a tratamientos aprobados por la autoridad sanitaria con el fin, exclusivo de destinarlos al uso industrial no alimentario. Estas operaciones deberán realizarse en el recinto para destrucción de decomisos del matadero, salvo excepciones autorizadas por la autoridad sanitaria.

Artículo 98º.— Todo matadero deberá contar con un recinto para el almacenamiento y destrucción de decomisos que estará alejado de las secciones de faenamiento y empaque y que estará dotado de un digestor o destructor de decomisos.

Artículo 99º.— El almacenamiento de carnes en los mataderos deberá efectuarse en cámaras frigoríficas.

//

//

Artículo 100º.— La encierra de las reses deberá hacerse con un mínimo de 12 horas de antelación al sacrificio, con el fin de permitir el reposo y el examen antemortem.

Artículo 101º.— Las operaciones de sacrificio y faenamiento se harán separadamente por especies.

Artículo 102º.— Aquellos mataderos que sacrifiquen cerdos deberán contar con instrumentos necesarios para realizar una eficiente inspección triquinoscópica y de otros parásitos.

Artículo 103º.— La sangría y movilización interna de las reses y aves se hará en suspensión.

Artículo 104º.— A toda ave faenada, en el momento del empaque, deberá ponerse una identificación, marca o etiqueta, que indique:

- a) Individualización del matadero y autorización sanitaria, y
- b) Fecha de faenamiento.

PARRAFO VI **De las cecinas**

Artículo 105º.— Cecinas, sin otra denominación, son aquéllas elaboradas exclusivamente con materias primas de origen bovino y/o porcino.

Los productos elaborados con otras carnes o mezclas de ellas, en cualquiera proporción, deberán denominarse con el nombre de las especies de la cual proceden.

Artículo 106º.— Cecinas crudas son aquéllas que no han sido sometidas a procesos de cocción o escaldado.

Artículo 107º.— En la elaboración de cecinas se autoriza el uso de proteína vegetal en una proporción no mayor al 10º/o en base seca.

Artículo 108º.— Cuando se usen membranas artificiales en el embutido de cecinas se debe advertir que ellas deben ser retiradas antes de consumir el producto.

Artículo 109º.— Se permite colorear exteriormente las membranas artificiales siempre que el colorante empleado no esté en contacto directo con el producto alimenticio y no se difunda al contenido.

Artículo 110º.— Se prohíbe agregar sustancias amiláceas a las cecinas, salvo en las que se expendan enlatadas, en cuyo caso se permitira hasta un 5º/o.

Artículo 111º.— Se prohíbe agregar colorantes artificiales y nitritos a las carnes y a las pastas empleadas en la elaboración de cecinas.

Artículo 112º.— Las cecinas crudas no podrán tener un recuento total en placa superior a 800.000 colonias por gramo. Las otras cecinas no podrán tener un recuento total en placa superior a 100.000 colonias por gramo y no podrán tener más de 200 coliformes por gramo.

Las cecinas en general no deberán contener E. coli, Salmonella, Arizona ni Staphylococcus aureus.

//

//

TITULO IV

De los alimentos grasos

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 1130.— Alimentos grasos son los gliceridos de ácidos grasos comercialmente puros, considerados aptos para el consumo humano.

Artículo 1140.— Son alimentos grasos los aceites y mantecas o grasas comestibles de origen vegetal y las mantecas o grasas comestibles de origen animal.

Por otros alimentos grasos se comprenderá a la margarina, mantecas o grasas de origen vegetal o animal modificadas, a los aceites de origen vegetal y animal modificados y a las mantecas o grasas compuestas.

Artículo 1150.— Los alimentos grasos no deberán contener más de 0,50/o de agua y no más de 10/o de acidez expresada en ácido oleico, además, no deberán contener restos de tejidos vegetales o animales, restos de solventes, restos de jabón, de aceites polimerizados, aceites de origen mineral y otras impurezas.

Artículo 1160.— El contenido máximo de ácido erúico en los aceites será establecido por el Ministerio de Salud.

PARRAFO II

De los aceites comestibles de origen vegetal

Artículo 1170.— Los aceites comestibles de origen vegetal son alimentos grasos de consistencia fluida a 15º C, elaborados sobre la base de las siguientes semillas o frutos oleaginosos: algodón, avellanas chilenas, cáñamo cártamo o alazor, arroz, girasol o maravilla, germen de maíz, maní o cacahuete, aceitunas, pepas de uva, raps o colza, sesamo o ajonjolí, soya o soja, pepas de tomate, germen de trigo y otros autorizados por el Ministerio de Salud.

Artículo 1180.— El aceite de oliva tendrá una acidez máxima de 1,50/o expresada en ácido oleico.

//

//

PARRAFO III

De las mantecas o grasas comestibles de origen vegetal y animal

Artículo 119º.— Las mantecas o grasas comestibles de origen vegetal son alimentos grasos de consistencia sólida o semisólida a la temperatura de 15º C, obtenidos sobre la base de las siguientes semillas o frutos: cacao, coco, coco del Paraguay, babazu, palma, palmiste y otros autorizados por el Ministerio de Salud.

Artículo 120º.— La manteca de cacao tendrá una acidez máxima de 1,50/o expresada en ácido oleico.

Artículo 121º.— Mantecas o grasas comestibles de origen animal son aquellas obtenidas de los tejidos adiposos de las especies animales indicadas en el artículo 69 y de consistencia sólida a la temperatura de 15º C.

Artículo 122º.— Las constantes físicas y químicas de grasas comestibles vegetales y animales deben ser las que se indican a continuación:

| Grasa de | Punto de fusión º C | Índice refracción a 40º C | Grado refracción | Índice de Yodo | Índice de Saponific. |
|----------------|------------------------|---------------------------|------------------|----------------|----------------------|
| Cacao | 30-35 | 1,4531-1,4580 | 42-48 | 32-42 | 188-202 |
| Coco | 23-28 | 1,4474-1,4502 | 33-37 | 7-13 | 246-268 |
| Coco Paraguayo | 18-26 | 1,4524-1,4552 | 40-44 | 26-32 | 230-242 |
| Babazú | 22-26 | 1,449 | 35,3 | 12-16 | 247-253 |
| Palma Semilla | 24-30 | 1,4492-1,4517 | 36,6-39,0 | 13-22 | 243-255 |
| Palma Fruto | 27-43 | 1,4531-1,4580 | 41-48 | 44-58 | 195-206 |
| Grasa Animal | 40-45 | 1,4560-1,4590 | 46-50 | 33-50 | 190-200 |
| Primer Jugo | 32-35 | 1,4573-1,4613 | 47-53 | 50-57 | 195-200 |
| Manteca Cerdo | 30-40 | 1,4583-1,4610 | 48,5-52,5 | 48-70 | 192-203 |
| Mantequilla | 28-37 | 1,4524-1,4559 | 40-45 | 36-46 | 219-233 |

PARRAFO IV

De los otros alimentos grasos

Artículo 123º.— Margarina es el producto graso formado por emulsión de agua y/o leche en alimentos grasos comestibles. Se distinguen dos clases de margarina:

- a) Margarina de mesa es aquella cuyo punto de fusión máximo es de 37º C; y
- b) Margarina de horneado es aquella cuyo punto de fusión máximo es de 43º C.

//

Para ambos tipos de margarina, el punto de fusión será determinado en la materia grasa.

Artículo 124º.— La margarina deberá cumplir con las siguientes características:

- a) Su contenido de agua será de hasta 16º/o;
- b) Su contenido mínimo de materia grasa será de 80º/o;
- c) La acidez de la materia grasa, expresada en ácido oleico, no será superior a 1º/o; y
- d) No podrá tener un recuento total en placa, superior a 50.000 colonias por gramo; no más de 25 coliformes por gramo; no más de 100 colonias de levadura por gramo. No deberán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona*, *Staphylococcus aureus*, ni forma micelial de hongos.

Artículo 125º.— La margarina de mesa debe contener por Kg. de producto terminado, por lo menos 30.000 Unidades Internacionales de Vitamina A y 70 g. de ácido linoleico, lo que deberá declararse en el envase.

Queda permitido adicionar hasta 3.000 Unidades Internacionales de Vitamina D por Kg. de margarina terminada.

TITULO V

De los alimentos farináceos

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 126º.— La denominación genérica de Alimentos Farináceos está reservada para designar a los productos naturales, simples o transformados, que se caracterizan por contener materias amiláceas como componente dominante, acompañado o no de otros nutrientes, tales como proteínas, grasas, azúcares y otros.

PARRAFO II

De las harinas

Artículo 127º.— Harina, sin otro calificativo, es el producto industrialmente puro proveniente de la molienda del trigo.

El producto industrialmente puro proveniente de la molienda de otros granos, será designado con la palabra harina, seguida de un calificativo que indique la especie del grano de la cual provenga o que entre en su composición.

//

Artículo 128º.— La harina deberá responder a los siguientes requisitos:

- a) Contener hasta un máximo de 15,00/o de humedad;
- b) Contener hasta un máximo de 0,250/o de acidez expresada en ácido sulfúrico;
- c) Contener hasta un máximo de 0,650/o de cenizas sobre la base de 14,00/o de humedad;
- d) Contener hasta un máximo de 0,40/o de fibra cruda sobre la base de 14,00/o de humedad;
- e) No contener menos de 9,00/o de materias nitrogenadas (Nx5,7), sobre la base de 14,00/o de humedad, y
- f) Ser blanca o ligeramente amarillenta, sin reflejos azulados.

Artículo 129º.— La harina integral deberá cumplir con las características siguientes:

- a) Humedad, no más de 15,00/o;
- b) Fibra cruda, no más de 1,50/o sobre la base de 14,00/o de humedad;
- c) Cenizas, no más de 1,50/o sobre la base de 14,00/o de humedad;
- d) Acidez, no más de 0,30/o expresado en ácido sulfúrico, y
- e) Un porcentaje de extracción entre 850/o a 900/o y sin eliminación de las harinas

Artículo 130º.— La harina deberá ser enriquecida con una mezcla de nutrientes en las proporciones mínimas que se indican:

| | |
|------------------|-------------|
| Tiamina..... | 6,3 mg Kg. |
| Riboflavina..... | 1,3 mg Kg. |
| Niacina..... | 13,0 mg Kg. |
| Hierro..... | 30,0 mg Kg. |

El hierro debe agregarse en forma de sulfato ferroso.

Artículo 131º.— En el caso que se agregue bromato de potasio deberá hacerse hasta una cantidad máxima de 5 g. por cada 100 Kg. de harina (50 ppm). Los Servicios de Salud podrán autorizar la adición de este producto en las industrias molineras o panaderas que tengan laboratorio de control adecuado.

Artículo 132º.— Las harinas de frejoles (poroto) no deben contener hemoaglutininas ni compuestos cianogénicos.

Artículo 133º.— Chuno es el producto obtenido a partir de fecula de papa y puede contener hasta un máximo de 180/o de agua.

//

//

PARRAFO III

Del pan y los productos de pastelería y repostería

Artículo 134º.— Con el nombre de pan, sin otra denominación, se entiende el producto de la cocción de la masa resultante de una mezcla de harina de trigo, levadura de pasta alcohólica o de cerveza, agua potable y sal.

Si el pan se fabrica con otra harina, se denominará con el nombre de la harina que se emplee.

Artículo 135º.— El pan deberá presentar las características siguientes:

- a) Olor y sabor característicos;
- b) Cocción y panificación normales;
- c) Limpio;
- d) Agua, no más de 40,00/o en muestra tomada en el mesón de expendio al público, y
- e) Acidez, no más de 0,250/o expresada en ácido sulfúrico y calculada sobre la base de 30,00/o de agua.

Artículo 136º.— El pan, los pasteles, las masas, pastas y otros productos de pastelería y repostería, no deberán contener insectos o sus estados evolutivos, ácaros, micelios de hongos ni gérmenes del grupo E. coli, Salmonella, Arizona, Staphylococcus aureus. El recuento total en placa no deberá ser superior a 200.000 colonias por gramo del producto, a excepción del pan.

PARRAFO IV

De los fideos y productos afines

Artículo 137º.— Fideos son los productos constituidos por mezclas no fermentadas de harinas con agua potable y sin cocción.

Artículo 138º.— Sólo se consideraran como "Fideos enriquecidos con vitaminas y sales minerales" aquellos que contengan por cada Kg. como mínimo los siguientes nutrientes:

| | |
|--|---------|
| Tiamina | 9,0 mg |
| Riboflavina | 3,0 mg |
| Niacina | 57,0 mg |
| Hierro (agregado como sulfato ferroso) | 30,0 mg |

Artículo 139º.— Solo se consideran como "Fideos o pastas con o al huevo" aquellos que contengan como mínimo 330 mg. de colesterol, por cada kilo de producto terminado.

//

//

Artículo 140º.— Los fideos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Agua, máximo 13,50/o, y
- b) Acidez total no superior a 0,250/o, expresado en ácido sulfúrico.

Las demás exigencias y características corresponderán a las de la materia prima de origen.

Artículo 141º.— Los fideos y productos afines no deberán contener insectos o sus estados evolutivos, ácaros, forma micelial de hongos ni gérmenes de los grupos E. coli, Salmonella, Arizona, Staphylococcus aureus.

TITULO VI

De los azúcares de la miel y de los productos de confitería

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 142º.— Con la denominación específica de azúcar sólo podrá denominarse a la sacarosa natural proveniente de la raíz de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris* var. *rapa*) y de los tallos de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*). Los azúcares provenientes de otros vegetales deberán denominarse con el nombre del vegetal del que procedan.

Artículo 143º.— Azúcar invertido o reductor es la mezcla de D glucosa y D-fructosa proveniente de la hidrólisis de una solución de sacarosa.

Azúcar blanca es el producto que contiene por lo menos un 99,50/o de sacarosa y no más de 0,10/o de sustancias insolubles en agua. Su contenido de cenizas no deberá ser superior al 0,20/o.

Al azúcar blanca podrá adicionarse hasta un 20/o, en total, de silicatos o fosfatos de calcio como agentes antihumectantes u otros productos permitidos.

Azúcar granulada rubia es el producto que contiene un mínimo de 98,50/o de sacarosa, no más de 0,20/o de sustancias insolubles en agua y un máximo de 0,40/o de cenizas.

PARRAFO II

De la miel

Artículo 144º.— La denominación de miel, o miel de abeja o miel virgen está reservada para designar al producto natural elaborado por las abejas *Apis melífera*, con el nectar de las flores y exudados de plantas aromáticas.

//

//

Artículo 1450.— La miel líquida o cristalizada deberá tener las características siguientes:

- a) No contener más de 18% de agua, 5% de sacarosa, 8% de dextrina, 0,8% de cenizas ni más de 0,2% de acidez calculada como ácido fórmico; contener como mínimo 70% de azúcares invertidos. Su peso específico estará comprendido entre 1.400 y 1.600 a 15° C;
- b) No contener polen, cera u otras materias insolubles en agua, en proporción superior al 1%, calculado en base seca;
- c) No contener azúcar invertido artificial, insectos, sus fragmentos o sus estados evolutivos, ni sustancias extrañas a su composición natural, tales como edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas, almidón, goma, gelatina, sustancias preservadoras y colorantes; y
- d) No estar fermentada ni caramelizada.

PARRAFO III

De los productos de confitería

Artículo 1460.— Productos de confitería son las preparaciones de diferentes formas de presentación y consistencia que contienen azúcares naturales como materia básica o dominante, tales como: mazapanes, polvos para flanes, budines, gelatinas, jaleas y refrescos.

Artículo 1470.— Los requisitos microbiológicos de estos productos serán los siguientes:

No contener germen del grupo *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*.

Su recuento total en placa será de hasta 10.000 colonias por g para los polvos para gelatinas y jaleas y de hasta 5.000 colonias por g para los polvos para flanes, budines y polvos para refrescos.

Los polvos para gelatinas no deberán contener más de 10 coliformes por gramo.

TITULO VII

De los huevos

Artículo 1480.— Con la designación general de huevo sólo podrá entenderse el de gallina. Los huevos de otras aves deberán denominarse con la calificación complementaria del ave de la cual procedan.

Artículo 1490.— El huevo procesado (deshidratado, líquido u otros) es aquel que ha sido sometido a un proceso de transformación o conservación sanitariamente aceptado y no debe contener germen del grupo *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*; ni colorantes, anti-septicos ni ninguna otra sustancia que adultere el producto.

//

//

TITULO VIII**De las conservas**

Artículo 150º.— Conserva es el alimento de origen vegetal o animal envasado en recipiente de cierre hermético y esterilizado por el calor para su conservación.

Artículo 151º.— Se prohíbe la distribución y expendio de conservas cuyos envases se presenten hinchados, deformados o con evidencias de haber perdido su hermeticidad, así como las que se encuentren visiblemente oxidadas o dañadas en sus cierres.

Artículo 152º.— Las conservas de carne no deberán contener más de 100 ppm de nitritos, expresados en nitrito de sodio.

TITULO IX**De los alimentos preservados**

Artículo 153º.— Se entiende por alimentos preservados aquellos que han sido sometidos a tratamientos físicos o químicos para su conservación, tales como: desecación, liofilización, fermentación, adición de sal, vinagre, azúcar, etc.

Artículo 154º.— Los encurtidos o pickles conservados en vinagre deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,00% y un pH a 20º C no mayor de 3,5; y
- b) El líquido de cobertura podrá contener un máximo de 100 ppm de anhídrido sulfuroso total.

Artículo 155º.— Aceituna es el producto obtenido por fermentación láctica del fruto de distintas variedades del olivo. Su pH no será superior a 6,8.

Artículo 156º.— En productos deshidratados o desecados el contenido de anhídrido sulfuroso residual no será superior a 1.500 ppm.

TITULO X**De los caldos y sopas deshidratadas**

Artículo 157º.— Extracto de carne es el producto resultante de la filtración y concentración hasta consistencia pastosa del caldo preparado

//

//

con tejido muscular de reses bovinas, libre de grasas, tendones, cartilagos y huesos

El extracto de carne de otras especies deberá expendirse con indicación precisa de la especie de origen

El extracto de carne no debe contener menos de 60% de creatinina total y no más de 22% de humedad, de 2% de materia grasa, de 10% de cloruro de sodio y de 1% de residuo insoluble

Artículo 158º.— Gelatina es el producto obtenido del tejido colágeno de origen animal, en medio ácido o alcalino. Contendrá como mínimo un 15% de nitrógeno total y un máximo de 3,5% de cenizas totales.

La solución al 1% en agua dará al enfriarse una jalea inodora. Su recuento en placa no será superior a 10.000 colonias por g. No deberá contener *Salmonella*, *E. coli*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*.

Artículo 159º.— Bajo la designación de sopas deshidratadas y sopas crema deshidratadas se entienden aquellos productos elaborados que requieren solamente la adición de agua y calentamiento hasta ebullición.

Artículo 160º.— Las sopas y sopas crema deshidratadas deberán contener por lo menos 0,8% de nitrógeno total.

Deberán contener por litro no más de 12 g. de cloruro de sodio y aportar no menos de 180 calorías.

Artículo 161º.— Las sopas y cremas en cuyas denominaciones se haga alusión a la presencia de carne, como carne con fideos, carne con arroz, cola de buey, etc., deberán contener no menos de 60 mg. de creatinina total por litro de sopa preparada.

Artículo 162º.— Los caldos y sopas deshidratados instantáneos no deberán contener *E. coli* y los que necesitan cocción podrán contener hasta 100 *E. coli* por gramo. Todos estos productos estarán exentos de *Salmonella*, *Arizona* y *Staphylococcus aureus*.

TITULO XI

De los platos y comidas preparados

Artículo 163º.— Los platos y comidas preparados no deberán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*.

Artículo 164º.— Los platos y comidas preparados se deberán mantener y exhibir para la venta, protegidos de la acción de insectos, roedores y del polvo

En aquellos que requieren ser protegidos por el frío, la temperatura de conservación será la de refrigeración o congelación, según corresponda.

//

TITULO XII

De los helados

Artículo 165º.— Con el nombre de helados se entienden las preparaciones comestibles obtenidas por congelación de mezclas líquidas pasteurizadas a base de leche o de agua.

Artículo 166º.— Los helados deben cumplir con las siguientes exigencias:

- a) El recuento total en placa no debe ser superior a 50.000 colonias por gramo, con excepción de los helados de yoghurt.
- b) No deben contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*; y
- c) No deben contener más de 50 coliformes por gramo ni forma micelial de hongos.

Artículo 167º.— Los polvos para helados no podrán contener gérmenes del grupo *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona*, *Staphylococcus aureus*. Su recuento total en placa será menor de 5.000 colonias por gramo y no se aceptarán más de 10 coliformes por gramo.

TITULO XIII

De las bebidas alcohólicas y analcohólicas

Artículo 168º.— En las bebidas alcohólicas sólo se utilizará en su formulación el alcohol etílico.

Artículo 169º.— Son bebidas analcohólicas aquellas elaboradas sobre la base de agua potable, gasificada o no, y adicionadas de una o más de las siguientes sustancias: azúcares, jugos de fruta, extractos vegetales, ácidos, esencias, proteínas, colorantes y otros aditivos permitidos y que no contengan más de 0,50/o en volumen de alcohol, con excepción de los jarabes los que podrán contener hasta 2,50/o en volumen de alcohol.

Para los efectos del presente reglamento se incluyen en la definición anterior los "Jugos naturales de frutas y hortalizas".

Artículo 170º.— Son bebidas analcohólicas "Naturales" aquellas preparadas con jugos de frutas y otros vegetales y/o sus extractos.

Estas bebidas "Naturales" deberán llevar el nombre del producto natural del cual provengan.

Artículo 171º.— Son bebidas analcohólicas "Artificiales" aquellas que contienen en su composición esencias y otros productos permitidos.

//

Artículo 1720.— Se designa con el nombre de "Jarabes" a las soluciones concentradas de azúcares en agua potable, con jugos de frutas, infusos o extractos vegetales, con o sin adición de sustancias aromáticas, colorantes y ácidos permitidos.

Los jarabes deberán tener un peso específico igual o mayor a 1,32 a 150 C

Artículo 1730.— Las bebidas analcohólicas no deberán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*, ni forma micelial de hongos.

Artículo 1740.— Las bebidas analcohólicas pasteurizadas no deberán tener un recuento total por ml superior a 50.000 colonias; y no más de 10 coliformes por mililitro

TITULO XIV

Del agua potable, de las aguas minerales y del hielo

Artículo 1750.— Agua potable es aquella agua apta para la alimentación y los domésticos. Debe ser fresca, aireada, incolora, límpida, inodora, insípida y deberá cumplir con las exigencias sanitarias vigentes.

Artículo 1760.— Agua mineral de mesa es aquella que tiene una composición química especial, con un grado de mineralización inferior a 1,5 gramo por litro, proveniente de fuentes naturales oficialmente autorizadas, apropiada para servir como bebida de uso común.

El agua mineral debe ser envasada en el mismo lugar de la fuente surgente.

Artículo 1770.— El anhídrido carbónico empleado en la preparación de aguas de bebidas debe contener un mínimo de 98% de este gas y no más de 0,20% de monóxido de carbono y estará exento de sustancias extrañas que le confieran olor y/o sabor desagradable o de cualquiera otra naturaleza.

Artículo 1780.— Hielo es el producto obtenido por la congelación de agua potable. Sus condiciones químicas y microbiológicas cumplirán con las exigencias para el agua potable.

Artículo 1790.— El hielo deberá ser elaborado, transportado, distribuido y mantenido en condiciones higiénicas.

Se prohíbe el fraccionamiento del hielo en barras para ser incorporado directamente a las bebidas, con fines de dilución y enfriamiento.

//

//

TITULO XV

De los estimulantes o frutivos

Artículo 180º.— Té, sin otra denominación, es el producto obtenido de hojas tiernas, y yemas, pecíolos o pedúnculos, sanos y limpios, de las especies del género *Thea*, preparado por deshidratación.

Artículo 181º.— La definición precedente comprende el té negro, que es el producto obtenido por fermentación y el té verde, que es el producto no fermentado.

Ambos tipos de té deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contener hasta un máximo de:
- 20º/o de tallos, pecíolos o pedúnculos en conjunto;
 - 12º/o de agua, y
 - 8º/o de cenizas totales y 1º/o de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10º/o, ambos expresados en base seca.
- b) Contener un mínimo, expresado en base seca, de:
- 1º/o de cafeína;
 - 24º/o de extracto acuoso en el té negro, y
 - 28º/o de extracto acuoso en el té verde.

Artículo 182º.— El extracto de té o té soluble debe contener por lo menos 2º/o de cafeína.

Artículo 183º.— Café verde o crudo es el producto constituido por las semillas sanas y limpias de las diversas especies del género *Coffea*, las cuales han sido despojadas de sus tegumentos exteriores.

Debe cumplir con las siguientes condiciones:

- a) No contener más de:
- 20º/o de impurezas propias del café (granos deformados, abortados o negros, restos de semillas, envolturas, tallos y pedúnculos);
 - 1º/o de materias extrañas;
 - 13º/o de agua;
 - 5º/o de cenizas totales, expresado en base seca;
 - 1º/o de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10º/o en base seca; y
 - 0,6º/o de cloruros en las cenizas totales, expresado como cloro en base seca.
- b) Contener como mínimo, 0,9º/o de cafeína expresado en base seca.
- El café tostado no contendrá más de:
- 5º/o de granos carbonizados;
 - 1º/o de materias extrañas;

//

//

- 50/o de agua;
- 50/o de cenizas totales, expresado en base seca;
- 10/o de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 100/o, expresado en base seca, y
- 0,70/o de cloruros en cenizas totales, expresado en cloro en base seca.

El café tostado contendrá como mínimo 0,90/o de cafeína y 200/o de extracto acuoso, ambos expresados en base seca.

Artículo 185º.— El café descafeinado no debe contener más de 0,20/o de cafeína, expresado en base seca.

El extracto de café o café soluble debe contener por lo menos 20/o de cafeína.

Artículo 186º.— Sucedáneos del café son aquellos productos que tostados y triturados dan con el agua caliente una infusión cuyo aspecto imita a la del café.

Artículo 187º.— Yerba Mate es el producto constituido por hojas, ramas jóvenes, brotes, peciolas o pedúnculos desecados, ligeramente tostados y desmenuzados, de especies del género *Ilex* (*I. brasiliensis* e *I. Paraguariensis*).

La yerba mate elaborada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contener un mínimo de 0,70/o de cafeína y de 250/o de extracto acuoso, y
- b) No contener más de 110/o de agua, 90/o de cenizas totales y 1,50/o de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 100/o.

Artículo 188º.— Cacao o cacao en grano es la semilla sana y limpia del *Theobroma cacao* L., que ha sido sometida a fermentación y posterior desecación. No deberá contener más de 80/o de humedad.

Artículo 189º.— Masa o Pasta de Cacao es el producto obtenido por molienda o trituración del cacao descascarillado y tostado. Debe contener como mínimo 450/o de manteca de cacao y no más de 80/o de humedad, 3,50/o de fibra, 50/o de cenizas y 100/o de almidón propio del cacao. No contendrá almidones extraños. Su contenido en teobromina no será inferior a 10/o.

Artículo 190º.— Chocolates es la mezcla homogénea obtenida a partir de pasta de cacao y/o cacao con sacarosa, adicionada o no con grasa de cacao y aromatizantes permitidos. Debe contener por lo menos 320/o de sólidos totales de cacao, no menos de 180/o de grasa de cacao y no más de 600/o de sacarosa. Se permite la sustitución parcial de la grasa de cacao por otras grasas comestibles, siempre que se declare en la rotulación su naturaleza y porcentaje.

//

TITULO XVI

De las especias, condimentos y salsas

Artículo 191º.— La denominación de especias comprende a plantas o parte de ellas (raíces, hojas, cortezas, flores, frutos y semillas), que contienen sustancias aromáticas, sápidas y/o excitantes, empleadas para mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Artículo 192º.— Las especias que se expendan envasadas no deberán contener gérmenes de los grupos *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona* ni *Staphylococcus aureus*.

Artículo 193º.— Sal comestible es el cloruro de sodio procedente de depósitos geológicos, de lagos salados o de agua de mar.

Artículo 194º.— La sal comestible deberá estar exenta de nitritos y de cualquiera sustancia tóxica; no deberá contener más de 0,50/o de nitratos, expresados como nitrato de potasio; no más de 10/o de sulfatos, expresados como sulfato de sodio; ni más de 10/o de sólidos insolubles en agua. Su contenido de cloruro de sodio no podrá ser inferior a 920/o.

Artículo 195º.— Sal yodada es la sal comestible que ha sido adicionada de yodo en forma de yodato o de yoduros de sodio o potasio, en la concentración de 0,10 gramo de yodo por kilogramo de sal.

Artículo 196º.— Denomínase vinagre de vino al producto de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por fermentación de otras bebidas o líquidos alcohólicos deberán llevar en las rotulaciones de sus envases la declaración de vinagre seguida del nombre de la materia prima de la cual provienen.

Artículo 197º.— Se prohíbe la elaboración y comercialización de vinagres artificiales elaborados a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos.

Artículo 198º.— Salsas son preparaciones, de consistencia variada, a base de condimentos, productos aromáticos y/o picantes, ácidos orgánicos, azúcares, sal y otros productos permitidos.

Artículo 199º.— Las salsas, incluyendo la mayonesa, no podrán tener un recuento total en placa superior a 50,000 colonias por gramo; no más de 25 coliformes por gramo; no más de 100 colonias de levaduras por gramo. No deberán contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona*, *Staphylococcus aureus* ni forma micelial de hongos.

Se prohíbe adicionar a la mayonesa sustancias amiláceas.

//

TITULO XVII**De los alimentos de uso infantil****PARRAFO I****Disposiciones generales**

Artículo 200º.— Los ingredientes de todos los alimentos de uso infantil deben ser sanos y adecuados para la ingesta por lactantes, párvulos o infantes, según sea el caso, sin exceso de fibra y restos óseos.

Ninguno de los componentes ni el producto final pueden ser tratados con radiación ionizante.

No se permitirá el agregado a estos productos de ningún aditivo que no sea específicamente autorizado por el Ministerio de Salud.

Artículo 201º.— Todos los alimentos de uso infantil deberán cumplir con las siguientes condiciones microbiológicas:

- a) El recuento total en placa no debe exceder en ninguna muestra de 20.000 colonias por gramo;
- b) No deben contener *E. coli*, *Salmonella*, *Arizona*, *Staphylococcus aureus*, ni forma micelial de hongos;
- c) No deben contener más de 21 coliformes por gramo (NMP); y
- d) No deben contener más de 100 colonias de levaduras por gramo.

Artículo 202º.— Estos alimentos, además de las normas sobre rotulación establecidas en este Reglamento, deberán cumplir con las siguientes exigencias en su rotulación:

- a) Informar, en forma clara y precisa, sobre el uso y preparación del producto y condiciones de almacenamiento, así como también la forma de conservarlo después que haya sido abierto el envase;
- b) Informar sobre los promedios de proteínas, grasas, carbohidratos, humedad, calorías, cenizas, fibras y los aditivos contenidos en 100 g de producto;
- c) En el caso de productos a base de betarragas, espinacas o acelgas, agregar, en forma destacada, la siguiente frase: "Úsese sólo en niños mayores de tres meses"; y
- d) Indicar, además de la fecha de elaboración, la fecha de vencimiento del producto.

Estas informaciones deberán estar escritas en idioma castellano, sin abreviaturas y con caracteres legibles.

//

//

Artículo 2039.— La etiqueta de todos los alimentos con base láctea, de uso infantil deberá llevar, además, la siguiente indicación en caracteres destacados: "ESTE ALIMENTO NO SUSTITUYE A LA LECHE MATERNA"

Artículo 2040.— Se prohíbe en la rotulación y publicidad de los alimentos de uso infantil el empleo de términos como "humanizado", "maternizado" y otros análogos, que pudieran inducir al consumidor a presumir que dichos alimentos sustituyen la leche materna.

PARRAFO II

De las fórmulas o alimentos especiales para lactantes

Artículo 2050.— Las fórmulas o alimentos especiales para lactantes son aquellos productos que llenan los requerimientos nutricionales de los lactantes, cuando la alimentación con leche materna no es posible o es insuficiente.

Artículo 2060.— La denominación "Base Láctea" en fórmulas o alimentos especiales para lactantes sólo se reservará para los productos que son preparados con leche entera o semi-descremada y/o suero de queso, que hayan sufrido mínimas modificaciones químicas o físico-químicas y cuyas proteínas sean por lo menos en un 90% de origen lácteo.

Artículo 2070.— Las fórmulas o alimentos especiales para lactantes deberán contener entre 3,3 y 6 g. de grasa por cada 100 calorías, con un mínimo de 250 mg. de ácido linoleico por cada 100 calorías.

Deberán tener un contenido de proteínas que no sea inferior a 2,25 g. por cada 100 calorías y tener un valor biológico equivalente al de la caseína.

Artículo 2080. El tiempo máximo de duración permitido de las fórmulas o alimentos especiales para lactantes será en el caso de envases herméticos e impermeables a la luz, de 18 meses y de 12 meses para los demás envases, a excepción de los envases que han sido sellados al vacío o en presencia de un gas inerte, en cuyo caso el tiempo máximo de duración será de 24 meses.

PARRAFO III

De los alimentos preparados para niños menores

Artículo 2090.— Los alimentos preparados para niños menores son aquellos productos destinados a ser usados como complemento de la alimentación normal del lactante y para la adaptación progresiva del parvulo a la alimentación ordinaria. Deberán consignar en sus envases la leyenda: "ESTE PRODUCTO CONSTITUYE SOLO UN COMPLEMENTO DE LA ALIMENTACION INFANTIL"

//

//

Artículo 2100.— El tiempo máximo de duración para el expendio de los alimentos esterilizados en envases herméticos será de dos años y para los demás, de un año desde la fecha de su elaboración.

TITULO XVIII

De los aditivos

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 2110.— Se considerarán aditivos aquellas sustancias de carácter inocuo de composición química conocida y que se incorporan a los alimentos, generalmente en cantidades pequeñas y cuidadosamente controladas para cumplir un objetivo tecnológico, y para mejorar sus características organolépticas o su conservación.

Artículo 2120.— Se prohibirá el uso de un aditivo, en caso que:

- a) Disminuya sensiblemente el valor nutritivo del alimento, al sustituir un ingrediente importante o al posibilitar pérdidas de componentes nutritivos;
- b) Pueda inducir a engaño al comprador al contribuir a falsear los resultados del análisis; y
- c) Signifique un riesgo comprobado para la salud.

Artículo 2130.— Todos los aditivos permitidos deberán cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad. Su investigación cualitativa y cuantitativa debe ser factible y debe ser suministrada por el fabricante o el vendedor del aditivo.

Artículo 2140.— Los aditivos permitidos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, en forma específica y con indicación de la cantidad utilizada.

Artículo 2150.— El Ministerio de Salud podrá modificar las listas establecidas en los artículos siguientes, sea para incluir, sea para eliminar aditivos, mediante resolución fundada, que regirá 60 días después de su publicación en el Diario Oficial, a menos que la misma resolución establezca otra fecha de vigencia.

//

//

PARRAFO II

Del uso de los aditivos

Artículo 216º.— Se permite el uso de los siguientes colorantes en los productos alimenticios que no están sujetos en este Reglamento a prohibiciones específicas:

- Añá, Beta y Gama carotenos
- Amaranto (C.I., ed. 1956, Nº 16.185; Sin.: Food Red 9, Burdeo S. Rojo Naftol).
- Amarillo Ocaso FCF (C.I., ed. 1956, Nº 15.985; Sin.: Food Yellow 3)
- Amarillo de Quinoleína (C.I., ed. 1956, Nº 47.005; Sin.: Food Yellow 13)
- Azul Brillante FCF (C.I., ed. 1956, Nº 42.090; Sin.: Food Blue 2)
- Azul Indigo (C.I., ed. 1956, Nº 75.780 a 75.790; Sin.: Indigo)
- Azul Indantreno RS (C.I., ed. 1956, Nº 69.800; Sin.: Vat Blue 4)
- Azul Patente V (C.I., ed. 1956, Nº 42.051; Sin.: Acid Blue 3)
- Azorrubina (C.I., ed. 1956, Nº 14.720; Sin.: Carmoisina, Food Red 3)
- Azafrán
- Beta apo-8^o caroteroico, éster etílico (Sin.: éster apocarotenoico)
- Cúrcuma (C.I., ed. 1956, Nº 75.300; Sin.: Natural Yellow 3)
- Clorofila (C.I., ed. 1956, Nº 75.810; Sin.: Natural Green 3)
- Clorofilinas
- Campeche (C.I., ed. 1956, Nº 75.290)
- Caramelo, preparado a partir de azúcares calentados sin llegar a la carbonización
- Carbón Vegetal (C.I., ed. 1956, Nº 77.266)
- Cantaxantina
- Cochinilla (C.I., ed. 1956, Nº 75.470)
- Carmín de Cochinilla
- Dioxido de Titanio (C.I., ed. 1956, Nº 77.891; Sin.: Pigment White 6)
- Antosianos
- Eritrosina (C.I., ed. 1956 Nº 45.430; Sin.: Food Red 14)
- Extracto de Bija (C.I., ed. 1956, Nº 75.120)
- Indantreno G.Z. (C.I., ed. 1956, Nº 69.800; Sin.: Azul de Alizalina)
- indigotina (C.I., ed. 1956, Nº 73.015; Sin.: Carmín de Indigo, Food Blue 1)
- Maqui
- Ponceau 4 R (C.I., ed. 1956, Nº 16.255; Sin.: Food Red 7)
- Rojo de Betarraya
- Rocú
- Tartracina (C.I., ed. 1956, Nº 19.140; Sin.: Food Yellow 4)

//

//

Verde S (C.I., ed. 1956, N° 44.090; Sin.: Verde Para Lana BS. Food Green 4)

Verde Sólido FCF (C.I., ed. 1956, N° 42.063; Sin.: Food Green 3)

Artículo 217º.— Se permite usar como sustancias conservadoras en alimentos sólo los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

| | |
|---|------------|
| Acido Benzoico | 1 g/Kg. |
| Acido Sórbico | 1 g/Kg. |
| Acido Propiónico | 1 g/Kg. |
| Benzoatos de Potasio y Sodio | 1 g/Kg. |
| Dióxido de Azufre | 400 mg/Kg. |
| Nisina | 100 mg/Kg. |
| Nitratos de Potasio y Sodio | 500 mg/Kg. |
| Nitritos de Potasio y Sodio | 200 mg/Kg. |
| Pimaricina (Para aplicación externa en queso duro) | |
| Propionato de Calcio, de Potasio, de Sodio | 1 g/Kg. |
| Sorbato de Calcio, de Potasio, de Sodio | 2 g/Kg. |
| Sulfitos y metabisulfitos de Sodio, de Calcio, de Potasio | 1 g/Kg. |
| Sulfito Acido de Sodio (Sin.: Bisulfito de Sodio) | 1 g/Kg. |

Artículo 218º.— Se prohíbe agregar a los alimentos los aditivos que a continuación se indican, en concentraciones mayores que las que en cada caso se señalan:

| | |
|--|------------|
| Acido Algínico | 10 g/Kg. |
| Acido Fosfórico (Sin.: ác. ortofosfórico) | 100 mg/Kg. |
| Acido Fumárico | 10 g/Kg. |
| Acido Isoascórbico y sus sales de sodio (Sin.: ác. eritórbito) | 500 mg/Kg. |
| Acetato de Almidón | 10 g/Kg. |
| Abietato de glicerilo | 100 mg/Kg. |
| Agar-agar | 8 g/Kg. |
| Alginato de amonio | 10 g/Kg. |
| Alginato de Calcio, de Potasio, de Sodio | 10 g/Kg. |
| Alginato de 1-2 propilenglicol (éster) | 10 g/Kg. |
| Aluminosilicato de Sodio (Sin.: sílico-aluminato de sodio) | 30 g/Kg. |
| Aluminosilicato de Calcio | 30 g/Kg. |
| Alfa-Tocoferol (Sin.: Vitamina E) | 200 mg/Kg. |
| Adipato de Diamidón acetilado | 10 g/Kg. |
| Ascorbato de Sodio | 1 g/Kg. |
| Bromato de Potasio | 50 mg/Kg. |

//

//

| | |
|--|------------|
| Butil hidroquinona terciaria (BHTQ) | 200 mg/Kg. |
| Butil-hidroxianisol (BHA) | 200 mg/Kg. |
| Carragenina (Sin.: gelatina de musgo de Irlanda) | 10 g/Kg. |
| Caseinato de Sodio | 30 mg/Kg. |
| Celulosa micro-cristalina (Sin.: gel de celulosa) | 5 g/Kg. |
| Carboximetilcelulosa sodica (Sin.: goma de celulosa) | 8 g/Kg. |
| Esteres de sacarosa con ácidos grasos y sacaroglicéridos | 20 g/Kg. |
| Esteres de poliglicerol con ácidos grasos | 5 g/Kg. |
| Esteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado | 5 g/Kg. |
| Esteres cítricos y tartáricos | 5 mg/kg. |
| Esteres de ácido p-hidroxibenzoico (metil, etil, propil y sus sales de sodio) | 500 mg/Kg. |
| Fosfato tribásico de calcio (Incluido fosfato de hueso) | 15 g/Kg. |
| Fosfatos de sodio, de calcio y de potasio | 3 g/Kg. |
| Fosfatos de monoalmidón | 10 g/Kg. |
| Fosfatos de dialmidón | 10 g/Kg. |
| Fosfatos de dialmidon fosfatado | 10 g/Kg. |
| Fosfatos de dialmidón acetilado | 10 g/Kg. |
| Fursererano (Sin.: agar danés) | 10 g/Kg. |
| Galato de dodecilo, de propilo, de optilo (el galato de optilo no debe ser usado en medidas) | 100 mg/Kg. |
| Glutamato monosódico | 1,5 g/Kg. |
| Gluconato de Calcio | 1,5 g/Kg. |
| Gluconato de Sodio | 350 mg/Kg. |
| Goma Guar (Sin.: harina de guar) | 10 g/Kg. |
| Goma de semillas de algarrobo | 5 g/Kg. |
| Goma de Tragacanto | 5 g/Kg. |
| Goma Arábiga (Sin.: goma de Acacia) | 10 g/Kg. |
| Hidróxido de Calcio, de Sodio | 2 g/Kg. |
| Hidroxipropil-dialmidon glicerol | 10 g/Kg. |
| Hidroxipropil Almidón | 10 g/Kg. |
| Citrato de Monoisopro | 100 mg/Kg. |
| Citratos de Calcio, de Potasio y de Sodio | 5 g/Kg. |
| Citratos Mono y diglicéridos | 100 mg/Kg. |
| Citrato de Estearilo | 20 g/Kg. |
| Carbonato de Magnesio | 15 g/Kg. |
| Cloruro Estañoso (Sin.: dicloruro de Estaño) | 25 mg/Kg. |
| Carbonatos de Calcio | 20 g/Kg. |
| Cloruro de Calcio | 350 mg/Kg. |
| Difosfato Disódico (Sin.: Pirofosfato sódico) | 5 g/Kg. |
| Difosfato Tetrasódico (Sin.: Pirofosfato tetrasódico) | 5 g/Kg. |
| Dialmidon glicerol | 10 g/Kg. |

//

| | |
|---|--------------|
| Dialmidón glicerol acetilado | 10 g/Kg. |
| Diacetil | 6 g/Kg. |
| Difosfato de Calcio, de Potasio y Aluminosódico | 100 mg/Kg. |
| Dióxido de Silicio amorfo, incluidos sílice de aerogel, sílice hidratada y sílice Gel Hidratada | 45 g/Kg. |
| Dimetilpolixiloxano | 10 mg/Kg. |
| Estearatos de Aluminio, de Amonio, de Calcio, de Magnesio, de Potasio y de Sodio | 15 g/Kg. |
| Esteres del Acido Acético con mono y diglicéridos (Sin.: esterres de glicerol, ácidos grasos y acéticos) | 20 g/Kg. |
| Estearato de Magnesio | 15 g/Kg. |
| Etilen diamintetracetato, dihidrogeno disódico (Sin.: edetato sódico) | 250 mg/Kg. |
| Esteres de propilenglicol de los ácidos grasos | 5 g/Kg. |
| Estearoil-lactilato, sales de calcio y sodio | 5 g/Kg. |
| Estearato de ascorbilo | 500 mg/Kg. |
| Hidroxianizol butilado (BHT) | 200 mg/Kg. |
| Hidroxipropil celulosa | 5 g/Kg. |
| Hidroxipropilmetil celulosa | 5 g/Kg. |
| Isoascorbato de Sodio (Sin.: Eritorbato de sodio) | 1 g/Kg. |
| Manitol (Sin.: D-manitol, manita) | 5 g/Kg. |
| Metil celulosa | 5 g/Kg. |
| Metiletilcelulosa | 5 g/Kg. |
| Monofosfato monopotásico | 5 g/Kg. |
| Monofosfato disódico | 200 mg/Kg. |
| Monofosfato de calcio, de potasio, de sodio, aluminosódicos | 100 mg/Kg. |
| Monopalmitato de sorbitan | 20 g/Kg. |
| Monosteato de sorbitan | 20 g/Kg. |
| Monolaurato de polioctilén (20) sorbitan (Sin.: polisorbato 20) | 20 g/Kg. |
| Monooleato de polioxielén (20) sorbitan (Sin.: polisorbato 80) | 20 g/Kg. |
| Monosteato de Polioxielén (20) sorbitán (Sin.: polisorbato 60) | 20 g/Kg. |
| Monopalmitato de polioxielén (20) (Sin.: polisorbato 40) | 20 g/Kg. |
| Oxistearina | 1.250 mg/Kg. |
| Oxido de Magnesio | 30 g/Kg. |
| Pirofosfato de sodio | 5 g/Kg. |
| Propilenglicol (Sin.: 1,2 propanodiol) | 5 g/Kg. |
| Palmitato de Ascorbilo | 200 mg/Kg. |
| Estearato de Ascorbilo | 200 mg/Kg. |
| Polifosfato de Sodio, (Sin.: Hexametáfosfato sódico o polifosfato | |

//

| | |
|---|------------|
| sólido de Graham). | 5 g/Kg. |
| Polifosfato de Calcio, de Potasio y aluminosódico | 5 g/Kg. |
| Pectina (No amidada) | 10 g/Kg. |
| Silicato de Aluminio | 10 g/Kg. |
| Silicato de Calcio, de Magnesio | 15 g/Kg. |
| Silicato triple de Sodio, de Calcio y Aluminio | 15 g/Kg. |
| Sulfasuccinato de Sodio | 5 g/Kg. |
| Sulfato de Calcio | 5 g/Kg. |
| Sulfato Cúprico (Sin.: Sulfato de Cobre) | 15 mg/Kg. |
| Sorbitol (Sin.: D-sorbitol) | 5 g/Kg. |
| Trifosfato pentasódico (Sin.: tripolifosfato de Sodio) | 5 g/Kg. |
| Trisilicato de Magnesio | 30 g/Kg. |
| Trifosfato Pentapotásico o calcico | 5 g/Kg. |
| Triestearato de polioxietilen (20) sorbitan (Sin.: polisorbato 65) | 20 g/Kg. |
| Tiodipropionato de dilaurilo | 200 mg/Kg. |
| Triestearato de sorbitán | 20 g/Kg. |

Artículo 2190.— Se prohíbe adicionar a los alimentos, cualquiera de las sustancias químicas que se detallan a continuación:

Acido Fórmico y sus Sales
 Acido Bórico y sus Sales
 Acido Salicílico y sus Sales
 Acido Nordihidroguayarático (NDGA)
 Acido Monocloroacético y sus ésteres
 Acidos Orgánicos, excluidos el cítrico, láctico y tartárico
 Aceites esenciales de ajeno y sus variedades ruda, sabiná y trementina
 Acetona y desnaturalizantes
 Alcoholes, excluido el etílico
 Aceites Vegetales Bromados
 Aldehído salicílico
 Bórax
 Bases Pirídicas
 Calamus y sus derivados
 Cumarina
 Clorofluorocarbono (propelentes)
 Clorato de Potasio
 Cloroformo
 Cloruro, Bromuro y Yoduro de Etilo
 Dietil-pirocarbonato (DEPC)
 Dulcín (P-fenilcarbámda)

//

//

Hidrocarburos o Polixilicos
Nitrofurazona
Nitroderivados organicos
P-4000 (O propoxi-amino nitrobenzeno)
Principios activos o sustancias de aplicacion terapeutica, exceptuando complementos nutritivos (vitaminas, minerales)
Principios activos o sustancias consideradas nocivas por la farmacopea
Nitrobenzol
Nitritos de amilo y de etilo
Safrole
Sales de Cobalto y sus derivados
Tiourea
Yodatos de Calcio y Potasio

TITULO XIX

De los establecimientos de alimentos

PARRAFO I

Disposiciones generales

Artículo 220º.— Establecimientos de Alimentos son los recintos públicos o privados en los cuales se elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expendien y/o consumen alimentos.

Artículo 221º.— La instalación y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberán contar con autorización sanitaria.

Artículo 222º.— La autorización será válida por un plazo de tres años contados desde su otorgamiento y se entenderá prorrogada por periodos iguales y sucesivos a menos que el propietario o representante legal comunique su voluntad de no continuar sus actividades, antes del vencimiento del término original o de sus prórrogas.

Artículo 223º.— Para aquellos establecimientos o actividades que el Ministerio de Salud determine, la autorización sanitaria podrá emitirse sin practicar una inspección previa del establecimiento, en tales casos la solicitud de autorización deberá ser resuelta por el Servicio de Salud correspondiente a más tardar dentro de las veinticuatro horas siguientes de ingresa la petición.

Artículo 224º.— Para aquellos establecimientos o actividades que el Ministerio de Salud determine, la autorización sanitaria sólo podrá emitirse previa inspección del establecimiento y la solicitud de autorización deberá ser resuelta por el Servicio de Salud correspondiente en el plazo

//

//

de quince días hábiles contados desde su recepción; en dicho período deberán practicarse todas las visitas, inspecciones, análisis y otras actuaciones o diligencias necesarias para decidir sobre su aceptación o rechazo.

Este plazo podrá ser prolongado en igual término por la Dirección del Servicio de Salud, si la naturaleza o complejidad de los establecimientos o actividades lo hacen indispensable.

Artículo 225º.— Al solicitar la autorización para la instalación de una fábrica, el interesado deberá presentar un plano de planta a escala de la misma, una reseña de los procesos de elaboración y nómina de las materias primas que empleará.

Para la instalación de un local, el interesado presentará un dibujo de planta de él, indicando el o los rubros a que lo destinará.

Artículo 226º.— La autoridad sanitaria deberá enrolar los establecimientos y para este efecto llevará un registro en el que se indicará el rubro o giro, su ubicación o el nombre del propietario.

Artículo 227º.— Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquél para el cual fueron autorizados.

PARRAFO II

De los requisitos generales de los establecimientos de alimentos

Artículo 228º.— Los Establecimientos de Alimentos, para su instalación y funcionamiento, deberán cumplir con los requisitos generales que se señalan a continuación:

- a) Deberán ubicarse en lugares saneados y alejados de cualquier foco de insalubridad ambiental, separados de viviendas y protegidos del medio exterior por cierres adecuados;
- b) La ventilación y la iluminación deberán ser operacionalmente adecuadas;
- c) En aquellas dependencias donde se hacen y/o manipulan alimentos, los pisos de las diferentes secciones estarán contruidos de material resistentes al uso, impermeables, no poroso, no absorbente e incombustible; Los muros serán lisos, impermeables y lavables hasta por lo menos una altura de 1,80 m.;
- d) Contarán con abastecimiento de agua potable en cantidad, presión y distribución suficiente para las necesidades del funcionamiento y de aseo de los establecimientos;
- e) Los establecimientos que elaboren, en forma industrial, productos cárneos, grasas, aceites, pescados y mariscos y las plantas de leche y productos lácteos y otros establecimientos que el Ministerio de Salud determine, deberán contar con vapor de agua a presión.

//

- f) Dispondrán de instalaciones en buen estado de funcionamiento para la eliminación de las aguas servidas y de los residuos industriales líquidos cuando proceda;
- g) Dispondrán de un sistema sanitariamente adecuado para la acumulación y/o eliminación de residuos sólidos:
Los depósitos de acumulación de residuos serán de metal o material plástico, resistente, provistos de tapas que ajusten perfectamente y fácilmente higienizables;
- h) Cuando la actividad lo requiera dispondrán de adecuados sistemas de eliminación de gases, vapores y olores;
- i) Las aberturas que comuniquen al exterior, sean estas ventanas, tubos o ductos de ventilación, deberán contar con mallas u otros sistemas adecuados de protección contra moscas y otros insectos;
- j) Deberán estar protegidos del acceso de roedores;
- k) En lo que respecta a salas de guardarropia y servicios higiénicos, deberán regirse por la legislación sanitaria y vigente en dicha materia; y
- l) Los establecimientos en los que se consuman alimentos, deberán contar además con servicios higiénicos para uso del público, separados para cada sexo.

Artículo 229º.— En los recintos en que se manipulen alimentos, deberán existir lavamanos con instalación de agua fría, jabón y algún sistema higiénico de secado.

Artículo 230º.— Es obligatorio el lavado de las manos del personal con agua y jabón cada vez que hayan uso de los servicios higiénicos, lo que se indicará al personal mediante carteles colocados en forma destacada.

PARRAFO JII

Del equipo

Artículo 231º.— Para los efectos de este reglamento, se entiende por equipo al conjunto de maquinarias, utensilios, vajilla e instalaciones que se precisen en la producción, elaboración, traccionamiento, envasado y expendio de alimentos.

Artículo 232º.— Los materiales de los equipos deberán ser inatacables por los productos y materias primas, resistentes, no contaminantes y no absorbentes. El diseño del equipo deberá permitir su limpieza y desinfección.

Artículo 233º.— Los establecimientos de alimentos que se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas, que precisen del frío para su conservación, deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas, según corresponda.

//

PARRAFO IV**De los establecimientos elaboradores de alimentos**

Artículo 234º.— Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

- a) Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas;
- b) Producción; y
- c) Almacenamiento de materias primas y del producto terminado, en condiciones de temperatura de acuerdo a la naturaleza de éstos.

PARRAFO V**De los mercados y ferias libres**

Artículo 235º.— Los mercados, además de satisfacer las normas de carácter general del presente reglamento, deberán cumplir con las normas específicas atinentes a su rubro o giro.

Artículo 236º.— Se prohíbe utilizar los locales o puestos del mercado para habitación o dormitorio.

Artículo 237º.— Los puestos de ferias libres destinados a la venta de: carne y sus derivados, leche y productos lácteos, pescados y mariscos, deberán contar con autorización sanitaria para su funcionamiento. Los carros y vehículos que se utilicen para este efecto estarán equipados con algún sistema de frío.

Artículo 238º.— En las ferias libres se prohíbe la venta de detergentes, desinfectantes, pesticidas u otros productos que significan riesgo para la salud, conjuntamente con productos alimenticios en un mismo local.

PARRAFO VI**Del expendio en quioscos, casetas, puestos y de los vendedores ambulantes**

Artículo 239º.— Los puestos ambulantes que expendan pescados y mariscos frescos deberán cumplir con las disposiciones del artículo 237 del presente reglamento.

Artículo 240º.— Los quioscos, casetas y puestos, deberán vender solamente alimentos y bebidas envasados, que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran protección especial del frío o del calor, frutas enteras, verduras y otros productos similares, y las bebidas serán expendidas en su envase original.

//

//

Artículo 241º.— Los vendedores ambulantes igualmente sólo podrán expender los productos que se indican en el artículo precedente. Podrán vender además jugos de frutas, infusiones de té o café u otros productos similares siempre que su fraccionamiento se haga en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados que provengan de un establecimiento autorizado.

Sin perjuicio de lo anterior la autoridad sanitaria podrá autorizar, en casos calificados, a los quioscos, casetas, puestos y vendedores ambulantes para expender otros productos en las condiciones que se determinen.

PARRAFO VII

De los vehículos de transporte y distribución

Artículo 242º.— Los compartimentos de los vehículos destinados al transporte o a la distribución de alimentos deberán reunir, a lo menos, los siguientes requisitos:

- a) Estar cerrados para evitar la contaminación de los productos; y
- b) Estar aseados y en buen estado de mantención.

Artículo 243º.— El transporte de leche y productos lácteos, de las carnes, de los pescados y mariscos, sólo podrá hacerse en vehículos exclusivamente destinados a dicho objeto.

Artículo 244º.— Los vehículos de transporte de carnes deberán contar, además, con barras y ganchos metálicos, para colgarlas e impedir su contacto con el piso.

Artículo 245º.— Se prohíbe el transporte, junto con alimentos, de detergentes, desinfectantes, pesticidas u otras sustancias que signifiquen riesgo sanitario.

Artículo 246º.— El transporte interregional de alimentos perecibles tales como leche, carne, aves, pescados y mariscos en estado fresco, deberá efectuarse en vehículos con carrocería cerrada y que cuenten con algún sistema adecuado de refrigeración.

El transporte interregional de alimentos congelados deberá efectuarse en vehículos acondicionados para mantener temperaturas al menos de 10º C.

El transporte urbano, de los mismos productos, deberá efectuarse en vehículos que, a lo menos, tengan carrocerías convenientemente cerradas.

//

T I T U L O X X .**De los manipuladores de alimentos y de la higiene de los establecimientos**

Artículo 247º.— Entiéndase por "manipulador de alimentos" a toda persona que trabaje a cualquier título y aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, distribuyan o expendan alimentos.

Artículo 248º.— Los manipuladores de alimentos estarán sujetos a las siguientes obligaciones:

- a) No estar afectados de enfermedades infecto contagiosas, especialmente de la piel;
- b) Los manipuladores menores de 30 años de edad deberán estar vacunados contra la fiebre tifoidea, de aplicación anual;
- c) Usar uniformes de trabajo incluido un gorro o cofia para cubrir el pelo, que deberán mantener en buenas condiciones de limpieza;
- d) Mantener un cuidadoso aseo corporal en especial de sus manos. Las uñas deberán estar cortas, limpias y sin barniz;
- e) No deberán atender los pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropa de trabajo, ni fumar o escupir dentro del lugar de trabajo; y
- f) Deberán lavar prolijamente las manos toda vez que hayan salido del recinto de trabajo y deban reiniciarlo.

Artículo 249º.— Será responsabilidad del propietario del establecimiento de alimentos, la capacitación de los trabajadores en la manipulación higiénica de los mismos.

Artículo 250º.— Los establecimientos de alimentos, sus instalaciones, equipos y utensilios, deberán asearse e higienizarse cuidadosamente al término de cada jornada o cuantas veces sea necesario durante su funcionamiento, de acuerdo al rubro.

T I T U L O X X I**De las sanciones**

Artículo 251º.— Las infracciones a las disposiciones del presente reglamento serán sancionadas por los Servicios de Salud en cuyo territorio se hayan cometido, previa instrucción del respectivo sumario, en conformidad con lo establecido en el libro IX del Código Sanitario.

//

TITULO FINAL

Artículo 2520.— El presente reglamento entrará en vigencia noventa días después de su publicación en el Diario Oficial, fecha en que se entenderán derogados el decreto supremo N° 377, del 12 de Agosto de 1960, del ex Ministerio de Salud Pública y sus modificaciones, así como cualquier otra norma, resolución o disposición que fuere contraria o incompatible con las contenidas en este decreto supremo.

ARTICULO TRANSITORIO

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, la autoridad sanitaria podrá, por resolución fundada, autorizar la comercialización de productos alimenticios que no cumplan con las disposiciones de este reglamento en materias de rotulación, por un plazo máximo de un año, contado desde la fecha de su publicación.

Anótese, tómesese razón, registrese, publíquese e insértese en la recopilación de reglamentos de la Contraloría General de la República.—

AUGUSTO PINOCHET UGARTE, General de Ejército, Presidente de la República.— Hernán Rivera Calderón, Contralmirante, Ministro de Salud.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.— Saluda a Ud.— Hernán Büchi Buc, Subsecretario de Salud.