



ESTUDO DE VIABILIDADE SOBRE ANTEPRO
JETO DE ACORDO: SETOR FRUTAS TROPÍ
CAIS E SUBTROPICAIS FRESCAS E PROCES
SADAS ENTRE PAÍSES-MEMBROS DA ALADI
(ARGENTINA - BRASIL - CHILE)

ALADI/SEC/Estudo 36
10 de setembro de 1985

SUMÁRIO

	<u>Página</u>
APRESENTAÇÃO	3
1. INTRODUÇÃO	4
2. PAÍSES	6
A) ARGENTINA	6
B) BRASIL	18
C) CHILE	26
3. CONCLUSÕES	40
4. ANEXOS	43
A) IMPORTAÇÕES E EXPORTAÇÕES 1980/1983	44
B) ANTEPROJETO DE ACORDO DE ALCANCE PARCIAL	86
C) REGULAMENTO DE ETIQUETAGEM	100
D) REGULAMENTO SANITÁRIO	107

//

APRESENTAÇÃO

A Secretaria-Geral realizou uma série de estudos no setor frutas frescas e processadas durante os três últimos anos. Com o propósito de elaborar dados básicos referentes a todos os países foram feitos trabalhos em vários países. O presente relatório refere-se aos trabalhos de campo realizados por um Consultor, especialista do setor, na Argentina, Brasil e Chile. Seus termos de referência estavam orientados a examinar o potencial para complementar o mercado de frutas de clima temperado com o de frutas tropicais e subtropicais.

Esse estudo utiliza um enfoque empresarial, na medida em que recolhe a opinião direta de operadores comerciais dos três países, para promover um anteprojeto de acordo parcial, examinando também os antecedentes de anteriores eventos da ALICA sobre temas similares. O estudo permite centralizar em uma ampla estratégia as conversações e negociações que mantiveram empresários do Chile e do Brasil para concluir um acordo entre esses dois países.

A estrutura dos estudos programados contemplava a cobertura de muitos aspectos, tais como as principais variáveis do mercado, os mecanismos e componentes do processo de comercialização e a situação jurídico-institucional do setor. Em muitos países a possibilidade de contar com informação adequada foi mínima e os trabalhos tiveram que ficar em níveis não desejados de superficialidade. Por este motivo, as recomendações e juízos deste estudo, na medida em que refletem a opinião e estimações dos atores diretos das operações comerciais, desempenham um papel subsidiário importante na apresentação e ordenamento de bases que justifiquem o prosseguimento do trabalho para outras etapas do processo de cooperação empresarial promovido.

A seleção de produtos específicos é o resultado das atividades empresariais de pré-negociação. O propósito geral é identificar possibilidades de acordos que permitam materializar o potencial de complementação neste setor produtivo. Desta forma se promove a utilização dos acordos para melhorar a estrutura e intensidade dos fluxos do comércio regional.

O presente estudo contempla a situação da Argentina, Brasil e Chile, de conformidade com o seguinte esquema:

- I. Argentina. Produtos, firmas comerciais.
- II. Brasil. Produtos e principais firmas produtoras.
- III. Chile.
 - Produção
 - Exportação
 - Firms exportadoras
- IV. Conclusões.

vf

//

//

1. INTRODUÇÃO

Considerando as necessidades experimentadas no abastecimento normal de produtos alimentícios em alguns países da zona, a ALADI considerou, em conjunto com outras associações, a necessidade de apresentar um estudo para analisar o estado atual do setor frutas e hortaliças nos países-membros.

Não há dúvida de que uma das principais preocupações é a magnitude que representa a importação pelos países da ALADI de produtos agrícolas procedentes de terceiros países, ainda mais quando pode apreciar-se que o mercado latino-americano é capaz de abastecer em forma normal e competitiva todas as necessidades da zona.

Assim, o clima da zona, um dos principais fatores de produção, permite que não nos vejamos na obrigação de recorrer a terceiros países para obter os produtos agrícolas, atualmente importados de extrazona.

Por outro lado, nossas atuais necessidades monetárias levam-nos, mais do que nunca, a tratar de aumentar o intercâmbio comercial dentro da zona e ter dessa maneira uma compensação adequada dentro do comércio por meio dos mecanismos existentes.

Também devemos manifestar, como pode apreciar-se neste estudo, que existe uma capacidade instalada ociosa, tanto por falta de mercados externos como pela redução do poder comprador interno, devido à crise econômica que estamos atravessando.

Com este estudo se pretende dar uma visão realista e prática da situação atual na Argentina, Brasil e Chile de uma série de produtos que poderiam aumentar os volumes de intercâmbio intrazonal ocupando os mecanismos da ALADI.

Embora alguns países da área tenham feito grandes esforços por incorporar novas tecnologias, tanto às plantações como a suas instalações industriais que lhes permitem ter produtos de ótima qualidade e apresentação, não é menos certo que ainda resta bastante por fazer, especialmente no comércio dos produtos dentro do mercado latino-americano.

Este estudo e os demais que estão sendo realizados dentro da zona poderiam fornecer elementos informativos e alternativas que levam a melhorar a economia frutícola da América Latina com acordos que permitam sua promoção e expansão.

Não há dúvida de que será necessário, antes de mais nada, que tanto os industriais como os agricultores e organismos oficiais tenham real informação e conhecimento das possibilidades do mercado latino-americano de frutas frescas e processadas, sejam de produção tropical ou subtropical, motivo pelo qual este estudo mostrará as cifras reais comercializadas, tanto em importações como em exportações dentro e fora dos mercados da América Latina, como também mostrar as possibilidades de certos produtos já conhecidos e outros cujo comércio não chegou aos mercados da zona.

//

//

Tratou-se de obter a melhor estatística dentro dos países considerados (Argentina, Brasil e Chile) como também entregar um relatório do que significou tanto nas importações como nas exportações aos demais países da ALADI e do resto do mundo.

Para a ampliação dos mercados latino-americanos será necessário contar com o apoio irrestrito, tanto dos setores oficiais como dos privados e aceitar de forma decidida, com alternativas e posições claras, a expansão do comércio, livre de toda prática desleal ou medidas para-tarifárias que signifiquem um freio ao comércio ou ao incremento do intercâmbio e produção da zona.

De acordo com as instruções que dispôs a ALADI, foram analisados neste trabalho os produtos indicados mais adiante e que servirão de base para qualquer trabalho mais detalhado do setor.

Queremos fazer notar que foram considerados para nosso estudo os anos 1980, 1981, 1982, 1983, por serem os que melhor mostram as tendências do mercado e para os quais existem estatísticas mais reais da situação atual; as anteriores, além de estar incompletas em muitos países, estão afetadas por situações econômicas muito diferentes das atuais.

A seguir, analisaremos por país aqueles que foram atribuídos a esta missão.

//

A. ARGENTINA

Com relação às importações e exportações da Argentina, foi difícil obter os antecedentes dos anos 1982 e 1983, pois as estatísticas estão muito atrasadas e somente assim foi possível obter dados para estes anos dos resumos que tinham algumas das associações privadas, pois as oficiais estavam apenas começando a compilar o ano 1982; de qualquer maneira indicou-se nos quadros correspondentes os antecedentes obtidos.

No setor de frutas somente foi elaborado um Acordo de alcance parcial comercial entre a Argentina e a Colômbia o qual, pelos mesmos motivos indicados anteriormente, ou seja, o aproveitamento das concessões sem pagamento dos países de menor desenvolvimento relativo, não chegou a se concretizar, sendo muito difícil poder entregar os produtos de origem tropical que desejava exportar a Colômbia, por ter de competir com o Equador e o Paraguai.

Com relação à livre circulação de produtos, informou-se que não havia restrições no atinente a frutas e hortaliças, como também não há cláusulas de salvaguarda nem intenção de que estas sejam aplicadas.

O setor privado considera do maior interesse a negociação de um Acordo de alcance parcial no setor de frutas e hortaliças; mas considera que se podem surgir muito sérias dificuldades ao fazer-se um acordo com a participação de vários países pois existem situações muito especiais em alguns deles, motivo pelo qual estimam que a melhor maneira de proceder seria por meio de acordos bilaterais ou por grupos de países. Para eles a manutenção e cumprimento do patrimônio histórico da ALALC, com algumas pequenas modificações e novos produtos, seria uma maneira de conseguir incrementar substancialmente o comércio dentro da zona.

Em qualquer acordo de alcance parcial deveria considerar-se muito seriamente as medidas para-tarifárias que têm os países, que deveriam ser dadas a conhecer e cuja aplicação não poderia ser aumentada nem em valor nem em número.

Com relação às perspectivas comerciais para os produtos da lista analisada, não há dúvida de que podem ser feitas muitas melhoras quanto às atuais, mas considera-se que para as avelãs e castanhas secas, como para o suco de uva, as perspectivas não são de maior importância, bem como nos produtos tropicais, devido a que têm sabores aos quais o público não está acostumado, sendo em princípio difícil sua introdução.

As perspectivas comerciais estão diretamente ligadas aos sérios problemas econômicos pelos quais passaram as indústrias, como também o aumento de algumas matérias-primas, fertilizantes, combustíveis e outras. Neste último tempo a exportação diminuiu em forma alarmante; mas pouco a pouco tem adquirido seus níveis normais.

Está tratando-se de concertar estas variáveis do mercado, dando às matérias-primas e fertilizantes tratamentos especiais, e é assim que estes últimos estão entrando no país de importação com um direito aduaneiro zero; reduziu-se também o IVA para 5 por cento, o que representa grande economia, melhora nas qualidades de produção e maior possibilidade de concorrência nos mercados externos.

//

//

A produção nestes últimos anos manteve-se e espera-se que pelo momento não haja algum aumento substancial, pois a falta de capitais como valor dos créditos não permitiu às empresas e aos agricultores aumentar suas plantações e capacidade instalada; de todos modos existe capacidade instalada e é possível aumentar a produção pois as plantações existentes cumprem em excesso os requerimentos dos exportadores e industriais processadores.

As principais zonas produtivas são Mendoza e Río Negro, notando-se que existem plantações em várias outras partes, inclusive muito próximas de Buenos Aires, aproveitadas geralmente no mercado interno.

A respeito das zonas de produção, é preocupação geral que não deveria alentar-se a plantação de produtos não apropriados para a zona, apesar de que poderiam existir micro-climas que permitissem, no caso argentino, a plantação de abacaxis, mangas e outras frutas tropicais, o que lamentavelmente está acontecendo em outros países, como por exemplo Venezuela, onde se plantaram pêssegos que, além de seu alto custo de produção, não reúnem as condições apropriadas para um negócio especialmente de exportação. Não há dúvida de que chegar a fazer esta divisão climática é muito difícil pois os governos não desejam aceitá-la; mas a antiga divisão entre frutas de clima tropical e de clima temperado que existiu e que deu tão bons resultados na comercialização e integração dos países pouco a pouco foi se perdendo.

Na Argentina as possibilidades de expansão são possíveis pois existem terrenos apropriados para estes fins; mas justamente por motivos econômicos não há novos projetos que possam conhecer-se entre os informantes.

Com relação aos consumos não se possui cifras estatísticas e informa-se que estão atendidas todas as necessidades do país, com um excedente para exportação bastante apreciável; informa-se que a demanda interna atinge 60 a 75 por cento das produções, nas frutas de caroço especialmente; mas que, no caso das maçãs, 90 por cento da produção se destina à exportação.

Considerando a situação atual, estima-se que qualquer demanda extra dos países latino-americanos poderia ser amplamente atendida com os excedentes atuais, embora com os produtos já negociados e pelas condições econômicas atuais seja possível que a demanda extra não seja apreciável.

O Estado tem uma política de livre comércio, para o qual retirou todas as restrições, fixou algumas tarifas mais baixas que as vigentes na atualidade, respeitando as margens de preferência dos produtos negociados, suprimindo as bonificações e evitando ao máximo colocar alguma cláusula de salvaguarda. Por enquanto, quanto aos créditos, são os normais nas instituições bancárias, existindo como medida especial somente o crédito de pré-embarque concedido aos exportadores.

//

//

Embora as empresas estejam interessadas nos mercados latino-americanos, em todo momento estão tratando de ampliar seus mercados para países fora da zona, uma vez que suas produções não podem ser absorvidas pelo mercado latino-americano que se viu diminuído nestes últimos tempos devido à escassez de moeda de pagamento pois todos conhecem a escassez de dólares e os saldos verdadeiramente elevados que existem nas contas de créditos recíprocos que em muitos casos, não puderam ser compensados.

Os principais produtores e exportadores da Argentina são:

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 em conserva

1. Agroindustrias Inca S.A.; Avda. Juan B. Justo 1480, Buenos Aires
2. La Campagnola S.A.; Hipólito Yrigoyen 2576, Buenos Aires
3. Lanin 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. Busto 1480, Buenos Aires
2. Lascar S.A.; General Manuel Rodríguez 1650, Capital

vf

//

//

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

NOTA

Não foi possível conseguir os endereços de algumas companhias, mas talvez possamos fornecê-los posteriormente.

Para maior informação acompanha-se o anexo com os nomes, endereços e produtos que elaboram os associados da Câmara Argentina de Vegetais Industrializados.

Nossa intenção era ter acompanhado este trabalho com as normas de etiquetagem e regulamentações sanitárias, mas lamentavelmente não foi possível conseguí-las por não estarem disponíveis e não se podia tirar fotocópia das partes de interesse por estarem impressas em azul.

//

//

Principais associados "Câmara Argentina de Vegetais Industrializados"

<u>Empresas</u>	<u>Linha de produtos</u>
AISOL S.A.I.C. Bernardo de Yrigoyen 546 - 5o. Capital Tel.: 37-7558/8087	Conservas vegetais, doces, frutas secas, azeitonas e pimentões em vinagre
ALFA S.A.I.C. 26 de julio 87 Gral. Alvear (Mendoza)	Conservas vegetais, frutas secas
ALIAS S.A.I.C. C.C. 78 Sucursal 25 (B) Tel.: 774-5913	Conservas vegetais, frutas secas
ALPET S.A. Bragado 5843 Capital Tel.: 58-2380	Sucos analcôolicos
ANTOLIN HNOS. S.A. Condarco 1743 Capital Tel.: 59-1342	Frutas secas, doces, pêssegos em frascos
ANTONIO BERNARDI S.A. Añasco 51 - Llavallol Buenos Aires Tel.: 243-6058	Conservas vegetais
ARMANDO ANTUNES C. EXP. IMP. Chile 1449, Of. 1 Capital Tel.: 38-8853/9727	Exportação de azeitonas e óleo de oliva, comercialização frutas secas
ARTIGAS S.A.I.C. Av. Corrientes 4006, Of. 7 Capital Tel.: 89-9446/1366	Conservas vegetais, frutas secas, doces, grãos de milho
BAGLIANI S.A.I.C. Rep.: Sgo. del Estero 454 Piso 6, Of. 26 Capital Tel.: 38-2637	Conservas vegetais, sucos e polpas de frutas e de tomates, cerejas confeitadas
BAIRES ARGENTINA S.C.A. Av. Pte. Roque Sáenz Peña 651 Piso 8, Of. 135 Capital	Exportação de frutas secas

//

//

BAKIAGIAN Y CIA. LTDA. S.A.C.I. Alsina 1659 Capital Tel.: 45-6021/3	Comercialização de conservas vegetais, fr ^u tas secas
BALLARINI HNOS. S.R.L. Vallejos 4526 Capital Tel.: 50-0061	Conservas vegetais, frutas secas
BARRUTI LANUS, BUSCAGLIA Y <u>TE</u> RREN S.A.I.C. Las Casas 3535 Capital Tel.: 59-0418 - 58-5019/1856	Comercialização de produtos alimentícios
BENVENUTO S.A.I.C. Hipólito Yrigoyen 2576 Capital Tel.: 48-6035/9	Conservas vegetais, doces, frutas cristali ^z adas, molhos e sucos de tomate, temperos, grãos de milho, sopas e caldos
BERNUES HNOS. S.A.L. Charlone 2115 Capital Tel.: 52-7315	Frutas secas em geral
AGROINDUSTRIAS INCA S.A. Av. Juan B. Justo 1480 Capital Tel.: 771-7020/28/29	Conservas vegetais, frutas cristalizadas e secas, doces, geléias, sucos de frutas e de tomates, palmitos, grãos de milho
BODEGAS Y VIÑEDOS CASTRO HNOS. S.A. Laprida 43 (E) San Juan	Passas de uva, xarope de uva, sucos de uva, azeitonas
CANALE S.A. Av. Martín García 328 Capital Tel.: 26-5001/9	Conservas vegetais, doces, geléias, grãos de milho
CASA RONCERO Av. Crisólogo Larralde, km. 25.000 - Quilmes Buenos Aires Tel.: 253-7083/84	Comercialização de conservas vegetais, <u>su</u> permercado
CAVALLI INDUSTRIAS ALIMENTI CIAS S.A. Cayetano Cavalli y Colón - San Nicolás (Buenos Aires) Tel.: 2604	Conservas vegetais, doces, grãos de milho
C. DATTILO S.A.I.C. Av. Corrientes 1515 6o. "E" Capital Tel.: 46-8413	Conservas para vendas de terceiros, <u>expor</u> tação

vf

//

//

<p>MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A., DIVISION CONSERVAS Carabelas 344, 3o. Capital Tel.: 35-1275/1803/1287</p>	<p>Conservas vegetais, tomate triturado, <u>do</u> <u>ces</u>, geléias, sucos, purês e pastas de fru tas, frutas secas, temperos</p>
<p>CIA. FRUTICOLA ARGENTINA ICSA Joaquín V. González 1953 Capital Tel.: 566-5538</p>	<p>Conservas vegetais, frutas secas, <u>do</u><u>ces</u>, pol pas de frutas, conservas, cerejas ao marras quino, pêssegos ao conhaque</p>
<p>CIA. SWIFT DE LA PLATA S.A. Sarmiento 443 Capital Tel.: 45-0789 - 45-0455</p>	<p>Comercialização de conservas vegetais, <u>do</u> <u>ces</u>, geléias, sucos, molhos e temperos</p>
<p>CIA. TODDY S.A.C.I.F. Almirante Brown 1749 Lomas del Mirador Buenos Aires Tel.: 653-2196</p>	<p>Polpas e sucos concentrados de frutas, <u>to</u> <u>mate</u> industrializado</p>
<p>CLANCAY S.A.C.I.F. Catamarca 230 (N) San Juan Tel.: 24296</p>	<p>Conservas alimentícias e doces</p>
<p>C.O.F.I.L.A.R. LTDA. Ruta Nacional no. 40 Chilecito (La Rioja) Tel.: 580</p>	<p>Conservas vegetais</p>
<p>COLLETTI S.A.C.I.A. Sarmiento 1142, piso 10 Capital Tel.: 35-1968</p>	<p>Conservas vegetais</p>
<p>COOPERATIVA AGROPECUARIA NUESTRA VA CONETA LIMITADA Polcos - Valle Viejo Catamarca</p>	<p>Hortaliças desidratadas e conservadas</p>
<p>CRUSH S.A.C.I. Fondo de la Legua 1346 Martínez (Buenos Aires) Tel.: 792-5824</p>	<p>Sucos de frutas, bebidas gasosas</p>
<p>DULCES OTITO/A. GALLI Y CIA. Av. Corrientes 1628, 1o. "C" Capital Tel.: 49-6496</p>	<p>Conservas vegetais, doces</p>
<p>DULCINEA S.A. Libertad 1662, 3o. "C" Capital Tel.: 393-8490</p>	<p>Conservas vegetais e doces</p>

vF

//

//

EL DIAMANTE S.R.L. Lavalle 1537, lo. "C" Capital Tel.: 40-8216 - 45-8043	Conservas vegetais
ENVASADORA LA BANDA S.A. Galpón 1 - Puerta 6 Estación La Paternal Tel.: 59-9617/8529	Conservas vegetais, doces, grão de milho
ESQUEL FRUT S.A. Chile 642, 7o. "E" Capital Tel.: 34-0347	Frutas desidratadas
ESTABLECIMIENTOS BLASON S.A. Av. Pte. Roque Sáenz Peña 852 99 Capital Tel.: 45-7171/7153	Conservas vegetais e doces, geléias, sucos de frutas, molhos, grãos de milho
ESTABLECIMIENTOS CAMPANA S.A. Padre M. Carballo 1835 Capital Tel.: 67-0183/4089/69-7653/ 2772	Conservas vegetais, comercialização produtos alimentícios
ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL DE CONSERVAS ALBARIO S.R.L. Quito 3865 Capital Tel.: 812-2119/1483	Conservas vegetais, doces
ESTABLECIMIENTO LA COLINA DE BODEGAS Y VIÑEDOS GIOL E.E.I.C. Paraguay 4902 Capital Tel.: 71-9516/7/8	Conservas vegetais, secadouro de frutas
FICOMEX S.A.C.I. Sarmiento 1967, 19 Capital Tel.: 45-6245	Comercialização e exportação de conservas vegetais, frutas secas, doces, geléias, <u>pas</u> sas de uva, azeitonas
FIORAVANTI S.A.C.I. Rio de Janeiro 460 Capital Tel.: 812-5221/6942/811-6031	Conservas vegetais, tomate industrializado, conservas, óleo e azeitonas
FRUGLACE S.A.I.C.I.F.A. Senillosa 835/43 Capital Tel.: 922-3016/4614	Cerejas ao marrasquino, frutas <u>cristaliza</u> das, comercialização polpas de frutas, <u>pas</u> sas de uva, doces
FRUTAS JUMARO 25 de mayo 1438 General Roca (Río Negro) Tel.: 3276/3019	Atividade frutihortícola

vf

//

//

GROSSO Y CIA. S.R.L. Jean Jaurés 2976 Valentín Alsina Buenos Aires Tel.: 208-5292	Importação e fracionamento de frutas secas e confeitadas
HASINDAL S.A. Hilario Ascasubi Buenos Aires Tel.: 23028	Tomates e pimentões
HENRI ULLMANN S.A.I.C.F.I. 25 de mayo 596 149 Capital Tel.: 31-6045	Comercialização de conservas vegetais, <u>do</u> ces, azeitonas e óleo de oliva
HIJOS DE YBARRA ARGENTINA S.A.C.I. Laprida 3175 - Florida Buenos Aires Tel.: 760-9021/28	Conservas vegetais, óleo e azeitonas
INDUSTRIAS J. MATAS S.C.A. Bernardo de Yrigoyen 190, 79 Capital Tel.: 38-5135 - 37-7899	Hortalças e legumes desidratados, óleos <u>es</u> senciais, aromas
INDUSTRIAS RAMALLO S.A.I.C.F.I. Sarmiento 2088 Capital Tel.: 40-6614	Conservas vegetais, grãos de milho
ISIDORO GAZZOLA E HIJOS S.A.C.I. California 2715 Capital Tel.: 28-0041/4/2997/99	Conservas vegetais, doces, frutas secas, grãos de milho, legumes secos
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, pimentões, azeitonas, doces
JUCOMAN S.A.I.C. República del Líbano 23 Mendoza	Sucos de frutas
LA NUECERA ARGENTINA S.R.L. Uriarte 1656/58 Capital Tel.: 71-1269	Frutas secas (inteiras e sem casca), frutas secas, passas de uva

//

//

<p>LASCAR S.A. Gral. Manuel A. Rodríguez 1650 Capital Tel.: 59-1554</p>	<p>Frutas secas, passas de uva</p>
<p>MADRIAL S.R.L. Av. Pte. Roque Sáenz Peña 710 4o. Capital Tel.: 34-4480</p>	<p>Importação e exportação de produtos alimen- tícios</p>
<p>MARIANO ALBALADEJO S.A.I.C.F.I. Salta 763 (S) San Juan Tel.: 23777/28425</p>	<p>Conservas vegetais, óleo de oliva</p>
<p>MOÑO AZUL S.A.I.C. Lavalle 3155 Capital Tel.: 87-6651/5</p>	<p>Conservas vegetais, polpas de frutas, toma- te industrializado</p>
<p>MORA S.A.I.C.F. Av. de Mayo 1365 Tel.: 38-3978</p>	<p>Conservas vegetais</p>
<p>BRINCO S.A. Pavón 3077 Capital Tel.: 97-2039/6686</p>	<p>Bebidas com base de sucos de frutas</p>
<p>NOEL Y CIA. LTDA. S.A. ARGEN- TINA Patricios 1750 Capital Tel.: 21-4101/09</p>	<p>Conservas vegetais, doces, geléias, polpas de frutas, molhos, grãos de milho, temperos</p>
<p>NORASUR S.A.C.I.F.I.A. Conde 473 Capital Tel.: 771-0122/0212</p>	<p>Conservas de tomates</p>
<p>ORFIVA S.A.C.I.I. Florida 253, 4o. "M" Capital Tel.: 40-7531</p>	<p>Maçãs desidratadas, sucos concentrados de frutas</p>
<p>OSCAR RONCHETTI Y CIA. S.A.I.C. Av. Leandro N. Alem 675 (entrepiso) Capital Tel.: 31-3813/5</p>	<p>Conservas vegetais, polpas de frutas, fru- tas secas, azeitonas e óleo de oliva</p>
<p>PASANDINA S.R.L. Mendoza 169 (S) 2o. Esc. 34 San Juan Tel.: 5745</p>	<p>Passas de uva</p>

vf

//

//

PINDAPOY S.A.A.I.C. Lavalle 3161, 5o. Capital Tel.: 87-6601/5	Sucos concentrados de frutas cítricas, doces, óleos essenciais
PRETEL HNOS. S.R.L. Agllero 477 1º Capital Tel.: 89-3927	Conservas vegetais, frutas secas, passas de uva, doces, geléias
REALSOL S.R.L. C.C. 8 - Fernández Santiago del Estero	Conservas vegetais, produtos regionais
REFINERIAS DE MAIZ S.A.I.C. Tucumán 117, 5º Capital Tel.: 32-2061	Hortaliças e legumes desidratados, sopas e caldos
RIO COLORADO S.A. Jaime Prats - San Rafael Mendoza Tel.: 11	Conservas vegetais
RIPOLL HNOS. S.A. Calle 66 esq. 152, Los Hornos La Plata (Buenos Aires) Tel.: 5-2571	Conservas vegetais, grãos de milho
RODAL S.A. Av. Córdoba 1345 12º Capital Tel.: 41-7840/8654	Conservas vegetais
SASETRU S.A.C.I.F.I.A.I. y E. Rivadavia 869 Capital Tel.: 49-3201 - 45-3471 - 46-5677	Conservas vegetais, óleos comestíveis
SITARP S.A.I.C.I.F. Lavalle 1459 Of. 113 Capital Tel.: 46-0011 - 49-0965	Exportação de conservas vegetais
SOCIEDAD COOPERATIVA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAINQUE LTDA. Av. Corrientes 3270 Capital Tel.: 89-7891	Conservas vegetais, frutas secas e desidratadas
TESONERO S.A.C.I.F.I.A. Sta. Juana de Arco esq. Garavano Ciudadela (Buenos Aires) Tel.: 653-6102	Conservas vegetais, frutas secas, hortaliças e legumes desidratados, doces, geléias, azeitonas, conservas

//

//

THE COCA-COLA EXP. CORP. Galicia 2030 Capital Tel.: 59-9157	Sucos de frutas
TRINACRIA S.C.A. Villanueva 1107 Capital Tel.: 40-8216	Conservas vegetais, frutas secas
TUCUMAN FLAKES S.A. Talcahuano 1188 Capital Tel.: 42-0344	Hortaliças e verduras desidratadas
VALLEJO HNOS. S.R.L. Luis María Campos 4855 Villa Insuperable Lomas del Mirador Buenos Aires Tel.: 652-7682	Conservas vegetais, secagem de frutas, em balagem e fracionamento de frutas secas
VALLEY EVAPORATING CO. Av. Corrientes 1145 5º Of. 54 Capital Tel.: 392-7908 - 393-7685	Maçãs desidratadas
VERSALLES S.R.L. La Rioja 1254 7º Of. 701 Rosario (Santa Fe) Tel.: 64708/64822	Ervilhas conservadas, grãos de milho
VILLARES S.C.A. Talcahuano 155 Capital Tel.: 35-3129	Frutas secas, comercialização de conservas vegetais
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	Processamento de vegetais congelados em forma rápida e individual
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CO RRENTINAS S.A. Uruguay 950, piso 4 Capital Federal Tel.: 41-0547	Elaboração de conservas de frutas e hortaliças
RESOLANA S.A. H. Irigoyen 285, Loc. 24 San Rafael - Mendoza Tel.: 22233/24781	Elaboração de alimentos conservados, secagem de frutas

vf

//

//

B. BRASIL

Na análise dos quadros de importações e exportações do Brasil pode apreciar-se que este é um dos principais mercados da América Latina, chamando porém a atenção os elevados volumes que adquire fora dos mercados da ALADI de produtos produzidos na zona em boas condições de qualidade e preços. Seria do maior interesse que este país dentro do possível, substituísse importações em todos aqueles produtos que provenham da América Latina, entregando com esta finalidade boa margem de preferência nas negociações, que permita concorrer com países do terceiro mundo que possuem em alguns casos melhores preços por suas grandes produções e excedentes que lhes permitem aproveitar as economias de escala.

O Brasil, fora dos projetos de Acordos de alcance parcial e geral que subscreveu com vários dos países da América Latina, não elevou nenhum projeto do setor frutas ou outros produtos alimentícios com algum país determinado; somente está em estudo um Acordo de alcance parcial que se deseja celebrar com o Chile e que se espera concluir o quanto antes.

Nesse Acordo Brasil-Chile está sendo estudada a possibilidade de que compreenda todos os setores de produtos industrializados do setor da alimentação.

Com relação à livre circulação de produtos, o Brasil tem a CACEX, que regulariza as importações e que em oportunidades não dá andamento aos registros de importação, devido especialmente às condições econômicas que atravessa o país. Outrossim, as importações, em sua maioria, estão sujeitas a uma sobretaxa tarifária que chega geralmente a 100 por cento, mas que não afeta os produtos negociados.

Esta situação de aprovação das guias de importação, como também os pagamentos que deve enviar o Banco Central aos exportadores tem melhorado nestes últimos tempos e informou-se que pouco a pouco irá melhorando cada vez mais.

Um caso parecido aconteceu com as cláusulas de salvaguarda, que tinham diminuído o intercâmbio comercial nos produtos frutícolas e assim, recentemente, na negociação do Acordo no. 3 com o Chile foram suspensas essas cláusulas e somente ficam vigentes para a Argentina, Paraguai e Uruguai dos seguintes produtos, esperando que sejam efetuadas as negociações dos Acordos respectivos: maçãs frescas, pêssegos frescos, compota de pêssegos com ou sem adição de açúcar e conservas de pêssegos ao natural.

Existe uma relação de produtos considerados sensíveis dentro do mercado brasileiro, que figuram nos Acordos celebrados entre este país e a Argentina, Paraguai e Uruguai.

Os produtos a que se refere o parágrafo anterior são os seguintes, tanto para a Argentina, como para o Paraguai: maçãs frescas, peras frescas, pêssegos frescos, pêssegos secos, com ou sem caroço, compotas e pêssegos em conservas, ao natural e em calda. Para o Uruguai são os mesmos anteriores, com exceção dos pêssegos secos, com e sem caroço.

//

//

O setor empresarial do Brasil estima que as possibilidades comerciais de um Acordo de alcance parcial são bastante boas, sempre que se possa obter uma balança comercial compensada, pois para as autoridades oficiais é um dos pontos de maior importância dentro de suas políticas econômicas. Estas possibilidades seriam ainda melhores ao conseguir uma substituição de importações dos produtos trazidos de mercados de extrazona.

Pode-se apreciar que dentro dos produtos industrializados existe uma capacidade instalada ociosa bastante elevada, que poderia ser ocupada nas exportações para a América Latina, o que também acarreta uma necessidade bastante elevada de capitais de saque, que se traduz em uma muito baixa rentabilidade. É da maior importância a industrialização dos elementos perecíveis, com o propósito de minimizar as perdas ocorridas na agricultura, fornecedora de matérias-primas em um curto período do ano.

O anterior significa que deve existir um especial acordo entre a agricultura e o setor industrial.

As tarifas para terceiros países no Brasil flutuam entre 85 e 30 por cento ad valorem, contando a maioria deles com uma sobretaxa tarifária de 100 por cento e somente uns poucos com percentagens menores e praticamente nenhum sem sobretaxa. Esta sobretaxa não é aplicável aos produtos negociados, pelo qual é indispensável contar com esta vantagem dentro do mercado latino-americano, além da redução que possa ser factível. Por outro lado, as reduções tarifárias concedidas à maioria dos produtos analisados vão de 100 por cento até 30 por cento, podendo considerar-se uma média dentro dos negociados de 80 por cento do valor fixado para terceiros países; existem outros produtos dos analisados que ainda não foram negociados.

Segundo as informações obtidas, as exportações brasileiras em produtos alimentícios diminuíram notoriamente entre os períodos de 1979 a 1983, podendo apreciar-se uma redução total em toneladas de 260.497 para 181.783, o que também representou em dólares uma menor entrada de aproximadamente 20 milhões de dólares. Esta redução pôde ser apreciada devido à diminuição das compras dos países na América Latina, especialmente das exportações que eram efetuadas para a Argentina, que reduziu notoriamente suas importações.

Em frutas frescas esta diminuição deveu-se especialmente à menor venda de bananas enviadas à Argentina e, por outro lado, às laranjas exportadas como concentrados para sucos, que também diminuiu sua demanda. Excluindo estes dois produtos, no restante pôde apreciar-se um pequeno aumento a contar de 1982, especialmente de abacaxis, mangas, cocos, abacates e outros de origem tropical.

Linhas de produtos

As principais linhas de produtos elaborados no Brasil são:

Derivados do tomate: molho, purê, extrato, ketchup e tomate ao natural.

Legumes: ervilhas, milho, pepino, cebola, azeitona e palmito.

Doces em pasta: doces de goiabas, de figos, de pêssegos e de bananas.

Frutas em calda: pêssegos, abacaxis, figos, ameixas, mangas, jaca e salada de frutas.

Geléias: pêssegos, abacaxis, uvas, morangos e goiabas.

vf

//

//

Sucos de frutas: abacaxi, uva, maracujá, goiaba, manga, pêssego e morango.

Existem outros produtos em elaboração, mas os principais e tradicionais são os acima indicados.

A lista dos principais fabricantes, segundo os dados que se pôde obter, é a indicada no final do presente capítulo.

A legislação brasileira tem considerado para a maioria de seus produtos de exportação vantagens especiais, dando incentivos tanto em tributos como creditícios e de financiamento, que se outorgam de acordo com os produtos exportados.

Com relação às produções atuais e sua relação com a demanda interna, não foi possível obter dados oficiais, mas pôde apreciar-se que a demanda interna no referente a frutas tropicais é mais do que suficiente, ficando um alto saldo que poderia ser destinado às exportações; quanto a frutas de clima temperado, embora as plantações tenham ido aumentando, especialmente no relativo a pêssegos, estes não são suficientes para abastecer a demanda interna e também existem queixas de algumas empresas produtoras de conservas que o produto entregue como matéria-prima não reúne em muitas oportunidades as condições de qualidade exigidas para um produto de exportação.

Tal como se informa em um possível acordo e especialmente no que diz respeito à demanda extra, estima-se que tanto para a exportação como para a importação dos produtos analisados haveria um mercado de consideração.

//

//

ANEXO I

Medidas de liberação do comércio exterior

O Governo do Brasil está interessado na liberação do comércio exterior, retirando ou diminuindo as restrições que tinha e, assim, em 13 de setembro de 1984 foram acordadas as seguintes medidas que passaram à implementação legal e administrativa:

1. Sobretaxas

São eliminadas as sobretaxas que vigoravam desde 1975 e são incorporadas como tarifas aduaneiras da seguinte forma:

- a) sobretaxas de 100 por cento diminuem para 30 por cento, somadas à tarifa; e
- b) sobretaxas de 30 por cento diminuem para 10 por cento, somadas à tarifa.

2. Elevação de tarifas aduaneiras

O Conselho de Política Aduaneira (CPA) poderá elevar as tarifas até 60 por cento caso for necessário restringir importações.

3. Restrição de importações

- a) Suspensão das Guias de Importação com 4.000 produtos, cuja importação está suspensa. Esta lista será revisada e seriam liberados aproximadamente 2.000 itens, mantendo-se somente suspensão para bens de consumo duráveis e bens terminados;
- b) Os programas anuais de importação por firma passarão a ser meramente indicativos;
- c) Ficaria eliminada a possibilidade da CACEX, de suspender ou negar Guias de Importação; e
- d) As exigências de prazos mínimos de financiamento serão modificados adaptando-os aos do mercado internacional. Em princípio, os novos prazos seriam similares aos estipulados pelo Eximbank dos Estados Unidos, ou seja, de 180 dias até 5 anos.

4. Subsídio às exportações

O subsídio às exportações, de 11 por cento, será reduzido gradualmente, a partir de novembro de 1984, segundo a seguinte pauta mensal:

Novembro: 9 por cento
Dezembro: 7 por cento
Janeiro 1985: 5 por cento
Fevereiro: 4 por cento
Março: 3 por cento
Abril: 2 por cento
Maio: eliminado

vf

//

//

Com relação à Argentina já foram eliminadas várias medidas de subsídios e outras, mas está sendo feito um estudo definitivo que poderia ficar pronto para sua aplicação de 1985 em diante.

vf

//

//

PRINCIPAIS PRODUTORES "ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS"

ANGELO AURICHIO Y CIA. LTDA.
Rua Leme da Silva 255
Tel.: 292-7132/92-2477/92-2475
03.182 - São Paulo - SP

AURICHIO S.A. - INDÚSTRIA E COM. IMPORT. E EXPORTAÇÃO
Av. Senador Queiroz 605 - 19º andar - s/1.515
Tel.: 227-7139
01.026 - São Paulo - SP

CIA. INDUSTRIAL DE CONSERVAS ALIMENTÍCIAS "CICA"
Rua Professor Arthur Ramos 241 - 2º andar
Tel.: 814-1166
01.454 - São Paulo - SP

CIA. INDUSTRIAL E MERCANTIL "PAOLETTI"
Av. Senador Queiroz 667 - 8º andar
Tel.: 227-1322
01.026 - São Paulo - SP

COSTA PINTO - INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA.
Rodovia Marechal Rondon, Km. 232 - Bairro Santo Antônio
Caixa Postal 201
Tel.: (0149) 22-0262
18.600 - Botucatu - SP

FÁBRICA ROSA S.A. INDÚSTRIA DE DOCES E CONSERVAS JOSÉ 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 LEITÃO COMÉRCIO E INDÚSTRIA 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 - 6º andar
Tel.: (071) 241-0710
40.000 - Salvador - BA

HELLENICA COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.
Rua Francisca Biriba 336
Tel.: 299-4546/298-6105
Caixa Postal 4.382
02.541 - São Paulo - SP

HELOMAR S.A. - INDÚSTRIA DE ALIMENTAÇÃO
Rua Félix de Cunha 722
Tel.: (0532) 22-2206/22-2758
Caixa Postal 120
96.100 - Pelotas - RS

vf

//

//

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

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS "CEPERA" LTDA.
Av. Conselheiro Carrao 160/166
Tel.: 296-7169/296-4772
03.402- São Paulo - SP

INDÚSTRIA E COMÉRCIO JIMMI LTDA.
Rua Cantareira 709
Tel.: 228-7131/228-2990
Caixa Postal 3.132
01.024 - São Paulo - SP

INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS BEIRA ALTA S.A.
Rua do Alho s/n - Mercado São Sebastião
Caixa Postal 21.064
Tel.: (021) 270-3222
21.010 - Rio de Janeiro - SP

INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS CARLOS DE BRITTO S.A.
FÁBRICAS PEIXE
Rua Joaquim Carlos 396
Tel.: 291-9936/9947 - 292-6092/3079 - 93-2121
03.019 - São Paulo - SP

INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS MAGUARY S.A.
Av. Cruz Cabugá 247
Caixa Postal 586
Tel.: (081) 231-030/231-0350
50.000 - Recife - PE

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

IPORANGA - INDÚSTRIA DE CONSERVAS, EXPORTAÇÃO, IMPORTAÇÃO LTDA.
Rua Miguel Carlos 41 - 10º andar - conj. 102
Tel.: 228-5925/7232 - 229-6702
01.023 - São Paulo - SP

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

J. ALVES VERÍSSIMO S.A. INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO
Rua Plínio Ramos 173
Tel.: 227-5211/8999
01.027 - São Paulo - SP

//

//

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

MARAU S.A. AGROINDÚSTRIA E COMÉRCIO
Rua Edson 53
Tel.: 531-4255
04.618 - São Paulo - SP

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

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

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

RIVOLI - INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Rua Capitão Pacheco Chavez 220
Tel.: 92-0699/92-9226/274-9144
03.126 - São Paulo - SP

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

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

SOCOCO S.A. INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS
Rua Iturama 123/135
Tel.: 291-7522/5617 - 292-0947
03.035 - São Paulo - SP

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

//

vf

//

C. CHILE

Durante este último tempo demonstrou-se especial interesse em um aumento na produção frutícola do país que, segundo relatório dos organismos oficiais, experimentou um crescimento de 7 a 8 por cento anual, atingindo-se uma superfície plantada que é mostrada no quadro no. 1.

Como pode ver-se, a produção frutícola atual está basicamente conformada por espécies e variedades para os mercados de exportação.

Do ponto de vista da produção, os volumes são mostrados no quadro no. 2, no qual pode apreciar-se que o incremento que veio experimentando-se é bastante apreciável, assinalando que em grande parte está dedicada à exportação de fruta fresca, sendo que os principais compradores são da Europa, Estados Unidos, Canadá, etc. e lamentavelmente uma percentagem bastante pequena é entregue aos países da América Latina.

Na realidade, as cifras assinaladas nos quadros antes mencionados, apesar de ser bastante boas, representam a conveniência de resolver os problemas das exportações ainda não resolvidos; considera-se que um deles é a cobertura dos mercados latino-americanos dentro de uma negociação, que substituam mercados de terceiros países em benefício do comércio zonal.

Para a importação de produtos agrícolas não existem entraves oficiais ou cláusulas de salvaguarda para aqueles negociados dentro da ALADI, pois a política de liberdade de comércio impera no Chile há algum tempo. Por outro lado, deixou-se claramente estabelecido que qualquer problema que pudesse afetar a importação de produtos não afetará aqueles negociados dentro dos mecanismos que dispõe o Tratado de Montevideu 1980.

Para os produtos analisados pode expressar-se que o Chile conta com uma capacidade instalada superior às produções normais dos últimos anos e podemos antecipar que em produtos enlatados existiria uma capacidade ociosa de 35 a 40 por cento considerando um horário de trabalho, que poderia ser aumentada ao acrescentar um segundo horário.

O consumo massivo de nossa população está em grande parte dirigido às frutas e hortaliças frescas, muitas das quais são adquiridas em pequenas hortas que levam seus produtos às feiras e mercados. Da produção massiva estima-se que não mais de 20 a 25 por cento em produtos frescos vai ao mercado interno e no referente a conservas o consumo interno é na atualidade de aproximadamente 40 por cento da produção.

Com relação à demanda não satisfeita que poderia ser coberta com um acordo, dentro dos produtos analisados estimamos que a banana, abacaxi, manga, castanha (de caju), tanto frescos como em conserva ou concentrados para sucos, teriam as maiores possibilidades. A quantificação desta demanda é bastante difícil de entregar mas, como informação somente, de bananas importam-se 12 milhões de dólares por ano, assinalando-se também que todas as importações constantes dos quadros respectivos são consumidas, não existindo em muitas ocasiões o produto no mercado.

//

//

A política comercial que dispõe o Governo é de liberdade absoluta e para a importação de qualquer produto somente basta apresentar um registro para os efeitos estatísticos no Banco Central. A comercialização propriamente dita está dirigida diretamente pelos empresários ou companhias dedicadas a estes efeitos, sem intervenção estatal e de acordo com a oferta e a demanda.

Existe uma recomendação especial de obter um aumento no mercado latino-americano e é assim que está sendo vista por meio da ALLA a possibilidade de efetuar este comércio sem o desembolso efetivo da moeda dólar, criando mecanismos especiais para aumentar este comércio.

Com relação às tarifas, há alguns anos existiu uma tarifa uniforme de 20 por cento ad valorem, respeitando-se as margens de preferência pactuadas nos diferentes acordos no âmbito da ALADI, especificada em percentagem a fim de evitar qualquer alteração à margem acordada ao experimentar uma mudança de tarifa geral por algum país e para que não aconteça como no antigo sistema de uma negociação com uma redução tarifária fixa, que em muitos casos permanecia sobre a tarifa acordada para terceiros países.

Quanto à importação que compreenderia especialmente aqueles de climas tropicais, não haveria problema e o único que poderia apresentar-se é o de sabores, em muitos casos, desconhecidos pelo público comprador; é interessante esclarecer que o sabor da manga em conserva como em sucos, que antes não eram consumidas, já abriu mercados que podem ser muito promissores.

Com relação às variáveis do mercado, estas somente são afetadas pelos problemas climáticos mas, devido à ampla zona com diferentes latitudes, estes não causaram muito dano pois são compensadas algumas produções de acordo com as geadas ou outros agentes que poderiam reduzir as produções. Somente casos muito especiais apresentaram problemas que produzem variáveis nos mercados.

Não cabe dúvida de que as possibilidades de expansão são muito claras, devido especialmente às disponibilidades de terrenos em zonas propícias para as plantações e se estas não se efetuaram foi principalmente por motivos econômicos e de mercados.

Com o propósito de aumentar as produções, de obter um melhor aproveitamento das terras e um maior emprego, o Governo solicitou aos empresários o desenvolvimento de um plano trienal, para o qual ajudará em seu financiamento com novos projetos, melhoras de plantas, obras de irrigação, instalações de frigoríficos e de packing, etc. É muito grato assinalar que para estes efeitos os principais projetos de expansão e o maior interesse demonstrado no setor empresarial privado estão dirigidos à agricultura e agroindústria.

No mencionado plano trienal efetuou-se uma pesquisa para o setor industrial de alimentos de um total de 46 projetos de investimento, excluídos os setores bebidas e fumo.

O montante total de investimento atingiu \$ 4,141.700 bilhões que, distribuídos no triênio 1984-1986, dividem-se em:

//

vf

//

	<u>Bilhões</u>	<u>Porcentagem</u>
1984	\$ 2,455.900	59,3
1985	\$ 1,350.600	32,6
1986	\$ 335.200	8,1
Total	\$ 4,141.700	100,0

Ultimamente, e considerando o dano que causaram à indústria nacional alguns produtos bonificados ou a preços dumping, estabeleceu-se uma sobre taxa tarifária de 15 por cento para certo número que afeta seriamente a indústria nacional; fora desta não existem outras medidas tarifárias.

Até o momento o Chile não utilizou cláusulas de salvaguarda para os produtos negociados ou de qualquer outro dos mecanismos da ALADI com o propósito de compensar problemas esporádicos ou gerais que podem afetar um país em um produto negociado.

Com referência ao sistema de rotulação anexa-se uma cópia da Norma no. 1.500, onde se explica claramente quais são as que devem cumprir tanto os produtos nacionais como os de importação para que o público consumidor tenha cabal conhecimento do que está comprando.

As medidas fitossanitárias exigidas para os alimentos estão especificadas no "Regulamento Sanitário dos Alimentos", do qual anexamos cópia; apesar de existirem várias disposições que não correspondem aos alimentos que estamos analisando, considero da maior importância que a ALADI tenha claras as disposições para qualquer tipo de alimentos e evite dessa maneira problemas que possam apresentar-se ao Chile na importação de produtos.

Fora dos créditos diretos obtidos em bancos ou instituições financeiras não existem disposições especiais para a importação, e nas exportações podem obter-se créditos de pré ou pós-embarque, o outorgado pelas instituições bancárias com juros de 10 a 14 por cento anual, exigindo-se logicamente as garantias correspondentes.

Quanto à cooperação inter-empresarial, tem sido especial preocupação das associações de classe chegar a um entendimento entre os produtores e os industriais, que permita melhorar as produções, aumentá-las e diminuir os custos, com uma colaboração mútua tanto no cuidado das hortas como nas possibilidades de obter condições de comercialização.

Um dos programas que está sendo estudado e deseja-se complementar o mais breve possível é chegar a acordo com os agricultores ou donos de hortas para que juntamente com os industriais se obtenha o melhor produto que seria entregue ao industrial para sua elaboração e acondicionamento, como também para sua venda ou exportação fazendo depois uma liquidação de acordo com as percentagens que corresponda a cada um. Não temos dúvidas de que este procedimento que está sendo usado em vários países, especialmente da Europa, possa acarretar uma melhoria notável no comércio dos produtos alimentícios, especialmente naqueles derivados da fruta.

//

//

Acordos de alcance parcial

Na reunião da ALICA do ano de 1981, realizada em Caracas, estudou-se a celebração de um Acordo de alcance parcial entre a Colômbia e o Chile para o setor de frutas, foi feito um Protocolo e considerou-se um grupo de frutas, tanto tropicais como de clima temperado.

Este Acordo, cujo Protocolo e relação de produtos com suas respectivas reduções tarifárias foi subscrito pelos setores privados devidamente acreditados, não prosperou por se tratar de um Acordo de alcance parcial comercial que, de acordo com disposições do Tratado de Montevidéu 1980, ficava automaticamente aberto aos países de menor desenvolvimento econômico relativo, o que significava que o Equador, por sua disposição geográfica, aproveitaria as concessões que o Chile outorgava à Colômbia e que se referiam especialmente a frutas de clima tropical similares às produzidas pela Colômbia.

O que antecede foi comunicado às autoridades, que não puderam resolver o problema por se tratar de disposições do Tratado.

No ano de 1983, considerando a importância de subscrever um Acordo de alcance parcial para o setor da alimentação, foram realizadas várias reuniões entre as delegações empresariais do Brasil e do Chile para elaborar e submeter às autoridades um projeto que pudesse aumentar o intercâmbio comercial entre ambos os países que, de acordo com as disposições vigentes, ficaria aberto à adesão de outros países.

Em princípio considerou-se que este Acordo fosse do setor de frutas e hortaliças, depois, porém, decidiu-se ampliá-lo a todo o setor da alimentação, abrangendo a maioria dos produtos das posições 02, 03, 04, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 e 22, além daquelas que compreendiam as matérias corantes utilizadas nos alimentos dentro da posição 32.

Este Acordo está em estudo e foi submetido à consideração dos setores privados e ao relatório dos representantes de Governo especializados neste tipo de negociação para ver as possibilidades de ser apresentado o mais completo possível para sua tramitação perante as autoridades da ALADI.

Adjunta-se um anexo no qual é entregue um projeto de acordo de alcance parcial de natureza comercial da indústria da alimentação, que está revisado e aprovado em princípio pelo setor de Governo.

Com o anteriormente exposto e com os quadros e documentos anexos sobre a situação do Chile acreditamos ter dado uma visão clara do comércio e de mais antecedentes solicitados para a projeção de um acordo de alcance parcial do setor de frutas frescas, secas e processadas.

Superfície plantada

As cifras de superfície plantada com hortas industriais indicam uma favorável evolução, passando de 66.675 hectares em 1975 para um total de 93.034 hectares em 1983, mostrando um crescimento de 39,5 por cento; destacam-se as espécies maçãs e uvas de mesa, que em conjunto ocupam 36.621 hectares, representando 39,3 por cento da superfície considerada, plantada com espécies maiores.

vf

//

//

QUADRO No. 1

EVOLUÇÃO DA SUPERFÍCIE OCUPADA COM HORTAS FRUTAIS

(Cifras em hectares)

ESPÉCIES	1965	1975	1980	1981	1982	1983
Amendoeira	2.400	1.605	2.203	2.238	2.261	2.328
Cerejeira	1.600	1.050	1.822	1.982	2.092	2.170
Ameixeira	2.900	1.780	3.210	3.720	4.451	4.849
Damasqueiro	800	1.625	1.385	1.275	1.288	1.290
Pessegueiro	9.700	10.500	6.361	6.192	5.994	6.037
"Nectarines"	-	4.050	5.813	6.159	6.493	6.737
Limoeiros	3.900	7.420	5.954	5.655	5.276	5.399
Macieira	8.500	11.700	15.768	16.652	17.562	17.797
Marmeleiro	100	975	664	594	468	478
Laranjeira	4.200	4.630	5.166	5.339	5.682	5.796
Nogueira	2.600	4.350	6.429	6.529	6.577	6.593
Oliveira	3.200	3.205	3.068	2.986	2.965	2.963
Abacateiro	3.400	4.605	6.678	7.143	7.365	7.583
Pereira	2.800	2.630	3.309	3.691	3.921	4.190
Uvas de mes	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
Espécies 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

Fonte: Elaborado por ODEPA.

Nota: Foi incorporado às espécies menores o cultivo de morangos.

//

//

Produção

Durante a última temporada agrícola 1982/1983 a produção de fruta obtida com as principais espécies frutais atingiu 929.749 toneladas, sendo as maçãs e uvas de mesa as de maior gravitação. O comportamento individual por espécies é apresentado no seguinte quadro:

QUADRO No. 2

EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE FRUTA FRESCA

Espécies principais

(Cifras em toneladas líquidas)

<u>Espécies</u>	<u>1975</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>	<u>Pronost. 1984</u>
Amendoeiras	750	1.228	1.330	1.430	1.326	1.560
Cerejeiras	5.050	5.303	5.910	6.350	6.255	7.350
Ameixeiras	13.200	16.985	17.225	18.380	18.955	20.500
Damasqueiros	13.850	12.595	12.970	13.175	12.900	13.300
Pessegueiros	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
Limoeiros	69.900	64.698	60.650	61.620	49.600	58.000
Macieiras	125.000	245.000	298.365	345.000	365.000	400.000
Marmeleiros	5.480	7.890	8.380	7.850	7.240	7.500
Laranjeiras	46.900	59.200	58.815	65.350	66.776	68.700
Nogueiras	3.050	5.200	5.650	5.975	6.302	6.550
Oliveiras	11.420	8.300	8.525	9.165	8.250	7.300
Abacateiros	14.650	21.700	25.000	25.730	26.600	27.500
Pereiras	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

Fonte: Elaborado por ODEPA.

Embarques de exportação

Durante o ano-calendário 1983 os embarques físicos de fruta fresca das principais espécies atingiram um volume de 374.343 toneladas líquidas, com um incremento de 12,2 por cento com relação ao ano anterior.

//

//

QUADRO No. 3

EVOLUÇÃO DOS EMBARQUES FÍSICOS DE FRUTA FRESCA

(Cifras em toneladas líquidas)

Espécies	1980	1981	1982	1983	% Var. 83/82
Uvas de mesa	49.848	79.802	109.231	149.930	37,2
Maças	163.013	187.171	181.626	179.296	-1,3
Ameixas	3.383	3.077	3.047	5.560	82,5
Pêssegos	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
Limoeiros	6.207	4.428	2.861	3.092	8,0
TOTAL	254.639	305.339	333.664	374.343	
ÍNDICE	100,0	119,9	131,0	147,0	

Fonte: Banco Central do Chile.

Em 1983 somente duas espécies mostraram uma redução em seus volumes em barcados; as peras com -21,4 por cento e as maçãs com -1,3 por cento; o resto mostrou fortes incrementos, especialmente as ameixas, com 82,5 por cento, os "nectarines" com 57,0 por cento e a uva de mesa, com 37,2 por cento, entre outros. Corresponde mencionar que estas espécies em geral incrementaram seus volumes exportados em 47 por cento no período 1980/1983, esperando-se que esta tendência se mantenha durante os próximos anos.

O valor dos embarques de fruta mostrou uma diminuição de 5,2 por cento em 1983 devido aos menores preços.

//

//

QUADRO No. 4

EVOLUÇÃO DOS EMBARQUES DE FRUTA FRESCA DURANTE O PERÍODO 1980/83

(Cifras em milhões de US\$ FOB de cada ano)

Espécies	1980	1981	1982	1983	% Variação
Uva de mesa	51,8	76,0	107,7	125,8	16,8
Maçãs	74,7	81,5	81,8	62,9	- 23,1
Ameixas	2,7	3,2	3,8	4,5	18,4
Pêssegos	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
Limoeiro	3,1	2,7	1,2	0,9	- 25,0
Outras espécies	16,3	13,4	15,9	8,5	- 46,5
TOTAL FRUTA FRESCA	168,7	198,5	232,8	220,5	- 5,2

Fonte: Banco Central do Chile.

Do quadro anterior pode-se deduzir o impacto que significou a recessão nos mercados internacionais, o que junto com a estabilidade observada pela moeda dos Estados Unidos se traduziu em um menor valor da fruta apesar dos maiores volumes embarcados.

Preços

Finalizado o ano de 1983, a tendência observada na variável preços se manteve em uma constante baixa, afetando a maioria das espécies frutícolas exportadas. Tendo em vista que a maior parte destas frutas é exportada sob a modalidade de venda de "livre consignação", os montantes obtidos no mês de dezembro são bom indicador da evolução desta variável.

//

vf

//

QUADRO No. 5

PRODUÇÕES DE FRUTAS SECAS E EM CONSERVAS TERMINADAS

(Toneladas)

PRODUTO	PRODUÇÃO			
	1980	1981	1982	1983
<u>Frutas conservadas</u>				
Cerejas	138	111	155	134
Damascos	210	160	122	154
Pêssegos	14.315	12.340	13.500	14.400
Morangos	104	185	132	140
Pêssegos à água	4.800	2.760	1.900	1.400
Mamões	90	92	76	135
Peras	155	130	120	175
Salada ou coquetel 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>Doces e geléias</u>				
Doces vários	560	856	750	725
<u>TOTAL</u>	<u>560</u>	<u>856</u>	<u>750</u>	<u>725</u>
 <u>Polpas, purês e pastas de frutas</u>				
Damascos	400	486	556	720
Pêssegos	960	1.110	866	1.350
Maçãs	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>Legumes e hortaliças conservadas</u>				
Azeitonas	185	226	195	232
Ervilhas	5.000	5.850	3.960	3.200
Aspargos	360	415	325	540
Feijão verde	750	810	790	520
Tomates ao natural	2.500	1.800	1.650	1.350
Pasta e extrato de tomates	20.450	22.127	23.216	25.125
Suco 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>				
Ameixas com caroço	5.000	sem caroço	100	
Damascos		150		
Pêssegos com caroço	700	sem caroço	200	
Maçãs		100		
Passas		4.000		
<u>TOTAL</u>		<u>10.250</u>		

//

QUADRO No. 6
SUPERFÍCIE FRUTÍCOLA 1983
Especíes principais
(Hectares)

ESPECIES	REGIÕES										TOTAL
	I	II	III	IV	V	R.M.	VI	VII	VIII	IX	
Amendoeiras	-	-	31	5	350	1.250	681	7	4	-	2.328
Cerejeiras	-	-	-	-	1	160	452	1.350	170	37	2.170
Ameixeira Japonesa	-	-	10	-	460	757	789	278	4	4	2.302
Ameixeira Européia	1	4	-	25	25	995	1.232	255	1	8	2.547
Damascos	-	2	69	163	320	550	180	5	1	-	1.290
Pêssegos c. fresco	1	1	10	58	545	845	450	13	6	5	1.934
Pêssegos 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
Limões	52	-	97	249	800	2.195	1.950	50	5	1	5.399
Maças vermelhas	-	-	-	9	95	165	5.394	5.570	515	278	12.026
Maças verdes	1	3	-	-	85	115	3.043	2.210	218	96	5.771
Marmelos	19	17	64	7	31	81	142	91	25	1	478
Laranjeiras	44	1	67	56	255	1.180	4.180	6	7	1	5.796
Nogueiras	-	-	48	565	2.150	1.980	1.780	32	18	20	6.593
Oliveiras	880	-	1.070	439	70	90	247	98	69	-	2.963
Abacateiros	15	-	53	328	4.120	1.450	1.599	18	-	-	7.583
Pereiras	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 (Ha)	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	22,5	32,0	12,3	1,2	0,5	100%

Fonte: Elaborado por ODEPA.

vf

QUADRO No. 7

SUPERFÍCIE FRUTÍCOLA 1983

Espécies menores
(Hectares)

REGIÕES/ ESPÉCIES MENORES	I	II	III	IV	V	R.M.	VI	VII	VIII	IX	TOTAL
Castanheiras	-	-	-	-	-	-	5	15	65	25	110
"Chirimoyos"	2	-	1	184	16	7	-	-	-	-	610
Framboesas	-	-	-	-	110	165	80	178	67	15	615
Morangos	5	-	-	30	175	110	310	175	45	50	900
Ginjas ácidas	-	-	-	2	-	-	25	20	22	-	69
Caquis	-	-	-	-	9	2	6	-	5	-	22
"Kiwi"	-	-	-	-	117	15	12	111	-	-	255
"Lúcumos"	0,5	-	-	29	49	7	3,5	-	-	-	89
Tangerineiras	-	-	0,5	1,5	34	10	13	-	-	-	59
Nespereiras	0,5	-	0,5	14	74	16	35	1	1	-	142
Mamoeiros	1	-	-	60	85	-	-	-	-	-	146
"Pomelos"	1	-	-	-	29	2	39	-	-	-	71
Tunas	5	3	7	1	126	520	17	-	-	-	679
Figueiras	4	10	-	2	3	4	2	-	-	-	25
Outros	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-GERAL	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%

Fonte: Elaborado por ODEPA.

044

QUADRO No. 8

HORTAS INDUSTRIAIS: PRONÓSTICOS DE PRODUÇÃO 1983/84
(Toneladas)

REGIÕES/ ESPÉCIES	I	II	III	IV	V	R.M.	VI	VII	VIII	IX	TOTAL
Amendoeiras	-	-	54	8	268	610	518	1	1	-	1.460
Cerejeias	-	-	-	-	20	650	815	5.435	260	170	7.350
Ameixeiras japonesas	-	-	60	-	1.600	2.980	2.600	315	40	35	7.650
Ameixeiras européias	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	-	13.300
Pêssegos frescos	2	3	80	320	8.250	7.500	6.010	70	55	60	22.350
Pêssegos 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
Limões	720	-	350	4.200	9.500	21.800	20.610	730	75	15	58.000
Maçãs vermelhas	-	-	-	10	1.440	3.350	129.500	102.800	5.200	3.700	246.000
Maçãs verdes	-	10	-	-	1.350	2.140	99.400	58.000	2.000	1.100	164.000
Marmeleiros	50	75	1.275	10	850	1.458	1.880	1.350	300	2	7.250
Laranjeiras	830	8	670	525	2.350	12.800	51.240	35	80	12	68.550
Nogueiras	-	-	155	335	2.505	1.930	1.560	25	15	25	6.550
Oliveiras	500	-	3.500	660	100	180	755	215	90	-	6.000
Abacateiros	15	-	200	900	17.500	6.350	6.435	100	-	-	31.500
Pereiras	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%

Fonte: Elaborado por ODEPA.

//

PRINCIPALES FIRMAS EXPORTADORAS DE FRUTAS
FRESCAS, SECAS E 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

//

//

CONCLUSÕES

No estudo realizado para os produtos selecionados pôde ver-se que é preciso, para ter uma informação clara e fluída que permita aos empresários considerar as possibilidades de um intercâmbio comercial entre os países da Zona, esclarecer certos conceitos que poderiam considerar-se como de ordem administrativa como os indicados a seguir.

No referente a estatísticas, que refletem as possibilidades de mercados, es tão muito dispersas e, o que é pior, estão agrupadas de acordo com a nomenclatura de cada um dos países que, por serem diferentes da utilizada na ALADI, em vá rios produtos não é possível separar para ajustá-la à nomenclatura aduaneira da ALADI. Insinua-se a conveniência de que por meio da Comissão de Nomenclatura se estude a possibilidade de que as estatísticas oficiais se ajustem à Nomenclatura da ALADI ou então que se coloque, além da nomenclatura aduaneira do país, a cor respondente à da ALADI.

Por outro lado, no referente à etiquetagem dos produtos de exportação, como a suas exigências sanitárias, existe em cada um dos países, embora com certas coincidências, regulamentos especiais de etiquetagem que é preciso cumprir, o que significa maior custo por ter que confeccionar etiquetas especiais para cada um dos países para onde se deseja chegar com alguma exportação. Algo similar ocorre com as normas sanitárias, uso de corantes e aditivos, que somente conseguem, ao se desconhecer alguns pormenores, a dificuldade de um intercâmbio comercial fluí do.

Apesar de se considerar bastante difícil poder uniformizar os problemas de etiquetagem e as normas sanitárias, considera-se que a ALADI deveria ver a possi bilidade de que isto se fizesse ou então que após estudar os diferentes regula mentos dos países da Zona se consiga que os Governos das Partes Contratantes acei tem o intercâmbio dentro da Zona e as disposições dos demais países-membros.

Caso não seja possível o anterior, deveria entregar-se para conhecimento dos exportadores e importadores da Zona ALADI as disposições vigentes em todos e ca da um dos países.

Com relação às possibilidades da subscrição de um acordo de alcance parcial do setor frutas com os produtos analisados e outros, não há dúvida de que existem muitas possibilidades, mais ainda se consideramos, de acordo com as estatísticas apresentadas no anexo correspondente, as compras feitas em terceiros países de produtos produzidos na Zona em boas condições de qualidade e preço.

Nossa Zona tem uma linha bem definida entre as frutas de clima temperado e as de clima tropical e embora em alguns países seja possível o cultivo de ambos os tipos de frutas, aquelas que não correspondem verdadeiramente ao regime climá tico próprio do país não contam com as qualidades, rendimentos e custos que pos sam ser competitivos com as produzidas pelos produtores habituais que contam com as condições climáticas ideais.

Se os Governos desestimulassem a produção de produtos que por muitos anos fo ram originários de outros países que contam com terras e climas apropriados podé ria conseguir-se um intercâmbio comercial entre os da Zona, em melhores qualida des e condições favoráveis de preços, é preferível nestes casos que se efetuem

//

//

"joint venture" entre países importadores e exportadores da Zona para aumentar as produções e efetuar um intercâmbio comercial que beneficiaria todos os participantes da ALADI.

Também possuem grande importância na subscrição de um acordo de alcance parcial entre frutas tropicais e de clima temperado os gostos adquiridos pelos diferentes países e que poderiam, com boa propaganda e envio de partidas a preços promocionais, abrir mercados como aconteceu no Chile com o Maracujá que, depois de se ter efetuado algumas importações que agradaram ao público, já se pode falar das possibilidades de um mercado mais ou menos estável.

Com relação às capacidades de provisão de frutas frescas, tanto para sua exportação direta como para prover as indústrias que trabalham tanto em conservas como em frutas secas, pôde apreciar-se que existe uma reserva bastante grande, sendo também similar a disponibilidade de capacidade instalada para produções industrializadas. Se não foram aumentadas as produções tanto de matérias-primas como de capacidade instalada, deve-se exclusivamente ao fato de não contar com mercados seguros que levem a uma economia de escala como a dos países mais desenvolvidos.

Sob as condições atuais também são de especial importância os sérios problemas econômicos que atravessam os diferentes países da Zona, os quais estão tentando restringir suas importações pela falta de dólares; considera-se muito importante fazer o melhor uso da conta de créditos recíprocos e/ou procurar outros meios de pagamento que não obriguem os países da ALADI a consumir dentro do mercado os dólares que precisam para o pagamento de suas obrigações derivadas das dívidas que todos conhecemos.

Do estudo realizado para certo número de produtos surge que não há dúvida de que é mais importante celebrar um acordo de alcance parcial por estes ou aqueles produtos que poderão sugerir os empresários privados e que correspondem a mercados habituais dentro da América Latina.

Estima-se de especial interesse substituir importações de terceiros países por importações dos países da ALADI, o que significaria, somente nos produtos analisados no presente estudo, um aumento de sessenta e quatro milhões, cento e trinta e quatro mil dólares (US\$ 64.134.000) importados de terceiros países, havendo uma produção superavitária na ALADI.

Em qualquer acordo de alcance parcial que for subscrito dentro do setor é de especial importância dar a maior fluidez ao intercâmbio comercial, evitando qualquer entrave ao livre deslocamento de alimentos com as tarifas negociadas mais baixas e sem possuir por motivo algum medidas para-tarifárias que dificultem as negociações e/ou bonificações especiais que estabeleçam uma concorrência desleal entre os países da América Latina.

Por último, a América Latina é a zona que pode contar com maiores disponibilidades para o aproveitamento de produtos alimentícios tanto da terra como de seus mares, o que poderia dentro de um futuro, não a muito longo prazo, ser um fornecedor de produtos alimentícios que viriam compensar os sérios problemas de alimento das populações do mundo. Por isso deve prestar-se toda a colaboração para que no momento adequado tenhamos as produções necessárias para entregar a nossos povos e ajudar o resto do mundo nos sérios problemas que se aproximam, e isto podemos fazê-lo, sem dúvida, existindo uma colaboração e um fluído comércio zonal que incentive o aumento de matérias-primas e produções dentro da América Latina.

//

ANEXOS

//

vf

ANEXO A

IMPORTAÇÕES E EXPORTAÇÕES 1980/1983

ESTATÍSTICAS DE COMÉRCIO 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

11

11

11

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	Aguacate - Palta	Argentina	4	2	-	-	-	-	-	-
		TOTAL ALADI	4	2	-	-	-	-	-	-
		TOTAL R.DEL M.	84	57	245	90	256	142	256	142
		TOTAL PARTIDA	88	59	245	90	256	142	256	142
08.04.0.01	Uvas	Argentina	60	127	8	17	80	70	80	70
		TOTAL ALADI	60	127	8	17	80	70	80	70
		TOTAL R.DEL M.	75	90	-	-	641	878	641	878
		TOTAL PARTIDA	135	217	8	17	721	948	721	948
08.04.0.02	Pasas	TOTAL ALADI	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL R.DEL M.	-	-	1	5	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	-	-	1	5	-	-	-	-
		Argentina	9	30	14	35	9	30	9	30
08.05.0.04	Nueces secas	TOTAL ALADI	9	30	14	35	9	30	9	30
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	9	30	14	35	9	30	9	30
		Argentina	9	30	14	35	9	30	9	30

11

// 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	Ciruelas	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	-	-	-	12	-	-
		TOTAL ALADI	15	12	-	-	-	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
		Vepezuela	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
		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
20.06.2.01	al natural y en almíbar	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
		Chile	1	3	-	-	-	-	1	2
20.06.1.03	Conserva de Ciruela	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

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

658

NAB	PRODUCTO	PROCEDENCIA	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	Pasas	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	375	924

11

//
 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	Avellanas 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	4.024	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

660

NAB	PRODUCTO	PROCEDENCIA	1980		1981		1982		1983		
			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	Dulces	Argentina	-	-	-	-	68	37	96	52	
		Chile	39	42	46	23	578	555	890	261	
		TOTAL ALADI	39	42	46	23	646	592	986	313	
		TOTAL R. DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	39	42	46	23	646	592	986	313	
08.12.0.03	Fruta desecada - Ciruela con carozo	Argentina	5.936	6.431	4.510	4.706	6.131	5.045	5.095	4.364	
		Chile	507	608	1.027	1.090	685	581	1.690	1.420	
		TOTAL ALADI	6.443	7.039	5.537	5.796	6.816	5.626	6.785	5.784	
		TOTAL R. DEL M.	11	17	54	75	11	19	2	4	
		TOTAL PARTIDA	6.454	7.056	5.591	5.871	6.827	6.645	6.787	5.788	
08.12.0.04	Fruta desecada - Ciruela sin carozo	Argentina	48	69	11	24	15	30	15	18	
		Chile	5	8	-	-	-	-	-	-	
		TOTAL ALADI	53	77	11	24	15	30	15	18	
		TOTAL R. DEL M.	-	-	77	117	-	-	27	41	
		TOTAL PARTIDA	53	77	88	141	15	30	42	59	

IMPORTACIONES DE: BRASIL

662

NAB	PRODUCTO	PROCEDECENCIA	1980		1981		1982		1983	
			TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil
08.12.0.07	Fruta desecada -	Argentina	-	-	1	3	3	7	2	6
	Durezno con carozo	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 -	Argentina	-	-	6	2	-	-	-	-
	Durezno sin carozo	TOTAL ALADI	-	-	6	2	-	-	-	-
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	-	-	6	2	-	-	-	-
08.12.0.09	Fruta desecada -	Argentina	3	8	76	119	2	6	-	-
	Manzanas	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 -	Argentina	54	102	76	125	98	134	172	241
	Peras	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	PROCEDECENCIA	1980			1981			1982			1983		
			TONS	US\$mil	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	14	10	-	-	-		
20.05.3.01	Purés y pastas de frutas - Durezno	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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20.06.2.03	Conserva de Peras en almíbar	TOTAL PARTIDA	-	-	-	-	2	7	-	-	-	-	-	
		Argentina	1	1	2	2	4	4	-	-	-	-	-	
		Chile	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	
20.06.2.11	Conserva de Peras en almíbar	TOTAL ALADI	1	1	4	5	4	4	-	-	-	-	-	
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		TOTAL PARTIDA	1	1	4	5	4	4	-	-	-	-	-	

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

664

NAB	PRODUCTO	DESTINO	1980		1981		1982		1983	
			TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil
08.01.0.05	Asuacate - Palta	TOTAL ALADI	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	30	16
		TOTAL PARTIDA	-	-	-	-	-	-	30	16
08.04.C.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
		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
08.04.0.02	Pasas	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	Nueces 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	125.247	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	227.734	116.910	232.652	110.998	325.949	83.546		

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

066

NAB	PRODUCTO	DESTINO	1980			1981			1982			1983		
			TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil		
08.06.0.02	Peras	Bolivia	-	-	-	-	-	47	19	-	-	-	-	
		Brasil	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	Brasil	938	946	1.157	1.144	1.883	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	Duruños	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

660

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 - Durazno con carozo	Brasil	-	-	1	3	3	7	2	6
		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 - Durazno sin carozo	Brasil	-	-	6	2	-	-	-	-
		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 - Manzanas	Brasil	3	8	76	119	2	6	-	-
		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 - Peras	Brasil	54	102	76	125	98	134	172	241
		TOTAL ALADI	54	102	76	125	98	134	172	241
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	54	102	76	125	98	134	172	241

11

// 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 al natural y en almíbar	Brasil	-	-	-	-	2	-	7	-
		TOTAL ALADI	-	-	-	-	2	-	7	-
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	-	-	-	-	2	-	7	-
20.06.1.05	Conserva de Duraz- nos al natural y en almíbar	Chile	204	150	204	214	30	26	26	-
		TOTAL ALADI	2.048	2.001	1.344	1.487	30	26	26	-
		TOTAL R.DEL M.	-	-	114	120	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	2.048	2.001	1.458	1.607	30	26	26	-
20.06.2.11	Conserva de Peras en almíbar	Brasil	1	1	2	2	4	4	4	-
		TOTAL ALADI	1	1	2	2	4	4	4	-
		TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	1	1	2	2	4	4	4	-

EXPORTACIONES DE: ARGENTINA

670

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	8.302	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. TOTAL PARTIDA	22.623 197.228	7.555 57.585	7.257 181.394	2.400 60.082	- 100.970	- 31.277	- 31.277	- 62.492
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 TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA	22.802 - 22.802	6.961 - 6.961	13.217 - 13.217	5.034 - 5.034	8.581 - 8.581	2.723 - 2.723	2.267 - 2.267	10.016 - 10.016
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	Aguacate - Palta	Brasil	4	2	-	-	-	-	-	-
		Chile	12	16	20	30	-	-	-	-
		TOTAL ALADI	16	18	20	30	-	-	-	-
		TOTAL R. DEL N.	-	-	-	-	-	-	-	-
		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 N.	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 N.	562	1.027	178	291	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	572	1.050	204	346	20	33	-	-
08.05.0.01	Almendras secas	Chile	90	584	107	617	261	1.150	50	239
		TOTAL ALADI	90	584	107	617	261	1.150	50	239
		TOTAL R. DEL N.	790	3.688	1.010	3.694	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	880	4.572	1.117	4.311	261	1.150	50	239

//

IMPORTACIONES DE: ARGENTINA

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

674

NAB	PRODUCTO	PROCEDECIA	1980		1981		1982		1983	
			TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil
08.07.0.04	Duraznos	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	-	-	-	-
		TOTAL ALADI	-	-	-	-	-	-	-	-
08.12.0.04	Fruta desecada - Ciruela sin carozo	TOTAL R.DEL M.	-	-	-	-	68	86	-	-
		TOTAL PARTIDA	-	-	-	-	68	86	-	-
		TOTAL ALADI	-	-	-	-	-	-	-	-
20.05.1.01	Compotas	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	PROCEDECENCIA	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	PROCEDECENCIA	1980		1981		1982		1983				
			TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil			
08.01.0.03	Ananá - Piña	Brazil	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	- 99		
08.01.0.05	Aguacate - Palta	Ecuador	-	-	-	-	-	-	-	6			
		Perú	-	-	-	-	109	197	263	146			
		TOTAL ALADI	-	-	-	-	109	197	274	152			
		TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA	- -	- -	- -	- -	- 109	- 197	- 274	- 152	- 152		
		08.04.0.02	Pasas	TOTAL ALADI	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA	- -			- -	- -	- -	35 35	60 60	17 17	18 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	35.536	36.426	105.635	15.198	51.835	9.536	76.765	-				
TOTAL R.DEL M. TOTAL PARTIDA	16 106.684	5 35.561	654 37.080	218 105.853	- 15.198	- 51.835	- 9.536	- 76.765	- 76.765				

IMPORTACIONES DE: CHILE

NAB	PRODUCTO	PROCEDECENCIA	1980			1981			1982			1983		
			TONS	US\$mil	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	Duraznos	Argentina	-	-	-	-	-	27	2	-	-	-	-	
		TOTAL ALADI	-	-	-	-	-	27	2	-	-	-	-	
		TOTAL R. DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		TOTAL PARTIDA	-	-	-	-	27	2	-	-	-	-		

IMPORTACIONES DE: CHILE

NAB	PRODUCTO	PROCEDENCIA	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	364	478	59	142	46	53	185	135		
20.06.1.01	Conserva de Ananá	520	623	287	327	79	104	1.144	888	
20.06.2.01	el 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.	-	-	1.579	1.897	1.649	1.739	447	628
TOTAL PARTIDA	520	623	2.010	2.386	1.905	2.031	1.591	1.516		

IMPORTACIONES DE: CHILE

680

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	428	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	PROCEDECENCIA	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

882

NAB	PRODUCTO	DESTINO	1980		1981		1982		1983	
			TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil	TONS	US\$mil
08.01.0.02	Eneado	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	Anead-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

EXPORTACIONES DE: CHILE

NAB	PRODUCTO	DESTINO	1980			1981			1982			1983		
			TONS	US\$mil	TCNS	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	1.25	108	79	
		Colombia	51	57	75	73	134	125	108	79	39	69	51	
		Ecuador	170	190	303	293	43	39	69	51	1	-	-	
		Paraguay	3	3	28	27	1	1	-	-	82	602	443	
		Perú	-	-	128	124	88	82	602	443	5	-	-	
		Uruguay	-	-	-	-	-	-	-	-	2.155	2.304	1.694	
		TOTAL ALADI	1.651	1.732	2.035	1.979	2.299	2.155	2.304	1.694	105.592	148.215	124.810	
		TOTAL R.DEL M.	37.341	50.046	77.427	74.083	106.236	105.592	148.215	124.810	107.747	150.519	126.504	
TOTAL PARTIDA	38.992	51.778	79.462	76.062	108.535	107.747	150.519	126.504	33	-	-			
08.04.0.02	Pasas	Argentina	10	23	26	55	20	20	-	33	-	-	-	
		Brasil	484	1.101	228	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	23	16	17	
		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	122	177	190	
		TOTAL R.DEL M.	854	1.952	75	78	73	122	177	190	3.804	2.823	3.035	
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
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

00
00
00

NAB	PRODUCTO	DESTINO	1980			1981			1982			1983		
			TONS	US\$mil	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	10.227	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	-	-	-	-	-	-	-	-				
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

YAB	PRODUCTO	DESTINO	1980			1981			1982			1983		
			TONS	US\$mil	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	-	-	-	-	-	-	-	
		Brasil	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	16	-	-	-	-				
		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	-	-	-	-	-	-	-	
		Brasil	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

0888

NAB	PRODUCTO	DESTINO	1980		1981		1982		1983	
			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	-	-
		TOTAL PARTIDA	1.128	1.402	2.915	3.102	1.797	1.478	-	-
08.12.0.07	Duraznos secos con carozo	Bolivia	116	367	41	91	-	-	-	-
		Perú	32	108	-	-	29	37	7	7
		Uruguay	2	4	-	-	-	-	-	-
		TOTAL ALADI	150	499	41	91	29	37	7	7
TOTAL R.DEL M.	30	135	-	-	-	-	-	-	-	
TOTAL PARTIDA	180	634	41	91	29	37	7	7		
08.12.0.08	Duraznos secos sin carozo	Bolivia	-	-	16	60	-	-	-	-
		Colombia	-	-	1	4	-	-	-	-
		Perú	-	-	30	112	24	52	-	-
		Venezuela	-	-	4	14	-	-	-	-
TOTAL ALADI	-	-	51	190	24	52	-	-		
TOTAL R.DEL M.	-	-	28	130	-	-	-	-		
TOTAL PARTIDA	-	-	79	320	24	52	-	-		

11

EXPORTACIONES DE: CHILE

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.	3	7	27	40	13	7	12	24
	TOTAL PARTIDA	23	57	137	210	13	7	12	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.	1	2	-	-	-	-	-	-
	TOTAL PARTIDA	6	13	1	3	-	-	-	-	

EXPORTACIONES DE: CHILE

690

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

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	Argentina	50	63	-	-	-	-	-	-
20.06.2.01	al natural y en almíbar	TOTAL ALADI	50	63	-	-	-	-	-	-
		TOTAL R. DEL M.	-	-	-	-	-	-	-	-
		TOTAL PARTIDA	50	63	-	-	-	-	-	-
20.06.1.03	Conserva de Ciruela	Brasil	-	-	-	-	15	16	-	-
20.06.2.03	al natural y en almíbar	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	Argentina	123	105	-	-	-	-	-	-
20.06.2.05	al natural y en almíbar	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

692

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 - Aneñá	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 BANTEPROJETO DE ACORDO DE ALCANCE PARCIAL

Com relação ao anteprojeto de acordo de alcance parcial solicitado, o subscrito tinha-se limitado a indicar um projeto de Âmbito do Acordo, levando em conta que com os produtos analisados não era suficientemente atrativo nem existia adequada compensação entre os produtos importados ou exportados pelos participantes.

Propunha, também, que se esperasse a indicação do Consultor de frutas tropicais a fim de ampliar as listas e ver as possibilidades de maior participação.

Os países visitados têm interesse em participar de um acordo de alcance parcial sempre que este lhes dê um intercâmbio que signifique a ampliação de seu comércio e logicamente um aumento em suas exportações, motivo pelo qual se considera indispensável que este acordo tenha uma compensação ou semelhança na balança comercial do setor envolvido.

Por outro lado, tanto nos setores oficiais como em alguns privados existe a idéia de que seria mais conveniente, em alguns casos, ampliar os acordos parciais gerais subscritos entre os países, em vez de fazer um novo acordo de alcance parcial por um setor, devido ao seguinte:

- a) evitar-se-ia ter que aprovar novos artigos, tendo presente que o dos acordos bilaterais já está aprovado pelos participantes;
- b) em alguns casos, haveria mais possibilidades de compensações com algum outro produto de outro setor, acrescentando algum de interesse ou ampliando a margem de preferência; e
- c) não existiria o fato contra o qual reclamam alguns países de que as concessões recebidas não são efetivas, uma vez que um acordo de alcance parcial comercial, de acordo com as disposições vigentes, fica aberto aos países de menor desenvolvimento econômico relativo, que foi o que aconteceu em um anteprojeto da Colômbia com a Argentina e o Chile, que não se realizou devido a que as concessões outorgadas em frutas tropicais eram aproveitadas pelo Equador, que podia chegar a melhores preços por problema especialmente de fretes e a mesma vantagem tarifária entregue à Colômbia.

Com relação ao acordo de alcance parcial específico do setor, e aos produtos que nele deveriam colocar-se, permito-me sugerir duas listas, a lista no. 1, em anexo, que indica os produtos que correspondem especificamente aos produtos estudados do setor frutas, o qual, de acordo com os mercados existentes, não teriam em muitos casos uma compensação atrativa no intercâmbio comercial, tanto pelos hábitos de consumo como pela semelhança existente, que poderia gerar a substituição de importações.

Nesta lista no. 1 foram indicados mais amplamente os produtos considerados de conformidade com as conversações mantidas com os setores privados dos países visitados, tratando de acrescentar aqueles que poderiam ter melhor intercâmbio dentro da região.

//

f

//

Na lista no. 2, em anexo, sugere-se outro grupo de produtos que poderiam considerar-se dentro de um acordo de alcance parcial comercial do setor da alimentação do qual, de conformidade com os dados obtidos, no setor de frutas tropicais poderiam escolher-se outros produtos que ampliariam a lista antes mencionada, permitindo maior intercâmbio e, em especial, uma compensação entre as balanças comerciais amparadas pelo acordo.

vf

//

//

LISTA No. 1

CÓDIGO NUMÉRICO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
08.01.0.02	Bananas
08.01.0.03	Abacaxi
08.01.0.04	Mangas
08.01.0.05	Abacates
08.01.0.06	Goiabas frescas
08.01.0.07	Cocos frescos
08.01.0.09	Nozes ou castanhas de caju
08.04.0.01	Uvas frescas
08.04.0.02	Passas
08.05.0.01	Amêndoas
08.05.0.02	Avelãs
08.05.0.03	Castanhas
08.05.0.04	Nozes comuns
08.05.0.05	Pinhões
08.06.0.01	Maçãs frescas
08.06.0.02	Peras frescas
08.06.0.03	Marmelos frescos
08.07.0.01	Cerejas frescas
08.07.0.02	Ameixas frescas
08.07.0.03	Damascos frescos
08.07.0.04	Pêssegos (inclusive os "nectarinas") frescos
08.07.0.99	As demais frutas de caroço, frescas
08.08.0.01	Morangos frescos
08.08.0.99	As demais bagas frescas (framboesas, amora, etc.)
08.09.0.01	Melões frescos
08.09.0.02	Melancias frescas
08.09.0.99	As demais frutas frescas
08.11.0.01	Cerejas conservadas transitoriamente, mas impróprias para o consumo imediato
08.11.0.02	Damascos conservados transitoriamente, mas impróprios para o consumo imediato

//

//

CÓDIGO NUMÉRICO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
08.11.0.04	Polpas de frutas, cozidas ou escaldadas, apresentadas em salmoura, em água sulfurada ou adicionada de outras substâncias destinadas a assegurar transitoriamente sua conservação, mas impróprias para o consumo imediato
08.11.0.99	As demais frutas conservadas provisoriamente, mas impróprias para o consumo tal como forem apresentadas
08.12.0.01	Cerejas secas, com caroço
08.12.0.02	Cerejas secas, sem caroço
08.12.0.03	Ameixas secas, com caroço
08.12.0.04	Ameixas secas, sem caroço
08.12.0.05	Damascos secos, com caroço
08.12.0.06	Damascos secos, sem caroço
08.12.0.07	Pêssegos secos, com caroço
08.12.0.08	Pêssegos secos, sem caroço
08.12.0.09	Maças secas
08.12.0.10	Marmelos secos
08.12.0.11	Peras secas
08.12.0.99	As demais frutas secas
08.13.0.01	Cascas de frutas cítricas, frescas, congeladas, secas ou conservadas transitoriamente
20.02.2.99	Palmito em conserva
20.04.1.99	Cerejas glacês ou cristalizadas
20.04.1.99	Outras frutas glacês ou cristalizadas
20.05.1.01	Compotas de frutas
20.05.2.01	Geléias
20.05.3.01	Doces e pastas de pêssego
20.05.3.03	Doces e pastas de marmelo
20.05.3.99	Doces e pastas de outras frutas
20.06.1	Conservas de frutas ao natural
20.06.2	Conservas de frutas em calda
20.06.4.01	Amendoim torrado
20.06.4.02	Castanhas de caju torradas
20.07.1.01	Suco de abacaxi (ananá)
20.07.1.03	Suco de laranja concentrado
20.07.1.99	Suco de fruta de clima temperado ou tropical, com ou sem adição de açúcar
20.07.1.99	Suco ou néctar de guaraná
20.07.1.99	Suco ou néctar de fruta tropical, em latas

vf

//

//

LISTA No. 2

CÓDIGO NUMÉRICO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
03.01.2.01	Peixes mortos, frescos ou refrigerados
03.01.2.02	Peixes congelados
03.02.0.01	Peixes salgados ou em salmoura
03.02.0.02	Peixes secos
03.02.0.03	Peixes defumados
03.03.1.01	Lagostas frescas ou refrigeradas
03.03.1.02	Lagostins frescos ou refrigerados
03.03.1.99	Os demais crustáceos ou moluscos frescos ou refrigerados
03.03.2.01	Lagostas congeladas
03.03.2.02	Lagostins congelados
03.03.2.99	Os demais crustáceos ou moluscos congelados
16.04.0.01	Conservas de atum
16.04.0.02	Conservas de bonito
16.04.0.04	Conservas de sardinha
16.04.0.06	Conservas de anchova
16.04.0.99	As demais conservas de peixes
16.05.1.01	Conservas de camarões
16.05.1.02	Conservas de caranguejos
16.05.1.03	Conservas de centolas
16.05.1.04	Conservas de "Gambas"
16.05.1.05	Conservas de siris (jaiba)
16.05.1.07	Conservas de lagostins
16.05.1.99	As demais conservas de crustáceos
16.05.2.01	Conservas de amêijoas
16.05.2.02	Conservas de "berberechos"
16.05.2.03	Conservas de calamares e polpos
16.05.2.04	Conservas de "choros" e "cholgas"
16.05.2.05	Conservas de mexilhões
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"

vf

//

//

CÓDIGO NUMÉRICO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
16.05.2.99	Conservas de ouriços
16.05.2.99	Sortimentos para "caldillos" em conserva
16.05.2.99	Pastas de mariscos em conserva
16.05.2.99	As demais conservas de moluscos
18.03.0.01	Cacau em massa ou em pães com 14% ou menos de gordura
18.03.0.02	Cacau em massa ou em pães com mais de 14% de gordura
18.04.0.01	Manteiga de cacau, inclusive a gordura e o óleo de cacau
18.05.0.01	Cacau em pó, sem açúcar
20.02.1	Legumes e hortaliças, preparados ou conservados, sem vinagre ou ácido acético, em recipientes hermeticamente fechados
20.02.1.07	Tomate cujo teor em peso, de extrato seco, seja igual ou superior a 7%, em recipientes hermeticamente fechados
20.02.2	Legumes e hortaliças, preparados ou conservados, sem vinagre ou ácido acético, acondicionados em outros recipientes
20.02.2.07	Tomate cujo teor em peso, de extrato seco, seja igual ou superior a 7% em outros recipientes
21.04.1.02	Molho de tomate ("Ketchup")

//

//

ANTEPROJETO DE TEXTO PARA ACORDO DE
ALCANCE PARCIAL COMERCIAL

Setor frutas

A seguir, anexa-se um projeto de âmbito de Acordo de alcance parcial comercial, evidenciando-se que não foi colocada a lista de produtos correspondentes ao Capítulo I "Setor industrial", em consideração a que deveria estar em conhecimento do que for proposto, tanto pelos resultados que forem obtidos do consultor encarregado de frutas tropicais como das sugestões que puderem entregar os empresários interessados no setor.

Os empresários do Brasil sugeriram a possibilidade de aumentar o acordo aos outros produtos alimentícios, considerando todos aqueles compreendidos nos Capítulos 02 a 22 da NABALALC, além das matérias corantes e outras que puderem ser de interesse para a indústria da alimentação.

A Argentina considera muito difícil esta posição, uma vez que existem vários setores envolvidos e prefere efetuar este acordo somente pelo que se refere ao setor frutas e hortaliças.

Não há dúvida de que para um acordo de alcance parcial multilateral com tantos setores envolvidos acarretaria sérias dificuldades e demoras, pelo que quem subscreve permite-se recomendar que o acordo considere somente o relacionado com frutas e hortaliças em suas diferentes formas.

No projeto de protocolo assinalado no Âmbito que é anexado existe um princípio de acordo pela Argentina, Brasil e Chile, com a única diferença de que o Brasil não está de acordo com o Capítulo V "cláusulas de salvaguarda", que propõe que seja mudado pelo indicado em folha separada.

//

//

PROTOCOLO DE ACORDO DE ALCANCE PARCIAL DE NATUREZA
COMERCIAL DA INDÚSTRIA DA ALIMENTAÇÃO

Os Governos convêm em celebrar um Acordo de alcance parcial, de natureza comercial, de conformidade com o previsto pelo Tratado de Montevidéu 1980 e regulamentado pela Resolução 2 do Conselho de Ministros, segundo estabelecido a seguir.

CAPÍTULO I

Setor industrial

Artigo 1o.- O setor industrial abrangido pelo presente Acordo compreende os produtos detalhados a seguir, classificados de conformidade com a Nomenclatura Aduaneira da Associação.

LISTA DE PRODUTOS

(Ver listas no. 1 e no. 2)

CAPÍTULO II

Tratamento aplicado às importações

Artigo 2o.- Nos Anexos I e II registram-se as preferências, restrições não-tarifárias e demais condições acordadas por cada um dos países signatários para a importação dos produtos negociados, bem como os prazos de vigência das preferências, cada vez que estes tiverem sido pactuados.

As preferências registradas nesses Anexos beneficiarão aqueles produtos que cheguem ao porto ou lugar de internação no país de destino dentro do prazo de vigência estabelecido para cada caso, de acordo com a legislação interna de cada país.

Artigo 3o.- Os países signatários somente poderão aplicar às importações dos produtos compreendidos nos Anexos I e II as restrições não-tarifárias expressamente declaradas nesses Anexos, assumindo o compromisso de não aplicar novas restrições nem de intensificar as que tiverem sido declaradas.

Artigo 4o.- Os países signatários revisarão cada dois anos os Anexos I e II do presente Acordo.

Esta revisão beneficiará exclusivamente os países signatários que participem de sua negociação e poderá consistir na modificação das preferências acordadas para a importação dos produtos negociados, na incorporação de novos produtos aos Anexos I e II ou na determinação de prazos de vigências nas preferências pactuadas, modificando-se para estes efeitos os referidos Anexos.

//

vf

//

Os países que não participem da revisão a que se refere este artigo abster-se-ão de subscrever os Protocolos Adicionais em que se registrem seus resultados.

CAPÍTULO III

Regime de origem

Artigo 5o.- As preferências outorgadas para a importação dos produtos incluídos nos Anexos I e II do presente Acordo aplicar-se-ão exclusivamente aos produtos originários e procedentes do território dos países signatários.

Artigo 6o.- Serão considerados originários dos países signatários os produtos que cumpram as disposições contidas no Anexo III deste Acordo.

Artigo 7o.- A pedido de qualquer país signatário, os requisitos de origem estabelecidos no presente Acordo poderão ser revisados, levando em consideração, entre outros objetivos, o desenvolvimento tecnológico e o ajuste à evolução de novas condições de produção dos países signatários.

CAPÍTULO IV

Preservação das preferências pactuadas

Artigo 8o.- Os países signatários comprometem-se a manter a preferência percentual acordada, seja qual for o nível de gravames que se aplique à importação de terceiros países.

Cada vez que se altere unilateralmente o tratamento acordado nas negociações de modo que signifique uma situação menos favorável que a pactuada, os países signatários que se considerem afetados poderão solicitar a revisão das preferências registradas nos Anexos I e II com a finalidade de restabelecer sua eficácia.

Os países signatários comprometem-se também a não ampliar a importação dos produtos negociados gravames de natureza diferente à da Tarifa Aduaneira, exceto os que tiverem sido declarados expressamente na data de subscrição do presente Acordo.

CAPÍTULO V

Cláusulas de salvaguarda

Artigo 9o.- Os países signatários poderão aplicar unilateralmente, e de forma não discriminatória, cláusulas de salvaguarda à importação dos produtos negociados, quando ocorram importações em quantidades ou em condições tais que causem ou ameacem causar prejuízos graves à atividade produtiva do setor industrial abrangido pelo presente Acordo.

//

//

As cláusulas de salvaguarda a que se refere este artigo somente poderão ser aplicadas ao iniciar-se o segundo ano de vigência do presente Acordo ou depois de transcorrido um ano de sua revisão. Essas cláusulas poderão aplicar-se pelo período de um ano, prorrogável por igual período, somente por uma vez; depois de verã proceder-se à renegociação correspondente.

O país signatário do Acordo diretamente prejudicado pela cláusula de salvaguarda poderá aplicar medidas restritivas equivalentes às importações do país que aplica a cláusula de salvaguarda e enquanto esta estiver em vigor.

Artigo 10. - As medidas adotadas em virtude da aplicação da cláusula de salvaguarda prevista no artigo 9o. serão comunicadas aos países signatários através de suas Representações Permanentes no Comitê, dentro dos trinta dias de sua aplicação.

CAPÍTULO VI

Adesão

Artigo 11. - O presente Acordo estará aberto à adesão, mediante prévia negociação, dos demais países-membros da Associação.

Artigo 12. - Os países-membros da Associação que tenham o propósito de aderir ao presente Acordo iniciarão as negociações a que se refere o artigo anterior em um prazo máximo de cento e vinte dias de comunicada sua intenção aos Governos dos países signatários através da Secretaria-Geral da Associação.

Artigo 13. - A adesão será formalizada definitivamente depois de efetuada a negociação correspondente, mediante a subscrição de um Protocolo Adicional ao presente, que entrará em vigor trinta dias depois de seu depósito na Secretaria-Geral da Associação.

CAPÍTULO VII

Denúncia

Artigo 14. - Qualquer um dos Governos dos países signatários do presente Acordo poderá denunciá-lo depois de um ano de participar do mesmo, contado a partir da data de subscrição do presente Protocolo.

Para esses efeitos comunicará sua decisão aos demais Governos dos países signatários do Acordo, pelo menos sessenta dias antes do depósito do respectivo instrumento de denúncia na Secretaria-Geral da Associação.

A partir da formalização da denúncia cessarão automaticamente para o país denunciante os direitos adquiridos e as obrigações contraídas em virtude deste Acordo, exceto no que se refere às preferências e demais tratamentos recebidos ou outorgados, os quais continuarão em vigor pelo período de um ano ou até a finalização dos respectivos prazos de vigência, salvo que por ocasião da denúncia os países signatários acordem um prazo diferente.

//

vf

//

CAPÍTULO VIIIConvergência

Artigo 15.- Por ocasião das Conferências de Avaliação e Convergência a que se refere o artigo 33 do Tratado de Montevidéu 1980 os países signatários examinarão a possibilidade de proceder à multilateralização progressiva dos benefícios derivados do presente Acordo.

CAPÍTULO IXPaíses de menor desenvolvimento econômico relativo

Artigo 16.- De conformidade com o disposto na Resolução 2 do Conselho de Ministros, artigo sexto, letra e), as preferências outorgadas no presente Acordo serão automaticamente extensivas, sem a outorga de compensações, aos países de menor desenvolvimento econômico relativo, independentemente de negociação ou adesão ao mesmo.

Essas preferências serão aplicadas aos produtos originários e procedentes do território dos países de menor desenvolvimento econômico relativo, quando cumpram com as disposições relativas ao regime de origem, estabelecidas no Capítulo III deste Acordo.

CAPÍTULO XTratamentos diferenciais

Artigo 17.- Os países signatários levarão em consideração o princípio dos tratamentos diferenciais estabelecido no Tratado de Montevidéu 1980 e nas Resoluções 1 e 2 do Conselho de Ministros nas negociações a que se refere o Capítulo VI do presente Acordo.

Outrossim, esse princípio será levado em consideração nas modificações que forem introduzidas no presente Acordo nos termos do artigo 18.

CAPÍTULO XIRevisão do Acordo

Artigo 18.- Quando algum país signatário considere conveniente, será efetuada a revisão conjunta deste Acordo, a fim de realizar os ajustes que forem considerados necessários. Nessa revisão, poderá, entre outras coisas, incluir ou excluir produtos, estabelecer novas margens e modificar a duração das concessões, com a finalidade de melhorar as correntes de comércio geradas pelo Acordo e preservar seu equilíbrio.

Finalizada a revisão, as preferências sobre as que não tiverem chegado a acordo ficarão sem efeito.

//

//

Artigo 19.- Os compromissos derivados da revisão a que se refere o artigo anterior deverão ser formalizados mediante a subscrição de um Protocolo Adicional ao presente Acordo.

CAPÍTULO XII

Vigência

Artigo 20.- O presente Acordo entrará em vigor a partir da data de sua subscrição e terá uma duração de nove anos, prorrogáveis por períodos iguais e consecutivos, salvo manifestação expressa em contrário de algum dos países signatários, formulada com noventa dias de antecipação à data de seu vencimento.

Os Governos dos países signatários comprometem-se a adotar, o mais breve possível, as medidas necessárias para pôr em vigor as preferências registradas no presente Acordo. Sem prejuízo do anterior, entender-se-á que cada Governo somente se beneficiará das preferências outorgadas uma vez que o tiver colocado em vigor.

CAPÍTULO XIII

Disposições gerais

Artigo 21.- Os resultados da revisão a que se refere o Capítulo XI do presente Acordo, bem como as modificações que se introduzam por aplicação das disposições contidas nos Capítulos III e IV, serão registrados em Protocolos Adicionais ao presente.

Artigo 22.- Os países signatários informarão anualmente ao Comitê de Representantes os progressos realizados, de acordo com os compromissos assumidos no presente Acordo, bem como qualquer modificação que signifique uma mudança substancial de seu texto.

vf

//

//

PROPOSTA DO BRASILCAPÍTULO VCláusulas de salvaguarda

Artigo ...- Depois de cumprido o primeiro ano de vigência do presente Acordo, os países signatários poderão aplicar unilateralmente cláusulas de salvaguarda às importações de produtos negociados, sempre que ocorram importações que causem ou ameacem causar prejuízo grave a uma atividade produtiva de significativa importância para sua economia.

Artigo ...- As cláusulas de salvaguarda terão um ano de duração, prorrogável por dois períodos anuais e consecutivos, aplicando-se os termos e condições estabelecidas nos artigos seguintes.

Artigo ...- O país importador deverá comunicar aos demais países signatários do Acordo, dentro de setenta e duas horas de seu Acordo, as medidas aplicadas à importação dos produtos negociados, informando-se da situação e dos fundamentos que lhe deram origem.

Artigo ...- Com a finalidade de não interromper as correntes de comércio que tiverem sido geradas, o país importador estabelecerá uma quota para a importação dos produtos de que se trate, que reger-se-á pelas preferências e demais condições registradas nos anexos correspondentes.

Essa quota será revisada em negociações com os demais países signatários que se considerem afetados, dentro de sessenta dias de recebida a comunicação a que se refere o artigo anterior. Vencido esse prazo e sempre que não exista acordo para as ampliações, a quota estabelecida pelo país importador se manterá até a finalização do primeiro ano-calendário de aplicação da cláusula de salvaguarda.

Artigo ...- Sempre que o país importador considere necessário manter a aplicação da cláusula de salvaguarda por mais de um ano deverá iniciar negociações com os demais países signatários com a finalidade de acordar os termos e condições em que continuará sua aplicação.

Estas negociações se iniciarão com sessenta dias de antecipação ao vencimento do primeiro ano de aplicação das mencionadas cláusulas de salvaguarda, devendo concluir-se antes de seu vencimento.

Artigo ...- Sempre que não exista acordo das partes nas negociações a que se refere o artigo anterior, o país importador poderá continuar aplicando as cláusulas de salvaguarda por mais de um ano, comprometendo-se a manter a quota estabelecida em virtude do artigo.

Artigo ...- Se vencido o prazo de prorrogação acordado em virtude do disposto nos artigos ... e ..., a aplicação das cláusulas de salvaguarda tivesse de ser prolongada por mais de um ano, o país importador deverá reiniciar importações com os demais países signatários nos termos previstos por esse artigo.

//

//

Sempre que não existir acordo das partes nas negociações a que se refere o parágrafo anterior, as cláusulas de salvaguarda ficarão sem efeito no seu vencimento e o país importador poderá iniciar os procedimentos referentes à retirada de concessões, de conformidade com as normas previstas para estes efeitos no Capítulo XI do presente Acordo.

Artigo ...- Caso ao vencer o prazo máximo a que se refere o artigo ... do presente Acordo subsistirem as causas que originaram a aplicação de cláusulas de salvaguarda, o país importador deverá iniciar os procedimentos referentes à retirada das preferências acordadas, de conformidade com as normas estabelecidas para esses efeitos no Capítulo XI do presente Acordo.

O país importador poderá também iniciar os procedimentos referentes à retirada das preferências acordadas, sempre que não utilize a opção de prorrogação a que se refere o artigo ... do presente Acordo.

Artigo ...- Os países signatários poderão estender a importação dos produtos negociados, transitoriamente e de forma não discriminatória com as medidas de caráter geral que tiverem adotado, com a finalidade de corrigir os desequilíbrios de seu balanço global de pagamentos, comunicando sua decisão aos demais países signatários com setenta e duas horas de antecipação.

Dentro desse prazo o país importador deverá iniciar uma consulta com os demais países signatários a fim de atenuar os efeitos que a imposição dessas medidas possa ter sobre os produtos negociados por esse país.

Com o propósito de facilitar a consulta a que se refere o parágrafo anterior, o país importador deverá facilitar aos demais países signatários uma descrição pormenorizada das medidas destinadas a corrigir a situação que for apresentada, como também os elementos de juízo que permitam verificar o desequilíbrio de seu balanço global de pagamentos e a incidência que a importação dos produtos negociados possa ter sobre esse mesmo desequilíbrio.

Artigo ...- As cláusulas de salvaguarda adotadas por motivo de balanço de pagamentos poderá ter um ano de duração, podendo ser prorrogada por mais um ano, mediante consulta aos países signatários com a finalidade de atenuar os efeitos que as medidas adotadas tiverem sobre o comércio dos produtos negociados.

Artigo ...- A aplicação das cláusulas de salvaguarda previstas no presente Capítulo não afetará as mercadorias embarcadas na data de sua adoção.

vf

//

//

ANEXO CREGULAMENTO DE ETIQUETAGEMNORMA CHILENA OFICIAL 1.500PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ACONDICIONADOS - ROTULAGEM

1. Alcance e campo de aplicação.

- 1.1 Esta norma estabelece os requisitos que devem cumprir-se na rotulagem dos produtos alimentícios acondicionados destinados a consumo humano.
- 1.2 Esta norma aplica-se aos produtos alimentícios destinados ao público consumidor e comercializados no país.
- 1.3 Esta norma aplica-se aos produtos nacionais e aos importados.
- 1.4 Esta norma não se aplica aos produtos alimentícios destinados a serem utilizados como matéria-prima na indústria da alimentação.
- 1.5 Esta norma não se aplica a bebidas alcoólicas e não alcoólicas de fantasia.

2. Definições.

- 2.1 Rotulagem: conjunto de inscrições ou lendas que informam sobre as características de um produto.
- 2.2 Rótulo: inscrição ou lenda gravada, impressa ou aderida ao recipiente ou embalagem de um produto.
- 2.3 Alimento, produto alimentício: qualquer substância ou mistura de substâncias nutritivas destinadas ao consumo do homem. Por extensão, são incluidas também aquelas substâncias que, possuindo ou não valor nutritivo, são ingeridas por hábito ou prazer, com ou sem finalidades alimentares, bem como as bebidas e todos os ingredientes e aditivos dessas substâncias. Excluem-se os medicamentos.
- 2.4 Ingrediente: substância empregada na preparação de um produto alimentício que se encontra contida no produto final, incluindo os aditivos.
- 2.5 Aditivos: substâncias naturais ou sintéticas que se incorporam aos alimentos em quantidades geralmente pequenas e controladas, para melhorar suas características organolépticas, as condições de conservação, para facilitar o processo ou para outro fim específico.
- 2.6 Data de elaboração: a data na qual o alimento se transforma no produto descrito.
- 2.7 Data de acondicionamento: a data na qual o produto é colocado no recipiente imediato e no qual finalmente é vendido. Nota: para alguns produtos ambas as datas são a mesma.

vf

//

//

- 2.8 Prazo de durabilidade mínima: período durante o qual o fabricante garante que o produto mantém todas as características segundo as quais, tácita ou expressamente foi fabricado. Depois desta data o produto pode consumir-se sem risco para a saúde, embora se presuma que diminuíram suas qualidades. Em todos os casos será menor que o prazo de vencimento ou expiração.
- 2.9 Data de vencimento: data de expiração: data estabelecida pela autoridade sanitária, depois da qual se presume que o produto perdeu sua qualidade sanitária e deixou de ser apto para o consumo.
- 2.10 Prazo de vencimento: prazo de expiração: período compreendido entre a data de elaboração e a data de vencimento.
- 2.11 "País de origem": o país onde foi produzido ou fabricado em sua totalidade o produto alimentício ou foram transformados substancialmente os materiais ou componentes utilizados como insumo.
3. Requisitos da rotulagem.
- 3.1 A informação deve estar em idioma castelhano, podendo repetir-se, eventualmente, em outro idioma.
- 3.2 Os rótulos poderão estar contidos em uma etiqueta aderida firmemente aos recipientes ou ser de impressão permanente sobre os mesmos.
- 3.3 As inscrições devem ser facilmente legíveis a simples vista e não deverão ser apagadas em condições normais de uso.
- 3.4 Os rótulos não devem apresentar palavras, ilustrações ou outras representações gráficas que possam induzir a equívocos, enganos ou falsidades, ou que de alguma maneira sejam suscetíveis de criar uma impressão equívoca sobre a natureza, composição ou grau de qualidade do produto.
- 3.5 Toda informação expressada nos rótulos deve ser suscetível de ser comprovada.
- 3.6 As lendas devem ser de cor contrastante com a cor de fundo do rótulo e não devem estar escurecidas por desenhos ou por outras lendas, de modo que se destaquem na observação visual.
- 3.7 A informação deve ser colocada no recipiente ou invólucro externo. Caso o invólucro externo seja transparente, poderá colocar-se imediatamente de baixo deste, de maneira que possa ver-se diretamente.
- 3.8 Os invólucros individuais de unidades de pequeno tamanho que estiverem contidos em um recipiente poderão omitir parte ou o total da informação indicada nesta norma, devendo colocar-se este no recipiente que contém essas unidades. Exemplo: caramelos envolvidos individualmente e contidos em uma bolsa de celofane, chá em saquinhos, colocado dentro de uma caixa de cartolina, etc.
4. Informação geral.

A etiqueta ou rótulo de todos os produtos alimentícios que forem expedidos ao público consumidor deve conter a seguinte informação:

vf

//

//

4.1 Nome do alimento: o nome deve indicar a verdadeira natureza do produto, de forma específica e não genérica. Sem prejuízo do nome do alimento, na rotulagem poderá indicar-se sua marca comercial.

A designação dos produtos deve estar de acordo com a seguinte ordem de prioridades:

- norma chilena;
- regulamento sanitário;
- nome usual no país; e
- nome de fantasia, sempre que vá acompanhado de um termo ou explicação facilmente compreensível e que não leve a confusão.

Além disso, juntamente ao nome do produto deve indicar-se a forma em que se apresenta (inteiro, metades, partes, etc.) ou sua tipificação, quando corresponda.

4.2 Conteúdo líquido:

4.2.1 O conteúdo líquido deverá informar-se nas unidades indicadas a seguir:

- a) para produtos líquidos: em unidades de volume: litros, centímetros cúbicos, milímetros, centilitro;
- b) para produtos sólidos: em unidades de massa: quilogramas ou gramas. Nos casos em que o produto compreenda unidades perfeitamente identificáveis poderá indicar-se também o número de unidades;
- c) para produtos semilíquidos ou semi-sólidos: em unidades de massa ou de volume; e
- d) nas conservas e outros alimentos que compreendam uma parte sólida e um meio líquido se indicará, além do conteúdo líquido, o peso drenado, ambos nas unidades especificadas na letra a).

Nota: Por se tratar de informação ao consumidor, deve indicar-se "peso drenado", mas se entende como "massa drenada".

4.2.2 Poderá repetir-se eventualmente esta informação em unidades de outro sistema.

4.2.3 Não deverão acompanhar os valores do conteúdo líquido as palavras "ao acondicionar", "aproximadamente", "mais ou menos" ou outras de significado ambíguo. Nota: Em norma correspondente serão fixadas as tolerâncias do conteúdo líquido para cada tipo de produto.

4.3 Nome ou razão social e domicílio do fabricante. Deve indicar-se o nome ou razão social e domicílio do fabricante, ou do acondicionador no caso de produtos que somente sejam acondicionados no país.

4.4 País de origem. Tanto para os produtos nacionais quanto para os importados se deve indicar claramente o país de origem do alimento.

Nos produtos nacionais deve indicar-se expressamente "Fabricação chilena" ou "Produto do Chile".

//

//

Nos produtos importados, que somente são acondicionados no país, de verá indicar-se também o país de origem ou a procedência do produto.

4.5 Autorização sanitária. Nos rótulos deve indicar-se o número e a data da au torização sanitária. Em produtos importados será a autorização da importa ção outorgada pelo Ministério da Saúde.

4.6 Data de elaboração.

4.6.1 Em todos os produtos alimentícios deve indicar-se a data de elabora ção ou acondicionamento.

4.6.2 Em produtos acondicionados de fabricação nacional, a data de elabo ração será indicada estampando-a em uma de suas tampas, na forma se guinte:

- o dia, mediante dois dígitos; e
- o mês, mediante uma letra, na forma seguinte:

MÊS	LETRA CORRESPONDENTE
Janeiro	A
Fevereiro	B
Março	C
Abril	D
Maio	E
Junho	F
Julho	G
Agosto	H
Setembro	I
Outubro	J
Novembro	K
Dezembro	L

- o ano, preferentemente mediante seus dois últimos dígitos.

Não obstante, o ano poderá ser indicado mediante o último dígi to.

4.6.3 Nos demais produtos alimentícios a data de elaboração deve expres sar-se na forma seguinte:

- o dia, mediante 2 dígitos;
- o mês, mediante 2 dígitos, ou as três primeiras letras do nome do mês; e
- o ano, mediante os 2 últimos dígitos.

vf

//

//

- 4.6.4 Em produtos cuja duração seja inferior a 10 dias, pode omitir-se o ano.
- 4.6.5 Além da data de elaboração, pode indicar-se o lote de produção, quando exista mais de um por dia.
- 4.6.6 Em casos qualificados e transitoriamente, a informação referente às datas de elaboração pode indicar-se na embalagem.
- 4.7 Duração do produto. Deve indicar-se na rotulagem a duração do produto, seja em termos de prazo de durabilidade mínima ou de data ou prazo de vencimento.

A data ou prazo de vencimento será colocada de acordo com o estabelecido pela autoridade sanitária. Poderão ser usadas expressões tais como: "Data de vencimento: ...", "Data de expiração: ...", "Consumir antes de: ...", "Não consumir depois de: ..." ou outras que dêem a idéia de que o produto depois da data ou do prazo indicado perdeu sua qualidade de apto para o consumo.

O prazo de durabilidade mínima será especificado pelo fabricante e considerando as disposições da autoridade sanitária e em nenhum caso superará o prazo de vencimento. Poderão ser usadas expressões tais como: "Consumir preferentemente antes de ...", "Mantido em lugar fresco, dura ...", e outras similares, indicando o prazo garantido, correspondente em dias, meses ou anos.

- 4.8 Exceções ou requisitos adicionais. Outros requisitos ou exceções sobre a rotulagem serão indicadas na norma específica do produto.

5. Informação complementar.

- 5.1 Para aqueles alimentos nos quais se integram várias matérias-primas deve indicar-se também:

- 5.1.1 Ingredientes. Deve indicar-se em ordem decrescente de proporções os ingredientes principais que componham o produto.

Os ingredientes poderão indicar-se com seu nome específico, ou mesmo com o nome genérico quando existam vários da mesma natureza, como nos seguintes casos:

- gorduras animais;
- gorduras vegetais;
- óleos animais;
- óleos vegetais;
- especiarias; e
- amidos (exceto amidos modificados).

- 5.1.2 Aditivos. Deve indicar-se no rótulo a adição de corantes, saborizantes, aditivos nutricionais, como vitaminas e sais minerais, e outros aditivos, especificando seu nome ou função específica. Nota: a incorporação de aditivos nutricionais estará sujeita às disposições da autoridade sanitária.

//

//

- 5.2 Qualidade do produto. Naqueles casos em que na norma de um produto se estableça mais de um grau de qualidade deve indicar-se na etiqueta pelo menos o grau, podendo colocar-se adicionalmente a denominação equivalente.

Para a denominação dos graus de qualidade normalmente serão utilizadas as seguintes equivalências:

- Grau 1 ou Extra;
- Grau 2 ou Escolhido; e
- Grau 3 ou Corrente.

No caso de produtos que não possam cumprir com um ou mais dos requisitos mínimos estabelecidos na norma, o produto deverá rotular-se como "SUBSTANDARD", o qual poderá fazer-se mediante um selo ou etiqueta adicional. Nota: Um produto rotulado como substandard deve cumprir, entretanto, as condições mínimas para ser apto para o consumo de acordo com o Regulamento Sanitário dos Alimentos.

- 5.3 Imitação de produtos. Caso se trate de produtos que imitem outros deve indicar-se claramente essa qualidade.

O nome do produto imitado, bem como a condição de imitação, deve colocar-se em letras de tamanho notoriamente menor às do nome do produto que realmente contém o recipiente.

- 5.4 Instruções para a armazenagem. No caso de produtos refrigerados ou congelados deve indicar-se a temperatura expressa em graus centígrados e o tempo de duração do produto em determinadas condições de armazenagem, bem como as instruções para uso do produto.

Caso depois de abrir o recipiente o produto necessite refrigeração ou outro ambiente especial, deve indicar-se na rotulagem.

- 5.5 Instruções para o uso. Quando ocrresponda e a juízo do fabricante, poderão colocar-se as instruções para o bom uso do produto e suas possíveis aplicações.

6. Informação em produtos importados.

- 6.1 Em caso de produtos importados se colocará uma etiqueta de um tamanho e em lugar tal que não cubra a informação da etiqueta original.

Esta etiqueta deve conter o seguinte:

- a) nome ou razão social e domicílio do importador e/ou distribuidor; e
- b) qualquer informação especificada nesta norma e que não tenha sido considerada na rotulagem original, não esteja em castelhano ou não esteja indicada de acordo com o estabelecido na presente nota.

7. Colocação e tamanho dos caracteres.

- 7.1 A parte principal do rótulo deve conter, pelo menos, a informação referente a:

- designação do produto;
- conteúdo líquido; e

vf

//

//

- grau de qualidade do produto e/ou sua denominação equivalente quando corresponda.

Nota: Considera-se parte principal do rótulo aquela que normalmente lê o consumidor e que está impressa em caracteres destacados.

- 7.2 O nome do produto e sua tipificação (quando corresponda), deve indicar-se em caracteres destacados e de tamanho proporcional ao recipiente.
- 7.3 A informação referente a grau de qualidade, conteúdo líquido e duração do produto deve indicar-se com caracteres que tenham uma altura igual ou superior a 1/36 da altura da etiqueta ou rótulo. Caso os rótulos tenham uma altura menor de 72 mm, a altura desses caracteres não deve ser menor de 2 mm.

ANEXO: Produtos aos quais não se aplicará esta norma:

- A.1 Frutas e hortaliças frescas
- A.2 Carnes frescas e esfriadas em outro processo
- A.3 Produtos de uso terapêutico
- A.4 Bebidas alcoólicas
- A.5 Bebidas não alcoólicas de fantasia
-

//

//

ANEXO D

REGLAMENTO 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 si 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.

//

//

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 microbiológica 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 aquél 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, rotule o expendi con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad o valor nutritivo o estimulante; y
- b) Cuyo envase, rótulo 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:

- Arsénico, 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 150.— 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 160.— 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 170.— 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 180.— 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 190.— 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 200.— 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, ésta 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.

TITULO 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;

//

//

- f) 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 34º.— 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 35º.— 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 fosfasa negativa.

Artículo 36º.— 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 37º.— 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 38º.— Leche descremada es aquella cuyo contenido de grasa es inferior a 25 gramos por litro. Debe ser pasteurizada o esterilizada.

Artículo 39º.— 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 40º.— La leche cruda deberá ser pasteurizada inmediatamente después de su recepción o conservarse a una temperatura no superior a 40C.

Artículo 41º.— Los tarros y estanques de transporte de leche, después de vaciados, serán sometidos a un proceso de aseó, higienización y secado.

Artículo 42º.— 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 43º.— 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 44º.— Inmediatamente después de pasteurizada la leche deberá ser enfriada a una temperatura no superior a 4º 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 miceliar 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 miceliar 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 600.— 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 ácidos 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 o 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 680.— 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 690.— 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 700.— 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 710.— 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 20° 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 20° C y -18° C; y
- c) Carne congelada es aquella cuya temperatura interna, medida en el centro de la masa muscular, es de -18° 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 menudo) 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 1° 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 (sardinas, 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 secado 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 10% 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 permitirá hasta un 5%.

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 113º.— Alimentos grasos son los gliceridos de ácidos grasos comercialmente puros, considerados aptos para el consumo humano.

Artículo 114º.— 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 115º.— Los alimentos grasos no deberán contener más de 0,50% de agua y no más de 10% 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 116º.— 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 117º.— Los aceites comestibles de origen vegetal son alimentos grasos de consistencia fluida a 150 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, mani o cacahuete, aceitunas, pepas de uva, raps o colza, sésamo o ajonjolí, soya o soja, pepas de tomate, germen de trigo y otros autorizados por el Ministerio de Salud.

Artículo 118º.— El aceite de oliva tendrá una acidez máxima de 1,50% 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:

- Margarina de mesa es aquella cuyo punto de fusión máximo es de 37º C; y
- Margarina de horno 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 miceliar 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 trejoles (poroto) no deben contener hemoaglutininas ni compuestos cianogénicos.

Artículo 133º.— Chuño es el producto obtenido a partir de fécula 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% en muestra tomada en el mesón de expendio al público, y
- e) Acidez, no más de 0,250% expresada en ácido sulfúrico y calculada sobre la base de 30,00% 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 considerarán 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 1400.— 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 1410.— Los fideos y productos afines no deberán contener insectos o sus estados evolutivos, ácaros, forma miceliar 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 1420.— 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 1430.— 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 1440.— La denominación de miel, o miel de abeja o miel virgen está reservada para designar al producto natural elaborado por las abejas *Apis mellifera*, con el néctar de las flores y exudados de plantas aromáticas.

//

//

Artículo 145º.— La miel líquida o cristalizada deberá tener las características siguientes:

- a) No contener más de 18º/o de agua, 5º/o de sacarosa, 8º/o de dextrina; 0,8º/o de cenizas ni más de 0,2º/o de acidez calculada como ácido fórmico; contener como mínimo 70º/o de azúcares invertidos. Su peso específico estará comprendido entre 1.400 y 1.600 a 15º C;
- b) No contener polen, cera u otras materias insolubles en agua, en proporción superior al 1º/o, 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 146º.— 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 147º.— Los requisitos microbiológicos de estos productos serán los siguientes:

No contener gérmenes 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 148º.— 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 149º.— 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 gérmenes, 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/o 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 debera expendirse con indicación precisa de la especie de origen

El extracto de carne no debe contener menos de 60/o de creatinina total y no mas de 220/o de humedad, de 20/o de materia grasa, de 100/o de cloruro de sodio y de 10/o de residuo insoluble

Artículo 1580.— Gelatina es el producto obtenido del tejido colageno de origen animal, en medio acido o alcalino. Contendra como minimo un 150/o de nitrogeno total y un máximo de 3,50/o de cenizas totales.

La solución al 10/o en agua dara al enfriarse una jalea inodora. Su recuento en placa no sera superior a 10.000 colonias por g. No debera contener Salmonella, E. coli, Arizona ni Staphylococcus aureus.

Artículo 1590.— 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 1600.— Las sopas y sopas crema deshidratadas deberan contener por lo menos 0,80/o de nitrogeno total.

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

Artículo 1610.— Las sopas y cremas en cuyas denominaciones se haya alusión a la presencia de carne, como carne con fideos, carne con arroz, cola de buey, etc., deberan contener no menos de 60 mg. de creatinina total por litro de sopa preparada.

Artículo 1620.— Los caldos y sopas deshidratados instantaneos no deberan contener E. coli y los que necesitan cocción podran contener hasta 100 E. coli por gramo. Todos estos productos estaran exentos de Salmonella, Arizona y Staphylococcus aureus.

TITULO XI

De los platos y comidas preparados

Artículo 1630.— Los platos y comidas preparados no deberan contener E. coli, Salmonella, Arizona ni Staphylococcus aureus.

Artículo 1640.— Los platos y comidas preparados se deberan mantener y exhibir para la venta, protegidos de la acción de insectos, roedores y del polvo

En aquellos que requieren ser protegidos por el frio, la temperatura de conservación sera 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 miceliar 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 15° 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 mil 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 980/o de este gas y no más de 0,20/o 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, peciolas 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, peciolas 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 20º/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
- 0,60º/o de cloruros en las cenizas totales, expresado como cloro en base seca.

b) Contener como mínimo, 0,90º/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 1850.— 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 1860.— 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 1870.— 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 1880.— 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 1890.— 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 1900.— 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 500/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.— Denominase 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 micelilar 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: "Usese 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 203º.- 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 204º.- 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 205º.- 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 206º.- 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 207º.- 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 208º. 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 209º.- 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 210º.— 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 211º.— 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 212º.— 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 contralor al contribuir a falsear los resultados del análisis; y
- c) Signifique un riesgo comprobado para la salud.

Artículo 213º.— 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 214º.— Los aditivos permitidos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, en forma específica y con indicación de la cantidad utilizada.

Artículo 215º.— 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:

- Alfa, 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- α -B' carotenico, éster etílico (Sin.: éster aponcarotenico)
- 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)
- Carmin 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.: Carmin de Indigo, Food Blue 1)
- Maqui
- Ponceau 4 R (C.I., ed. 1956, Nº 16.255; Sin.: Food Red 7)
- Rojo de Betarraga
- 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 Sorbico	1 g/Kg.
Acido Propiónico	1 g/Kg.
Benzoatos de Potasio y Sodio	1 g/Kg.
Dióxido de Azulre	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. eritórbico)	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 Dialmidon 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 sódica (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 recinoleico 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 dialmidón 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 medicinas)	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.: ésteres de glicerol, ácidos grasos y acéticos)	20 g/Kg.
Estearato de Magnesio	15 g/Kg.
Etilén diamintetracetato, dihidrógeno 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.
Monoestearato de sorbitan	20 g/Kg.
Monolaurato de polioxi-etilén (20) sorbitan (Sin.: polisorbato 20)	20 g/Kg.
Monooleato de polioxi-etilén (20) sorbitán (Sin.: polisorbato 80)	20 g/Kg.
Monoestearato de Polioxi-etilén (20) sorbitán (Sin.: polisorbato 60)	20 g/Kg.
Monopalmitato de polixietilén (20) (Sin.: polisorbato 40)	20 g/Kg.
Oxiestearina	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 cálcico	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, sabina y trementina
 Acetona y desnaturalizantes
 Alcoholes, excluido el etílico
 Aceites Vegetales Bromados
 Aldehido 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-fenilcarbamida)

//

11

- 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 2200.— Establecimientos de Alimentos son los recintos públicos o privados en los cuales se elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden y/o consumen alimentos.

Artículo 2210.— La instalación y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberán contar con autorización sanitaria.

Artículo 2220.— 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 2230.— 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 ingresada la petición.

Artículo 2240.— 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 guardarropía 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 III

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 expandidas en su envase original.

//

Artículo 2410.— Los vendedores ambulantes igualmente sólo podrán expendir 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 expendir otros productos en las condiciones que se determinen.

PARRAFO VII

De los vehículos de transporte y distribución

Artículo 2420.— 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 2430.— 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 2440.— Los vehículos de transporte de carnes deberán contar, además, con barras y ganchos metálicos, para colgarlas e impedir su contacto con el piso.

Artículo 2450.— Se prohíbe el transporte, junto con alimentos, de detergentes, desinfectantes, pesticidas u otras sustancias que signifiquen riesgo sanitario.

Artículo 2460.— 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 10° 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.— Entiendase 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 252º.— 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 Nº 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, tómese 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.
