

MANUAL PARA IMPORTACION DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

División Políticas Públicas Saludables y Promoción Ministerio de Salud 2015



Incluye modificaciones de la Resolución Exenta Nº 920 del 24 de agosto de 2.016 del Ministerio de Salud

MANUAL PARA IMPORTACION DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

INDICE

PRÓLOGO	3
1. INTRODUCCIÓN	3
2. MARCO LEGAL	
3. DEFINICIONES	4
4. CERTIFICADO DE DESTINACION ADUANERA (CDA)	6
5. AUTORIZACIÓN PARA USO Y DISPOSICIÓN (ÙYD)	6
6. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN	7
6.1 TRAMITE DIRECTO	7
6.2 TRAMITE CON INSPECCION SIN TOMA DE MUESTRA	7
6.3 TRAMITE CON INSPECCION Y TOMA DE MUESTRA	
7. FRECUENCIA DE MUESTREO	8
7.1 Muestreo de Control	
7.2 Muestreo de Monitoreo	
8. RECHAZO DE LA SOLICITUD	
9. REINGRESO DE ALIMENTOS	
10. SITUACIONES ESPECIALES	
10.1 DONACIONES DE ALIMENTOS	
10.2_ALIMENTOS SIN VALOR COMERCIAL PARA USO PERSONAL O	
EVALUACIÓN DE MERCADO	. 10
11. IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA PROCESO Y	
EXPORTACIÓN	. 11
12. INFORMACIÓN/ALERTAS DE COMERCIO EXTERIOR	
13. COORDINACIÓN INTERSECTORIAL	
Nº14 ANEXOS	
- Anexo Nº 1 SOLICITUD CERTIFICADO DESTINACION ADUANERA	
- Anexo Nº 2 SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE USO Y DISPOSICIÓN DE	
PRODUCTOS IMPORTADOS	
- Anexo Nº 3 FLUJOGRAMA: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPORTACIÓN DE	
ALIMENTOS	
- Anexo Nº 4 FLUJOGRAMA: USO Y DISPOSICIÓN CON INSPECCION Y TOMA D	E
MUESTRA	_
- Anexo № 5 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN RIESGO	
FPIDEMIOLOGICO	

PRÓLOGO

Con el objetivo de optimizar la aplicación de normas en materia de procedimientos administrativos relacionados con la importación de alimentos destinados al consumo humano al país y considerando la implementación de la Plataforma Digital que permite la tramitación electrónica de los Certificados y Resoluciones a que aluden los artículos 2 y 3 de la Ley 18.164, se hace necesario estandarizar los procedimientos y actualizar las instrucciones sobre la aplicación de la Ley 18.164, en los aspectos que son de competencia de las Secretarias Regionales Ministeriales de Salud.

1. INTRODUCCIÓN

El desarrollo económico del país ha determinado una mayor demanda de alimentos por parte de la población, incluida la diversificación de los mismos. Esto, asociado a los Tratados de Libre Comercio con diferentes países o comunidades de naciones, ha producido un aumento del flujo de alimentos hacia nuestro país, ya sea como productos terminados o materias primas de elaboración.

La normativa asigna el rol a la Autoridad Sanitaria, ejercida por las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMI de Salud), de atender todas las materias relacionadas con la salud pública y el bienestar sanitario del país. De este modo, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96) regula las condiciones necesarias para proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos saludables e inocuos, tanto de producción nacional como extranjera.

En materia de importaciones, la Ley N° 18.164/82 del Ministerio de Hacienda, dispone que en el caso de los productos alimenticios, la Autoridad Sanitaria debe pronunciarse al respecto, emitiendo en primer lugar, un Certificado de Destinación Aduanera (CDA), en un plazo máximo de tres días hábiles contados desde la fecha de la solicitud de este y posteriormente una Autorización para Uso y Disposición (UYD) de los mismos.

En la actualidad tanto el CDA como el UYD, pueden ser tramitados en forma electrónica a través de la Plataforma Digital del Ministerio de Salud, sistema informático vía WEB, que permite a los usuarios importadores y Agentes de Aduana realizar estos trámites en forma remota.

Las disposiciones del presente Manual, se aplicarán a todos los trámites indistintamente si las solicitudes se ingresan vía web o bajo procedimientos tradicionales, debiendo ser finalmente tramitadas en la Plataforma Digital.

Los procedimientos descritos en el presente Manual serán aplicados por las SEREMI de Salud dentro de su jurisdicción a los alimentos, materias primas y aditivos alimentarios importados.

2. MARCO LEGAL

- Código Sanitario (DFL 725/67 del Ministerio de Salud).
- Decreto Supremo 977/96 Ministerio de Salud (Reglamento Sanitario de los Alimentos), Resoluciones y Normas Técnicas complementarias.
- Ley 18.164/82 del Ministerio de Hacienda (Establece normas de carácter aduanero).
- DFL Nº 1, de 2005 del Ministerio de Salud, que Fijo texto refundido, coordinado y sistematizado del DL 2763/79 y de las leyes Nº 18.933 y Nº 18.469.
- Decreto Supremo 3/2010 del Ministerio de Salud (Reglamento del Sistema Nacional de Control de productos Farmacéuticos de uso humano).
- Resolución Exenta N° 473/2008 y sus modificaciones del Ministerio de Salud.
 Aprueba arancel de prestaciones de Salud Ambiental y sus modificaciones.
- Decreto 16/95 del Ministerio Relaciones Exteriores (aprueba el Acuerdo de Marrakeh por el que se estableció la Organización Mundial del Comercio).
- Ley 19.799/2002 Sobre documentos electrónicos, firma electrónica y certificación de dicha firma.
- Ley 19.880/2003 Establece base de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de administración del estado.

3. DEFINICIONES

Para la aplicación del presente Manual regirán las siguientes definiciones:

- Aditivo Alimentario: Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por si misma ni se usa como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características.
- Alimento o Producto Alimenticio: Corresponde a cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.
- Alimento en tránsito: Partidas de alimento que ingresan al territorio nacional provenientes del extranjero, por un período de tiempo definido para ser reexportadas o devueltas a su lugar de origen dentro de un plazo establecido.
- Autorización para Uso y Disposición: Corresponde al pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria, a través de una Resolución, mediante la cual autoriza el uso, consumo y disposición a cualquier título, de un alimento importado, el cual cumple con lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Bodega Destino: Cualquier instalación con autorización sanitaria vigente para almacenar alimentos, individualizada en el CDA, donde los alimentos

importados permanecen almacenados en espera de obtener la autorización para uso y disposición.

- Certificado de Destinación Aduanera (CDA): Documento emitido por la Autoridad Sanitaria, donde se informa al Servicio Nacional de Aduanas (SNA) que las mercancías pueden ser trasladadas desde los recintos aduaneros hasta la bodega de destino, a través de rutas y medios de transporte definidos.
- Ficha técnica o monografía: Descripción sobre un alimento en particular, que incluye a lo menos la composición química y nutricional del producto, la descripción de procesos, los estándares de calidad y las condiciones de almacenamiento que requiere.
- Importación: Proceso de ingreso al territorio nacional de mercancía extranjera controlada por el SNA, quien en el caso de alimentos, requiere el pronunciamiento de las autoridades competentes, SEREMI de Salud y Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), a través de la emisión de CDA.
- **Importador:** Persona natural o jurídica que realiza o solicita, personalmente o a través de terceros, el tramite de importación.
- Lote: Cantidad de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.
- Materia prima alimentaria: Sustancia que para ser utilizada como alimento precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica.
- **Mercancías:** Todos los bienes muebles que tengan uso alimentario, sin excepción alguna.
- Muestras sin valor comercial: Alimentos y materias primas alimentarias de uso humano, destinadas exclusivamente al consumo personal del importador, o al uso en análisis y pruebas de laboratorio, evaluación de mercado, o similares. Estos alimentos no podrán ser comercializados o destinados a terceros.
- Partida de importación: Conjunto de alimentos que ingresan al país mediante un trámite aduanero único, en un período de tiempo limitado.
- Rechazo de uso y disposición: Pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria, en el sentido de negar, la autorización para usar, consumir y/o disponer a cualquier título los alimentos importados.
- **Reingreso:** Retorno al territorio nacional de mercancías nacionales o nacionalizadas.
- Recinto de depósito aduanero: Lugar habilitado por la ley o por el Servicio Nacional de Aduanas donde se depositan las mercancías bajo su potestad. Se excluyen de esta definición los recintos habilitados como Almacén Particular.
- Servicio Nacional de Aduanas (SNA): Servicio Público dependiente del Ministerio de Hacienda, encargado de vigilar y fiscalizar el paso de mercancías por las costas, fronteras y aeropuertos de la República.

4. CERTIFICADO DE DESTINACION ADUANERA (CDA)

El objetivo de este trámite es permitir la salida de mercancías desde los recintos aduaneros hacia una instalación de alimentos autorizada. Puede ser solicitado en forma remota accediendo al sitio Web o en forma electrónica asistida en las oficinas la Seremi de Salud respectiva. Sólo en aquellos casos de imposibilidad de acceso a internet, se podrá ingresar una solicitud mediante el formulario respectivo (Anexo 1)¹.

Para emitir el CDA, la Autoridad Sanitaria deberá solicitar la factura del producto, la Resolución sanitaria que autorice la instalación de destino y el pago del arancel según la Resolución de Aranceles de Prestaciones de Salud Ambiental del Ministerio de Salud, vigente a la fecha.

Una vez ingresada, la solicitud de CDA deberá ser evaluada y en caso de cumplir con los requisitos establecidos, la Autoridad Sanitaria deberá pronunciarse a más tardar en el plazo de tres días hábiles contado desde la fecha de la petición. (Ley N° 18.164/82 Ministerio de Hacienda).

En el caso de que el producto no cumpla con los requerimientos establecidos, se procederá a rechazar la emisión del CDA mediante resolución fundada, expedida también dentro del tercer día hábil contado desde la presentación de la petición.

Las partidas de alimentos declaradas en tránsito por el SNA, no requieren emisión de CDA por parte de la Autoridad Sanitaria.

Una vez obtenido el CDA y retirados los productos del recinto aduanero, el importador asumirá las siguientes obligaciones y responsabilidades:

- a. Trasladar los productos alimenticios a la instalación indicada en el CDA, a través de la ruta y las condiciones de transporte señaladas en el mismo documento.
- b. Mantener los productos en dicha instalación, absteniéndose de usarlos, consumirlos, venderlos, cederlos o disponer de ellos a ningún título, antes de obtener la Autorización para Uso y Disposición, emitido por la Seremi de Salud con jurisdicción sobre la bodega de destino.
- c. Requerir la Autorización para Uso y Disposición. Todo CDA emitido por alguna SEREMI de Salud, debe corresponderse con un UYD.

El incumplimiento de las obligaciones anteriores, podrá dar inicio a un sumario sanitario en conformidad a lo establecido en el Libro Décimo del Código Sanitario.

5. AUTORIZACIÓN PARA USO Y DISPOSICIÓN (UYD)

Corresponde al trámite a través del cual la Autoridad Sanitaria, con jurisdicción sobre la bodega consignada en un CDA emitido, se pronuncia mediante Resolución respecto a autorizar o rechazar UYD a cualquier título, de alimentos importados que han ingresado al país amparados en ese CDA.

Será responsabilidad del importador o Agente de Aduana, ingresar la Solicitud de Autorización para Uso y Disposición, sólo si las mercancías han sido recibidas por la bodega destino, indicando de esta forma a la Autoridad Sanitaria del arribo de las mercancías a esta instalación, con el objeto de que ésta aplique los procedimientos necesarios para su pronunciamiento.

Para evaluar esta solicitud, la Autoridad Sanitaria Regional deberá requerir la siguiente documentación:

Certificado de Destinación Aduanera.

¹ Frase eliminada por el punto 1. de la Resolución Exenta Nº 920 del 24 de agosto de 2.016 del Ministerio de Salud.

- 2. Pago del arancel según Resolución de Aranceles de Prestaciones de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- 3. Para los productos derivados de bovinos, estos deberán ser acompañados por certificados sanitarios emitidos desde el país de origen por las Autoridades competentes, según lo establecido en el Decreto Supremo del Ministerio de Salud Nº 20 de 2009 y su modificación (Establece Requisitos para la Importación de Productos derivados de Bovinos destinados al uso y consumo humano, según sea su clasificación oficial para la Encefalopatía Espongiforme Bovina).

La Autoridad Sanitaria en uso de sus facultades legales, y considerando los Tratados Internacionales de Libre Comercio vigentes y suscritos en la materia, podrá solicitar oportunamente otros antecedentes, tales como certificados sanitarios; resultados de análisis practicados en el país de origen o fichas técnicas emitidas por el fabricante del producto. Si estos antecedentes adicionales no estuviesen disponibles por el importador se deberán realizar los análisis de laboratorio pertinentes por la Autoridad Sanitaria.

En el caso de aquellos alimentos que requieren condiciones de frío para su conservación, la Autoridad Sanitaria correspondiente al punto de ingreso de los productos podrá controlar las condiciones de transporte e informar de éstas, por la vía más rápida, a la SEREMI de Salud correspondiente a la bodega de destino del producto, con el fin de disponer de más antecedentes.

Los productos que se definan como alimentos y que posean o se le atribuyan propiedades terapéuticas deberán contar con la determinación de régimen de control aplicable, conforme a lo establecido en el artículo 8 del Decreto Supremo Nº 3/2010, del Ministerio de Salud. Esto se solicitará una vez que la Seremi de Salud, previo análisis, tenga dudas razonables y justificadas de cual es la condición de ese producto que solicita autorización de importación.²

No deberán revisarse ni aprobarse de forma previa a la internación física de los productos, proyectos ni modelos de rotulación, debiendo el importador asumir esta responsabilidad consignando en las etiquetas de los mismos, toda la información que es requerida por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

6. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN

Considerando la composición del alimento, su riesgo epidemiológico, la historia de importaciones anteriores y las denuncias de infracciones de estos alimentos, se determinará la metodología de control a seguir, pudiendo ser: directo sin inspección, inspección sin toma de muestra e inspección con toma de muestra.

6.1 TRAMITE DIRECTO

Una vez presentada la solicitud y analizados los antecedentes adjuntados por el solicitante, la Autoridad Sanitaria resolverá emitir la Resolución sin mediar inspección del producto.

6.2 TRAMITE CON INSPECCION SIN TOMA DE MUESTRA

Se realiza la inspección de los productos en su lugar de almacenaje, para verificar y consignar, a lo menos, lo siguiente:

² Párrafo reemplazado por el punto 2. de la Resolución Exenta Nº 920 del 24 de agosto de 2.016 del Ministerio de Salud.

- Concordancia entre la información documental y la de terreno respecto del producto.
- Características físicas al momento de la inspección.
- Rotulación, la que se debe hacer con enfoque de riesgo. 3
- Condiciones de estiba.
- Inspección de los registros de temperatura y medición de la temperatura del producto, cuando corresponda.

De acuerdo al resultado de la inspección practicada, la Autoridad Sanitaria está facultada para decidir el muestreo y análisis del producto.

6.3 TRAMITE CON INSPECCION Y TOMA DE MUESTRA

Corresponde al procedimiento descrito en el punto anterior, al cual se agrega la toma de muestra de los productos. Las muestras deberán ser tomadas por personal técnico capacitado de la Autoridad Sanitaria Regional y analizadas en los laboratorios de Salud Pública Ambiental u otro laboratorio de análisis reconocido por la Autoridad Sanitaria. Los costos derivados de los análisis requeridos, serán cargo del importador.

La muestra deberá estar acompañada de un acta de toma de muestras firmada por el funcionario y quien atiende la visita. Esta acta deberá contener al menos la siguiente información:

- Nombre del funcionario que obtuvo la muestra
- Dirección de la instalación
- Fecha y hora del muestreo
- Naturaleza de la muestra y cantidad del producto
- Marca comercial del producto
- Identificación del lote
- Tamaño, número de unidades y números de referencia de la muestra
- Fecha de vencimiento del producto
- Temperatura del producto
- Análisis que se solicita.

Según corresponda, el acta deberá incluir información acerca de los factores, condiciones o circunstancias que puedan haber afectado el muestreo o que sean de interés para el análisis.

El envase mayor desde el cual se obtienen las muestras deberá ser identificado de forma indeleble e inequívoca como muestreado por la Autoridad Sanitaria.

Los productos quedarán retenidos bajo responsabilidad del importador o su representante con prohibición de efectuar su traslado, consumo, expendio o distribución a cualquier título, hasta que la Autoridad Sanitaria se pronuncie, una vez que se tengan los resultados de los análisis solicitados.

7. FRECUENCIA DE MUESTREO

 $^{^3}$ Frase agregada por el punto 3. de la Resolución Exenta Nº 920 del 24 de agosto de 2.016 del Ministerio de Salud.

Para aquellos alimentos que se tramiten con inspección y toma de muestra, la frecuencia del muestreo se basa en el nivel de riesgo que presenta el producto y en el historial de internaciones previas. De acuerdo a esto, se distinguen los siguientes muestreos señalados en el Anexo 4.

Muestreo de Control

Este procedimiento verifica el cumplimiento de los parámetros establecidos por la normativa y aplica a:

- a. Alimentos que ingresen por primera vez al país.
- b. Alimentos con historial de rechazo de partidas anteriores debido al incumplimiento de parámetros microbiológicos, físico-químico o de otro tipo.

Consiste en la ejecución de muestreos a cada una de las partidas de alimentos que ingresan al país. Si los resultados de tres muestreos sucesivos se encuentren en conformidad con la normativa sanitaria vigente, pasan al muestreo de monitoreo.

Muestreo de Monitoreo

El muestreo de partidas que registren, según elaborador y país de fabricación, una historia sanitaria de dos o menos rechazos consecutivos durante las tres últimas internaciones evaluadas, será establecido según el riesgo asignado al tipo de alimento (Anexo 5), obteniéndose de esta forma los siguientes criterios de selección:

- a. **Alimentos de alto riesgo epidemiológico:** se podrá realizar un muestreo por cada tres partidas del mismo tipo de producto.
- b. **Alimentos de mediano riesgo epidemiológico:** se podrá realizar un muestreo por cada cinco partidas del mismo tipo de producto.
- c. **Alimentos de bajo riesgo epidemiológico:** se podrá realizar un muestreo por cada ocho partidas del mismo tipo de producto.

En el caso de presentar incumplimiento de la normativa, se rechazará la partida y las internaciones posteriores pasarán al sistema de muestreo de control.

No obstante lo estipulado en los puntos 6 y 7, la Autoridad Sanitaria basada en antecedentes epidemiológicos, de vigilancia programada u otro, podrá modificar la frecuencia de muestreo de cualquier alimento importado, como requisito previo al otorgamiento de la Autorización para Uso y Disposición.

8. RECHAZO DE LA SOLICITUD.

Sí, aplicado el procedimiento anteriormente descrito, se constata el incumplimiento de la normativa vigente, la Autoridad Sanitaria procederá a emitir una Resolución de Rechazo, en la cual se deberá detallar la(s) causa(s) del rechazo, identificar el producto, el fabricante y los lotes/códigos de elaboración de este. Se otorgará un plazo de diez días hábiles a contar de la fecha de notificación de este documento, para que el importador comunique formalmente el destino de los productos rechazados. Las opciones de destino son la re-exportación, la destrucción u otro uso distinto del consumo humano. En este último caso, deberá documentar la autorización emitida por la autoridad competente.

En el caso que los resultados de los análisis determinen una no conformidad por incumplimiento de los requisitos microbiológicos o la presencia de aditivos o residuos químicos no permitidos o por sobre los límites establecidos, el importador

tendrá un plazo de diez⁴ días hábiles, desde su notificación, para presentar justificadamente un recurso en contra de esta Resolución, la cual deberá ser evaluada por la Autoridad Sanitaria y en caso de ser aceptada, se remitirá al Instituto de Salud Publica quien resolverá tal como se establece en el Artículo 45 del Libro I del Código Sanitario. En estos casos, no corresponde que la Autoridad Sanitaria realice nuevos muestreos, a menos que haya habido una inconsistencia reconocida, ya sea en la toma de muestra o posterior análisis. Esta opción estará disponible salvo en aquellas partidas de alimentos a las que se les ha aplicado el artículo 105 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

La desnaturalización y destrucción de los alimentos rechazados se deberá efectuar bajo la supervisión de la Autoridad Sanitaria y los costos que de ello deriven serán cargo del importador.

9. REINGRESO DE ALIMENTOS

Los alimentos que reingresen al país, cualquiera sea su causal de rechazo en el país de destino, deben dar cumplimiento a lo establecido en los puntos 4 y 5 del presente Manual, debiendo además acreditar la causal de rechazo mediante un certificado sanitario emitido por la autoridad competente o documento técnico comercial que indique las razones no sanitarias que provocaron el rechazo.

La totalidad de las partidas correspondientes a los alimentos reingresados, serán sometidas al trámite de inspección con toma de muestra descrito en el punto 6.3, aplicando el criterio más estricto frente a eventuales hallazgos que entreguen los análisis realizados.

10. SITUACIONES ESPECIALES

Corresponde a la internación de productos alimenticios tramitados, que por volumen, origen y uso no requieren CDA.

10.1 DONACIONES DE ALIMENTOS

La totalidad de los alimentos que ingresen al país bajo el concepto de donaciones, deben cumplir los requisitos establecidos en este Manual, no obstante los costos derivados del proceso de importación de alimentos serán asumidos por la Autoridad Sanitaria que la autorice.

10.2 ALIMENTOS SIN VALOR COMERCIAL PARA USO PERSONAL O EVALUACIÓN DE MERCADO

Corresponden a productos alimenticios envasados importados para el uso y consumo personal de quien realiza el trámite de importación. Debe acreditar la siguiente documentación:

- Declaración simple del interesado que indique la naturaleza y cantidad de los alimentos y que su destino será el consumo personal o evaluación de mercado y que no serán comercializado.
- Comprobante de pago de arancel de prestaciones de salud ambiental correspondiente.
- Boleta de retención de aduana.

⁴ Reemplazado por el punto 4. de la Resolución Exenta Nº 920 del 24 de agosto de 2.016 del Ministerio de Salud

Sólo se podrá ingresar bajo esta modalidad, las cantidades y tipo de producto que a continuación se indican:

- Alimentos preparados o de consumo directo (ejemplo: chocolates, mermeladas, confites, sopas enlatadas, etc.)
 10 unidades por tipo de alimento, con un máximo total de 10 Kg. o 10 lt.
- Estimulantes o fruitivos (ejemplo: yerba maté, café, té)
 10 unidades por tipo de producto alimenticio con un máximo total de 5 Kg. totales.
- Aditivos, condimentos y especias
 50 gr de cada uno con un máximo de 200 gr total.
- Alimentos básicos (ejemplo: arroz, aceite, harina, fideos, etc.)
 20 kg de cada uno con un máximo de 100 Kg. totales.

Cuando se ingresen cantidades mayores a las indicadas, se deberá realizar la importación bajo los procedimientos regulares.

11. IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA PROCESO Y EXPORTACIÓN.

Los productos alimentarios que no cumplan los requisitos establecidos por la normativa nacional y que se importen al país con fines de proceso y posterior exportación, podrán ser autorizados a través de una resolución que consigne este fin, además de la prohibición de comercialización de los productos en el mercado nacional y estableciendo en la rotulación la clave "Z".

Esta importación de producto, deberá ser informada oportunamente al Jefe (a) del Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud, por vía electrónica.

12. INFORMACIÓN/ALERTAS DE COMERCIO EXTERIOR

Toda información o alerta que involucre alimentos importados o su internación, será comunicada a los respectivos destinatarios, según los instructivos que para estos efectos determine el Ministerio de Salud.

13. COORDINACIÓN INTERSECTORIAL

Aquellos productos alimentarios que estén sometidos a control por otras instituciones del Estado, con el propósito de velar por la sanidad animal, vegetal (Servicio Agrícola y Ganadero) e hidrobiológica (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura), sólo podrán completar el trámite de Autorización para Uso y Disposición, si cuentan con la aprobación de dicha institución además de la entregada por la Autoridad Sanitaria.



Nº 1 SOLICITUD CERTIFICADO DESTINACION ADUANERA

		<i>,</i>	J J / 11 I I / 1			
ALI	MENTOS			QUIMI	COS Y	RADIACTIVOS
IDENTIFICACION DEL IMPORTADOR						
NOMBRE O RAZON	SOCIAL					RUT
DIRECCION (Calle, N	lúmero, Villa o Població	n)	COMUNA			FONO
NOMBRE REPRES	SENTANTE LEGA	L (del	EMAIL			RUT (Rep.Legal)
importador)	OLIVIANIE ELOA	L (dei	LWAIL			(Nep.Legal)
IDENTIFICACION DE	LA ADUANA DONL DUANA		REMI DE SALUD G			ONDA
AD	OANA	J JL	KEINI DE GALOD G	KOL CO	IXIXEOI	ONDA
IDENTIFICACION DE EN CASO DE ALIMENTOS PAI DESTINO	LA BODEGA DONE RA CONSUMO PERSONAL (N	DE SE TR	ASLADAN LOS PI (AL) COLOCAR UNA X EN	RODUC'	TOS. DRO USO	PROPIO Y SU DIRECCION DE
USO PROPIO [DIRECCION (CALLE	, NUMER	O, VILLA O POBL	ACION)		
COMUNA	CIUDAD		REGION	Α	UTORI	ZADA EMISORA
RESOLUCION N°	DE FECHA		CIDC) AUTOF	DIZADO	1
KEGGEGGIGIA IA	DETECTIA		Oile	AUTO	NIZAD	
IDENTIFICACION DE	LA EMPRESA TRA	NSPORT	ISTA Y RUTA A SI	EGUIR		
NOMBRE O RAZON	SOCIAL					RUT
			01011)			
DIRECCION (CALLE	E, NUMERO, VILLA () POBLA	CION)			
COMUNA	FONO		PATENTE		VEHIC	CULO
	1 0.10		171121112		V 2.1.1.	7020
NOMBRE REPRESE	ENTANTE LEGAL DE	LA EMF	PRESA			RUT (Rep.Legal)
DUTA A OFOUR DE	CORE LA ADUANA I	140741	4 DODEO4 DE DE	OTINIO		
RUTA A SEGUIR DE	SDE LA ADUANA F	IASTA L	A BODEGA DE DE	STINO		
Previenese al solicitante que una vez retirados los productos (mercaderías), desde el recinto primario de aduna, quedaran depositadas bajo responsabilidad del consignatario de las misma, quien no podrá usar, consumir, vender, ceder o disponer de ellas a ningún titulo sin obtener la autorización y visto bueno previo, emitida por seremi de salud que corresponda según lo dispuesto por la ley 18.164.						
NOMBRE DEL SOLICITANTE Y FIRMA						
CERTIFICADO						
La Seremi de salud de	e la región					CDA N°
certifica que los productos indicados en la presente solicitud no tienen prohibición de traslado a la bodega a la cual serán enviados y que ella está debidamente autorizada por la autoridad sanitaria.						
FECHA:						_ SEREMI DE SALUD

12



IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

CODIGO	NOMBRE COMERCIAL	NATURALEZA DEL PRODUCTO	MARCA	TIPO PRODUCTO	PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD (KN)	PAÍS FABRICACIÓN



Nº 2 SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE USO Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS IMPORTADOS

			CION ADUANERA					
NUMERO CER	RTIFI	CADO F	ECHA	SEREMI DE SALUD QUE LA OTORGO				
IDENTIFICA			1PORTADOR					
NOMBRE O RA	AZÓN	SOCIAL				RUT		
DIRECCIÓN	(CAL	LE. NUME	RO, VILLA O POBL	ACIÓN)	COMUI	NA	CIUDAD	
	(51.1	,	,				0.000.1.12	
FONO/FAX	v	NOME	BRE REPRESENTAN	NTE I ECA	I DEL IMBORT	TADOB	RUT REP. LEGAL	
FONO/FAX	^	NOWE	SKE KEPKESENTAI	VIE LEGA	L DEL IMPORT	ADOR	RUI REP. LEGAL	
PROCED PAÍS DE E			1				,	
IDENTIFICA En caso de alim dirección de de	ento	s para cons	BODEGA EN QUE sumo personal (no co	SE UBIComercial) co	AN LOS PRO blocar una X en	DUCTOS el recuadr	o Uso Propio y su	
USO PROPIO			DIRECCIÓN (C	ALLE, NU	MERO, VILLA	O POBLA	CIÓN)	
001411114			DEGIÓN			D ALITOD	IDAD CANITADIA	
COMUNA		CIUDAD	REGIÓN	AU	I ORIZADA PO	RAUTOR	IDAD SANITARIA	
RESOLUCIÓN	l N°	DE FECI	на		GIRO AUTOR	IZADO		
1120201011		22:20				,		
	I							
					NOMBE	RE DEL SO	OLICITANTE Y FIRMA	

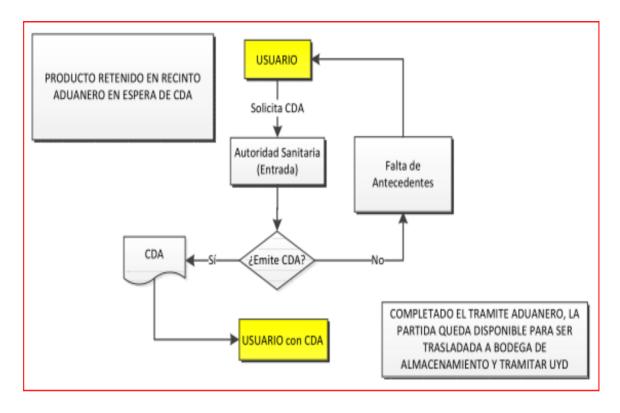


IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

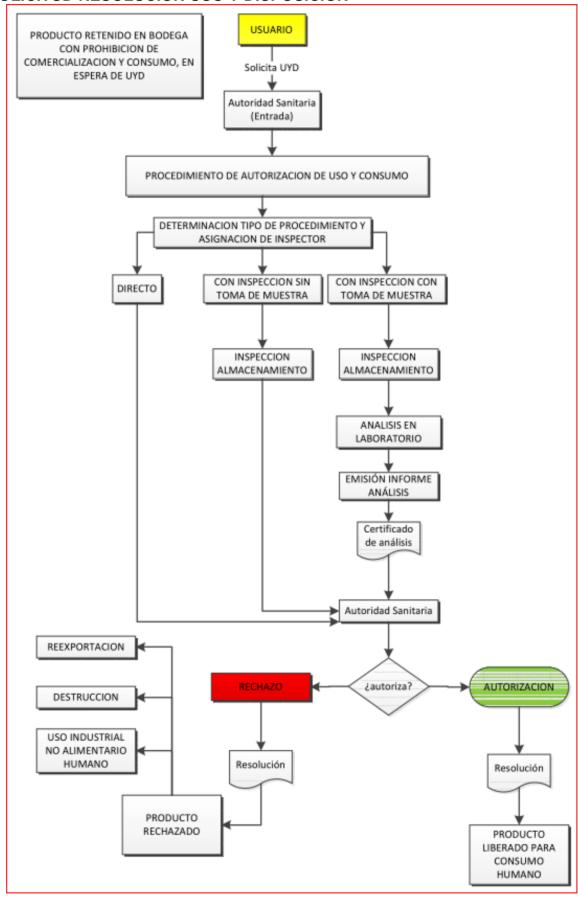
CODIGO	NOMBRE COMERCIAL	NATURALEZA DEL PRODUCTO	MARCA	TIPO PRODUCTO	PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD (KN)	PAÍS FABRICACIÓN
					1		1	

Nº 3 FLUJOGRAMA: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS

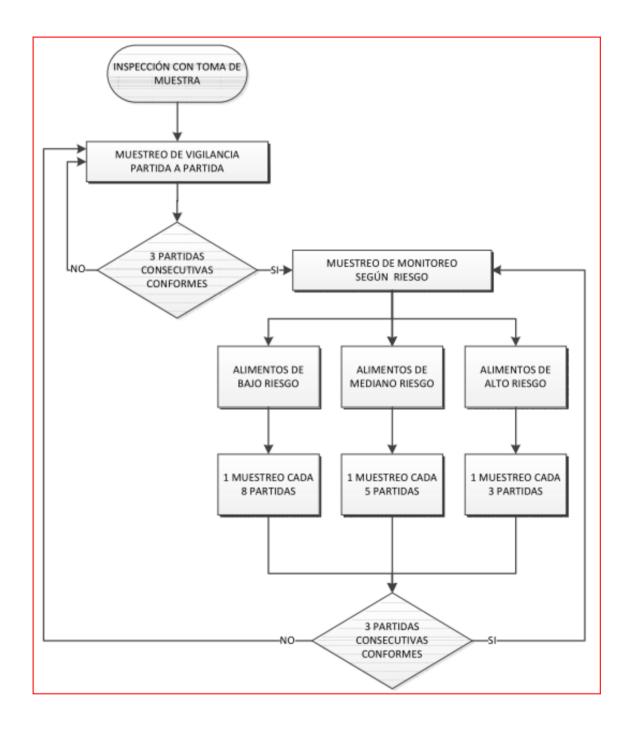
SOLICITUD CERTIFICADO DE DESTINACIÓN ADUANERA



SOLICITUD RESOLUCIÓN USO Y DISPOSICIÓN



Nº 4 FLUJOGRAMA: USO Y DISPOSICIÓN CON INSPECCION Y TOMA DE MUESTRA



Nº 5 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN RIESGO EPIDEMIOLOGICO

1.1 Leche y PRODUCTOS LACTEOS 1.1.1 Leche y Crema pasteurizada (con o sin sabor) 1.2 Leche y Crema pasteurizada (con o sin sabor) 1.3 Leche y Crema pasteurizada (con o sin sabor) 1.4 Leche UHT y Crema UHT 1.5 Leche Evaporada y Cremas esterilizadas 1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 1.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados 1.8 Postres lácteos no acidificados 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 1.11 Quesos no madurados (incluido queso rallado) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.13 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.15 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.16 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.17 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.18 Padados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 1.19 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.10 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.13 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.15 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.16 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.17 Yogurt y Productos (gracia y en polvo) 1.18 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.19 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.10 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.13 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.15 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.10 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.13 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.15 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.10 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Ques		ALIMENTOS		RIESGO	
1.1 Leche cruda 1.2 Leche y Crema pasteurizada (con o sin sabor) 1.3 Leche y Cremas en polvo 1.4 Leche UHT y Crema UHT 1.5 Leche Evaporada y Cremas esterilizadas 1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 1.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados 1.8 Postres lácteos no acidificados 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 1.11 Quesos no madurados (incluido queso rallado) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 2.1 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4.5 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5.4 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.5 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confiteria de azúcar y frutos secos	1		ALTO		BAJO
1.2 Leche y Crema pasteurizada (con o sin sabor) 1.3 Leche y Cremas en polvo 1.4 Leche UHT y Crema UHT 1.5 Leche Evaporada y Cremas esterilizadas 1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 1.7 Yogur y Productos lácteos fermentados o acidificados 1.8 Postres lácteos no acidificados 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 1.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2. HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 2.1 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin y otros ingredientes) 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.2 Helados base agua 2.3 Helados base agua 3.4 Mezclas deshidratadas para helados 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas des distinto origen 4.1 CaLDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.2 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cerales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de azúcar y frutos secos	1.1				
1.3 Leche y Cremas en polvo 1.4 Leche UHT y Crema UHT 1.5 Leche Evaporada y Cremas esterilizadas 1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 1.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados 1.8 Postres lácteos no acidificados 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 1.11 Quesos no madurados (incluido queso rallado) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.15 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.16 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.17 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.18 PELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 1.19 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 1.10 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.13 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.14 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.15 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.16 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.17 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.18 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.19 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.10 Quesos modificados y en polvo) 1.11 Quesos no madurados (Quesos usua y ercelas para helados (sin otros ingredientes) 1.10 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 1.11 Quesos no madurados (Quesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.11 Quesos no madurados (quesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (quesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados (sin otros ingredientes) 1.12 Quesos no madurados (guesos usua helados	1.2				
1.4 Leche UHT y Crema UHT 1.5 Leche Evaporada y Cremas esterilizadas 1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 2.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados 2.8 Postres lácteos no acidificados 3.8 Postres lácteos no acidificados 3.7 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 3.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 3.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 3.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 3.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 3.13 HeLADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 3.14 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 3.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 3.1 Helados base agua 3.2 Helados base agua 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen vegetal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.3		Χ		
1.5 Leche Evaporada y Cremas esterilizadas 1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 1.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados 2.1 Postres lácteos no acidificados 2.1 Postres lácteos no acidificados 3.1 Postres lácteos no acidificados 3.1 Postres lácteos no acidificados 3.1 Quesois madurados (incluido queso rallado) 4.1.1 Quesos madurados (Queso suave y crema) 3.1 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 4.1.2 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2. HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 4. Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen vegetal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.4	·		Х	
1.6 Leche condensada azucarada y manjar (dulce de leche) 1.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados X 1.8 Postres lácteos no acidificados X 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero X 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) X 1.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) X 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) X 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) X 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) X 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) X 3 Helados base agua X 4.4 Mezclas deshidratadas para helados X 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas X 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal X 3.3 Aceites y grasas de origen animal X 4.4 Mezclas de distinto origen Aceltos y grasas de origen animal X 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cazo y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.5	Leche Evaporada y Cremas esterilizadas		Х	
1.7 Yogurt y Productos lácteos fermentados o acidificados 1.8 Postres lácteos no acidificados 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 1.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 1.12 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 1.1 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Galdos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cazao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.6			Х	
1.8 Postres lácteos no acidificados 1.9 Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero X 1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) X 1.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) X 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) X 1.14 Piedados pase leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) X 1.15 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) X 1.16 Mezclas deshidratadas para helados X 1.17 Mercial des des deshidratadas para helados X 1.18 Mezclas deshidratadas para helados X 1.19 Mezclas deshidratadas para helados X 1.10 Mantequillas y Margarinas X 1.10 Mantequillas y Margarinas X 1.20 Aceites y grasas de origen vegetal X 1.31 Mantequillas y Margarinas X 1.42 Mezclas de distinto origen X 1.54 Mezclas de distinto origen X 1.64 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.10 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.7		Х		
1.10 Quesos madurados (incluido queso rallado) 1.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 3 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 3.3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen vegetal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.2 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confiteria de azúcar y frutos secos	1.8		Х		
1.11 Quesos no madurados (Queso suave y crema) 1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen vegetal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confiteria de azúcar y frutos secos	1.9	Quesillo, Queso fresco, Queso chacra, Quesos de suero	Х		
1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo) 2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 1 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.1 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.2 Helados base agua 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen vegetal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.10	Quesos madurados (incluido queso rallado)		Х	
2 HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS 2.1 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	1.11	Quesos no madurados (Queso suave y crema)	Х		
2.1 Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) X	1.12	Quesos procesados (fundidos y en polvo)	Х		
2.1 otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.2 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	2	HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS			
2.1 otros ingredientes) 2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.2 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	2.4	Helados base leche simples y mezclas liquidas para helados (sin	v		
2.2 Helados base leche complejos (con otros ingredientes) 2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	2. I		٨		
2.3 Helados base agua 2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	2.2		Χ		
2.4 Mezclas deshidratadas para helados 3 PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos				Х	
3. PRODUCTOS GRASOS 3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 5.5 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miiel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos				Х	
3.1 Mantequillas y Margarinas 3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					
3.2 Aceites y grasas de origen vegetal 3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 5.5 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos				Х	
3.3 Aceites y grasas de origen animal 3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	3.2	Aceites y grasas de origen vegetal		Х	
3.4 Mezclas de distinto origen 4 CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS 4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	3.3			Х	
4.1 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	3.4			Х	
4.1 instantáneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	4	CALDOS, SOPAS, CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS			
Instantaneas. 4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	11	Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas			Х
requieren cocción. 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	4.1	instantáneas.			^
A.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.) A.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES S.1 Harinas y almidones S.2 Pastas frescas X S.3 Fideos y pastas rellenas desecadas S.4 Cereales para el desayuno X Cereales para el desayuno X Cereales para el desayuno Azúcar G.2 Miel Miel Teroductos de cacao y de chocolate T.2 Confitería de azúcar y frutos secos Teroductos de cacao y de chocolate T.2 Confitería de azúcar y frutos secos Teroductos de cacao y de chocolate T.2 Teroductos de cacao y frutos secos Teroductos de cacao y de chocolate T.2 Teroductos de cacao y frutos secos Teroductos de cacao y de chocolate T.2 Teroductos de cacao y	12	Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de legumbres que			Х
jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	7.2				
Jaleas, budines, cremas, etc.) 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.) 5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	4.3	,			X
5 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES 5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					
5.1 Harinas y almidones 5.2 Pastas frescas X 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno X 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					X
5.2 Pastas frescas 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	5	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES			
5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas 5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					Х
5.4 Cereales para el desayuno 6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos		Pastas frescas	Χ		
6 AZUCARES Y MIEL 6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					Х
6.1 Azúcar 6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos				X	
6.2 Miel 7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos	6	AZUCARES Y MIEL			
7 PRODUCTOS DE CONFITERIA 7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					Χ
7.1 Productos de cacao y de chocolate 7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					Χ
7.2 Confitería de azúcar y frutos secos					
		*			X
					X
8 PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA					
		Pan y masas horneadas sin relleno			X
8.2 Masas con relleno y/o coberturas X	8.2	Masas con relleno y/o coberturas	X		
8.3 Productos farináceos para cóctel (Snack, etc.)	8.3	Productos farináceos para cóctel (Snack, etc.)			Х
9 ALIMENTOS DE USO INFANTIL					
9.1 Formulas deshidratadas para niños menores de 12 meses X	9.1	Formulas deshidratadas para niños menores de 12 meses	Х		
9.2 Formulas deshidratadas para niños mayores de 12 meses X	9.2		Х		
9.3 Preparaciones comercializadas esterilizadas X	9.3		Χ		
9.4 Preparaciones reconstituidas, listas para el consumo	0.4	<u> </u>	v		
administradas exclusivamente por biberones o mamaderas.	9.4				
9.5 Platos preparados y papillas listos para el consumo X	9.5	Platos preparados y papillas listos para el consumo	X		

10	CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS			
10.1	Carne cruda	Х		
10.2	Carne de ave cruda	Χ		
10.3	Cecinas cocidas	Х		
10.4	Cecinas crudas	Х		
10.5	Cecinas crudas maduradas	Х		
10.6	Cecinas crudas acidificadas	Х		
11	PRODUCTOS DE LA PESCA			
11.1	Moluscos bivalvos frescos	Х		
11.2	Pescados y mariscos crudos congelados	Х		
11.3	Pescados y mariscos precocidos o cocidos congelados	Χ		
11.4	Pescados y mariscos crudos ahumados	Х		
12	HUEVOS Ý OVOPRODUCTOS			
12.1	Huevo pasteurizado, liquido, congelado, deshidratado	Χ		
12.2	Huevos frescos	Х		
13	SALSAS, ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS			
13.1	Mayonesa y otras salsas en base a huevo	Х		
	Ketchup, salsa y condimento de mostaza, salsa de tomate			
13.2	pasteurizada y/o preservada, salsa de ají y aderezos	X		
13.3	Especias y condimentos	Х		
14	FRUTAS Y VERDURAS			
14.1	Frutas y verduras frescas			X
	Frutas y otros vegetales comestibles pre-elaborados, listos para	V		
14.2	el consumo	X		
440	Frutas y otros vegetales comestibles pre-elaborados, que			
14.3	requieren cocción			X
444	Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que requieren			v
14.4	cocción			X
44.5	Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que no	v		
14.5	requieren cocción	X		
14.6	Zumos, néctares, bebidas a base de frutas y verduras no	Х		
14.6	pasteurizadas	^		
14.7	Frutas y verduras desecadas o deshidratadas		Х	
110	Frutas y verduras en vinagre, aceite, salmuera o alcohol,			v
14.8	productos fermentados			X
14.9	Mermeladas, jaleas, cremas de castañas, fruta confitada,		Х	
14.9	preparados de frutas y verduras (incluida la pulpa)			
15	COMIDAS O PLATOS PREPARADOS		<u>-</u>	
15.1	Comidas y platos cocidos, listos para el consumo, excepto	Х		
13.1	emparedados	^		
15.2	Comidas y platos mixtos con ingredientes crudos y/o cocidos,	Х		
13.2	incluidos emparedados	^		
15.3	Comidas y platos pre-elaborados que necesariamente requieren		Х	
	cocción			
16	BEBIDAS Y AGUAS			
16.1	Bebidas analcohólicas carbonatadas			X
16.2	Bebidas analcohólicas no carbonatadas		Х	
16.3	Agua potable y hielo		Х	
16.4	Aguas minerales y aguas envasadas		X	
17	ESTIMULANTES Y FRUITIVOS			
17.1	Café y sucedáneos del café			X
17.2	Te y hierbas para infusiones		Χ	
18	CONSERVAS	X		
19	ADITIVOS			Х
20	MATERIAS PRIMAS			Х
_				