

REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

DEL OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

Artículo 1.- Objeto

Establecer los procedimientos administrativos y los requisitos para la certificación sanitaria que deben cumplir los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, y aditivos alimentarios, para su uso y comercialización en el país y para la exportación.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente Reglamento aplica a personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que participan en cualquiera de las actividades de fabricación, importación, fraccionamiento/ensado, almacenamiento, expendio o comercialización de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano y aditivos alimentarios para su uso y comercialización en el país y para la exportación; asimismo, aplica a los envases de uso alimentario.

El presente Reglamento no es aplicable a los productos pesqueros y acuícolas.

Artículo 3.- De la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y aditivos

Los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano y aditivos deben ser inocuos, de conformidad con la normativa sanitaria nacional vigente.

En lo no previsto en la normativa sanitaria nacional, se aplica de manera supletoria las normas del *Codex Alimentarius* o, en su defecto, las regulaciones federales de los Estados Unidos de Norte América o las de la Unión Europea, sobre la materia.

Artículo 4.- Definiciones

Para fines de aplicación del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones:

Aditivo alimentario: cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

Alimento: Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilizan en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Alimento apto para consumo humano: Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la normativa sanitaria aprobada por la Autoridad competente.

Auditoría Sanitaria: Es un proceso sistemático, independiente, documentado y de evaluación objetiva que realiza la Autoridad Sanitaria (auditor) para verificar si las actividades y resultados de los sistemas de control o autocontrol sanitario se ajustan a los objetivos previstos.

Autoridad Sanitaria: Es el Ministerio de Salud – MINSA, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA en el nivel nacional, las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud o las que hacen sus veces en el nivel regional y los gobiernos locales en el nivel local. A nivel de Lima Metropolitana, la Dirección de Salud de Lima Metropolitana.

Alimentos de alto riesgo (AAR): Son aquellos alimentos potencialmente peligrosos en referencia a la presencia de peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y a la gravedad de dicho efecto en la población consumidora.

Alimentos de Categoría de Riesgo 1: Son aquellos alimentos sometidos a uno o más procesos físicos o químicos, con un alto grado de transformación de su estado natural, eliminándose la posibilidad de vehiculizar agentes patógenos de importancia para la salud pública.

Alimentos de Categoría de Riesgo 2: Son aquellos alimentos sometidos a uno o más procesos físicos o químicos durante su elaboración, con un alto grado de transformación disminuyendo la posibilidad de vehiculizar agentes patógenos de importancia para la salud pública.

Alimentos de Categoría de Riesgo 3: Son aquellos alimentos sometidos a uno o más procesos de elaboración o industrialización que no garantiza la destrucción de agentes patógenos de importancia para la salud pública. Son considerados alimentos de alto riesgo.

Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final

Cierre temporal del establecimiento.- Medida que consiste en impedir temporalmente que un establecimiento de alimentos continúe con la totalidad de las actividades productivas.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidos intencionalmente a los alimentos, que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos para el consumo humano.

Control sanitario: Es la verificación por parte de la Autoridad Sanitaria del cumplimiento de la legislación sanitaria de alimentos que realiza la autoridad competente. En forma práctica, se refiere una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación de alimentos.

Corridas de prueba o piloto: Es aquella producción de alimentos que se realiza con fines de validar o verificar los Principios Generales de Higiene y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control- HACCP (por sus siglas en inglés).

Decomiso.- Medida que consiste en la privación definitiva de la propiedad del alimento a favor del Estado.

Disposición final.- medida de seguridad que consiste en la destrucción o eliminación de un alimento no apto para el consumo humano, aplicando métodos que impidan su recuperación o uso posterior. Incluye la re-exportación, dependiendo del riesgo sanitario, en caso que el importador lo considere pertinente asumiendo el todo los gastos.

Fabricante: Persona natural o jurídica, pública o privada que se encarga de producir o maquilar alimentos elaborados industrialmente dentro del territorio nacional.

Fraccionamiento: Es una actividad de la cadena alimentaria que consiste en el envasado en presentaciones de menor volumen o peso, a partir de volúmenes mayores de alimentos en su

condición de producto terminado, a granel o envasados. No incluye el dividido en porciones con fines de expendio o venta directa al consumidor

Idoneidad: La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo al uso al que se destina.

Incautación.- Medida que consiste en la posesión forzosa de los alimentos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria por de la autoridad competente, mientras se determina su situación legal definitiva.

Inmovilización.- Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo, en condiciones de seguridad y bajo sellos de la autoridad competente, alimentos de dudosa naturaleza o condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición

Importador: Persona natural o jurídica cuya actividad económica se encuentra enmarcada en la importación de productos para su uso y/o comercialización en el país. Es responsable de la calidad sanitaria e idoneidad de los productos que importa.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Inspección sanitaria: Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la Autoridad Sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria y supervigilancia, para verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si éstos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.

Inspector sanitario: Es el personal autorizado que cumple los requisitos establecidos por la autoridad competente de nivel nacional, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección, auditoría, vigilancia y supervigilancia, toma de muestras, entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente.

Línea de producción: Proceso secuencial para la elaboración de alimentos que comparten naturaleza y procesos tecnológicos similares. La clasificación de los alimentos por categorías para las líneas de producción está contemplada en el Anexo I del presente Reglamento.

Medidas de seguridad: Es toda acción preventiva y de control sanitario, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud.

Menudencias.- Comprende las vísceras rojas y blancas, así como apéndice comestibles.

Micro y Pequeña Empresa (MYPE): Las micro y pequeñas empresas son aquellas inscritas como tales en el registro a cargo del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Muestra de alimentos sin valor comercial: Para los efectos del presente Reglamento, son aquellos alimentos no destinados a la comercialización, no requieren certificación sanitaria, ni cumplir con todos los requisitos de etiquetado. Deben ser aptos para el consumo humano y están sujetos a vigilancia sanitaria.

Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

Población Vulnerable: Población o grupo en condición de riesgo como infantes, niños pequeños, mujeres gestantes y lactantes, ancianos, inmuno deprimidos, pacientes u otros grupos de regímenes especiales.

Proyecto de etiqueta: Propuesta de rótulo, que forma parte del envase de un alimento y que contiene de manera escrita la información obligatoria establecida en el presente Reglamento, destinado a acompañar al alimento tal como será comercializado o expendido al consumidor final.

Retiro del mercado de productos.- Medida que consiste en apartar alimentos de la comercialización o expendio destinado al consumo final.

Riesgo: Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points por sus siglas en inglés): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.

Supervigilancia o supravigilancia: Es la facultad que tiene la Autoridad de Salud de nivel nacional de verificar que las entidades públicas, que por sus leyes de organización y funciones, leyes orgánicas o leyes específicas están facultadas para controlar aspectos sanitarios de los alimentos, estén cumpliendo las funciones de su competencia.

Suspensión de actividades.- Medida que consiste en detener temporalmente una o más líneas de producción o actividades productivas de alimentos en un establecimiento.

Suspensión de Códigos/autorizaciones Sanitarias.- Medida que consiste en deshabilitar temporalmente los códigos/autorizaciones sanitarias otorgadas por la autoridad competente.

Ubigeo: Siglas oficiales para la ubicación geográfica establecidas por el Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI- <http://webinei.inei.gob.pe:8080/sisconcode/publico.htm>.

Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE): Sistema integrado que permite a las partes involucradas en el comercio exterior y transporte internacional gestionar a través de medios electrónicos los trámites requeridos por las entidades competentes de acuerdo con la normatividad vigente, o solicitados por dichas partes, para el tránsito, ingreso o salida del territorio nacional de mercancías

Vigilancia sanitaria: Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad de Salud, a fin de prevenir, identificar, reducir y/o eliminar peligros y riesgos en la cadena alimentaria.

TÍTULO II

CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

CAPÍTULO I

De la Certificación de los Principios Generales de Higiene

Artículo 5.- Alcance de la certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH)

Los Principios Generales de Higiene (PGH) se sustentan en el *Codex Alimentarius* y comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), según corresponda y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Ambos programas deben consignarse por escrito y mantenerse documentados.

Las fábricas y fraccionadoras/envasadoras que procesan alimentos de categorías de riesgo 1, sean o no micro y pequeñas empresas (MYPES) deben contar obligatoriamente con la certificación de PGH. A solicitud de parte pueden solicitar la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Los establecimientos de fabricación, fraccionado/envasado y almacenamiento de aditivos alimentarios, deben contar con certificación de PGH.

El certificado de PGH de los establecimientos que elaboran aditivos no será exigido en las auditorias de las fábricas de alimentos, es suficiente sustentar su procedencia, toda vez que la Autoridad Sanitaria cuenta con la información de establecimientos de fabricación de aditivos, que están certificados.

Los almacenes de productos terminados que no forman parte de la infraestructura del establecimiento de fabricación y/o de fraccionamiento/envasado deben acceder a la certificación de PGH.

Artículo 6.- Certificación de los PGH

La certificación de Principios Generales de Higiene expresa la verificación de la correcta aplicación del programa de BPM o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), según corresponda y de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), la que es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional.

La DIGESA, podrá delegar el otorgamiento de la Certificación de los PGH a la Autoridad de Salud de nivel regional y a la Dirección de Salud de Lima Metropolitana, previa evaluación de su idoneidad técnica.

La certificación se otorga por establecimiento. En el caso de los establecimientos que fabrican o fraccionan/envasan, se detallan en la certificación las líneas de producción y los productos.

Para la certificación de PGH, se verificará mediante auditoria sanitaria la aplicación, implementación y condiciones de los siguientes aspectos:

- a) Infraestructura e instalaciones.
- b) Programa de BPM o BPAL.
- c) PHS.

Respecto de los ensayos para verificación de los PGH, éstos deberán ser efectuados con métodos acreditados por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL o por organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional, es decir, sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation). La programación de las verificaciones debe estar contemplada en los documentos de BPM y PHS y debe ser realizada como mínimo una (1) vez al año.

Los ensayos de autocontrol sanitario que realice la empresa en laboratorios propios o en laboratorios externos, podrán ser realizados con métodos, estandarizados o validados, estén o no acreditados.

La verificación que realiza la Autoridad Sanitaria deberá ser con métodos acreditados, estandarizados o validados.

La certificación de PGH incluirá un código o numeración que permita su identificación y ubicación.

Artículo 7.- Requisitos para solicitar la certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH)

Son requisitos para solicitar la certificación de los PGH, para alimentos industrializados y aditivos, la presentación de los siguientes documentos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada, firmada por el representante legal, conforme el formato que establezca la DIGESA.
- b) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura/Almacenamiento (BPM/BPAL) que incluya la descripción de las líneas de producción y de productos;
- c) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- d) Proyecto de etiquetas de los productos (sólo para fábricas, fraccionadoras y envasadoras)
- e) Pago por derecho de tramitación.

Estos documentos se presentarán de conformidad a la normativa sanitaria vigente.

En caso de ser establecimientos que inician sus actividades por primera vez deberán ejecutar sus procedimientos en el marco de por lo menos dos (2) corridas pilotos o de prueba, cuyos registros serán sustento para la verificación por parte de la Autoridad Sanitaria, los que deberán respaldar la operatividad de los PGH.

En caso de realizar trabajos de maquila esto deberá quedar indicado en el formato de declaración jurada consignado en el literal a) del presente artículo, el mismo que genera responsabilidad compartida entre el fabricante o fraccionador/envasador (maquilador) y el que encarga la maquila o maquilante, debiendo declarar esta información en la etiqueta del producto conforme lo establecido en el literal d) del artículo 23 del presente Reglamento.

Artículo 8.- Procedimiento para la certificación de los PGH

Si a la presentación de la solicitud, existiera derechos pendientes de pago o el contenido de la documentación presentada no se ajusta a la información técnica exigida la Autoridad Sanitaria de nivel nacional o a la que ésta delegue, por única vez y al inicio del procedimiento, deberá notificar al administrado a fin que realice la subsanación correspondiente en un plazo no mayor de dos (2) días hábiles y la contabilización del plazo para la tramitación de la solicitud por parte de la Autoridad Sanitaria, se suspende durante dicho plazo.

En caso que el plazo de dos (2) días hábiles se cumpla y el administrado no presente la totalidad de requisitos exigidos por la Autoridad, se declarará el abandono del procedimiento.

El procedimiento tiene un plazo máximo de treinta (30) días hábiles de presentado el expediente o de subsanadas las observaciones efectuadas al administrado, dentro de los cuales se realiza la revisión técnica de la documentación y la auditoria sanitaria a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos y se emite el acto administrativo que declara el otorgamiento o denegatoria de lo solicitado, para lo cual la empresa está obligada a tener todas las condiciones para realizar la auditoria.

Una vez efectuada la revisión técnica de la documentación se realizará la auditoría en fecha determinada por la autoridad sanitaria. De hallarse observaciones durante la auditoría, se otorgará un plazo máximo de quince (15) días hábiles para la subsanación, dentro del plazo de treinta (30) días hábiles establecido para el procedimiento.

Si durante la auditoría sanitaria, el inspector aplica alguna medida de seguridad, la certificación de PGH no podrá otorgarse hasta que se superen las condiciones que motivaron la imposición de dicha medida.

Al otorgarse la certificación de PGH, la autoridad sanitaria de nivel nacional o a quien delegue, emitirá una codificación al establecimiento de la empresa solicitante, indicándose en el certificado las líneas de producción y sus productos con los que cuente al momento de la certificación sanitaria.

Artículo 9.- De la vigencia de la certificación de los PGH

La certificación de PGH tiene vigencia de cuatro (4) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento o renovación, en caso la empresa se halle en el registro nacional de infractores, la vigencia será de dos (2) años.

Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de sus operaciones.

La vigencia de la certificación otorgada, está condicionada a la vigilancia que ejerce la Autoridad Sanitaria, la misma que es realizada de oficio. De comprobarse el incumplimiento de la aplicación de los PGH se procederá a suspender o cancelar la certificación según el caso.

Artículo 10.- De la renovación de la certificación de los PGH

La renovación de la certificación de los PGH podrá ser solicitada con carácter de declaración jurada, hasta treinta (30) días hábiles anteriores a su vencimiento, siempre que mantenga las mismas condiciones que motivaron su otorgamiento, las cuales serán verificadas por la Autoridad Sanitaria, manteniéndose el mismo código para el establecimiento. Para su tramitación el administrado presenta los siguientes requisitos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada firmada por representante legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud a nivel nacional.
- b) Pago por derecho de tramitación.

Toda solicitud presentada vencido el plazo establecido; o cuando se haya cambiado las condiciones que motivaron su otorgamiento, no será admitida para la renovación. En esta situación, el código sanitario de producto será inactivado de la página web de la DIGESA, el cual se activará cuando se cumpla con los requisitos de una nueva solicitud de certificación sanitaria.

Los certificados de PGH podrán ser emitidos con fecha retroactiva a la fecha de vencimiento de la certificación anterior, siempre que haya sido solicitada en el plazo establecido.

CAPÍTULO II

De la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Artículo 11.- Alcance de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se sustenta en el *Codex Alimentarius* y expresa la verificación de la correcta aplicación del Plan HACCP y sus pre-requisitos en la fabricación de alimentos, los cuales deben consignarse por escrito y mantenerse documentados. Cuando un mismo plan HACCP es aplicable a diferentes productos que comparten naturaleza y procesos tecnológicos similares, dichos productos estarán comprendidos en la misma certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Los establecimientos que fabriquen o elaboren alimentos de las categorías de riesgo 2 y 3, incluidas las micro y pequeñas empresas (MYPE), deben contar obligatoriamente con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

Artículo 12.- Otorgamiento de la Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción para cada establecimiento de fabricación de alimentos. La clasificación de los alimentos por categorías para las líneas de producción se halla en el Anexo I del presente Reglamento, el cual será actualizado mediante documento normativo emitido por la Autoridad Sanitaria.

Las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos de fabricación, fraccionamiento/envasado y almacenamiento serán dispuestas mediante documento normativo emitido por la Autoridad Sanitaria.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o por la que ésta delegue. Para fines de exportación, la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, es otorgada por la Autoridad de nivel nacional. Un establecimiento que cuenta con esta certificación se considera habilitado sanitariamente para fines de exportación.

Para el otorgamiento de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se verificará mediante auditoría sanitaria la aplicación, implementación y condiciones de los siguientes aspectos:

- a) Infraestructura e instalaciones.
- b) Pre requisitos-(Programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- c) Plan HACCP.

Las demás disposiciones técnicas referidas a la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, se encuentran contenidas en la norma sanitaria vigente.

Respecto de los ensayos para verificación de los pre - requisitos y Plan HACCP realizados por la autoridad sanitaria y por la empresa en laboratorios externos, estos deberán ser con métodos acreditados por el organismo oficial de acreditación. Los ensayos de autocontrol sanitario que realice la empresa de primera parte podrán ser realizados también con métodos internacionalmente aceptados o métodos validados por el organismo oficial de acreditación.

La programación de las verificaciones debe estar contemplada en los documentos de pre requisitos y Plan HACCP y debe ser realizada como mínimo una vez al año.

El otorgamiento de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP comprende asimismo la codificación correspondiente.

Artículo 13.- Requisitos para solicitar la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Para solicitar la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la empresa debe estar operando y tener implementado su Plan HACCP. En caso de ser establecimientos que inician su producción por primera vez, deberán ejecutar por lo menos dos (2) corridas como prueba piloto, cuyos registros serán sustento para la verificación por parte de la Autoridad Sanitaria, a fin de respaldar la operatividad del Plan HACCP.

Son requisitos para solicitar la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la presentación de los siguientes documentos:

- a) Solicitud con carácter de Declaración Jurada, firmada por representante legal, conforme al formato que establezca la autoridad de salud de nivel nacional.
- b) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Manual de Higiene y Saneamiento (PHS). Estos documentos se presentarán de conformidad a las directrices establecidas por la autoridad de salud de nivel nacional.
- c) Última versión del Plan HACCP por línea de producción a certificar.
- d) Adjuntar proyectos de etiquetas.
- e) Pago por derecho de tramitación por línea de producción de acuerdo al Anexo I.

En caso de realizar trabajos de maquila esto deberá quedar indicado en el formato de declaración jurada consignado en el literal a) del presente artículo, el mismo que genera responsabilidad compartida entre el fabricante o fraccionador/ensador (maquilador) y el que encarga la maquila o maquilante, debiendo declarar esta información en la etiqueta del producto conforme lo establecido en el literal d) del artículo 23 del presente Reglamento.

Artículo 14.- Procedimiento para la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Si a la presentación de la solicitud, existiera derechos pendientes de pago o el contenido de la documentación presentada no se ajusta a la información técnica exigida la Autoridad Sanitaria de nivel nacional o a la que ésta delegue en el nivel regional, por única vez, deberá notificar al administrado a fin que realice la subsanación correspondiente en un plazo no mayor de dos (2) días hábiles y la contabilización del plazo para la tramitación de la solicitud por parte de la Autoridad Sanitaria, se suspende durante este lapso de tiempo.

Este plazo tiene como finalidad que el administrado complete el expediente con los requisitos solicitados para su evaluación, una vez presentados se procederá con la evaluación de los mismos; en el caso que el plazo otorgado se cumpliera y el administrado no cumpla con la totalidad de los requisitos exigidos por la Autoridad se declarará el abandono del procedimiento.

El procedimiento tiene el plazo máximo de treinta (30) días hábiles de presentado el expediente, o de subsanadas las observaciones efectuadas al administrado, dentro de los cuales se realiza la revisión técnica de la documentación y la auditoria sanitaria, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos, y se emite el acto administrativo que declara el otorgamiento o denegatoria de lo solicitado, para lo cual la empresa está obligada a tener todas las condiciones para realizar la auditoria.

Una vez efectuada la revisión técnica de la documentación se realizará la auditoría en fecha determinada por la autoridad sanitaria. De hallarse observaciones durante la auditoría, se otorgará un plazo máximo de quince (15) días hábiles para la subsanación, dentro del plazo de treinta (30) días hábiles tiempo establecido para el procedimiento.

Si durante la auditoría, el inspector debe aplicar alguna medida seguridad, la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP no podrá otorgarse en tanto se superen las condiciones que motivaron la medida sanitaria de seguridad impuesta.

Al otorgarse la certificación, la Autoridad Sanitaria emitirá una codificación al establecimiento de la empresa solicitante, indicándose en el certificado las líneas de producción y sus productos con las que cuente al momento de la certificación sanitaria.

Artículo 15.- De la vigencia de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Para los alimentos de categoría de riesgo 2 y categoría de riesgo 3, la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia de cuatro (4) y de dos (2) años, respectivamente, contados a partir de la fecha de su otorgamiento o renovación. En caso la empresa de categoría de riesgo 2, se halle en el registro de infractores, la vigencia será de dos (2) años.

Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias bajo las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con esta certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de sus operaciones.

La vigencia de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la Autoridad Sanitaria, la misma que se realiza de oficio.

De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP correspondiente a la línea de producción, se procederá a suspender o cancelar la misma, según sea el caso.

Artículo 16.- De la renovación de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

La renovación de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, podrá ser solicitada con carácter de declaración jurada, hasta los treinta (30) días hábiles antes de su vencimiento, siempre que se conserven las mismas condiciones que motivaron su otorgamiento, previa inspección sanitaria, manteniéndose el mismo código para el establecimiento. Para su tramitación el administrado presentara los siguientes requisitos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada firmada por representante legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud a nivel nacional
- b) Pago por derecho de tramitación

Toda solicitud presentada vencido el plazo establecido o cuando se haya cambiado las condiciones que motivaron su otorgamiento, no será admitida para la renovación. En esta situación, el código sanitario de producto será inactivado de la página web de la DIGESA, el cual se activará cuando se cumpla con los requisitos de una nueva solicitud de certificación sanitaria.

Los certificados de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP podrán ser emitidos con fecha retroactiva a la fecha de vencimiento de la certificación anterior, siempre que haya sido solicitada en el plazo establecido.

CAPÍTULO III

Modificaciones de los certificados Principios Generales de Higiene y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Artículo 17.- De las modificaciones

Todas las modificaciones requeridas en la certificaciones de los PGH y de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deben ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria que otorga la certificación, antes de la puesta en mercado de los alimentos.

17.1 De las modificaciones de carácter técnico

Las modificaciones de carácter técnico que incrementen el alcance de la certificación de PGH y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgadas, tales como: Incorporación de nuevos productos que corresponden a una misma línea de producción certificada, modificación en la formulación de los productos autorizados por cambio de ingredientes o aditivos, modificaciones en el periodo de vigencia del producto, cambios de envases de uso alimentario, cambios estructurales o de equipamiento mientras que se mantengan las mismas líneas de producción y no impliquen riesgo a los alimentos o peligros no contemplados en el control, el solicitante debe presentar los siguiente requisitos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada firmada por representante legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud de nivel nacional.
- b) Descripción de producto.
- c) Diagrama de flujo del producto nuevo con su respectivo análisis de peligros y sustento de las medidas preventivas establecidas, de corresponder.
- d) Pago por derecho de tramitación.

Las modificaciones deben comunicarse en forma previa a la Autoridad Sanitaria, y de proceder, se emitirá en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles de presentada la solicitud, la anotación complementando el certificado sanitario e incorporándose al expediente.

17.2. De las modificaciones administrativas

Estas modificaciones son documentarias, que consisten en reemplazar información de carácter administrativo en el certificado PGH y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que no afecta las condiciones sanitarias de las certificaciones. Son entre otras, cambio de razón social, transferencias, cambios de representante legal, de domicilio fiscal, incorporación de denominaciones comerciales, ampliación de presentaciones.

El solicitante debe presentar los siguiente requisitos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada firmada por Representante Legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud de nivel nacional.
- b) Documentación que sustente la modificación solicitada.
- c) Pago por derecho de tramitación.

Las modificaciones deben comunicarse en forma previa a la Autoridad Sanitaria, y de proceder, se emitirá en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles de presentada la solicitud la anotación complementando el certificado sanitario y se incorporará al expediente.

Artículo 18.- Situaciones en las que no procede modificaciones en el certificado sanitario.

Las situaciones en las que no procede modificación en el certificado sanitario, correspondiendo tramitar un nuevo certificado de PGH o de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según

corresponda, son aquellas en que las condiciones de riesgo varían, entre ellas se consideran las siguientes:

- a) Cambio de ubicación del establecimiento donde se elabora, fracciona/envasa, almacena, alimentos.
- b) La apertura de nuevas líneas de producción.
- c) Cambios estructurales del establecimiento y/o equipamiento que modifiquen el flujo de proceso o las condiciones de riesgo para la elaboración de los productos.

Artículo 19.- Suspensión o finalización de la actividad productiva.

El fabricante, fraccionador/envasador o almacenador que suspende o finalice sus actividades productivas que impliquen la no puesta en el mercado de sus productos, deberá informar a la Autoridad Sanitaria que otorgó la certificación, a fin que se retire en forma temporal o permanente la codificación sanitaria de la página web de la DIGESA.

La suspensión o cancelación de actividades por parte del administrado no exime ni invalida ningún proceso administrativo sancionador o medida sanitaria de seguridad aplicada por la autoridad.

TÍTULO III

CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ENVASES Y ETIQUETADO

CAPÍTULO I

CERTIFICACIÓN SANITARIA DE ENVASES

Artículo 20.- Inocuidad de los envases en contacto con alimentos.

Los fabricantes e importadores de envases en contacto con los alimentos tienen la responsabilidad de garantizar que estos sean de uso alimentario de material inocuo, estar libres de sustancias que puedan migrar al alimento y afectar su inocuidad, estar fabricados de manera que mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, cumpliendo con la normativa sanitaria que expida el Ministerio de Salud y en su defecto con lo establecido por la Normativa Federal de los Estados Unidos o de la Unión Europea.

Se prohíbe reutilizar envases que hayan sido utilizados para contenido de productos distintos a los alimentos de consumo humano y la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso, salvo los casos del uso de envases fabricados a partir de envases PET (polietilentereftalato) de grado alimentario reciclado, que garantice su inocuidad para el contacto con alimentos.

Los fabricantes, fraccionadores/envasadores de alimentos deben utilizar envases de uso alimentario, para lo cual deberán contar con documentación que lo garantice.

Los fabricantes, fraccionadores/envasadores podrán reutilizar para la fabricación de bebidas, envases retornables que hayan contenido bebidas, sólo si son sometidos a un proceso de lavado y desinfección u otros procesos que garanticen la inocuidad del envase y del alimento, siendo esta responsabilidad del fabricante.

Es responsabilidad de las empresas procesadoras de alimentos, verificar la calidad sanitaria de los envases utilizados, como parte del control a sus proveedores, siendo verificado por la Autoridad Sanitaria.

Artículo 21.- Certificación sanitaria de envases para alimentos

La Autoridad Sanitaria a solicitud de parte (fabricante o importador de envases) expedirá el certificado sanitario de envases para alimentos, para lo cual el interesado debe presentar:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada firmada por Representante Legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud de nivel nacional
- b) Ficha técnica del envase (especificando la composición material y características físicas y uso previsto).
- c) Certificado de evaluación de la conformidad del material del envase, emitido por un organismo de evaluación de la conformidad acreditado por INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).
El certificado de evaluación de la conformidad, debe tener una antigüedad no mayor de un (1) año de haber sido emitido. Los documentos expedidos en el extranjero deben estar acompañados de su respectiva traducción simple al español con la indicación y suscripción de quien oficie de traductor debidamente identificado.
- d) Pago por derecho de tramitación.

El plazo para la emisión del Certificado Sanitario de envases para alimentos, será de quince (15) días hábiles de presentada la solicitud con la documentación requerida.

CAPÍTULO II DEL ETIQUETADO

Artículo 22.- Etiquetado de alimentos

Todo alimento elaborado industrialmente o pre envasado, para efectos de su comercialización, debe estar etiquetado con arreglo a lo que dispone el presente reglamento y en lo no previsto por éste, lo establecido por el *Codex Alimentarius*. La información en la etiqueta debe consignarse en español, ser legible, los medios de marcado deben ser indelebles y en caso proceda el uso de etiquetas adicionales, se debe garantizar la adherencia al envase, los códigos de lote deben estar en el envase de tal manera que identifique plena e individualmente al producto.

Artículo 23.- Información mínima en la etiqueta y en el proyecto de etiqueta

La etiqueta del producto debe consignar como mínimo la siguiente información debidamente sustentada en base científica con informes de ensayo cuando corresponda:

- a) Nombre del producto que exprese claramente la verdadera naturaleza del mismo, debiendo ser específico y no genere confusión, ni engaño al consumidor, adicionalmente podrá consignarse el nombre comercial y marca.
- b) La declaración de los ingredientes (destacando en negrita los que son alergénos) y aditivos, conforme a lo establecido en el *Codex Alimentarius*.
- c) Código Sanitario de Producto Nacional (CSPN) o Código Sanitario de Producto Importado (CSPI). Se permite la codificación múltiple siempre que corresponda al mismo producto elaborado por un mismo fabricante en diferentes establecimientos a nivel nacional.

- d) Indicar según corresponda *“fabricado por, para”* (o frase similar que señale expresa e inequívocamente donde se elaboró el producto), *“envasado por.....”*, *“fraccionado y envasado por...”*.
- e) Fecha de vencimiento, según lo dispuesto por el *Codex Alimentarius*.
- f) Código o clave del lote, el cual debe estar grabado o marcado de forma indeleble.
- g) Contenido neto del producto, el mismo que deberá declararse en unidades del sistema métrico internacional
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Indicación de alérgenos resaltados en la lista de ingredientes. Se consideran los alérgenos reconocidos por el *Codex Alimentarius* o por organismos internacionales de salud pública como la Organización Mundial de la Salud (OMS). En los productos cuyo nombre refleje claramente la presencia del alérgeno, se considerará como indicado.
- j) Instrucciones sobre el modo de empleo del producto, para casos de uso restringido o particulares, a fin de asegurar una correcta utilización del alimento.
- k) Etiquetado nutricional según lo establecido en el *Codex Alimentarius*.
- l) Se podrán hacer declaraciones de propiedades o alegaciones nutricionales y saludables, de acuerdo a lo establecido en el *Codex Alimentarius*.
- m) Otras declaraciones establecidas en la normatividad nacional vigente, deben de ser consignados en la etiqueta de manera obligatoria.
- n) En el caso de las bebidas estimulantes que contengan cafeína con más de 150 mg/litro, hasta 320 mg/litro, ésta información debe figurar en la etiqueta haciendo mención de la concentración expresada en mg de cafeína/100mL. Además, debe indicar en la etiqueta los siguientes textos: *"Contenido elevado de cafeína, No consumir más de 320 mg por día o su equivalente en unidades"* y *"No debe ser consumido por menores de 15 años, mujeres gestantes, en periodo de lactancia, individuos cardíopatas, diabéticos, o sensibles a la cafeína. no mezclar con alcohol ni medicamentos. Personas en edad avanzada o con enfermedades deben consultar con su médico antes de consumir"*.

TÍTULO IV

DE LA CODIFICACIÓN SANITARIA

CAPÍTULO I

DE LA CODIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN, FRACCIONAMIENTO/ENVASADO, ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y LÍNEAS DE PRODUCCIÓN NACIONAL

Artículo 24.- De la responsabilidad del fabricante, fraccionador/envasador, almacenador de alimentos industrializados

El fabricante, fraccionador/envasador, almacenador de alimentos industrializados es responsable de conocer la normativa sanitaria nacional que aplica a los alimentos elaborados industrialmente, a fin que estos cumplan con la aptitud e idoneidad para el consumo humano.

El fabricante, fraccionador/envasador, almacenador de alimentos industrializados es responsable de asegurar que los establecimientos cuenten con la certificación sanitaria correspondiente, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.

El fabricante, fraccionador/envasador, almacenador de alimentos industrializados debe contar con el Código Sanitario de Alimento Nacional (CSAN), el cual le permitirá la comercialización de los alimentos en el territorio nacional.

Artículo 25.- Características y alcance de la aplicación del Código Sanitario de Alimento Nacional (CSAN)

El Código Sanitario de Alimento Nacional (CSAN) es un conjunto de caracteres (letras y números) que identifica al establecimiento de fabricación, fraccionamiento/envasado, almacenamiento de alimentos y a las líneas de producción de alimentos, siendo obligatorio para el uso y comercialización de los alimentos, debiendo estar señalado en los envases o etiquetas.

El código sanitario de alimento nacional está compuesto por:

- a) El código de Establecimiento (CE)
- b) El código de Línea de producción (CLP) de acuerdo al Anexo I del presente Reglamento.

El cese definitivo de la actividad económica del fabricante, fraccionador/envasador, almacenador de alimentos industrializados deberá ser comunicado a la Autoridad Sanitaria, dicho cese dará lugar a la cancelación del Código Sanitario de Alimento Nacional (CSAN)

Artículo 26.- Del código de establecimiento (CE)

Es un conjunto de caracteres (letras y números) que identifica plenamente al establecimiento considerando la ubicación, permitiendo su registro correlativo en una base de datos institucional de acceso público.

El código de establecimiento es único e identifica de manera permanente al fabricante fraccionador/envasador, almacenador de alimentos.

Se compone de los siguientes caracteres sucesivos:

1. Siglas que identifican la procedencia del alimento en letra mayúscula "N" (por ser de origen nacional)
2. Ubigeo por departamento emitido en automático por el sistema.
3. Correlativo por solicitud de establecimiento emitido en automático por el sistema.

Artículo 27.- Del código de línea de producción (CLP)

Es un conjunto de números que identifica la línea de producción de acuerdo a la clasificación de los alimentos por categorías establecidas en el Anexo I, el mismo que es vinculante al código de establecimiento (CE).

Un establecimiento que cuente con una nueva línea de producción certificada con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Principios Generales de Higiene, obtendrá su codificación respectiva, la que le permitirá la comercialización de los alimentos detallados dentro de esta línea.

Esta codificación permitirá contar con una base de datos de las líneas de producción de todos los establecimientos con certificación sanitaria, facilitando una vigilancia basada en riesgo.

TÍTULO V

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

CAPÍTULO I

De la importación de alimentos elaborados industrialmente

Artículo 28.- De la responsabilidad del importador

El importador es responsable de conocer la normativa sanitaria nacional que aplica a los alimentos elaborados industrialmente que va importar, a fin que estos cumplan con la calidad sanitaria e inocuidad para el consumo humano así como el correcto etiquetado para su comercialización.

El importador es responsable de asegurar que los alimentos que importa provienen de establecimientos de fabricación avalados, verificados, autorizados o certificados por la Autoridad Sanitaria del país de origen o la que esta delegue, a fin de facilitar los procesos de rastreabilidad por motivos sanitarios, siendo el importador como el fabricante solidariamente responsables de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que importan al país.

El importador es responsable del retiro del producto del mercado en caso de alerta sanitaria.

El importador es responsable de almacenar los alimentos importados en almacenes que cuenten con la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH).

El importador tiene la responsabilidad de etiquetar los alimentos importados, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente que incluye consignar la codificación sanitaria de producto importado en las etiquetas del producto.

Artículo 29.- Importación de alimentos elaborados industrialmente

La importación de alimentos elaborados industrialmente que sean de categorías de riesgo 1, 2 ó 3, deben provenir de establecimientos de fabricación avalados, verificados, autorizados o certificados por la Autoridad Sanitaria del país de origen o la que esta delegue. La Autoridad Sanitaria contará con una base de datos de estos establecimientos.

Los alimentos importados para ser comercializados deben contar con el Código Sanitario de Producto Importado (CSPI), el cual se otorga por importador y por categoría de alimentos de acuerdo al Anexo I, el mismo que deberá estar consignado en la etiqueta del producto importado.

Artículo 30.- Requisitos para la importación de alimentos

El importador debe declarar cada importación/envío/remesa de alimentos importados que para ser nacionalizada debe presentar los siguientes requisitos:

Para los alimentos de categorías de riesgo 1:

1. Llenado de los formatos y anexos, en el que se detalle entre otros, puerto de embarque, numero de contenedor, nombre del producto, composición, vida útil, código del lote, fecha vencimiento, tipo de envase, presentación y capacidad., identificación del establecimiento de fabricación.
2. Certificación/autorización vigente del establecimientos de fabricación emitido por la Autoridad Sanitaria del país de origen o la que esta delegue. Dicha certificación/autorización se presenta de manera anual, pudiendo ser ratificada por la autoridad competente del país de origen cuando su vigencia es mayor de un (1) año.
3. Guía de remisión, factura o documento similar en la que se detalle los productos y lotes a importar
4. En caso de no contar con el requisito establecido en el numeral 2, debe adjuntar el Certificado Sanitario oficial de exportación de la autoridad del país de origen por cada lote o remesa a importar. De acuerdo al Anexo II del presente Reglamento.

El cumplimiento de los requisitos no exime de la inspección sanitaria inopinada en punto de entrada al país.

Para los alimentos de categoría de riesgo 2 y 3:

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1. Llenado de los formatos y anexo en el que se detalle entre otros puerto de embarque, número de contenedor, nombre del producto, composición, vida útil, código del lote, fecha vencimiento, tipo de envase, presentación y capacidad, identificación del establecimiento de fabricación.
2. Certificación vigente del establecimientos de fabricación avalados, verificados, autorizados o certificados por la Autoridad Sanitaria del país de origen o la que esta delegue. Dicha certificación/autorización se presenta de manera anual, pudiendo ser ratificada por la autoridad competente del país de origen cuando su vigencia es mayor de un (1) año.
3. Certificado sanitario oficial de exportación emitido por la autoridad del país de origen por cada lote o remesa a importar. De acuerdo al Anexo II del presente Reglamento. Podrán prescindir de este certificado sanitario oficial emitido por la autoridad del país de origen siempre que la Autoridad Sanitaria nacional haya realizado una auditoría del sistema de inocuidad o control de los alimentos del país de origen, en el marco de acuerdos comerciales vigentes, estando a conformidad.
4. Guía de remisión, factura o documento similar en la que se detalle los productos y lotes a importar.
5. Conformidad de la inspección sanitaria en punto de entrada. (será llenado por el inspector a cargo).

Artículo 31.- Almacenamiento de alimentos importados

Los almacenes utilizados para los alimentos importados cualquiera que sea su modalidad (público, privado, tránsito, permanente, otros) deberá contar con una certificación de PGH, conforme a la normativa sanitaria vigente. Quedan excluidos los almacenes que ya forman parte de una empresa Certificada con PGH y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP de conformidad con la norma sanitaria sobre la materia.

CAPÍTULO II

DE LA CODIFICACIÓN SANITARIA PARA LOS ALIMENTOS IMPORTADOS (CSAI)

Artículo 32.- Del Código Sanitario de Alimento Importado (CSAI)

El Código Sanitario de Alimento Importado (CSAI) aplica para todos los importadores y productos alimenticios que importa, siendo obligatorio para la comercialización de los alimentos así como para el uso como materia prima o ingrediente. El código sanitario debe estar señalado en los envases o etiquetas del producto a comercializar.

El código sanitario de alimento importado está compuesto por:

- a) El código del importador (CI)
- b) El código de alimento por categoría de acuerdo al Anexo I del presente Reglamento.

El procedimiento para asignar el CSAI dura tres (3) días hábiles.

El cese definitivo de la actividad económica del importador dará lugar a la suspensión del código sanitario una vez comunicado a la Autoridad Sanitaria, a través de medio electrónico.

Artículo 33.- De la codificación del Importador

Todo importador de alimentos elaborados industrialmente debe estar identificado con un Código de Importador, el cual es de carácter permanente y lo otorga la Autoridad Sanitaria a solicitud del importador. Dicho código será retirado de la base de datos de la Autoridad Sanitaria a solicitud del importador cuando éste cese sus actividades.

Mediante dicho código el importador debe informar, mediante medio electrónico, a la Autoridad Sanitaria sobre las importaciones de los alimentos industrializados por envío/remesa/importación, a fin que facilite la inspección sanitaria en punto de entrada al país.

El código de importador es único que identifica de manera permanente al importador.

Se compone de los siguientes caracteres sucesivos:

1. Siglas que identifican la procedencia del alimento en letra mayúscula "I".
2. Ubigeo por departamento emitido en automático por el sistema.
3. Correlativo por solicitud emitido en automático por el sistema.

Artículo 34.- Códigos de los alimentos por categoría

Los códigos para los alimentos por categoría se identifican con los números de la clasificación de alimentos del Anexo I del presente Reglamento.

El importador para obtener el código del alimento por categoría deberá consignar en el formato establecido, la categoría del alimento de acuerdo al Anexo I del presente Reglamento, queda autorizado únicamente para importar los productos de las categorías declaradas.

Las categorías de alimentos pueden ser ampliadas presentando una solicitud ingresando el código del importador a través de medio electrónico y declarando las nuevas categorías con el correspondiente pago de derecho de trámite.

Artículo 35.- Código de almacén de alimento

Los almacenes de alimentos (producto final) serán identificados mediante un código. El código de almacén es único e identifica de manera permanente al solicitante. Se compone de los siguientes caracteres sucesivos:

1. Siglas que identifican al almacén de producto nacional o importado "A".
2. Ubigeo por departamento.
3. Correlativo por solicitud emitido en automático.

Artículo 36.- Requisitos para la solicitud del Código Sanitario de Alimento Importado (CSAI)

Los requisitos para el Código Sanitario de Alimento Importado (CSAI), son los siguientes:

1. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, firmada por Representante Legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud a nivel nacional en el cual serán incluidos el código del importador y el código por categoría de alimentos a importar.
2. Pago único por derecho de tramitación.

CAPÍTULO III

De la Importación de alimentos sin valor comercial

Artículo 37.- De las muestras de alimentos sin valor comercial

Los productos alimenticios sin valor comercial o las muestras de éstos siempre que no se destinen a su venta, debiendo encontrarse identificados mediante marcas indelebles en la etiqueta y/o envase y deben tener fecha de vencimiento vigente. Las muestras sin valor comercial que son distribuidas al consumidor están sujetas a vigilancia sanitaria por la autoridad competente.

El importador debe sustentar ante la autoridad competente el uso o destino de la muestra:

- Ensayos de laboratorio.
- Degustaciones.
- Eventos de embajadas, Organizaciones internacionales, fiestas religiosas, ferias, exposiciones y similares entre otros.
- Para corridas industriales.

Artículo 38.- De la comunicación a la Autoridad Sanitaria

El importador deberá comunicar a la Autoridad Sanitaria de nivel nacional sobre las muestras sin valor comercial que ingresará al país, para lo cual deberá presentar por mesa de partes una Declaración Jurada indicando lo siguiente:

- Datos del importador.
- Descripción de los productos (adjuntar paking list – lista de producto detallado)
- Uso o destino de la muestra, (proforma de laboratorio para análisis indicando la cantidad de muestra necesaria; en caso de corridas industriales deberá detallar el proceso y la cantidad requerida; para ferias y eventos adjuntar documento sustentatorio, otros).

TÍTULO VI

DE LAS EXPORTACIONES DE ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE

CAPÍTULO I

De las Certificaciones

Artículo 39.- De la responsabilidad del Exportador

El exportador es responsable de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y aditivos que exporta.

De solicitar el Certificado Sanitario Oficial de Exportación, el exportador es responsable que cada envío a exportar haya sido producido en un establecimiento con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

El exportador es responsable de notificar a la Autoridad Sanitaria sobre los productos rechazados en el país de destino. Sólo los rechazos por motivos no sanitarios serán evaluados para su reingreso al país, a solicitud del exportador a fin que la Autoridad Sanitaria determine su disposición final, cuya ejecución es responsabilidad del exportador.

El exportador es responsable de presentar las solicitudes de certificación para los productos a exportar con la debida anticipación y con toda la documentación requerida por la Autoridad Sanitaria.

Artículo 40.- De la Certificación Sanitaria Oficial de Exportación (CSOE)

A solicitud de parte se podrá emitir el Certificado Sanitario Oficial de Exportación – CSOE únicamente a los productos que se encuentren descritos en las líneas de producción que cuenten con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

A solicitud de parte se podrá emitir el Certificado Sanitario de Aditivos Alimentarios – CSAD únicamente a los aditivos que se encuentren descritos en el Certificado de Principios Generales de Higiene.

Artículo 41.- De los requisitos y procedimiento para el trámite de Certificación Sanitaria Oficial de Exportación

El administrado debe presentar a la Autoridad Sanitaria de nivel nacional, la solicitud para obtener el Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos elaborados industrialmente para la exportación. La solicitud debe consignar la siguiente información:

- a) Nombre o razón social, dirección del exportador, dirección del establecimiento de fabricación.
- b) Identificación del producto.
 - b.1) Nombre del producto.
 - b.2) Categoría según listado y composición (nombre científico en relación a la especie animal o vegetal si corresponde).
 - b.3) Estado y naturaleza del tratamiento.
 - b.4) Código del Lote cuando proceda.
 - b.5) Tipo de embalaje.
 - b.6) Número de unidades de embalaje.
 - b.7) Peso neto.
 - b.8) Temperatura de almacenamiento y de transporte requerida.
 - b.9) Origen del producto.
- c) Código Sanitario de Establecimiento (CSE) y número de certificado que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria.
- d) Tiempo de tramitación tres (3) días hábiles.
- e) Pago por derecho de trámite.

El Certificado se expedirá por lote de embarque y en formatos cuyo contenido se ajustará al tipo de producto y a las especificaciones particulares solicitadas por el exportador, las mismas que deberán ser acreditadas con documentación y sustento al momento de presentar la solicitud. El Certificado Sanitario Oficial de Exportación no constituye un documento de preembarque, ni es exigible para el despacho aduanero.

El solicitante es responsable de presentar la solicitud de Certificado Sanitario Oficial de Exportación antes del embarque, despacho o exportación de los productos alimenticios o aditivos, los mismos que deberá encontrarse amparados bajo la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

Tratándose de mercancías que se encuentran bajo potestad aduanera, la inspección sanitaria deberá realizarse en coordinación con la Autoridad Aduanera.

Artículo 42.- Del Certificado de Libre Venta

A solicitud de parte se podrá emitir el Certificado de Libre Venta – CLV para los alimentos que se comercializan en el país y provengan de establecimientos que cuenten con el Certificado de Principios Generales de Higiene o de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para las líneas de producción de alimentos.

Artículo 43.- De los requisitos y procedimiento para el trámite de Certificado de Libre Venta

Para efectos de la expedición del Certificado de Libre Venta - CLV, el interesado debe presentar el formulario correspondiente correctamente llenado y el pago por derecho de trámite. La emisión del CLV se efectúa a los cinco (5) días hábiles de su presentación cuya vigencia es de un (1) un año.

TÍTULO VII

DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

CAPÍTULO I

DE LA VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS

Artículo 44.- De la vigilancia sanitaria

Todos los establecimientos que cuenten con certificación sanitaria y los alimentos autorizados para su comercialización, quedan sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la Autoridad Sanitaria.

La Autoridad Sanitaria efectuará la vigilancia sanitaria, con el fin de prevenir riesgos y controlar peligros asociados a la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que puedan comprometer la vida y la salud de la población. Se ejerce, entre otras, en las siguientes circunstancias:

- a) Vinculada al otorgamiento de las certificaciones sanitarias (vigilancia post certificación).
- b) Ante denuncias, quejas de los consumidores y alertas sanitarias.
- c) Monitoreo de la presencia de peligros y de factores de riesgo en alimentos de importancia para la salud pública en cualquier fase de la cadena alimentaria incluido puntos de ingreso al país.
- d) En apoyo a otras autoridades ante riesgos asociados a la salud pública.
- e) Rastreabilidad.
- f) Vinculada a emergencias y desastres.

Para efectos de las acciones de vigilancia sanitaria que ejerce la Autoridad Sanitaria, serán válidos los informes de ensayo de evaluación de la conformidad, analizados, procesados y emitidos por sus propios laboratorios con métodos estandarizados o validados, estando los del nivel regional y local, sujetos a autorización por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional para asegurar su idoneidad. Podrá requerir que los análisis sean efectuados por otros laboratorios.

Cuando en las acciones de vigilancia sanitaria, el inspector sanitario deja observaciones o tome medidas sanitarias de seguridad, que amerite efectuar una nueva inspección, la misma se efectuará a solicitud de parte y por única vez.

El administrado debe subsanar las observaciones en el plazo concedido por la Autoridad Sanitaria, quedando concluida la vigilancia sanitaria. De no subsanar las observaciones en el plazo establecido, la empresa podrá solicitar una nueva inspección, para cuyo efecto deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada.
- b) Derecho de pago por inspección sanitaria.

El plazo concedido por la Autoridad Sanitaria para subsanar las observaciones no exime al administrado de la responsabilidad administrativa que se pueda determinar por incumplimiento a la normativa sanitaria que se hayan detectado durante la primera inspección.

Artículo 45.- Vigilancia y control sanitario de alimentos importados

Los alimentos industrializados importados están sujetos a vigilancia y control sanitario en puntos de ingreso al país, almacenes del importador, en el mercado (comercialización) y en el país de origen.

La Autoridad Sanitaria podrá verificar los sistemas de inspección y control sanitario en el país de origen de los productos importados en conformidad con la normativa sanitaria, o de conformidad con los acuerdos suscritos, asegurándose que se aplican sistemas que garantizan la inocuidad de los alimentos importados.

La Autoridad Sanitaria, se reserva el derecho de analizar los casos y de ser necesario verificar en el establecimiento de fabricación del país de origen, en forma previa a la importación, la aplicación de los sistemas que garanticen la inocuidad del alimento a importar, cuando:

- La Autoridad Sanitaria o la que haga sus veces del país de origen no emite la autorización, certificado sanitario o documentos similar para exportar los productos, basado en un sistema que garantice su inocuidad.
- Que el establecimiento no cuente con la Certificación Sanitaria o similar otorgada por la Autoridad competente del país de origen que garantice la aplicación de sistema de autocontrol sanitario vigente. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control –HACCP por sus siglas en inglés o Principios Generales de Higiene- PGH que incluye las Buenas Prácticas de Manufactura- BPM ó GMP por sus siglas en inglés y el Programa de Higiene y Saneamiento, PHS o SSOP por sus siglas en inglés)

La Autoridad Sanitaria en el marco de la legislación vigente propiciará acuerdos de reconocimiento mutuos sustentado en principios de equivalencia con aquellos países con los que se cuente con acuerdos suscritos.

Artículo 46.- De la inspección sanitaria

La inspección sanitaria a los establecimientos de alimentos, será realizada de conformidad con los procedimientos establecidos por el Ministerio de Salud o en su defecto por las normas del *Codex Alimentarius*.

El propietario, administrador o la persona responsable del establecimiento está obligado a prestar las facilidades para el desarrollo de la inspección física, documentaria y la toma de muestras que sean necesarias dejando la contra muestra respectiva a la empresa y la muestra dirimente se mantendrá en custodia con la Autoridad Sanitaria. En caso de resistencia a la inspección se programará una nueva inspección, la cual podrá ser realizada con la intervención conjunta de la Fiscalía y/o la Policía Nacional del Perú, lo cual constará en el acta de inspección respectiva.

En los casos en los que no se brinden las facilidades para la inspección sanitaria, o no se pueda realizar por no encontrarse el representante o encargado de la empresa, se dejará constancia de estos hechos en el acta correspondiente.

En los casos en que el inspector no pueda realizar la inspección sanitaria por causa del administrado (no permite el ingreso a la Autoridad Sanitaria, agresión al inspector que impide la diligencia, impedimento de inspeccionar ambientes durante la inspección, entre otros)

automáticamente por motivos de prevención de riesgo a la salud de la población, se aplicará la medida de seguridad correspondiente, hasta que se realice la vigilancia sanitaria de oficio, o en su defecto la inspección a solicitud de parte.

Artículo 47.- Facultades del inspector Sanitario

Los inspectores sanitarios están facultados para efectuar las siguientes acciones:

- a) Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de fabricación, fraccionamiento/ensado, almacenamiento y en general todo establecimiento donde se manipulen alimentos y aditivos, en el ámbito de su competencia.
- b) Tomar muestras de los productos para su análisis. El propietario, administrador o la persona responsable del establecimiento está obligado a facilitar el muestreo.
- c) De existir una justificación técnico sanitaria, aplicar las medidas seguridad, tales como la inmovilización, retiro del mercado de productos, suspensión de actividades, suspensión de códigos sanitarios, cierre temporal del establecimiento, decomiso, incautación, disposición final del producto, entre otras medidas establecidas por el Ministerio de Salud.
- d) Disponer que la empresa tome acciones inmediatas para que el personal que evidencie signos de padecimiento de alguna enfermedad no tenga contacto directo con los alimentos a fin de evitar el riesgo de contaminación de los mismos.
- e) Exigir la rectificación de las prácticas que hayan sido observadas como inadecuadas.

Artículo 48.- Acta de inspección

Toda acción de vigilancia sanitaria, debe consignarse en el acta correspondiente.

El acta de inspección sanitaria es un documento público con valor probatorio y pleno, el cierre del acta será firmada por el inspector y la persona responsable del establecimiento. En caso que éste último, se negara a firmar, se dejará constancia en el acta sin que ello afecte la validez de la misma.

Se hará constar en el acta las observaciones y los descargos del propietario, administrador o responsable del establecimiento.

El acta se extiende por duplicado. Se entregará una copia a la persona responsable del establecimiento y la otra quedará en el expediente a cargo de la Autoridad Sanitaria. En caso participen otras autoridades en la diligencia, se extenderá tantas copias del acta como sea necesario.

En el caso que la empresa se niegue a firmar el acta de inspección o a recibir copia de la misma, no invalidará su contenido.

CAPITULO II MEDIDAS DE SEGURIDAD

Artículo 49.- De las Medidas de Seguridad

En cualquier momento, sin perjuicio de las sanciones que correspondan, las medidas de seguridad serán impuestas por la Dirección de Inocuidad Alimentaria de considerarlo sanitariamente justificable, conforme al artículo 130 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias o la que haga sus veces.

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Las medidas de seguridad podrán ser modificadas y/o dejadas sin efecto por la Dirección de Inocuidad Alimentaria, de oficio o a instancia del administrado, cuando las circunstancias varíen o se verifique el cese de la situación de peligro que motivo la imposición.

La Autoridad Sanitaria podrá dictar en cualquier momento una o más de las siguientes medidas de seguridad, sin perjuicio de las sanciones que podrían corresponder:

- a) Inmovilización.
- b) Retiro del mercado de productos.
- c) Suspensión de actividades.
- d) Suspensión de Códigos Sanitarios
- e) Cierre temporal del establecimiento.
- f) Decomiso.
- g) Incautación.
- h) Disposición final del producto.
- i) Las demás que a criterio de la Autoridad Sanitaria se consideran justificables, para evitar que se cause o continúe causando riesgo o daños a la salud de la población.

Artículo 50.- Procedimiento para imponer medidas de seguridad

Las medidas de seguridad son impuestas por la Autoridad Sanitaria durante la realización de inspecciones o evaluaciones técnicas que deben contar con la debida justificación. Dichas medidas de seguridad deben ser elevadas al titular del órgano competente a fin que sean ratificadas, modificadas o suspendidas, en el plazo de tres (3) días hábiles.

Las medidas de seguridad que se adopten durante la realización de una vigilancia sanitaria y que consten en acta, deberán ser suscritas por el administrado y el inspector sanitario, la negativa de firmar el acta por el administrado no la invalida, no obstante, debe constar dicha situación. El contenido del acta se presume cierto, salvo prueba en contrario.

La interposición de cualquier recurso administrativo, no suspende la ejecución de la medida sanitaria de seguridad.

TÍTULO VIII DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 51.- De las Infracciones y Sanciones

Se consideran infracciones a las acciones u omisiones que signifiquen el incumplimiento o contravención total o parcial de las disposiciones del presente reglamento.

La comisión de las infracciones, es susceptible de la imposición de Multa comprendida entre (0.5) y cien (100) Unidades Impositivas Tributarias (UIT), de acuerdo a la siguiente escala:

Gravedad de la infracción	Rango UIT	DESCRIPCIÓN
Leve	0.5 a 10	Son de carácter documentario, que no implica riesgo o daño a la salud del consumidor. Información declarada por el administrado no concordante con la verificada por la Autoridad Sanitaria que no implica riesgo o daño

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

		<p>a la salud del consumidor.</p> <p>Contando con certificación sanitaria vigente, se verifica que no aplica o aplica parcialmente los Principios Generales de Higiene y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP durante las operaciones, sin implicar riesgo o daño a la salud del consumidor.</p>
Moderada	+ de 10 a 20	<p>Son de carácter documentario, que implica riesgo o daño a la salud del consumidor.</p> <p>Información no notificada a la Autoridad Sanitaria</p> <p>Almacenar alimentos y/o aditivos en establecimientos que no cuentan con certificaciones sanitarias vigentes.</p>
Grave	+ de 20 a 30	<p>Infracciones técnicas que constituye daño a la salud de la población.</p> <p>Uso de códigos sanitarios falsos o que pertenecen a otros productos o razones sociales.</p> <p>Contando con certificación sanitaria vigente, se verifica que no aplica los Principios Generales de Higiene y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP durante las operaciones, implicando riesgo o daño a la salud del consumidor.</p> <p>Operar sin contar con certificaciones sanitarias vigentes</p> <p>Uso de aditivos prohibidos y aditivos autorizados que exceden los límites permisibles</p> <p>Presencia de plagas en áreas de proceso o almacenamiento.</p> <p>Impedir, oponerse, obstaculizar o negarse a la inspección sanitaria y/o toma de muestras, y/o aplicación de medidas sanitarias de seguridad, o desacatar las disposiciones de la Autoridad Sanitaria durante la inspección o vigilancia sanitaria.</p>
Muy Grave	+ de 30 a 100	<p>Adulteración de alimentos que ocasionen lesión permanente o muerte en la población.</p> <p>Uso de ingredientes y aditivos prohibidos que ocasionen lesión permanente o muerte en la población.</p> <p>Presencia de contaminantes químicos prohibidos que ocasionen lesión permanente o muerte en la población.</p> <p>Utilización de contaminantes biológicos, químicos en alimentos por bioterrorismo.</p>

Para la imposición de la multa se evaluará la gravedad del daño ocasionado a la vida y salud del consumidor, la reincidencia o continuidad de la comisión de la infracción, intencionalidad de la conducta y otros criterios según el caso particular. Adicionalmente a los criterios antes señalados, la determinación de la sanción debe respetar los principios en el artículo 230 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

La multa se incrementará en un 10% si los alimentos son destinados a población vulnerable o a programas sociales

INFRACCIÓN	CLASIFICACIÓN	SANCIÓN
1. Fabricar alimentos y/o aditivos alimentarios	Muy Grave	75 UIT

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

adulterados		
2. Fabricar alimentos y/o aditivos alimentarios falsificados	Muy Grave	75 UIT
3. Importar, fraccionar / envasar alimentos y/o aditivos alimentarios adulterados	Muy Grave	50 UIT
4. Importar, fraccionar / envasar alimentos y/o aditivos alimentarios falsificados	Muy Grave	50 UIT
5. Exponer o comercializar alimentos y/o aditivos alimentarios adulterados	Muy Grave	50 UIT
6. Exponer o comercializar alimentos y/o aditivos alimentarios falsificados	Muy Grave	50 UIT
7. Exponer o comercializar alimentos sin los correspondientes códigos sanitarios.	Grave	21 UIT
8. Almacenar alimentos y/o aditivos alimentarios adulterados	Grave	25 UIT
9. Almacenar alimentos y/o aditivos alimentarios falsificados	Grave	25 UIT
10. Fabricar, fraccionar / envasar alimentos y/o aditivos alimentarios que previamente hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.	Muy grave	75 UIT
11. Importar alimentos y/o aditivos alimentarios que previamente hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.	Muy grave	75 UIT
12. Exponer o comercializar alimentos y/o aditivos alimentarios que previamente hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.	Muy grave	75 UIT
13. Almacenar alimentos y/o aditivos alimentarios que previamente hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.	Muy grave	40 UIT
14. No contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a pesar de encontrarse obligada.	Muy Grave	75 UIT
15. No contar con la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) a pesar de encontrarse obligada.	Muy Grave	31 UIT
16. No mantener las condiciones bajo las cuales se otorgó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	Grave	30 UIT
17. No mantener las condiciones bajo las cuales se otorgó la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH).	Grave	25 UIT
18. No conservar toda la documentación que sustenta la aplicación del Plan HACCP.	Moderada	15 UIT
19. No conservar toda la documentación que sustenta la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH)	Moderada	15 UIT
20. No remitir a la Autoridad Sanitaria, cuando ésta lo requiera, la documentación solicitada	Leve	10 UIT
21. Emplear en la fabricación de alimentos materias primas o aditivos alimentarios que no cumplen con los requisitos de calidad sanitaria establecidos por la autoridad.	Grave	21 UIT
22. Emplear aditivos alimentarios que no estén comprendidos en la lista de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius o legislación supletoria.	Grave	25 UIT

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

23. Emplear aromatizantes-saborizantes que no estén aceptados por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA), la Unión Europea y la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) o legislación supletoria.	Grave	25 UIT
24. Utilizar envases que hayan sido usados para productos distintos a los alimentos de consumo humano.	Grave	21 UIT
25. Utilizar envases de materiales no inocuos, que contengan sustancias que puedan ser cedidas al producto y afectar su inocuidad o que no mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.	Muy Grave	31 UIT
26. Utilizar envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.	Grave	25 UIT
27. Reutilizar en la fabricación de bebidas envases retornables que hayan contenido bebidas, sin someterlos a un proceso de lavado y desinfección u otros procesos que garanticen los estándares de inocuidad del envase.	Grave	25 UIT
28. No prestar las facilidades para el desarrollo de la inspección y toma de muestras por parte de la Autoridad Sanitaria.	Muy grave	31 UIT

Artículo 52.- De la Prescripción

La facultad de la Autoridad Sanitaria para determinar la existencia de infracciones, prescribe a los cuatro (4) años, computados a partir de la fecha en que se cometió la infracción o desde que cesó, si fuera una acción continuada.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 233 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, el inicio del procedimiento administrativo sancionador, a través de la notificación al administrado de los hechos constitutivos de infracción que le sean imputados a título de cargo, suspende el cómputo del plazo de prescripción. Dicho cómputo deberá reanudarse inmediatamente si el trámite del procedimiento sancionador se mantuviera paralizado por un (1) año, por causas no imputables al administrado

Artículo 53.- Registro nacional de infractores

Créese el Registro Nacional de Infractores a la regulación sanitaria de los alimentos, en el ámbito de su competencia, que está a cargo de la DIGESA y es de acceso público a través del portal institucional del Ministerio de Salud.

Por Resolución Ministerial de la Autoridad de Salud de nivel nacional se aprueban las disposiciones necesarias para su implementación y ejecución.

TÍTULO IX

PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONADOR

Capítulo I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 54.- Objeto

Las disposiciones contenidas en el presente Título regula el procedimiento administrativo sancionador, que se tramita para determinar la existencia de infracciones administrativas a cargo de la Dirección de Fiscalización de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), así como la aplicación de sanciones y medidas complementarias.

Artículo 55.- Ámbito de aplicación

Las disposiciones contenidas en el presente Título son aplicables a personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que participan en cualquiera de las actividades de fabricación, importación, fraccionamiento/envasado, almacenamiento, expendio o comercialización de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano y aditivos alimentarios para su uso y comercialización en el país y para la exportación sujetos a las competencias de la Dirección de Inocuidad Alimentaria (DIA).

Artículo 56.- Principios

En el ejercicio de la potestad sancionadora, la Dirección de Fiscalización de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) se sujetará a los principios contenidos en el Título Preliminar y en el artículo 230 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General,.

Artículo 57.- Aplicación Supletoria

En todo lo no previsto en el presente Reglamento, se aplica en forma supletoria lo establecido en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, así como las fuentes del procedimiento administrativo sancionador que esta última establece.

Artículo 58.- Responsabilidad administrativa del infractor

La responsabilidad administrativa del infractor es independiente de la responsabilidad civil o penal que pudiera originarse por las acciones u omisiones que a su vez configuran la infracción administrativa.

Artículo 59.- Atenuantes de responsabilidad por infracciones

Constituyen condición atenuante la Subsanación voluntaria por parte del posible sancionado del acto u omisión imputado como constitutivo de infracción administrativa, con anterioridad a la notificación de la imputación de cargos.

Artículo 60.- Autoridades del Procedimiento Administrativo Sancionador

Las autoridades involucradas en el procedimiento administrativo sancionador son las siguientes:

a) Autoridad Instructora decisora en primera instancia administrativa: La Dirección de Fiscalización de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), es el órgano administrativo de primera instancia, facultado para determinar las infracciones a las normas sanitarias sobre fabricación, fraccionamiento y almacenamiento e importación de alimentos y aditivos, servicios de alimentación para colectividades; así como, aplicar las medidas complementarias. Asimismo podrá iniciar el procedimiento administrativo sancionador de oficio, o como consecuencia de una orden de instancia superior, a petición motivada de otros órganos o entidades y por denuncia de parte.

En dicho sentido, con anterioridad a la iniciación formal del procedimiento podrá realizar actuaciones previas de investigación e inspección con el objeto de determinar con carácter preliminar si concurren circunstancias que justifiquen su iniciación.

Asimismo, la Autoridad Instructora y Primera Instancia Administrativa, es el órgano facultado para imputar las infracciones, instruir el procedimiento sancionador, emitir resoluciones sancionatorias y medidas complementarias.

b) Autoridad Decisora en segunda instancia administrativa: La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) constituye segunda instancia administrativa, se encuentra encargada de resolver en segunda y última instancia administrativa el recurso de apelación, con la que se agota la vía administrativa.

Capítulo II

Desarrollo del procedimiento administrativo sancionador

Artículo 61.- Inicio del procedimiento administrativo sancionador

Se inicia el procedimiento administrativo sancionador con la notificación del acto administrativo de imputación de cargos, el cual deberá contener:

- a) Una descripción clara de los actos u omisiones que pudieran constituir infracción administrativa.
- b) Las normas que tipifican dichos actos u omisiones como infracción administrativa.
- c) Las sanciones, que en su caso, correspondería imponer, identificando las normas que tipifican dichas sanciones.
- d) El plazo dentro del cual el administrado podrá presentar sus descargos por escrito.
- e) La Autoridad competente para imponer sanción administrativa.

Artículo 62.- Presentación de descargos

El administrado imputado debe presentar sus descargos en el plazo máximo de veinte (20) días hábiles contado desde el día siguiente de notificado el acto administrativo que contenga la imputación de cargos, solo podrá solicitarse una ampliación del plazo mencionado, si dicha solicitud se encuentra debidamente sustentada.

En el escrito de descargos, el administrado podrá solicitar el uso de la palabra, la cual se sujetará a lo establecido en el artículo 65 del presente Reglamento.

Artículo 63.- Variación de la imputación de cargos

Si la autoridad instructora considera que corresponde variar la imputación de cargos, deberá conceder al administrado investigado la oportunidad de ejercer adecuadamente su derecho de defensa, por lo que deberá notificar el acto administrativo que contenga el sustento técnico respectivo de la variación de imputación de cargos, otorgando el plazo correspondiente para presentar sus descargos.

Artículo 64.- Documentos públicos

La información contenida en los informes técnicos, actas de supervisión u otros documentos similares constituyen medios probatorios y se presumen ciertos salvo prueba en contrario.

Artículo 65.- La audiencia de informe oral

De oficio o a solicitud del administrado, la autoridad decisora podrá citar a audiencia de informe oral, con no menos de tres (3) días hábiles de anticipación. Dicha audiencia se realizará dentro del horario de atención al administrado.

La audiencia de informe oral deberá ser registrada por la entidad en audio y/o video a través de cualquier medio que permita dejar constancia de su realización.

Artículo 66.- Conclusión de la etapa de la instrucción

La instrucción del procedimiento concluye con la evaluación técnica legal de la totalidad de documentos contenidos en el expediente.

Una vez finalizada la etapa instructora, todo medio probatorio adicional que pudiera presentar el administrado será declarado improcedente, la presentación de medios probatorios.

Artículo 67.- Resolución final

La Dirección de Fiscalización de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria emitirá la resolución final determinando la existencia o no de responsabilidad administrativa sobre cada uno de los hechos imputados.

La resolución final deberá contener, según corresponda, lo siguiente:

- a) Fundamentos de hecho y de derecho sobre la existencia o inexistencia de infracción administrativa respecto de cada hecho imputado.
- b) Graduación de la sanción. La determinación de las medidas complementarias que permitan proteger adecuadamente los bienes jurídicos tutelados.

Capítulo III

Medidas complementarias y responsabilidades

Artículo 68.- Medidas complementarias

La persona natural o jurídica, pública o privada, que infrinja las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, según la gravedad de las infracciones, será pasible de las sanciones contenidas en el artículo 51, pudiendo adicionalmente aplicarse las siguientes medidas complementarias:

- a) Cancelación de las certificaciones y codificaciones sanitarias correspondientes.
- b) El decomiso, destrucción o disposición final de los productos objetos de la infracción.
- c) La clausura o cierre, definitivo o temporal del establecimiento.
- d) La suspensión de actividades o suspensión temporal de la producción y comercialización

El impedir, oponerse, obstaculizar o negarse a la inspección sanitaria y/o toma de muestras, y/o aplicación de medidas sanitarias de seguridad, o desacatar las disposiciones de la Autoridad Sanitaria durante la inspección o vigilancia sanitaria, podría conllevar a la cancelación de las Certificaciones y Códigos Sanitarios y otras autorizaciones vigentes que la Autoridad Sanitaria le hubiese otorgado.

Artículo 69.- Reincidencia en la comisión de infracciones

Se considera reincidencia cuando el infractor vuelve a cometer la misma infracción, dentro de los cuatro (4) años siguientes de haber quedado consentida o de haber agotado la vía administrativa la resolución que impuso la sanción por la infracción anterior.

La reincidencia constituye una agravante, que será considerada por el órgano sancionador al momento de imponer la sanción.

Artículo 70.- Reiterancia en la comisión de infracciones

Se considera reiterancia cuando el infractor realiza la comisión de sucesivas infracciones, sin tener la condición de sancionado. Constituye una agravante, que será considerada por el órgano sancionador al momento de imponer la sanción.

En caso de reiterancia en la comisión de una infracción del mismo tipo y calificación, ya sancionada anteriormente, las multas se incrementarán de la siguiente manera:

- a) Para el caso de multas leves se incrementarán en un 10% de la sanción que le corresponde.
- b) Para el caso de multas moderadas se incrementarán en un 25% de la sanción que le corresponde.
- c) Para el caso de multas graves se incrementarán en un 50% de la sanción que le corresponde.
- d) Para el caso de multas muy graves se incrementarán en un 100% de la sanción que le corresponde.

En el caso de las multas muy graves, además del incremento en el monto de la multa que le corresponde, se cancelarán

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

Primera.- El Ministerio de Salud, a través de la DIGESA, en su condición de órgano rector de Salud de nivel nacional, conforme lo establece la Ley N 26842, Ley General de Salud y el Decreto Legislativo N 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento, dispondrá la supervigilancia de las entidades públicas, que por sus leyes de organización y funciones, leyes orgánicas o leyes especiales, están facultadas para controlar aspectos sanitarios de los alimentos, incluidos los Gobiernos Regionales con facultades transferidas.

Asimismo, podrá disponer la realización de acciones de verificación sobre los organismos acreditados de los cuales acepta informes analíticos, de muestreo o de inspección y de otras entidades privadas de las cuales acepta informes y certificados de evaluación de la conformidad en los procedimientos oficiales.

Segunda- Se mantiene vigente el Comité Nacional del *Codex Alimentarius*, el cual está conformado por un representante del Ministerio de Salud, quien lo preside, así como por un representante de cada uno de los siguientes organismos: Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Agricultura y Riego, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU); dos representantes del Ministerio de la Producción (uno del sector pesquería y otro del Instituto Nacional de Calidad- INACAL), un representante de la asociación de consumidores, un representante de la industria y otro del sector académico.

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección de Inocuidad Alimentaria de la DIGESA, ejercerá como punto de contacto y secretaría técnica del *Codex Alimentarius*.

Para el cumplimiento de sus funciones, el Comité Nacional del Codex Alimentarius conformará comisiones técnicas que serán aprobadas por el pleno. Dichas comisiones podrán estar conformadas por representantes del sector público y privado, gremios representativos de la industria y del comercio, y organizaciones representativas de consumidores y del sector académico. También pueden formar parte de estas comisiones, los miembros del Pleno.

Tercera.- En la tramitación de los procedimientos a cargo de la DIGESA, para efectos de las notificaciones al interesado y siempre que lo hubiera solicitado expresamente, podrán utilizarse los medios electrónicos establecidos en el artículo 20 de la Ley N 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Cuarta.- Para la entrada en vigencia del presente Reglamento, la Autoridad Sanitaria deberá implementar en su sistema informático y el Sistema de la VUCE los programas necesarios para el trámite de las codificaciones sanitarias y certificaciones sanitarias, en un plazo no mayor de seis (6) meses

Quinta.- La Autoridad de Salud realizará las modificaciones a que hubiere lugar del Texto Único de Procedimientos Administrativos - TUPA del Ministerio de Salud, conforme a la normatividad de la materia.

Sexta.- Para la aplicación de las disposiciones previstas en el presente reglamento, deberá observarse las regulaciones que se encuentren establecidas en el marco de acuerdos y/o compromisos asumidos por el Estado Peruano a nivel internacional.

Septima.- Los registros sanitarios otorgados/emitados por la Autoridad Sanitaria antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, serán válidos hasta su caducidad.

Octava.- Los trámites iniciados para la obtención del registro sanitario antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, culminarán en el marco de la normatividad con la que iniciaron el trámite, aun cuando el presente reglamento entrara en vigencia en pleno trámite.

Novena.- Aquellas empresas que cuenten con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o Certificación de PGH vigente deberán solicitar la Codificación Sanitaria De Producto Nacional (CSPN), antes de los 30 días hábiles del vencimiento del Registro Sanitario.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

Primera.- El Ministerio de Salud aprobará las disposiciones que sean necesarias para la complementación e implementación y aplicación del presente Reglamento en un plazo de seis (06) meses contados a partir de la publicación del presente reglamento

Segunda.- El presente reglamento aplica en lo referente a Certificación Sanitaria a las empresas que brindan servicios de alimentación colectiva.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

Única.- Con la entrada en vigencia del presente reglamento se deroga:

- a) Decreto Supremo N 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias.

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

b) Deróguese las siguientes disposiciones:

1. Decreto Supremo N° 012-77-SA, del 13 de octubre de 1977, que aprueba el Reglamento de Inocuidad de Agua y Alimentos y Tratamiento de Desechos en el Transporte Nacional e Internacional.
2. Decreto Supremo N° 19-86-SA, del 10 de julio de 1986, relativo a los procedimientos para la calificación de alimentos no aptos para el consumo humano pertenecientes a los programas y agencias de asistencia alimentaria.
3. Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, del 17 de setiembre de 1981, que aprueba las normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva.
4. Decreto Supremo N° 026-87-SA, del 4 de junio de 1987, que aprueba el Reglamento de Funcionamiento Higiénico-Sanitario de Quioscos Escolares.
5. Resolución Ministerial N° 0726-92-SA/DM, del 30 de noviembre de 1992, referida a los alimentos preparados destinados al consumo de pasajeros.

ANEXO I

Clasificación de los Alimentos por categorías para líneas de producción¹

CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍNEAS DE PRODUCCIÓN	ALIMENTOS POR LINEA DE PRODUCCION	CATEGORIA DE RIESGO ²
01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0	01.1 Leche y bebidas lácteas	Leche y suero de mantequilla (naturales) Suero de mantequilla (natural) Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) Y otros similares	Categoría 1 Con tratamiento tecnológico que no requiere ser mantenido en cadena de frío. Categoría 3 Con o sin tratamiento tecnológico que requieren ser mantenidos en cadena de frío (refrigeración/congelación).
	01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales) - yogurt	Leches fermentadas (naturales) Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación Cuajada (natural) Y otros similares	Categoría 1 Con tratamiento tecnológico que no requiere ser mantenido en cadena de frío. Categoría 2 Con tratamiento tecnológico que requieren ser mantenidos en cadena de frío (refrigeración/congelación).
	01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales)	Leche condensada (natural) Blanqueadores de bebidas Y otros similares	Categoría 1
	01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos	Nata (crema) pasterizada (natural) Natas (cremas) esterilizadas y	Categoría 1

¹ Clasificación basada en el CODEX STAN 192-1995, Rev. 2015

² Dada la diversidad de alimentos industrializados y sus diversos procesos tecnológicos, las categorías de riesgo pueden variar según el tipo de producto no contemplado en esta lista.

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

		UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales) Nata (crema) cuajada (natural) Productos análogos a la nata (crema) mantequilla Y otros similares	
	01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales) Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo Y otros similares	Categoría 1
	01.6 Queso y productos análogos	Queso no madurado Queso madurado Corteza de queso madurado Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso) Queso de suero Queso elaborado, fundido Queso fundido natural Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc. Productos análogos al queso Queso de proteínas del suero Y otros similares	Categoría 1 Quesos madurados que no requieren cadena de frío, queso en polvo. Categoría 2 Quesos madurado, para untar, fundido, que requiere cadena de frío Categoría 3 Quesos no madurados que requieren ser mantenidos en cadena de frío
	01.7 Postres lácteos	pudines, flan rellenos a base de leche helado dulce de leche Y otros similares	Categoría 1 No requieren cadena de frío Categoría 2 Requieren cadena de frío
	01.8 Suero y productos a base de suero	Suero líquido y productos a base de suero líquido, Suero en polvo y productos a base de suero en polvo Y otros similares	Categoría 1 Sueros que no requieren cadena de frío Categoría 3 Sueros que requieren cadena de frío
02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas	02.1 Grasas y aceites	Grasas y aceites vegetales Manteca de cerdo, sebo y otras grasas de origen animal Y otros similares	Categoría 1

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

	02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite	Mantequilla de maní Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar Y otros similares	Categoría 1
	02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	Nata (crema) batida no láctea, los revestimientos no lácteos y la nata (crema) vegetal. Y otros similares	Categoría 1
	02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7		Categoría 1
03.0 Hielos comestibles		Helados frutados y saborizados a base de agua Y otros similares	Categoría 2
04.0 Frutas y hortalizas	04.1.2 Frutas elaboradas	Frutas aditivadas congeladas Frutas desecadas industrialmente Frutas en vinagre, aceite o salmuera Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas) Confituras, jaleas, mermeladas Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 Frutas confitadas Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta Productos de fruta fermentada Rellenos de fruta para pastelería Frutas cocidas o fritas Y otros similares	Categoría 1 Categoría 3 Conservas cuyo pH es mayor a 4.6
	04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres)	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y	Categoría 1 Categoría 3 Conservas cuyo pH

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

	<p>y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas</p>	<p>nueces y semillas elaboradas Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas, aditivadas congeladas Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas industrialmente Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3</p>	<p>es mayor a 4.6</p>
--	--	--	-----------------------

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas Y otros similares	
05.0 Confitería	05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao Mezclas de cacao (jarabes) Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao Productos de cacao y chocolate Productos de imitación y sucedáneos del chocolate Y otros similares	Categoría 1
	05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	Caramelos duros Caramelos blandos Turrón y mazapán Goma de mascar Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces Mezclas en seco para refrescos, gelatinas, otros Y otros similares	Categoría 1
06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0	06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz		Categoría 1
	06.2 Harinas y almidones		Categoría 1
	06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena		Categoría 1
	06.4 Pastas y fideos y productos análogos	Pastas y fideos frescos y productos análogos Pastas y fideos deshidratados y productos análogos Pastas y fideos precocidos y productos análogos Fécula de arroz en hojas Fideos "vermicelli" de arroz , pastas y fideos de soja Y otros similares	Categoría 1 No requieren ser mantenidos en cadena de frío Categoría 2 Requieren ser mantenidos en cadena de frío
	06.5 Postres a base de cereales y almidón	Pudines de arroz Pudines de mandioca Y otros similares	Categoría 1 No requieren ser mantenidos en cadena de frío Categoría 2 Requieren ser

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

			mantenidos en cadena de frío
	06.6 Mezclas batidas para rebozar	Mezclas para empanizar o rebozar y otros similares	Categoría 1
	06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)		Categoría 1 No requieren ser mantenidos en cadena de frío Categoría 2 Requieren ser mantenidos en cadena de frío
	06.8 – A Productos a base de soja - Líquidas	Bebidas a base de soja Película de bebida a base de soja	Categoría 1
	06.8 – B Productos a base de soja - Cuajadas	Cuajada de soja (<i>tofu</i>) Cuajada de soja semideshidratada Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa Cuajada de soja semideshidratada frita Cuajada de soja semideshidratada distinta de la incluida en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2 Cuajada de soja deshidratada (<i>kori tofu</i>) Soja fermentada (por ej. <i>natto</i> , <i>tempe</i>) Cuajada de soja fermentada Otros productos a base de proteína de soja Y otros similares	Categoría 1 No requieren ser mantenidos en cadena de frío Categoría 2 Requieren ser mantenidos en cadena de frío.
07.0 Productos de panadería, galletería y pastelería	07.1- A Pan, galletas y pastelería	Panes y panecillos Panes leudados con levadura y panes especiales Panes leudados con bicarbonato “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.) Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado Panes y bollos dulces al vapor Productos de panadería fina (dulces, salados,	Categoría 1 No requieren ser mantenidos en cadena de frío

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

		aromatizados) Tortas, galletas y pasteles, empanadas rellenas (p. ej. rellenos de fruta o crema) Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”) Y otros similares	Categoría 3 Productos rellenos o cubiertos con ingredientes de origen animal que requieren ser mantenidos en cadena de frío.
	07.1- B Mezclas para productos de panadería, galletería y pastelería	Mezclas para panes, tortas, picarones, alfajores, panqueques, galletas Premezclas Y otros similares	Categoría 1
08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	08.2.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes o picados	curados (incluidos los salados), desecados fermentados chorizo salchichas charqui, chalonga Y otros similares	Categoría 3
	08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes o picados	Jamonada salchichas Jamón Inglés Salchichas Y otros similares	Categoría 2 No requieren ser mantenidas en cadena de frío Categoría 3 Requieren ser mantenidas en cadena de frío
	08.4 Menudencias	Escaladas Cocidas Precocidas Marinadas Aderezados Y otros similares	Categoría 2 Marinadas, aderezadas, no requieren ser mantenidas en cadena de frío Categoría 3 Requieren ser mantenidas en cadena de frío.
10.0 Huevos y productos a base de huevo	10.2.1 Productos líquidos a base de huevo	Clara con tratamiento térmico Yema con tratamiento térmico Y otros similares	Categoría 1 No requieren ser mantenidas en cadena de frío. Categoría 2 Requieren ser mantenidas en cadena de frío
	10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	Clara en polvo Yema en polvo Huevo en polvo Mezcla de huevo con especias para tortilla Y otros similares	Categoría 1

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

	10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	Huevo en salmuera Huevo en salmuera con especias Y otros similares	Categoría 3
	10.4 Postres a base de huevo	Flan Crema volteada Merengues Y otros similares	Categoría 2 Requieren ser mantenidas en cadena de frío Categoría 1 No requieren ser mantenidas en cadena de frío
11.0 Azúcares, jarabes y miel	11.1 Azúcares,	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa Azúcar refinada Azúcar rubia (moreno, panela, chancaca) Y otros similares	Categoría 1
	11.2 jarabes y soluciones azucaradas	Jarabe de glucosa Lactosa Otros jarabes (maple – arce, sirope) Y otros similares	Categoría 1
	11.5 Miel	Miel pasteurizada Mezclas a base de miel	Categoría 1
12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	12.1 Sal y sucedáneos de la sal	Sal Sucedáneos de la sal	Categoría 1
	12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos	aderezo para fideos instantáneos Hierbas aromáticas y especias Aderezos y condimentos	Categoría 1
	12.3 Vinagres	Vinagre	Categoría 1
	12.4 Mostazas	Mostaza	Categoría 1
	12.5 Sopas y caldos	Sopas en polvo Sopas de reconstitución instantánea Concentrados en pasta para sopas	Categoría 1
	12.6 Salsas y productos análogos	Salsas emulsionadas (mayonesa, tártara, salsas de cebollas) Salsas no emulsionadas (“ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema), salsa “gravy”) Mezclas para salsas Pasta de soja fermentada (“miso”) Salsa de soja fermentada o no Y otros similares	Categoría 1

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales	13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.	Preparados para lactantes Preparados de continuación Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	Categoría 3 (población vulnerable)
	13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	alimentos para lactantes, para bebés y para niños pequeños a base de cereales, frutas, hortalizas y carne; harinas lácteas y galletas y bizcochos para niños pequeños	Categoría 3 Población vulnerable Categoría 1 Galletas, bizcochos
	13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría 13.1)		Categoría 3 (régimen especiales)
	13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	Productos con un contenido de calorías reducido que tienen también un contenido bajo o nulo de azúcar y/o grasa, o contienen sucedáneos de azúcar y/o grasa.	Categoría 3 (régimen especiales)
	13.5 Alimentos dietéticos, excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	Alimentos para deportistas, mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia, formulas para adultos mayores.	Categoría 3 (régimen especiales)
14.1 Bebidas no alcohólicas	14.1.1 Aguas	Aguas minerales naturales y aguas de manantial Aguas de mesa y gaseosas Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas Bebidas a base de agua aromatizadas con gas Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	Categoría 1
	14.1.2 Zumos (jugos) y néctares de frutas y	Zumos (jugos) de frutas Zumos (jugos) de hortalizas	Categoría 1

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

	hortalizas	Concentrados para zumos (jugos) de frutas Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas Néctares de frutas y hortalizas Néctares de frutas Néctares de hortalizas Concentrados para néctares de frutas Concentrados para néctares de hortalizas	
	14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras a base de cereales y granos, excluido el cacao		Categoría 1
14.2 Bebidas alcohólicas	14.2.1. Bebidas alcohólicas fermentadas	Cerveza y bebidas a base de malta Sidra y sidra de pera Vinos de uva "Vinos" (distintos de los de uva) Aguamiel - hidromiel	Categoría 1
	14.2.2. Bebidas alcohólicas destiladas	Pisco, tequila, ron, vodka, whisky, entre otros	Categoría 1
	14.2.3. Licores	Licor de huevo, de leche, café, de frutas, ponches, entre otros	Categoría 1
	14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas o de fantasía	Mezclas de alcohol etílico con aromatizantes, colorantes, fruta entre otros.	Categoría 1
15.0 Bocaditos listos para el consumo	15.1 Bocaditos a base de tubérculos, frutas, cereales harina o almidón, extruidos, fritos u horneados.	Papas fritas, hojuelas fritas de plátano (chifles), bocaditos de yuca, cachanga, extruidos.	Categoría 1
16.0 Alimentos preparados listos para el consumo	16.1. Alimentos preparados en conserva		Categoría 2 Categoría 3 Conservas cuyo pH es mayor a 4.6
	16.2. Alimentos preparados refrigerados o congelados		Categoría 3
	16.3. Alimentos preparados deshidratados		Categoría 1

ANEXO II

INFORMACION QUE DEBE CONTENER LA AUTORIZACION O CERTIFICADO SANITARIO DE EXPORTACIÓN EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PAIS DE ORIGEN PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

1. Descripción del envío:

Nombre y dirección del expedidor
Identificación del medio de transporte (marítimo, terrestre, aéreo, otros)
Nombre de empresa transportadora
Puerto de embarque
Número del contenedor
N de sello o precinto
Fecha de embarque

2. Identificación del importador y destino de los alimentos

Nombre del importador
Dirección del importador
Código del importador
Puerto de Destino
Fecha de arribo

3. Identificación del Alimento por envío/remesa/importación

Nombre del alimento
Descripción de alimento
Categoría del alimento (partida arancelaria)
Código de clasificación del alimento por categoría (Anexo II del Reglamento del DL 1222)
En el caso de alimentos de origen animal especificar la especie cuando proceda
Código de lote
Fecha de vencimiento (FV)
Tipo de envase/embalaje (tambores metálicos, sacos, bolsas PET, botellas vidrio, hojalata, otros)
Número de unidades de envase/embalaje
Peso total de la mercancía en TM
Temperatura de almacenamiento y de transporte requerida

4. Identificación del Establecimiento de Fabricación:

País de Fabricación del producto:
Nombre del fabricante:
Dirección del Establecimiento de Fabricación

5. La Autoridad que suscribe deberá certificar lo siguiente:

QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ITEM 3:

- a) Han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente o quien esta delegue, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP (por sus siglas en ingles) y sus programas pre-requisitos:

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Buenas Prácticas de Manufacturas – GMP (por sus siglas en inglés) y Programas de Higiene y Saneamiento – SSOP (por sus siglas en inglés) o similares.

- b) Son aptos para el consumo humano de acuerdo a la normativa sanitaria vigente.
- c) Los productos cumplen con los requisitos zoonosanitarios establecidos por la autoridad competente (de requerirse)

6. AUTORIDAD OFICIAL COMPETENTE DEL PAIS DE ORIGEN

La autorización o certificado sanitario del país de origen debe estar refrendada por la Autoridad Oficial competente, con lugar de emisión y fecha de expedición.

ANEXO III

SUB PARTIDAS ARANCELARIAS

Código de la subpartida nacional	Designación de la Mercancía (*)
<p>02.09</p> <p>0209.10 0209.10.10.00 0209.10.90.00 0209.90.00.00</p> <p>02.10</p> <p>0210.11.00.00 0210.12.00.00 0210.19.00.00 0210.20.00.00</p> <p>0210.91.00.00 0210.92.00.90 0210.93.00.00 0210.99 0210.99.10.00 0210.99.90.00</p>	<p>Tocino sin partes magras y grasa de cerdo o de ave sin fundir ni extraer de otro modo, frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera, secos o ahumados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De cerdo: <ul style="list-style-type: none"> - - Tocino sin partes magras - - Los demás - Las demás <p>Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne de la especie porcina: <ul style="list-style-type: none"> - - Jamones, paletas, y sus trozos, sin deshuesar - - Tocino entreverado de panza (panceta) y sus trozos - - Las demás - Carne de la especie bovina - Los demás, incluidos la harina y polvo comestibles, de carne o de despojos: <ul style="list-style-type: none"> - - De primates <ul style="list-style-type: none"> - - - Los demás - - De reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar) - - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - - - Harina y polvo comestibles, de carne o de despojos - - - Los demás
<p>04.01</p> <p>0401.10.00.00 0401.20.00.00</p> <p>0401.40.00.00 0401.50.00.00</p> <p>04.02</p> <p>0402.10 0402.10.10.00 0402.10.90.00</p>	<p>Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1% en peso. - Con un contenido de materias grasas superior al 1% pero inferior o igual al 6%, en peso - Con un contenido de materias grasas superior al 6 % pero inferior o igual al 10 %, en peso - Con un contenido de materias grasas superior al 10 % en peso <p>Leche y nata (crema), concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1,5% en peso: <ul style="list-style-type: none"> - - En envases de contenido neto inferior o igual a 2,5 kg - - Los demás

0402.21	- En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas superior al 1,5% en peso:
	- Sin adición de azúcar ni otro edulcorante:
	- Con un contenido de materias grasas superior o igual al 26% en peso, sobre producto seco:
0402.21.11.00	- En envases de contenido neto inferior o igual a 2,5 kg
0402.21.19.00	- Las demás
	- Las demás:
0402.21.91.00	- En envases de contenido neto inferior o igual a 2,5 kg
0402.21.99.00	- Las demás
0402.29	- Las demás:
	- Con un contenido de materias grasas superior o igual al 26% en peso, sobre producto seco:
0402.29.11.00	- En envases de contenido neto inferior o igual a 2,5 kg
0402.29.19.00	- Las demás
	- Las demás:
0402.29.91.00	- En envases de contenido neto inferior o igual a 2,5 kg
0402.29.99.00	- Las demás
	- Las demás:
0402.91	- Sin adición de azúcar ni otro edulcorante:
0402.91.10.00	- Leche evaporada
0402.91.90.00	- Las demás
0402.99	- Las demás:
0402.99.10.00	- Leche condensada
0402.99.90.00	- Las demás
04.03	Suero de mantequilla (de manteca), leche y nata (crema) cuajadas, yogur, kefir y demás leches y natas (cremas), fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, con adición de azúcar u otro edulcorante, aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao.
0403.10.00	- Yogur:
0403.10.00.20	- Aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao, incluso con adición de azúcar y otro edulcorante
0403.10.00.90	- Los demás
0403.90	- Los demás:
0403.90.10.00	- Suero de mantequilla
0403.90.90	- Los demás:
0403.90.90.10	- Aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao, incluso con adición de azúcar y otro edulcorante
0403.90.90.90	- Los demás
04.04	Lactosuero, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante; productos constituidos por los componentes naturales de la leche, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, no expresados ni comprendidos en otra parte.
0404.10	- Lactosuero, aunque esté modificado, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante:
0404.10.10.00	- Lactosuero parcial o totalmente desmineralizado
0404.10.90.00	- Los demás
0404.90.00.00	- Los demás
04.05	Mantequilla (manteca) y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar.

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

0405.10.00.00	- Mantequilla (manteca)
0405.20.00.00	- Pastas lácteas para untar
0405.90	- Las demás:
0405.90.20.00	- - Grasa láctea anhidra («butteroil»)
0405.90.90.00	- - Las demás
04.06	Quesos y requesón.
0406.10.00.00	- Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón
0406.20.00.00	- Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo
0406.30.00.00	- Queso fundido, excepto el rallado o en polvo
0406.40.00.00	- Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por <i>Penicillium roqueforti</i>
0406.90	- Los demás quesos:
0406.90.40.00	- - Con un contenido de humedad inferior al 50% en peso, calculado sobre una base totalmente desgrasada
0406.90.50.00	- - Con un contenido de humedad superior o igual al 50% pero inferior al 56%, en peso, calculado sobre una base totalmente desgrasada
0406.90.60.00	- - Con un contenido de humedad superior o igual al 56% pero inferior al 69%, en peso, calculado sobre una base totalmente desgrasada
0406.90.90.00	- - Los demás
04.07	Huevos de ave con cáscara (cascarón), frescos, conservados o cocidos.
0407.90.00.00	- Los demás (huevos cocidos, en conserva)
04.08	Huevos de ave sin cáscara (cascarón) y yemas de huevo, frescos, secos(deshidratados), cocidos en agua o vapor, moldeados, congelados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
0408.11.00.00	- Yemas de huevo:
0408.19.00.00	- - Secas
	- - Las demás
0408.91.00.00	- Los demás:
0408.99.00.00	- - Secos
	- - Los demás
0409.00	Miel natural.
0409.00.10.00	- En recipientes con capacidad superior o igual a 300 kg
0409.00.90.00	- Los demás
0410.00.00.00	Productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otra parte.
0504.00	Tripas, vejigas y estómagos de animales, excepto los de pescado, enteros o en trozos, frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera, secos o ahumados.
0504.00.10.00	- Estómagos
0504.00.20.00	- Tripas
0504.00.30.00	- Vejigas

07.10	Hortalizas, aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas.
0710.10.00.00	- Papas (patatas)
	- Hortalizas de vaina, incluso desvainadas:
0710.21.00.00	- - Arvejas (guisantes, chícharos) (<i>Pisum sativum</i>)
0710.22.00.00	- - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>)
0710.29.00.00	- - Las demás
0710.30.00.00	- Espinacas (incluida la de Nueva Zelanda) y armuelles
0710.40.00.00	- Maíz dulce
0710.80	- Las demás hortalizas:
0710.80.10.00	- - Espárragos
0710.80.90.00	- - Las demás
0710.90.00.00	- Mezclas de hortalizas
07.11	Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato.
0711.20.00.00	- Aceitunas
0711.40.00.00	- Pepinos y pepinillos
	- Hongos y trufas:
0711.51.00.00	- - Hongos del género <i>Agaricus</i>
0711.59.00.00	- - Los demás
0711.90.00.00	- Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas
07.12	Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación.
0712.20.00.00	- Cebollas
	- Orejas de Judas (<i>Auricularia spp.</i>), hongos gelatinosos (<i>Tremella spp.</i>) y demás hongos; trufas:
0712.31.00.00	- - Hongos del género <i>Agaricus</i>
0712.32.00.00	- - Orejas de Judas (<i>Auricularia spp.</i>)
0712.33.00.00	- - Hongos gelatinosos (<i>Tremella spp.</i>)
0712.39.00.00	- - Los demás
0712.90	- Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas:
0712.90.10.00	- - Ajos
0712.90.20.00	- - Maíz dulce para la siembra
0712.90.90.00	- - Las demás
07.13	Hortalizas de vaina secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas.
0713.10	- Arvejas (guisantes, chícharos) (<i>Pisum sativum</i>):
0713.10.10.00	- - Para siembra
0713.10.90	- - Los demás:
0713.10.90.10	- - - Enteras
0713.10.90.20	- - - Partidas
0713.20	- Garbanzos:
0713.20.10.00	- - Para siembra
0713.20.90.00	- - Los demás
	- Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>):
0713.31	- - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) de las especies <i>Vigna mungo</i> (L) Hepper o <i>Vigna radiata</i> (L) Wilczek:
0713.31.10.00	- - - Para siembra

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

0713.31.90.00	- - - Los demás
0713.32	- - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) Adzuki (<i>Phaseolus</i> o <i>Vigna angularis</i>):
0713.32.10.00	- - - Para siembra
0713.32.90.00	- - - Los demás
0713.33	- - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) comunes (<i>Phaseolus vulgaris</i>):
	- - - Para siembra:
0713.33.11.00	- - - - Negro
0713.33.19.00	- - - - Los demás
	- - - Los demás:
0713.33.91.00	- - - - Negro
0713.33.92.00	- - - - Canario
0713.33.99.00	- - - - Los demás
0713.34	- - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) bambara (<i>Vigna subterranea</i> o <i>Voandzeia subterranea</i>):
0713.34.10.00	- - - Para siembra
0713.34.90.00	- - - Los demás
0713.35	- - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) salvajes o caupí (<i>Vigna unguiculata</i>):
0713.35.10.00	- - - Para siembra
0713.35.90.00	- - - Los demás
0713.39	- - Los demás:
0713.39.10.00	- - - Para siembra
	- - - Los demás:
0713.39.91.00	- - - - Pallares (<i>Phaseolus lunatus</i>)
0713.39.99.00	- - - - Los demás
0713.40	- Lentejas:
0713.40.10.00	- - Para siembra
0713.40.90.00	- - Las demás
0713.50	- Habas (<i>Vicia faba var. major</i>), haba caballar (<i>Vicia faba var. equina</i>) y haba menor (<i>Vicia faba var. minor</i>):
0713.50.10.00	- - Para siembra
0713.50.90.00	- - Las demás
0713.60	- Arvejas (guisantes, chícharos) de palo, gandú o gandul (<i>Cajanus cajan</i>):
0713.60.10.00	- - Para siembra
0713.60.90.00	- - Las demás
0713.90	- Las demás:
0713.90.10.00	- - Para siembra
0713.90.90.00	- - Las demás
07.14	Raíces de yuca (mandioca), arrurruz o salep, aguaturmas (patacas), camotes (batatas, boniatos) y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en «pellets»; médula de sagú.
0714.10.00.00	- Raíces de yuca (mandioca)
0714.20	- Camotes (batatas, boniatos):
0714.20.90.00	- - Los demás
0714.30.00.00	- Ñame (<i>Dioscorea</i> spp.)
0714.40.00.00	- Taro (<i>Colocasia</i> spp.)
0714.50.00.00	- Yautía (malanga) (<i>Xanthosoma</i> spp.)
0714.90	- Los demás:
0714.90.10.00	- - Maca (<i>Lepidium meyenii</i>)
0714.90.90.00	- - Los demás

08.01	Cocos, nueces del Brasil y nueces de marañón (mery, cajuil, anacardo, «cajú»), frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados.
0801.11	- Cocos:
0801.11.90.00	- - Secos:
0801.12.00.00	- - - Los demás
0801.19.00.00	- - Con la cáscara interna (endocarpio)
	- - Los demás
	- Nueces del Brasil:
0801.21.00.00	- - Con cáscara
0801.22.00.00	- - Sin cáscara
	- Nueces de marañón (mery, cajuil, anacardo, «cajú»):
0801.31.00.00	- - Con cáscara
0801.32.00.00	- - Sin cáscara
08.02	Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados.
	- Almendras:
0802.11.00.00	- - Con cáscara
0802.12	- - Sin cáscara:
0802.12.90.00	- - - Los demás
	- Avellanas (<i>Corylus spp.</i>):
0802.21.00.00	- - Con cáscara
0802.22.00.00	- - Sin cáscara
	- Nueces de nogal:
0802.31.00.00	- - Con cáscara
0802.32.00.00	- - Sin cáscara
	- Castañas (<i>Castanea spp.</i>):
0802.41.00.00	- - Con cáscara
0802.42.00.00	- - Sin cáscara
	- Pistachos:
0802.51.00.00	- - Con cáscara
0802.52.00.00	- - Sin cáscara
	- Nueces de macadamia:
0802.61.00.00	- - Con cáscara
0802.62.00.00	- - Sin cáscara
0802.70.00.00	- Nueces de cola (<i>Cola spp.</i>)
0802.80.00.00	- Nueces de areca
0802.90.00.00	- Los demás
08.03	Bananas, incluidos los plátanos «plantains», frescos o secos.
0803.10	- Plátanos «plantains»:
0803.10.10.00	- - Frescos
0803.10.20.00	- - Secos
0803.90	- Los demás:
	- - Frescos:
0803.90.11.00	- - - Tipo «cavendish valery»
0803.90.12.00	- - - Bocado (manzanito, orito) (<i>Musa acuminata</i>)
0803.90.19.00	- - - Los demás
0803.90.20.00	- - Secos
08.04	Dátiles, higos, piñas (ananás), aguacates (paltas), guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos.

0804.10.00.00	- Dátiles
0804.20.00.00	- Higos
0804.30.00.00	- Piñas (ananás)
0804.40.00.00	- Aguacates (paltas)
0804.50	- Guayabas, mangos y mangostanes:
0804.50.10.00	- - Guayabas
0804.50.20.00	- - Mangos y mangostanes
08.05	Agrios (cítricos) frescos o secos.
0805.10.00.00	- Naranjas
0805.20	- Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas); clementinas, «wilkins» e híbridos similares de agrios (cítricos):
0805.20.10.00	- - Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas)
0805.20.20.00	- - Tangelo (Citrus reticulata x Citrus paradisis)
0805.20.90.00	- - Los demás
0805.40.00.00	- Toronjas o pomelos
0805.50	- Limones (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>) y limas (<i>Citrus aurantifolia</i> , <i>Citrus latifolia</i>):
0805.50.10.00	- - Limones (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>)
	- - Limas (<i>Citrus aurantifolia</i> , <i>Citrus latifolia</i>):
0805.50.21.00	- - - Limón (limón sutil, limón común, limón criollo) (<i>Citrus aurantifolia</i>)
0805.50.22.00	- - - Lima Tahití (limón Tahití) (<i>Citrus latifolia</i>)
0805.90.00.00	- Los demás
08.06	Uvas, frescas o secas, incluidas las pasas.
0806.10.00.00	- Frescas
0806.20.00.00	- Secas, incluidas las pasas
08.11	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
0811.10	- Fresas (frutillas):
0811.10.10.00	- - Con adición de azúcar u otro edulcorante
0811.10.90.00	- - Las demás
0811.20.00.00	- Frambuesas, zarzamoras, moras, moras-frambuesa y grosellas
0811.90	- Los demás:
0811.90.10.00	- - Con adición de azúcar u otro edulcorante
	- - Los demás:
0811.90.91.00	- - - Mango (<i>Mangifera indica</i> L.)
0811.90.92.00	- - - Camu Camu (<i>Myrciaria dubia</i>)
0811.90.93.00	- - - Lúcumo (<i>Lúcuma obovata</i>)
0811.90.94.00	- - - Maracuyá (parchita) (<i>Passiflora edulis</i>)
0811.90.95.00	- - - Guanábana (<i>Annona muricata</i>)
0811.90.96.00	- - - Papaya
0811.90.99.00	- - - Los demás
08.12	Frutas y otros frutos, conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía impropios para consumo inmediato.
0812.10.00.00	- Cerezas
0812.90	- Los demás:
0812.90.20.00	- - Duraznos (melocotones), incluidos los griñones y nectarinas

0812.90.90.00	- - Los demás
08.13	Frutas y otros frutos, secos, excepto los de las partidas 08.01 a 08.06; mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este Capítulo.
0813.10.00.00	- Damascos (albaricoques, chabacanos)
0813.20.00.00	- Ciruelas
0813.30.00.00	- Manzanas
0813.40.00.00	- Las demás frutas u otros frutos
0813.50.00.00	- Mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este Capítulo
0814.00	Cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional.
0814.00.10.00	- De limón (limón sutil, limón común, limón criollo) (<i>Citrus aurantifolia</i>)
0814.00.90.00	- Las demás
09.01	Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción.
0901.11	- Café sin tostar:
0901.11.10.00	- - Sin descafeinar:
0901.11.90.00	- - - Para siembra
0901.12.00.00	- - - Los demás
0901.21	- - Descafeinado
0901.21.10.00	- Café tostado:
0901.21.20.00	- - Sin descafeinar:
0901.22.00.00	- - - En grano
0901.90.00.00	- - - Molido
	- - Descafeinado
	- Los demás
09.02	Té, incluso aromatizado.
0902.10.00.00	- Té verde (sin fermentar) presentado en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg
0902.20.00.00	- Té verde (sin fermentar) presentado de otra forma
0902.30.00.00	- Té negro (fermentado) y té parcialmente fermentado, presentados en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg
0902.40.00.00	- Té negro (fermentado) y té parcialmente fermentado, presentados de otra forma
0903.00.00.00	Yerba mate.
09.04	Pimienta del género <i>Piper</i>; frutos de los géneros <i>Capsicum</i> o <i>Pimenta</i>, secos, triturados o pulverizados.
0904.11.00.00	- Pimienta:
0904.12.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
0904.21	- - Triturada o pulverizada
	- Frutos de los géneros <i>Capsicum</i> o <i>Pimenta</i> :
	- - Secos, sin triturar ni pulverizar:

0904.21.10	- - - Paprika (<i>Capsicum annum</i> , L)
0904.21.10.10	- - - - En trozos o rodajas
0904.21.10.90	- - - - Los demás
0904.21.90.00	- - - Los demás
0904.22	- - Triturados o pulverizados:
0904.22.10.00	- - - Paprika (<i>Capsicum annum</i> , L.)
0904.22.90.00	- - - Los demás
09.05	Vainilla.
0905.10.00.00	- Sin triturar ni pulverizar
0905.20.00.00	- Triturada o pulverizada
09.06	Canela y flores de canelero.
0906.11.00.00	- Sin triturar ni pulverizar:
0906.19.00.00	- - Canela (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume)
0906.20.00.00	- - Las demás
	- Trituradas o pulverizadas
09.07	Clavos (frutos enteros, clavillos y pedúnculos).
0907.10.00.00	- Sin triturar ni pulverizar
0907.20.00.00	- Triturados o pulverizados
09.08	Nuez moscada, macis, amomos y cardamomos.
0908.11.00.00	- Nuez moscada:
0908.12.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
	- - Triturada o pulverizada
	- Macis:
0908.21.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
0908.22.00.00	- - Triturado o pulverizado
	- Amomos y cardamomos:
0908.31.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
0908.32.00.00	- - Triturados o pulverizados
09.09	Semillas de anís, badiana, hinojo, cilantro, comino o alcaravea; bayas de enebro.
0909.21	- Semillas de cilantro:
0909.21.10.00	- - Sin triturar ni pulverizar:
0909.21.90.00	- - - Para siembra
0909.22.00.00	- - - Los demás
	- - Trituradas o pulverizadas
	- Semillas de comino:
0909.31.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
0909.32.00.00	- - Trituradas o pulverizadas
	- Semillas de anís, badiana, alcaravea o hinojo; bayas de enebro:
0909.61.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
0909.62.00.00	- - Trituradas o pulverizadas
09.10	Jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo, hojas de laurel, «curry» y demás especias.
	- Jengibre:

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

0910.11.00.00	- - Sin triturar ni pulverizar
0910.12.00.00	- - Triturado o pulverizado
0910.20.00.00	- Azafrán
0910.30.00.00	- Cúrcuma
	- Las demás especias:
0910.91.00.00	- - Mezclas previstas en la Nota 1 b) de este Capítulo
0910.99	- - Las demás:
0910.99.10.00	- - - Hojas de laurel
0910.99.90.00	- - - Las demás
10.06	Arroz.
1006.20.00.00	- Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)
1006.30.00.00	- Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado
1101.00.00.00	Harina de trigo o de morcajo (tranquillón). (**)
11.02	Harina de cereales, excepto de trigo o de morcajo (tranquillón).
1102.20.00.00	- Harina de maíz
1102.90	- Las demás:
1102.90.10.00	- - Harina de centeno
1102.90.90.00	- - Las demás
11.05	Harina, sémola, polvo, copos, gránulos y «pellets», de papa (patata). (**)
1105.10.00.00	- Harina, sémola y polvo
1105.20.00.00	- Copos, gránulos y «pellets»
11.06	Harina, sémola y polvo de las hortalizas de la partida 07.13, de sagú o de las raíces o tubérculos de la partida 07.14 o de los productos del Capítulo 8.
1106.10.00.00	- De las hortalizas de la partida 07.13
1106.20	- De sagú o de las raíces o tubérculos de la partida 07.14:
1106.20.10.00	- - Maca (<i>Lepidium meyenii</i>)
1106.20.90.00	- - Los demás
1106.30	- De los productos del Capítulo 8:
1106.30.10.00	- - De bananas o plátanos
1106.30.20.00	- - De lúcuma (<i>Lúcuma Obovata</i>)
1106.30.90.00	- - Los demás
11.07	Malta (de cebada u otros cereales), incluso tostada.
1107.10.00.00	- Sin tostar
1107.20.00.00	- Tostada
11.08	Almidón y fécula; inulina.
	- Almidón y fécula:
1108.11.00.00	- - Almidón de trigo
1108.12.00.00	- - Almidón de maíz
1108.13.00.00	- - Fécula de papa (patata)
1108.14.00.00	- - Fécula de yuca (mandioca)
1108.19.00.00	- - Los demás almidones y féculas
1108.20.00.00	- Inulina
1109.00.00.00	Gluten de trigo, incluso seco.
1203.00.00.00	Copra.

<p>1206.00</p> <p>1206.00.10.00 1206.00.90.00</p> <p>12.08</p> <p>1208.10.00.00 1208.90.00.00</p> <p>12.11</p> <p>1211.20.00.00 1211.30.00.00 1211.40.00.00 1211.90 1211.90.30.00 1211.90.50.00 1211.90.60.00 1211.90.90 1211.90.90.40 1211.90.90.90</p>	<p>Semillas de girasol, incluso quebrantadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para siembra - Las demás <p>Harina de semillas o de frutos oleaginosos, excepto la harina de mostaza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja (soya) - Las demás <p>Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raíces de ginseng - Hojas de coca - Paja de adormidera - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - Orégano (<i>Origanum vulgare</i>) - Uña de gato (<i>Uncaria tomentosa</i>) - Hierbaluisa (<i>Cymbopogon citratus</i>) - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - Piretro (pelitre) - Los demás
<p>13.02</p> <p>1302.11 1302.11.10.00 1302.11.90.00 1302.12.00.00 1302.13.00.00 1302.19 1302.19.11.00 1302.19.19.00 1302.19.20.00 1302.19.91.00 1302.19.99.00 1302.20.00.00 1302.31.00.00 1302.32.00.00 1302.39 1302.39.10.00 1302.39.90.00</p>	<p>Jugos y extractos vegetales; materias pécticas, pectinatos y pectatos; agar-agar y demás mucílagos y espesativos derivados de los vegetales, incluso modificados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugos y extractos vegetales: <ul style="list-style-type: none"> - Opio: <ul style="list-style-type: none"> - Concentrado de paja de adormidera - Los demás - De regaliz - De lúpulo - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - Extracto de uña de gato (<i>Uncaria tomentosa</i>): <ul style="list-style-type: none"> - Presentado o acondicionado para la venta al por menor - Los demás - Extracto de habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja (soya), incluso en polvo - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - Presentados o acondicionados para la venta al por menor - Los demás - Materias pécticas, pectinatos y pectatos - Mucílagos y espesativos derivados de los vegetales, incluso modificados: <ul style="list-style-type: none"> - Agar-agar - Mucílagos y espesativos de la algarroba o de su semilla o de las semillas de guar, incluso modificados - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - Mucílagos de semilla de tara (<i>Caesalpineia spinosa</i>) - Los demás

1503.00.00.00	Estearina solar, aceite de manteca de cerdo, oleostearina, oleomargarina y aceite de sebo, sin emulsionar, mezclar ni preparar de otro modo.
15.07	Aceite de soja (soya) y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente.
1507.10.00.00	- Aceite en bruto, incluso desgomado
1507.90	- Los demás:
1507.90.10.00	- - Con adición de sustancias desnaturalizantes en una proporción inferior o igual al 1%
1507.90.90.00	- - Los demás
15.08	Aceite de maní (cacahuete, cacahuete) y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente.
1508.10.00.00	- Aceite en bruto
1508.90.00.00	- Los demás
15.09	Aceite de oliva y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente.
1509.10.00.00	- Virgen
1509.90.00.00	- Los demás
1510.00.00.00	Los demás aceites y sus fracciones obtenidos exclusivamente de aceituna, incluso refinados, pero sin modificar químicamente, y mezclas de estos aceites o fracciones con los aceites o fracciones de la partida 15.09.
15.11	Aceite de palma y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente.
1511.10.00.00	- Aceite en bruto
1511.90.00.00	- Los demás
15.12	Aceites de girasol, cártamo o algodón, y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.
1512.11	- Aceites de girasol o cártamo, y sus fracciones:
1512.11.10.00	- - Aceites en bruto:
1512.11.20.00	- - - De girasol
1512.19	- - - De cártamo
1512.19.10.00	- - Los demás:
1512.19.20.00	- - - De girasol
1512.21.00.00	- - - De cártamo
1512.29.00.00	- Aceite de algodón y sus fracciones:
	- - Aceite en bruto, incluso sin gosipol
	- - Los demás
15.13	Aceites de coco (de copra), de almendra de palma o de babasú, y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.
1513.11.00.00	- Aceite de coco (de copra) y sus fracciones:
	- - Aceite en bruto

1513.19.00.00	- - Los demás
1513.21	- Aceites de almendra de palma o de babasú, y sus fracciones:
1513.21.10.00	- - Aceites en bruto:
1513.21.20.00	- - - De almendra de palma
1513.29	- - Los demás:
1513.29.10.00	- - - De almendra de palma
1513.29.20.00	- - - De babasú
15.14	Aceites de nabo (de nabina), colza o mostaza, y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.
	- Aceites de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúico y sus fracciones:
1514.11.00.00	- - Aceites en bruto
1514.19.00.00	- - Los demás
	- Los demás:
1514.91.00.00	- - Aceites en bruto
1514.99.00.00	- - Los demás
15.15	Las demás grasas y aceites vegetales fijos (incluido el aceite de jojoba), y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.
	- Aceite de lino (de linaza) y sus fracciones:
1515.11.00.00	- - Aceite en bruto
1515.19.00.00	- - Los demás
	- Aceite de maíz y sus fracciones:
1515.21.00.00	- - Aceite en bruto
1515.29.00.00	- - Los demás
1515.50.00.00	- Aceite de sésamo (ajonjolí) y sus fracciones
1515.90.00	- Los demás:
15.16	Grasas y aceites, animales o vegetales, y sus fracciones, parcial o totalmente hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, incluso refinados, pero sin preparar de otro modo.
1516.10.00.00	- Grasas y aceites, animales, y sus fracciones
1516.20.00.00	- Grasas y aceites, vegetales, y sus fracciones
15.17	Margarina; mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites, de este Capítulo, excepto las grasas y aceites alimenticios y sus fracciones, de la partida 15.16.
1517.10.00.00	- Margarina, excepto la margarina líquida
1517.90.00.00	- Las demás
1601.00.00.00	Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
16.02	Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.
1602.10.00.00	- Preparaciones homogeneizadas
1602.20.00.00	- De hígado de cualquier animal
	- De aves de la partida 01.05:
1602.31	- - De pavo (gallipavo):
1602.31.10.00	- - - En trozos sazonados y congelados

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1602.31.90.00	- - - Los demás
1602.32	- - De gallo o gallina:
1602.32.10	- - - En trozos sazonados y congelados:
	- - - - Cuartos traseros:
1602.32.10.11	- - - - - Sin deshuesar
1602.32.10.12	- - - - - Deshuesado
1602.32.10.90	- - - - Los demás
1602.32.90	- - - Los demás:
	- - - - Cuartos traseros:
1602.32.90.11	- - - - - Sin deshuesar
1602.32.90.12	- - - - - Deshuesado
1602.32.90.90	- - - - Los demás
1602.39	- - Las demás:
1602.39.10.00	- - - En trozos sazonados y congelados
1602.39.90.00	- - - Los demás
	- De la especie porcina:
1602.41.00.00	- - Jamones y trozos de jamón
1602.42.00.00	- - Paletas y trozos de paleta
1602.49.00.00	- - Las demás, incluidas las mezclas
1602.50.00.00	- De la especie bovina
1602.90.00.00	- Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal
1603.00.00.00	Extractos y jugos de carne, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos.
17.01	Azúcar de caña o de remolacha y sacarosa químicamente pura, en estado sólido.
	- Azúcar en bruto sin adición de aromatizante ni colorante:
1701.12.00.00	- - De remolacha
1701.13.00.00	- - Azúcar de caña mencionado en la Nota 2 de subpartida de este Capítulo
1701.14.00.00	- - Los demás azúcares de caña
	- Los demás:
1701.91.00.00	- - Con adición de aromatizante o colorante
1701.99	- - Los demás:
1701.99.10.00	- - - Sacarosa químicamente pura
1701.99.90.00	- - - Los demás
17.02	Los demás azúcares, incluidas la lactosa, maltosa, glucosa y fructosa (levulosa) químicamente puras, en estado sólido; jarabe de azúcar sin adición de aromatizante ni colorante; sucedáneos de la miel, incluso mezclados con miel natural; azúcar y melaza caramelizados.
	- Lactosa y jarabe de lactosa:
1702.11.00.00	- - Con un contenido de lactosa superior o igual al 99% en peso, expresado en lactosa anhidra, calculado sobre producto seco
	- Los demás:
1702.19	- - - Lactosa
1702.19.10.00	- - - Jarabe de lactosa
1702.19.20.00	- - - Azúcar y jarabe de arce («maple»)
1702.20.00.00	- - - Glucosa y jarabe de glucosa, sin fructosa o con un contenido de fructosa, calculado sobre producto seco, inferior al 20% en peso:
1702.30	- - - - Con un contenido de glucosa superior o igual al 99% en peso, expresado en glucosa anhidra, calculado sobre producto seco
1702.30.10.00	- - - - -

<p>1702.30.20.00 1702.30.90.00 1702.40 1702.40.10.00 1702.40.20.00 1702.50.00.00 1702.60.00.00 1702.90 1702.90.10.00 1702.90.20.00 1702.90.30.00 1702.90.40.00 1702.90.90.00</p>	<p>(Dextrosa)</p> <ul style="list-style-type: none"> - - Jarabe de glucosa - - Las demás - Glucosa y jarabe de glucosa, con un contenido de fructosa sobre producto seco superior o igual al 20% pero inferior al 50%, en peso, excepto el azúcar invertido: <ul style="list-style-type: none"> - - Glucosa - - Jarabe de glucosa - Fructosa químicamente pura - Las demás fructosas y jarabe de fructosa, con un contenido de fructosa sobre producto seco superior al 50% en peso, excepto el azúcar invertido - Los demás, incluido el azúcar invertido y demás azúcares y jarabes de azúcar, con un contenido de fructosa sobre producto seco de 50% en peso: <ul style="list-style-type: none"> - - Sucedáneos de la miel, incluso mezclados con miel natural - - Azúcar y melaza caramelizados - - Azúcares con adición de aromatizante o colorante - - Los demás jarabes - - Los demás
<p>17.03 1703.10.00.00 1703.90.00.00</p>	<p>Melaza procedente de la extracción o del refinado del azúcar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melaza de caña - Las demás
<p>17.04 1704.10 1704.10.10.00 1704.10.90.00 1704.90 1704.90.10.00 1704.90.90.00</p>	<p>Artículos de confitería sin cacao (incluido el chocolate blanco).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chicles y demás gomas de mascar, incluso recubiertos de azúcar: <ul style="list-style-type: none"> - - Recubiertos de azúcar - - Los demás - Los demás: <ul style="list-style-type: none"> - - Bombones, caramelos, confites y pastillas - - Los demás
<p>18.03 1803.10.00.00 1803.20.00.00</p>	<p>Pasta de cacao, incluso desgrasada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin desgrasar - Desgrasada total o parcialmente
<p>1804.00 1804.00.11.00 1804.00.12.00 1804.00.13.00 1804.00.20.00</p>	<p>Manteca, grasa y aceite de cacao.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manteca de cacao: <ul style="list-style-type: none"> - - Con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1% - - Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65% - - Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1.65% - Grasa y aceite de cacao
<p>1805.00.00.00</p>	<p>Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.</p>
<p>18.06 1806.10.00.00 1806.20</p>	<p>Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante - Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg, o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg:

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1806.20.10.00	- - Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes
1806.20.90.00	- - Los demás
1806.31.00.00	- Los demás, en bloques, tabletas o barras:
1806.32.00.00	- - Rellenos
1806.90.00.00	- - Sin rellenar
	- Los demás
19.01	Extracto de malta; preparaciones alimenticias de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta, que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte; preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04 que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte.
1901.10	- Preparaciones para la alimentación infantil acondicionadas para la venta al por menor:
1901.10.10.00	- - Fórmulas lácteas para niños de hasta 12 meses de edad
1901.10.91.00	- - Las demás:
1901.10.99.00	- - - A base de harinas, sémolas, almidones, féculas o extractos de malta
1901.20.00.00	- - - Los demás
1901.90	- Mezclas y pastas para la preparación de productos de panadería, pastelería o galletería, de la partida 19.05
1901.90.10.00	- Los demás:
1901.90.20.00	- - Extracto de malta
1901.90.90.00	- - Manjar blanco o dulce de leche
	- - Los demás
19.02	Pastas alimenticias, incluso cocidas o rellenas (de carne u otras sustancias) o preparadas de otra forma, tales como espaguetis, fideos, macarrones, tallarines, lasañas, ñoquis, ravioles, canelones; cuscús, incluso preparado.
1902.11.00.00	- Pastas alimenticias sin cocer, rellenar ni preparar de otra forma:
1902.19.00.00	- - Que contengan huevo
1902.20.00.00	- - Las demás
1902.30.00.00	- Pastas alimenticias rellenas, incluso cocidas o preparadas de otra forma
1902.40.00.00	- Las demás pastas alimenticias
	- Cuscús
1903.00.00.00	Tapioca y sus sucedáneos preparados con fécula, en copos, grumos, granos perlados, cerniduras o formas similares.
19.04	Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado (por ejemplo: hojuelas o copos de maíz); cereales (excepto el maíz) en grano o en forma de copos u otro grano trabajado (excepto la harina, grañones y sémola), precocidos o preparados de otro modo, no expresados ni comprendidos en otra parte.
1904.10.00.00	- Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado
1904.20.00.00	- Preparaciones alimenticias obtenidas con copos de cereales sin tostar o con mezclas de copos de cereales sin tostar y copos de cereales tostados o cereales inflados

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1904.30.00.00 1904.90.00.00	- Trigo «bulgur» - Los demás
19.05	Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
1905.10.00.00 1905.20.00.00	- Pan crujiente llamado «Knäckebrot» - Pan de especias - Galletas dulces (con adición de edulcorante); barquillos y obleas, incluso rellenos («gaufrettes», «wafers») y «waffles» («gaufres»):
1905.31.00.00 1905.32.00.00	- - Galletas dulces (con adición de edulcorante) - - Barquillos y obleas, incluso rellenos («gaufrettes», «wafers») y «waffles» («gaufres»)
1905.40.00.00 1905.90 1905.90.10.00 1905.90.90.00	- Pan tostado y productos similares tostados - Los demás: - - Galletas saladas o aromatizadas - - Los demás
20.01	Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético.
2001.10.00.00 2001.90 2001.90.10.00 2001.90.90.00	- Pepinos y pepinillos - Los demás: - - Aceitunas - - Los demás
20.02	Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético).
2002.10.00.00 2002.90.00.00	- Tomates enteros o en trozos - Los demás
20.03	Hongos y trufas, preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético).
2003.10.00.00 2003.90.00.00	- Hongos del género <i>Agaricus</i> - Los demás
20.04	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, excepto los productos de la partida 20.06.
2004.10.00.00 2004.90.00.00	- Papas (patatas) - Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas
20.05	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 20.06.
2005.10.00.00 2005.20.00.00 2005.40.00.00	- Hortalizas homogeneizadas - Papas (patatas) - Arvejas (guisantes, chícharos) (<i>Pisum sativum</i>) - Frijoles (fréjoles, porotos, alubias, judías) (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>):
2005.51.00.00 2005.59.00.00	- - Desvainados - - Los demás

2005.60.00.00	- Espárragos
2005.70.00.00	- Aceitunas
2005.80.00.00	- Maíz dulce (<i>Zea mays var. saccharata</i>)
	- Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas:
2005.91.00.00	- - Brotes de bambú
2005.99	- - Las demás:
2005.99.10.00	- - - Alcachofas (alcauciles)
2005.99.20.00	- - - Pimiento piquillo (<i>Capsicum annuum</i>)
2005.99.90.00	- - - Las demás
2006.00.00.00	Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados).
20.07	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
2007.10.00.00	- Preparaciones homogeneizadas
	- Los demás:
2007.91	- - De agrios (cítricos):
2007.91.10.00	- - - Confituras, jaleas y mermeladas
2007.91.20.00	- - - Purés y pastas
2007.99	- - Los demás:
	- - - De piñas (ananás):
2007.99.11.00	- - - - Confituras, jaleas y mermeladas
2007.99.12.00	- - - - Purés y pastas
	- - - Los demás:
2007.99.91.00	- - - - Confituras, jaleas y mermeladas
2007.99.92.00	- - - - Purés y pastas
20.08	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte.
	- Frutos de cáscara, maníes (cacahuets, cacahuates) y demás semillas, incluso mezclados entre sí:
2008.11	- - Maníes (cacahuets, cacahuates):
2008.11.10.00	- - - Manteca
2008.11.90.00	- - - Los demás
2008.19	- - Los demás, incluidas las mezclas:
2008.19.10.00	- - - Nueces de marañón (mery, cajuil, anacardo, «cajú»)
2008.19.20.00	- - - Pistachos
2008.19.90.00	- - - Los demás, incluidas las mezclas
2008.20	- Piñas (ananás):
2008.20.10.00	- - En agua con adición de azúcar u otro edulcorante, incluido el jarabe
2008.20.90.00	- - Las demás
2008.30.00.00	- Agrios (cítricos)
2008.40.00.00	- Peras
2008.50.00.00	- Damascos (albaricoques, chabacanos)
2008.60	- Cerezas:
2008.60.10.00	- - En agua con adición de azúcar u otro edulcorante, incluido el jarabe
2008.60.90.00	- - Las demás
2008.70	- Duraznos (melocotones), incluidos los griñones y nectarinas:
2008.70.20.00	- - En agua con adición de azúcar u otro edulcorante, incluido el jarabe
2008.70.90.00	- - Los demás
2008.80.00.00	- Fresas (frutillas)

<p>2008.91.00.00 2008.93.00.00 2008.97.00.00 2008.99 2008.99.20.00 2008.99.30.00 2008.99.90.00</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los demás, incluidas las mezclas, excepto las mezclas de la subpartida 2008.19: - - Palmitos - - Arándanos rojos (<i>Vaccinium macrocarpon</i>, <i>Vaccinium oxycoccos</i>, <i>Vaccinium vitis-idaea</i>) - - Mezclas - - Los demás: - - - Papayas - - - Mangos - - - Los demás
<p>20.09 2009.11.00.00 2009.12.00.00 2009.19.00.00 2009.21.00.00 2009.29.00.00 2009.31.00.00 2009.39 2009.39.10.00 2009.39.90.00 2009.41.00.00 2009.49.00.00 2009.50.00.00 2009.61.00.00 2009.69.00.00 2009.71.00.00 2009.79.00.00 2009.81.00.00 2009.89 2009.89.10.00 2009.89.20.00 2009.89.30.00 2009.89.40.00 2009.89.50.00 2009.89.60.00 2009.89.90.00 2009.90.00.00</p>	<p>Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugo de naranja: - - Congelado - - Sin congelar, de valor Brix inferior o igual a 20 - - Los demás - Jugo de toronja o pomelo: - - De valor Brix inferior o igual a 20 - - Los demás - Jugo de cualquier otro agrío (cítrico): - - De valor Brix inferior o igual a 20 - - Los demás: - - - De limón de la subpartida 0805.50.21 - - - Los demás - Jugo de piña (ananá): - - De valor Brix inferior o igual a 20 - - Los demás - Jugo de tomate - Jugo de uva (incluido el mosto): - - De valor Brix inferior o igual a 30 - - Los demás - Jugo de manzana: - - De valor Brix inferior o igual a 20 - - Los demás - Jugo de cualquier otra fruta o fruto u hortaliza: - - De arándanos rojos (<i>Vaccinium macrocarpon</i>, <i>Vaccinium oxycoccos</i>, <i>Vaccinium vitis-idaea</i>) - - Los demás: - - - De papaya - - - De maracuyá (parchita) (<i>Passiflora edulis</i>) - - - De guanábana (<i>Annona muricata</i>) - - - De mango - - - De camu camu (<i>Myrciaria dubia</i>) - - - De hortaliza - - - Los demás - Mezclas de jugos
<p>21.01</p>	<p>Extractos, esencias y concentrados de café, té o yerba mate y preparaciones a base de estos productos o a base de café, té o yerba mate; achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostados y sus extractos, esencias y concentrados.</p>

2101.11.00.00	- Extractos, esencias y concentrados de café y preparaciones a base de estos extractos, esencias o concentrados o a base de café:
2101.12.00.00	- - Extractos, esencias y concentrados
	- - Preparaciones a base de extractos, esencias o concentrados o a base de café
2101.20.00.00	- Extractos, esencias y concentrados de té o de yerba mate y preparaciones a base de estos extractos, esencias o concentrados o a base de té o de yerba mate
2101.30.00.00	- Achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostados y sus extractos, esencias y concentrados
21.02	Levaduras (vivas o muertas); los demás microorganismos monocelulares muertos (excepto las vacunas de la partida 30.02); polvos para hornear preparados.
2102.10	- Levaduras vivas:
2102.10.10.00	- - Levadura de cultivo
2102.10.90.00	- - Las demás
2102.20.00.00	- Levaduras muertas; los demás microorganismos monocelulares muertos
2102.30.00.00	- Preparaciones en polvo para hornear
21.03	Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.
2103.10.00.00	- Salsa de soja (soya)
2103.20.00.00	- «Ketchup» y demás salsas de tomate
2103.30	- Harina de mostaza y mostaza preparada:
2103.30.10.00	- - Harina de mostaza
2103.30.20.00	- - Mostaza preparada
2103.90	- Los demás:
2103.90.10.00	- - Salsa mayonesa
2103.90.20.00	- - Condimentos y sazónadores, compuestos
2103.90.90.00	- - Las demás
21.04	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados; preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas.
2104.10	- Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados:
2104.10.10.00	- - Preparaciones para sopas, potajes o caldos
2104.10.20.00	- - Sopas, potajes o caldos, preparados
2104.20.00.00	- Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas
2105.00	Helados, incluso con cacao.
2105.00.10.00	- Helados que no contengan leche, ni productos lácteos
2105.00.90.00	- Los demás
21.06	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.
2106.10	- Concentrados de proteínas y sustancias proteicas texturadas:
	- - Concentrados de proteínas:
2106.10.11.00	- - - De soya, con un contenido de proteína en base seca entre 65% y

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

	75%
2106.10.19.00	- - - Los demás
2106.10.20.00	- - Sustancias proteicas texturadas
2106.90	- Las demás:
2106.90.10.00	- - Polvos para la preparación de budines, cremas, helados, postres, gelatinas y similares
	- - Preparaciones compuestas cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual al 0,5% vol, para la elaboración de bebidas:
2106.90.21.00	- - - Presentadas en envases acondicionados para la venta al por menor
2106.90.29.00	- - - Las demás
2106.90.30.00	- - Hidrolizados de proteínas
2106.90.40.00	- - Autolizados de levadura
2106.90.50.00	- - Mejoradores de panificación
2106.90.60.00	- - Preparaciones edulcorantes a base de sustancias sintéticas o artificiales
	- - Complementos y suplementos alimenticios:
2106.90.71.00	- - - Que contengan como ingrediente principal uno o más extractos vegetales, partes de plantas, semillas o frutos, incluidas las mezclas entre sí
2106.90.72.00	- - - Que contengan como ingrediente principal uno o más extractos vegetales, partes de plantas, semillas o frutos, con una o más vitaminas, minerales u otras sustancias
2106.90.73.00	- - - Que contengan como ingrediente principal una o más vitaminas con uno o más minerales
2106.90.74.00	- - - Que contengan como ingrediente principal una o más vitaminas
2106.90.79.00	- - - Los demás
2106.90.80.00	- - Fórmulas no lácteas para niños de hasta 12 meses de edad
	- - Las demás:
2106.90.91.00	- - - Preparaciones edulcorantes a base de estevia
2106.90.99.00	- - - Las demás
22.01	Agua, incluidas el agua mineral natural o artificial y la gaseada, sin adición de azúcar u otro edulcorante ni aromatizada; hielo y nieve.
2201.10.00	- Agua mineral y agua gaseada:
	- - Agua mineral:
2201.10.00.11	- - - Natural, incluso gaseada
2201.10.00.12	- - - Artificial, incluso gaseada
2201.10.00.30	- - Agua gaseada
2201.90.00	- Los demás:
2201.90.00.10	- - Agua sin gasear
2201.90.00.20	- - Hielo
2201.90.00.90	- - Las demás
22.02	Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada, y demás bebidas no alcohólicas, excepto los jugos de frutas u otros frutos o de hortalizas de la partida 20.09.
2202.10.00.00	- Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada
2202.90.00.00	- Las demás
2203.00.00.00	Cerveza de malta.

22.04	Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 20.09.
2204.10.00.00	- Vino espumoso
	- Los demás vinos; mosto de uva en el que la fermentación se ha impedido o cortado añadiendo alcohol:
2204.21.00.00	- - En recipientes con capacidad inferior o igual a 2 l
2204.29	- - Los demás:
2204.29.10.00	- - - Mosto de uva en el que la fermentación se ha impedido o cortado añadiendo alcohol
2204.29.90.00	- - - Los demás vinos
2204.30.00.00	- Los demás mostos de uva
22.05	Vermut y demás vinos de uvas frescas preparados con plantas o sustancias aromáticas.
2205.10.00.00	- En recipientes con capacidad inferior o igual a 2 l
2205.90.00.00	- Los demás
2206.00.00.00	Las demás bebidas fermentadas (por ejemplo: sidra, perada, aguamiel); mezclas de bebidas fermentadas y mezclas de bebidas fermentadas y bebidas no alcohólicas, no expresadas ni comprendidas en otra parte.
22.08	Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico inferior al 80% vol; aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas.
2208.20	- Aguardiente de vino o de orujo de uvas:
	- - De vino (Por ejemplo: «coñac», «brandys», «pisco», «singani»):
2208.20.21.00	- - - Pisco
2208.20.22.00	- - - Singani
2208.20.29.00	- - - Los demás
2208.20.30.00	- - De orujo de uvas («grappa» y similares)
2208.30.00.00	- Whisky
2208.40.00.00	- Ron y demás aguardientes procedentes de la destilación, previa fermentación, de productos de la caña de azúcar
2208.50.00.00	- Gin y ginebra
2208.60.00.00	- Vodka
2208.70	- Licores:
2208.70.10.00	- - De anís
2208.70.20.00	- - Cremas
2208.70.90.00	- - Los demás
2208.90	- Los demás:
2208.90.10.00	- - Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico inferior al 80% vol
2208.90.20.00	- - Aguardientes de ágaves (tequila y similares)
	- - Los demás aguardientes:
2208.90.42.00	- - - De anís
2208.90.49.00	- - - Los demás
2208.90.90.00	- - Los demás
2209.00.00.00	Vinagre y sucedáneos del vinagre obtenidos a partir del ácido acético.
2501.00	Sal (incluidas la de mesa y la desnaturalizada) y cloruro de sodio puro, incluso en disolución acuosa o con adición de antiaglomerantes o de agentes que garanticen una buena fluidez; agua de mar.

PROYECTO DE REGLAMENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N°1222, QUE OPTIMIZA LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORTALECE EL CONTROL SANITARIO Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

2501.00.10.00	- Sal de mesa
2501.00.20.00	- Cloruro de sodio, con pureza superior o igual al 99,5%, incluso en disolución acuosa
	- Los demás:

(*) Las mercancías descritas corresponden solo a los alimentos elaborados industrialmente bajo competencias de la DIGESA – MINSA.- DL N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos. (ejemplo: con tratamiento térmico, ahumado, secado industrial, tostado, deshidratado, mezclas secas para infusiones y condimentos, escaldados, encurtidos, salmuerados, entre otros).

(**) Solo las harinas fortificadas.