



RESOLUCIÓN EXENTA Nº: 1284/2021

ESTABLECE CATEGORIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, SEGÚN SU RIESGO DE PLAGAS Y POTENCIALES EFECTOS EN SALUD ANIMAL Y SEGUN REQUISITOS EN SU CONDICIÓN DE ORGANICOS Y MEDIDAS DE CONTROL PARA LOS MISMOS EN FRONTERA Y DEROGA RESOLUCIÓN Nº3.589 DE 2012.

Santiago, 03/03/2021

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley Nº18.755 Orgánica del Servicio; Ley Nº18.164, que introduce modificaciones a la Legislación Aduanera; la Ley Nº 19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado; el Decreto Ley Nº 3.557 de 1980, que establece disposiciones sobre Protección Agrícola; el Decreto Nº 510 de 2016, del Ministerio de Agricultura, que habilita puertos para la importación de mercancías sujetas a revisión por parte del Servicio Agrícola y Ganadero; el Decreto Nº 112 de 2018, del Ministerio de Agricultura que nombra al Director Nacional del SAG; el Decreto Nº 4 de 2016, del Ministerio de Agricultura, que Aprueba Reglamento de Alimentos para Animales; El Decreto Nº 144 de 2007, del Ministerio de Relaciones Exteriores que promulga la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF Nº5 y NIMFNº32) de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO; la Resolución Nº 7 de 2019, de la Contraloría General de la República; las Resoluciones del Servicio Agrícola y Ganadero No 6.612 de 2018, que establece nómina de ingredientes autorizados para la producción de alimentos o suplementos para animales; Nº 7.885 de 2017, que establece límites máximos de contaminantes en insumos destinados a la alimentación animal; Nº 3.173 de 2000; Ley 20.089, que crea el sistema nacional de certificación de productos orgánicos, Decreto Nº 3 del 2016, del Ministerio de Agricultura, que establece los requisitos de importación de productos orgánicos importados, 3.589 de 2012 y 3.815 de 2003; DFL RRA Nº 16 de 1963, del Ministerio de Hacienda, que establece normas sobre Sanidad y Protección Animal; el Decreto Supremo Nº 46 de 1978, que Aprueba Reglamento para la prevención y control de la fiebre aftosa (henos, paja y pastos); el Decreto Supremo Nº 32 de 1996, que Aprueba Reglamento para la erradicación de la peste porcina; el Decreto Nº 29 de 2012, del Ministerio de Agricultura, que Aprueba Reglamento sobre protección de los animales durante su producción industrial, su comercialización y en otros recintos de mantención de animales; la Resolución Nº 1992 de 2006, que establece nómina de aditivos autorizados para la elaboración y fabricación de alimentos y suplementos para animales; el Decreto Nº 16 de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores, que promulga el "Acuerdo de Marrakech" por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, y los Acuerdos anexos que se indican.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante SAG o Servicio, está facultado para establecer los requisitos fitosanitarios y zoonosanitarios para la importación al país de mercancías de su competencia a fin de prevenir la introducción y dispersión de plagas reglamentadas o agentes causantes de enfermedades transfronterizas de los animales.
2. Que, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias o Fitosanitarias de la OMC, indica que, al evaluar los riesgos, los Miembros tendrán en cuenta, entre otros, los procesos y métodos de producción por los que pasan los productos de origen vegetal antes de su exportación.
3. Que, existen normas del Servicio que establecen la nómina de ingredientes autorizados para la producción de alimentos o suplementos para animales y que estos incluyen productos vegetales con distintos grados de procesamiento.
4. Que, es necesario proporcionar nuevos criterios para categorizar los productos según su riesgo de plagas, de acuerdo con el método y el grado de procesamiento aplicado y el uso previsto del producto

integrando los enfoques fitosanitarios, zoonosanitarios y de calidad para establecer los requisitos de importación.

5. Que, la importación de productos del ámbito de competencia del Servicio Agrícola y Ganadero se ha ido incrementando año a año, lo que hace necesario focalizar los recursos del proceso de control de importación y particularmente el correspondiente a la etapa de inspección física en aquellas mercancías de mayor riesgo fito y zoonosanitario.
6. Que, la categorización de productos según su riesgo de plagas es necesaria para identificar si corresponde realizar un análisis de riesgo de plagas, para establecerle requisitos fito y zoonosanitario.
7. Que, la categorización de productos según su riesgo de plagas facilitará el establecimiento de requisitos fitosanitarios de importación y la aplicación integral de la normativa zoonosanitaria, así como a los requisitos aplicables a los productos en calidad orgánica, en los procedimientos establecidos por el Servicio en los Sitios de Inspección de los Puertos Habilitados de Ingreso al país.
8. Que, la clasificación de riesgo permite, además, tomar decisiones respecto de la necesidad o de la intensidad de la inspección de las mercancías de importación con el objeto de maximizar la eficacia de las acciones fitosanitarias o zoonosanitarias destinadas a la detección de plagas reglamentadas u otros incumplimientos en mercancías importadas, considerando las limitaciones de recursos.
9. Que, el proceso de elaboración o procesamiento de las mercancías, podría afectar a las plagas reglamentadas o patógenos asociados al producto y, por ende, a las posibilidades de que éste hospede y disemine plagas o enfermedades, por lo que se requiere conocer los procesamientos a los que son sometidos los productos incorporando la descripción de éstos para facilitar su comprensión, y a modo de ejemplo algunos de ellos, entendiéndose que se hace extensivo y aplicable a cualquier producto que haya sido sometido al mismo proceso o combinación de procesos de transformación.
10. Que, en el proceso de inspección, es necesario considerar tanto los aspectos fitosanitarios como zoonosanitarios, esto último cuando los productos de origen vegetal sean utilizados en alimentación animal y aquellos referidos a calidad cuando los productos sean declarados como orgánicos, ecológicos o biológicos.

RESUELVO:

1. La presente resolución tiene por objetivo establecer la categorización de productos vegetales según su riesgo de plagas considerando el método y grado de procesamiento aplicado, y su uso previsto. Esto incluye las mercancías que ingresan al país destinadas a alimentación animal. Adicionalmente, la presente resolución establece la necesidad de verificar el cumplimiento de los requisitos de certificación de productos orgánicos importados.
2. Para efectos de esta Resolución se entenderá por:

2.1 Categoría 1 de riesgo fitosanitario: la que agrupa a aquellos productos procesados hasta el punto en que ya no son susceptibles de ser infestados por plagas cuarentenarias, por lo que no requieren medidas ni certificación fitosanitarias con respecto a las plagas que pudieran haber estado presentes en los productos antes del proceso.

2.2 Categoría 2 de riesgo fitosanitario: la que agrupa los productos que se han procesado, pero aún tienen capacidad para ser infestados por algunas plagas cuarentenarias.

De acuerdo con el método y grado de procesamiento, del uso previsto del producto y en la experiencia alcanzada por el Servicio como resultado de las inspecciones efectuadas a mercancías de importación, el SAG podrá establecer el requisito de Certificación Fitosanitaria para determinados procesos o mercancías de esta categoría.

2.3 Categoría 3 de riesgo fitosanitario: la que agrupa los productos que no han sido procesados, que tienen posibilidades de introducir o dispersar plagas cuarentenarias y cuyo uso previsto tiene una finalidad distinta de la propagación, como el consumo o procesamiento. Es necesario un análisis de riesgo de plagas para determinar el riesgo fitosanitario relacionado con esta vía.

Dentro de los productos de esta categoría se incluyen:

- a. Frutas frescas
- b. Hortalizas frescas
- c. Flores y ramas frescas cortadas
- d. Tallos y culmos, entre otros, para consumo
- e. Estructuras subterráneas para consumo (raíces, rizomas, tubérculos, bulbos, cormos, entre otros)

2.4 Categoría 4 de riesgo fitosanitario: la que agrupa los productos que no han sido procesados, que tienen más posibilidad de introducir o dispersar plagas reglamentadas y el uso previsto es la

propagación. Es necesario un análisis de riesgo de plagas para determinar el riesgo fitosanitario relacionado con esta vía.

Esta categoría considera el siguiente material propagativo:

- a. Esquejes con y sin raíz
- b. Estacas con y sin raíz
- c. Estructuras subterráneas (raíces, rizomas, tubérculos, bulbos, entre otros)
- d. Material Micropropagado
- e. Plantas
- f. Plantas *In Vitro*
- g. Polen
- h. Ramas y ramillas
- i. Semillas
- j. Tallos, culmos, entre otros
- k. Otros materiales vegetales de propagación (ejemplo micelio o esporas de hongos)

2.5 Método y grado de procesamiento antes de la exportación: corresponde al/los proceso/s que busca/n modificar un producto para distintos fines y que puede afectar a las plagas asociadas al producto y, por ende, a las posibilidades de que éste hospede dichas plagas. Según el método y grado de procesamiento, los productos podrán dividirse en tres grandes grupos:

- a. Procesado a tal punto que el producto pierde su capacidad de ser infestado por plagas.
- b. Procesado hasta un punto en que el producto mantiene su capacidad de ser infestado por plagas.
- c. No procesado.

2.6 Uso previsto del producto: se define como el propósito declarado para el cual la mercancía será importada. Esta podrá utilizarse para:

- a. Siembra o plantación.
- b. Consumo directo (humano o animal) u otros usos (artesanías, artículos decorativos).
- c. Procesamiento o industrialización para diversos usos.

2.7 Entiéndase para efectos de esta Resolución, los términos artículo reglamentado, mercancía y producto, como sinónimos.

3. Se establece que los siguientes procesos, correspondientes a Categoría 1 de riesgo fitosanitario, no requerirán ser presentados al Servicio para su pronunciamiento, salvo para aquellos productos destinados a alimentación animal o que tengan calidad orgánica.

CAT. RIESGO	TIPO DE PROCESO	EJEMPLOS DE PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESO
1	Subproductos resultantes de Aserrío o Aserrado	Aserrín de madera, polvo de madera.
1	Aserrío o Aserrado y Tostado Aserrío o Aserrado y secado (para la industria del vino o culinario)	Barricas, tapas de barricas, duelas de uso enológico y tinas de madera.
1	Astillado y Tostado o Astillado y Secado (para la industria del vino)	Astillas y Chips de uso enológico.
1	Apertizado	Conservas de frutas, hortalizas, granos, hongos (champiñones), palmitos, alcaparras, entre otros.
1	Carbonización	Carbón vegetal o briquetas.

1	Subproductos resultantes de Cepillado de la madera	Lana de madera, viruta de madera.
1	Cocción o Precocción	Diversas frutas, hortalizas, granos.
1	Cocción y Picado, Trozado o Partido	Frutas, hortalizas, granos, entre otros.
1	Concentrados	<ul style="list-style-type: none"> • Caldos de verduras concentrados de presentación semilíquida o viscosa, que se bebe mediante el previo agregado de agua. • Caldos deshidratados de verduras de presentación en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser preparado mediante el agregado de agua de acuerdo al procedimiento indicado en su rotulación.
1	Confitado	Frutos secos, frutos deshidratados o desecados, granos, hortalizas, insectos, entre otros.
1	Debobinado o foliado, secado en horno, pegado o encolado y prensado.	Tableros de madera contrachapada (terciado o PLYWOOD), muebles elaborados total o parcialmente y otros artículos elaborados a partir de estos tableros.
1	Desecado y molienda o molido.	Espicias para aliños (pimienta en polvo, comino en polvo, cebolla en polvo, etc.) y hortalizas (perejil en polvo), entre otros.
1	Deshidratado y molienda o molido	Cacao en polvo, café, harinas, harinillas (de diversos granos de cereales, oleaginosas, leguminosas, entre otras especies), sémolas, semolinas u otros vegetales.
1	Deshidratado y triturado o Desecado y triturado	Té (incluyendo té de frutas), infusiones de hierba, yerba mate, frutos secos (coco rallado), hortalizas, entre otros.
1	Esterilización	Sopas, jugos envasados.
1	Extracción	<p>Extractos, pectina de fruta, proteínas vegetales hidrolizadas, extractos minerales de plantas, lecitina de soja y almidón (de patata, trigo, maíz, mandioca).</p> <p>Azúcares, inulina, esencias, gomas, jugos, lacas, resinas, gluten, cremas, melaza, aceites vegetales, mantecas y grasas vegetales, con excepción de aquellos productos utilizados para alimentación animal.</p>
1	Expandido	Granos de cereales (avena, maíz, trigo, arroz y quínoa), flakes o escamas, hojuelas, tabaco, entre otras.

1	Expeller	Expeller de diversos granos, germen y plantas (damasco, comino negro, borraja, avellana, granada, nuez, almendra, trigo, soya, algodón, maíz, copra, sésamo, calabaza, lino, girasol, entre otros).
1	Fermentación	Pulpas de fruta (con o sin semilla), frutas y hortalizas, granos, tabaco elaborado (cigarrillos, cigarros, puros, tabaco envasado para pipa), té fermentado, trigo fermentado y malteado, germen de trigo fermentado, entre otros.
1	Liofilizado o Liofilización	Granos, frutas, hortalizas, entre otros.
1	Micronización	Alimentos en polvo fino como cereales, semillas de producción de aceite, y legumbres, y pre-tratamiento del cacao.
1	Pasteurización	Jugos, pulpas, fideos, entre otros.
1	Peinado, cardado, blanqueado y esterilizado	El algodón y los apósitos de algodón, bobinas de algodón de uso industrial, mopas, huaipes, entre otros.
1	Peletizado	Pellets vegetales (soya, maíz, girasol), con excepción de aquellos utilizados para consumo animal.
1	Prefrito y congelado	Hortalizas, tales como las papas pre-fritas o papas duquesa, cebolla pre-frita, entre otros.
1	Prensado (Productos y Subproductos de origen forestal)	Corchos (tapones, láminas, posa vasos, individuales, bandejas, zapatos, pizarras y pisos), briquetas de aserrín.
1	Preservación en líquido	Frutas y hortalizas (con o sin carozo/ semilla) macerados en almíbar, encurtidos o preservados en aceite, vinagre, legía, ácido cítrico u otro.
1	Pulpaje	Celulosa, frutas y hortalizas (mermeladas, salsas, ketchup)
1	Salado (Salazón)	Granos, frutos y hortalizas.
1	Sublimado	Frutas.
1	Sulfitado	Frutas y hortalizas.
1	Teñido	Fibras vegetales teñidas con tinciones naturales o sintéticas (lanas, fibras de algodón, cáñamo, sisal, entre otros).

1	Tostado	Café molido (normal o descafeinado), granos (cacao, café).
1	Tostado y/o salado	Frutos secos (almendras, pistachos, maní, avellanas, castañas de cajú, nueces) independiente que contengan fruta seca/desecada o deshidratada en trozo.
1	Triturado, pegado o encolado y prensado	Tableros de partículas (aglomerados, OSB) de fibras (trupán, cholguán, MDF, HDF) y pisos flotantes y muebles total o parcialmente elaborados a partir de estos tableros; otros como briquetas, artículos de decoración.
1	Calentamiento o macerado con vapor o agua caliente, debobinado o foliado y secado artificial.	Chapas de madera.
1	Procesamiento con métodos múltiples para artículos de fibra vegetal	Felpudos, alfombras y alpargatas de fibras vegetales, sombreros, canastos, bolsos y otros artículos de fibra vegetal.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Herramientas de trabajo fabricados con madera o partes de madera	Martillos, hachas, palas, azadones, picotas, trípodes, palos de escobas, entre otras.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos deportivos fabricados con madera o partes de madera	Raquetas de tenis, mesas de ping pong, mesas de taca taca, mesas de billar, tacos de pool, armas de aire comprimido o de fuego con culata de madera, arcos, tablas de skateboard, skies, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos de baño fabricados con madera o partes de madera	Tapas y asientos WC, cepillos, sopapos, jabonera, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos de cocina fabricados con madera o partes de madera	Cuchillería, bandejas, pinzas, espátula u otros utensilios de cocina.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos de decoración fabricados con madera o partes de madera	Cajas musicales, lámparas, relojes murales, marcos de fotografías, cuadros, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos de bisutería fabricados con madera o partes de madera	Argollas, aros, pulseras, botones, collares, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos de uso doméstico fabricados con madera o partes de madera	Colgadores de ropa, pinzas de ropa, calzadores, fósforos, entre otros.

1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos escolares o de escritorio fabricados con madera o partes de madera	Palitos de maqueta, palitos de helado, reglas, escuadras y transportadores de madera, lápices de madera, pinzas, portalápices, pizarras, estuches, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Artículos y accesorios médicos fabricados con madera o partes de madera	Baja lenguas, espátula de madera, isopo, bastones y otros artículos ortopédicos, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples Instrumentos musicales fabricados de madera o partes de madera	Guitarra, tambores, baquetas de madera, pianos, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Juguetes nuevos fabricados con madera o partes de madera	Bicicletas, balancines, juegos didácticos, rompecabezas, ajedrez, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Accesorios de cortinajes fabricados con madera o partes de madera	Argollas, soportes de cortinas, barras, terminales, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Muebles con estructura o armazón de madera tapizados (upholstery) o con un revestimiento de fibras vegetales	Reposeras, sillones, futones, sofá, sofás camas, camas, colchones, entre otros).
1	Procesamiento con métodos múltiples para Muebles de madera elaborada (cepillada y pintada, barnizada o lacada)	Mesas, sillas, muebles, escritorios, entre otros.
1	Procesamiento con métodos múltiples para Puertas, ventanas, marcos para puertas o ventanas fabricados con madera elaborada	Puertas, ventanas, marcos para puertas o ventanas fabricados con madera elaborada, (cepillada, pintada, barnizada o lacada)
1	Procesamiento con métodos múltiples para textiles de fibra de bambúes	Individuales, canastos, toallas, entre otros.

4. Se establece que para el caso de la Categoría 2 de riesgo fitosanitario, los procesos se encuentran ordenados en 3 subgrupos, de acuerdo con la medida fitosanitaria que utilizará el Servicio para resolver su pronunciamiento. En el caso de los productos destinados a alimentación animal, así como, respecto de aquellos productos de calidad orgánica serán resueltos de acuerdo a la normativa específica correspondiente.

4.1 Procesos que sólo requieren verificación documental:

CAT. RIESGO	TIPO DE PROCESO	EJEMPLOS DE PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESO
--------------------	------------------------	--

2	Cocción a vapor o Extrusión o Extrusado	Granos de soja desactivados.
2	Congelación o congelado y ultracongelado	Frutas, hortalizas, granos tiernos, legumbres tiernas, tubérculos, raíces, bulbos, hongos y otras estructuras subterráneas comestibles (ya sean enteras o trozadas).
2	Secado en horno, pegado o encolado y prensado	Tableros de madera (fingerjoints, blanks) y productos elaborados a partir de estos tableros (vigas laminadas, muebles, entre otros)

4.2 Procesos que requieren verificación documental y verificación física:

CAT. RIESGO	TIPO DE PROCESO	EJEMPLOS DE PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESO
2	Debobinado o foliado	Centros de chapas
2	Descascarado y pulido	Granos de: arroz, sésamo, quínoa, maravilla, zapallo u otros granos
2	Deshidratación o deshidratado	Frutas y hortalizas, flores cortadas, plantas y partes de plantas (excepto semillas y granos)
2	Impregnación o impregnado (ámbito agrícola)	Flores, plantas u hojas, glicerizadas o preservadas (No se incluyen en esta categoría las maderas impregnadas)
2	Malteado	Granos de cebada malteada
2	Pintado, lacado o barnizado	Artesanías de fibras vegetales, granos, flores cortadas.
2	Tiernizado o ablandamiento	Frutas
2	Procesamiento con métodos múltiples para Fibras vegetales (Secado, enriado, machacado, vareado, entre otros)	Fibras vegetales procesadas (lechuguilla, calamus, ratán, lino, entre otros)
2	Procesamiento con métodos múltiples para productos compuestos parcial o totalmente de bambúes laminados o de un espesor inferior a 6 mm.	Cañas, puertas, ventanas, muebles o artículos compuestos parcial o totalmente por bambúes laminados o de un espesor inferior a los 6 mm.

4.3 Procesos que requieren verificación documental, inspección fitosanitaria y Certificación Fitosanitaria y que deben estar regulados o contar con requisitos fitosanitarios establecidos:

CAT. RIESGO	TIPO DE PROCESO	EJEMPLOS DE PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESO
2	Aserrío o Aserrado secado en horno o secado al aire (o al natural),	Tablas de madera simplemente aserradas de espesores superiores a 6 mm., tablones de madera, durmientes y vigas de madera, postes, rodrigones, polines, tutores y estacas.
2	Astillado (sin otro proceso)	Astillas o chips de madera en verde
2	Desecado (ámbito agrícola)	Frutas (pasas, huesillos), hortalizas, hierbas, plantas y partes de plantas (excepto semillas), flores cortadas, fibras vegetales naturales, cortezas para consumo u ornamentales
2	Desecado o secado al aire (ámbito forestal)	Cañas de bambúes y artículos compuestos parcial o totalmente por bambúes y de un espesor igual o superior a los 6 mm.
2	Deshidratado o desecado	Granos (excepto de soya desactivado)
2	Impregnado o impregnación química a presión (ámbito forestal)	Postes, rodrigones, durmientes, polines, tutores, cañas de bambú.
2	Partido	Granos
2	Picado o trozado	Frutas y hortalizas, frescas o desecadas
2	Prensado (Productos y Subproductos de origen agrícola)	Algodón prensado, sin cardar ni peinar, en greña. Hojas de tabaco enteras
2	Trozado (ámbito forestal) y descortezado	Rollizos y Postes de madera

- Los productos resultantes de los procesos correspondientes a la Categoría 2 o los productos de las Categorías 3 y 4 deberán ser presentados ante el SAG en el Punto Habilitado de Ingreso para efectuar el procedimiento de importación respectivo. Igual procedimiento se aplicará a los productos resultantes de los procesos indicados en la Categoría 1 destinados a consumo animal que requieren V°B° Pecuario, u Orgánicos destinados a alimentación humana o animal.
- Para los productos resultantes de los procesos clasificados en la Categoría 2, de los puntos 4.1 y 4.2 de la presente Resolución, el SAG podrá solicitar a la autoridad competente del país de origen información sobre el método y grado de procesamiento empleado en la obtención del producto.
- Para determinar el riesgo de plagas reglamentadas y establecer las medidas fitosanitarias para los productos clasificados en las Categorías 2, 3 y 4, el Servicio se basará en un análisis de riesgo de plagas.
- Los productos clasificados en las Categorías 3 y 4, además de la Categoría 2 (de acuerdo con lo establecido en el Resuelvo 4.3.), deberán arribar al territorio nacional amparados por un Certificado Fitosanitario de Exportación o de re-exportación cuando corresponda, emitido por la autoridad fitosanitaria correspondiente del país de procedencia u origen. Estos productos deberán cumplir con los

requisitos fitosanitarios establecidos por el SAG en las normas vigentes y sus Resoluciones específicas.

9. Cualquier otro artículo reglamentado no considerado en las categorías anteriores, cuya importación implique un riesgo fitosanitario de introducción y establecimiento de plaga reglamentada, deberá arribar al país cumpliendo con los requisitos fitosanitarios establecidos por el SAG en Resoluciones específicas.
10. La lista de productos resultantes de los procesos referidos en las Categorías 1 y 2, deberá ser considerada como orientativa y referencial, siendo el proceso el determinante para establecer la clasificación de las Categorías anteriormente señaladas.
11. Si el interesado tiene dudas respecto al proceso al que ha sido sometido su producto, deberá consultar al Servicio y de acuerdo con la documentación presentada, será el/la inspector/a profesional SAG del Punto Habilitado de Ingreso, quien evaluará y determinará el proceso al que corresponde la mercancía y actuará en consecuencia según lo dispuesto en la presente Resolución.
12. Toda mercancía de origen vegetal que ingrese al país para alimentación animal deberá ser presentada al SAG en los Puntos Habilitados de Ingreso a objeto de dar cumplimiento a las normativas específicas del ámbito pecuario.
13. Toda mercancía de origen vegetal que ingrese al país en calidad orgánica, ya sea como producto terminado, materias primas o a granel, destinadas a alimentación humana o animal, deberán ser presentados al SAG en los Puntos Habilitados de Ingreso y cumplir con las exigencias de la normativa específica correspondiente.
14. El SAG tiene la facultad para solicitar información adicional con el fin de clasificar el producto de acuerdo a su categoría de riesgo o bien determinar la verificación física de las mercancías, cuando con la documentación no quede claramente establecido el proceso al cual corresponde y la condición de la mercancía presentada, pudiendo determinar incluso la inspección fitosanitaria del envío,
15. Cualquier nuevo proceso que se requiera incorporar en la lista de procesos autorizados, deberá ser solicitado al nivel normativo del Servicio, para proceder a su evaluación de forma de asociarlos a la categoría de riesgo correspondiente. La descripción de los procesos referidos a las Categorías 1 y 2, se encuentra indicados en el Anexo de esta Resolución,
16. Los profesionales a cargo de importaciones en los Puntos Habilitados de Ingreso (PHI) tendrán la facultad de evaluar que los procesos a los que ha sido sometida una mercancía corresponden a procesos autorizados, en caso de no cumplir con ellos deberán proceder conforme corresponda,
17. Las infracciones a las normas de la presente Resolución serán sancionadas de acuerdo con el Decreto Ley N°3.557 de 1980, sobre Protección Agrícola, el Decreto RRA N°16 de 1963, sobre Sanidad y Protección Animal, Ley N° 20.089 y la Ley N°18.755 Orgánica del Servicio.
18. Derógase la Resolución N°3.589 de 2012 que establece categorización de productos según su riesgo de plagas.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE



HORACIO BÓRQUEZ CONTI
DIRECTOR NACIONAL SERVICIO AGRÍCOLA Y
GANADERO

Anexos

Nombre	Tipo	Archivo	Copias	Hojas
--------	------	---------	--------	-------

ANEXO	
PROCESO	DESCRIPCION PROCESO
Apertizado	: Esterilización de un producto a más de 100 °C, efectuada dentro de recipientes herméticamente cerrados.
Aserrío o Aserrado	: Proceso de corte de madera en cantos rectos, realizado con sierras manuales o mecánicas. El principal producto obtenido de este proceso es la madera aserrada con y sin corteza, pero también se pueden obtener algunos subproductos tales como: polvo de madera y aserrín de madera.
Aserrío o Aserrado (Subproductos resultantes)	: Obtención, por un proceso de corte u otro, al que se somete la madera, un sub producto de la industria forestal. El principal producto obtenido de este proceso es la madera aserrada con y sin corteza, pero también se pueden obtener algunos subproductos tales como polvo de madera y aserrín de madera.
Astillado	: Reducción de la madera a pedazos pequeños.
Carbonización	: Proceso de cocción anaeróbico o anóxica de material orgánico para reducirlo a carbón, realizado en forma artesanal o industrial, que generalmente alcanza temperaturas entre los 100 a 700°C.
Cepillado (Subproductos resultantes del Cepillado)	: Proceso destinado a nivelar la superficie externa de tablas de madera aserrada, realizado con un cepillo.
Cocción	: Preparación de alimentos para el consumo mediante calentamiento, principalmente para transformar su estructura física.
Concentrados	: Proceso a través del cual diferentes productos alimenticios (ingredientes) son sometidos a un proceso que elimina el agua contenida por cada uno de ellos. Para lograrlo se le somete a la acción del calor, logrando que el agua sea removida del alimento en forma de vapor.
Confitado	: Confitado Acción y efecto de cubrir con un baño de azúcar caliente las frutas, hortalizas, granos u otros productos de consumo humano.
Congelación o congelado rápida	: Acción y efectos de someter a muy bajas temperaturas (-18° C) alimentos para que se conserven en buenas condiciones hasta su consumo (COSAVE. 2003).
Debobinado	: Debobinado: Proceso mediante el cual se desenrollar un paño de madera desde un trozo a través de la interacción mecánica entre un cuchillo y el trozo que rota sobre su eje con el fin de obtener una lámina de formato definido.
Descascarado	: Proceso de eliminación de la cascarilla de un grano por centrifugación, fricción o abrasión.
Descortezado	: Remoción de la corteza de la madera en rollo.
Desechado	: Acción y efecto de extraer la humedad a un cuerpo mediante el aire o el calor que se le aplica naturalmente. En maderas se conoce como secado al aire (o al natural).
Deshidratación	: Acción y efecto de privar a un cuerpo u organismo del agua que contiene mediante método artificial/industrial.
Deshidratado	: Acción y efecto de privar a un cuerpo u organismo del agua que contiene mediante método artificial/industrial. En maderas se conoce como secado artificial o al horno.

Esterilización	: Proceso en el que se aplica calor (vapores, calor seco o agua hirviendo), irradiación o tratamientos químicos para destruir los microorganismos.
Expandido	: Acción o efecto de extenderse o dilatarse mediante humedad, calor y presión.
Expeller	: Proceso mecánico de prensado o presión continua al que es sometido un grano u otro producto.
Extracción	: Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa y en condiciones de alta temperatura.
Extrusado	: Proceso térmico que, por una combinación de calor, humedad y trabajo mecánico, modifica las materias primas.
Fermentación	: Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente el material vegetal, a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierten los azúcares en alcohol o ácidos orgánicos.
Foliado	: Proceso mediante el cual se corta el paño de madera en el sentido de la fibra con el fin de obtener una lámina de formato definido.
Impregnación o impregnado	: Acción y efecto de introducir las partículas de un cuerpo en las de otro, fijándose por afinidades mecánicas o físicoquímicas.
Impregnado o impregnación química a presión (ámbito forestal)	: Tratamiento de la madera con un preservativo químico mediante un proceso de presión conforme a especificaciones técnicas oficiales.
Liofilizado o Liofilización	: Técnica de deshidratación por frío que se realiza en vacío.
Malteado	: Serie de acciones que dan lugar a la germinación de semillas de cereales, a fin de que se desarrolle una actividad enzimática para digerir materiales amiláceos transformándolos en azúcares, y al cese de la actividad enzimática mediante calentamiento.
Micronización	: Proceso de reducir el diámetro promedio de las partículas de un material sólido. Las técnicas tradicionales para la micronización se centran en medios mecánicos, como el fresado y la molienda.
Molienda o molido	: Molienda: Acción y efecto de quebrantar un cuerpo reduciéndolo a pequeñísimas partes o transformarlo en polvo.
Partido	: Acción de cortar granos en pedazos.
Pasteurización	: Procesamiento térmico de los alimentos para matar los microorganismos no deseables o dañinos.
Pegado o Encolado	: Procedimiento de unión por medio de la aplicación de colas, rígida y duradera, que aumenta su resistencia de manera proporcional a la superficie encolada.
Peinado, cardado, blanqueado y esterilizado	: Proceso de elaboración industrial del algodón que los transforma en materia prima, ya sea por procesos de cardado, peinado, blanqueado y en algunos casos sometidos a un proceso de esterilización para la eliminación de microorganismos.
Peletizado	: Aglomeración de las pequeñas partículas de una mezcla, en unidades largas o comprimidos densos mediante un proceso mecánico combinado con humedad, calor y presión.

Picado o Trozado	: Cortar en pedazos, referido a frutas y hortalizas.
Pintado, lacado o barnizado	: Cubrir con pintura, laca o barniz.
Precocción	: Primera cocción muy rápida aplicada a un alimento, y que modifica su aspecto. Comprende en particular el dorado y el blanqueo mediante ebullición rápida a 130 °C.
Prefrito	: Proceso de deshidratación parcial en el que las sustancias solubles en agua se extraen del producto que se fríe.
Prensado	: Acción y efecto de comprimir en la prensa.
Preservación en líquido	: Proceso de preservación de material vegetal en un medio líquido adecuado (por ejemplo, almíbar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol) con condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico.
Procesamiento con métodos múltiples	: Combinación de diversos tipos de procesamientos.
Pulido	: Proceso que permite suavizar y sacar brillo a los granos mediante frotación o acción química que elimina sus capas exteriores.
Pulpaje	: Acción de triturar la fruta fresca luego de la extracción del carozo o la semilla.
Salado (Salazón)	: Acción y efecto de echar o curar en sal sustancias para su conservación.
Secado	: Aplica al ámbito forestal, ver definiciones de Desecado o Deshidratado
Sublimado	: Acción y efecto de extraer la humedad de un cuerpo mediante el pasaje de la misma del estado sólido al de vapor, sin pasar por el estado líquido.
Sulfitado	: Acción y efecto de impregnar con un sulfito una cosa.
Teñido	: Coloración de fibras textiles y otros materiales de tal forma que el color pasa a ser parte integrante de la fibra o material coloreados por efecto de cambios en el pH y la temperatura sumados a la interacción con productos químicos.
Tiernizado o ablandamiento	: Acción y efecto de ablandar los tejidos mediante la aplicación de agua caliente.
Tostado	: Proceso de secado y dorado de los alimentos mediante su exposición a calor seco.
Triturado	: Acción de desmenuzar una materia sólida en partes no reconocibles.
Trozado (ámbito forestal)	: Dividir en trozas el tronco de un árbol.
Ultracongelado	: Congelación en tiempo muy rápido (120 min máx.), a una temperatura muy baja (-40°C), completándose el proceso de estabilización térmica del alimento a -18°C o inferior.