

SERVICIOS AL  
EXPORTADOR

información

2013

Guía de Requisitos de Acceso  
de Alimentos a  
Tailandia



*prom*  
perú

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>1. INTRODUCCIÓN</b>                                                                             | Pág.2  |
| 1.1 RESUMEN EJECUTIVO                                                                              | Pág.2  |
| <b>2. ENTIDADES QUE REGULAN EL INGRESO DE ALIMENTOS A TAILANDIA</b>                                | Pág.2  |
| 2.1 THAI FOOD AND DRUG ADMINISTRATION                                                              | Pág.2  |
| 2.2 DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT                                                            | Pág.3  |
| 2.3 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y COOPERATIVAS (MOAC)                                                | Pág.3  |
| <b>3. LEYES Y REGLAMENTOS</b>                                                                      | Pág.3  |
| 3.1. LEY DE ALIMENTOS DE B.E. 2522 (1979) (FOOD ACT OF B.E. 2522)                                  | Pág.3  |
| 3.1.1 CLASIFICACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS                                                      | Pág.3  |
| o Categoría 1. Alimentos con un control específico.                                                |        |
| o Categoría 2. Alimentos estandarizados.                                                           |        |
| o Categoría 3. Alimentos que requieren etiquetado estándar.                                        |        |
| <b>4. PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTOS NECESARIOS PARA EL INGRESO DE ALIMENTOS A TAILANDIA</b>          | Pág.7  |
| 4.1 APROBACION DE LICENCIA DE IMPORTACION:                                                         | Pág.7  |
| 4.2 APROBACION Y REGISTRO DE PRODUCTO                                                              | Pág.8  |
| <b>5. REQUISITOS DE ACCESO AL MERCADO</b>                                                          | Pág.10 |
| 5.1 REQUISITOS ARANCELARIOS                                                                        | Pág.10 |
| 5.1.1 ARANCELES                                                                                    | Pág.10 |
| 1) Arancel General                                                                                 |        |
| 2) Arancel Preferencial o Preferencias Arancelarias                                                |        |
| 5.1.2 OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES                                                          | Pág.12 |
| 5.2 REQUISITOS NO ARANCELARIOS                                                                     | Pág.12 |
| 5.2.1 REQUISITOS DE ETIQUETADO                                                                     | Pág.12 |
| 5.2.1.1 ETIQUETADO ESTÁNDAR                                                                        | Pág.12 |
| a) Etiquetado de los productos alimenticios que se venden directamente a los consumidores.         |        |
| b) Etiquetado de productos alimenticios que se venden a fabricantes de alimentos como ingredientes |        |
| c) Nuevo reglamento de aplicado al etiquetado estándar de los alimentos                            |        |
| 5.2.1.2 ETIQUETADO NUTRICIONAL                                                                     | Pág.15 |
| a) Consumos diarios recomendados (THAI IID)                                                        |        |
| b) Declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables                           |        |
| 5.2.2 REQUISITOS DE ENVASES Y EMBALAJE                                                             | Pág.19 |
| 5.2.3 REQUISITOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS                                                          | Pág.20 |
| 5.2.3.1 ADITIVOS ALIMENTARIOS PROHIBIDOS                                                           | Pág.21 |
| 5.2.4 REQUISITOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES                                               | Pág.22 |
| 1) Niveles de residuos de plaguicidas en los alimentos                                             |        |
| 2) Niveles de contaminantes en los alimentos                                                       |        |

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>5.2.5 MEDIDAS DE CONTROL DE PATÓGENOS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....</b>                | <b>Pág.23</b>  |
| <b>5.2.6 NIVEL DE LEVADURAS Y MOHOS EN ALIMENTOS .....</b>                                     | <b>Pág.24</b>  |
| <b>5.2.7 OTRAS REGULACIONES Y REQUISITOS .....</b>                                             | <b>Pág.24</b>  |
| 1) Informe de análisis de laboratorio                                                          |                |
| 2) Requisitos para el envío de muestras de productos y envíos de pedidos por correo            |                |
| <b>5.2.8 CONTROLES ESPECÍFICOS .....</b>                                                       | <b>Pág.24</b>  |
| 1) Control específico de las importaciones de los animales y productos de origen animal        |                |
| 2) Control específico de las importaciones de productos de mar                                 |                |
| 3) Control específico de las importaciones de frutas y hortalizas                              |                |
| a) Productos agrícolas prohibidos y excepciones                                                |                |
| <b>5.2.9 OTRAS NORMAS ESPECÍFICAS .....</b>                                                    | <b>Pág.28</b>  |
| <b>5.2.9.1</b> Regulaciones para productos genéticamente modificados (GMO).....                | <b>Pág. 28</b> |
| a) Etiquetado de productos genéticamente modificados (gmo)                                     |                |
| <b>5.2.9.2</b> Etiquetado de alimentos irradiados.....                                         | <b>Pág.29</b>  |
| <b>5.2.9.3</b> Norma para el etiquetado de calidad .....                                       | <b>Pág.29</b>  |
| <b>5.2.9.4</b> Etiquetado para bebidas alcohólicas .....                                       | <b>Pág.30</b>  |
| <b>5.2.10 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES EN EL MARCO DEL CONTINGENTE ARANCELARIO (TRQ) .....</b> | <b>Pág.30</b>  |
| <b>5.2.11 REGULACIONES PARA IMPORTACIONES TEMPORALES .....</b>                                 | <b>Pág.31</b>  |
| <b>6. <u>PROCEDIMIENTOS DE IMPORTACIÓN</u> .....</b>                                           | <b>Pág.31</b>  |
| <b>6.1 DESPACHO DE ADUANAS .....</b>                                                           | <b>Pág.32</b>  |
| <b>6.2 IDENTIFICACIÓN DEL IMPORTADOR .....</b>                                                 | <b>Pág.32</b>  |
| <b>6.3 DOCUMENTOS .....</b>                                                                    | <b>Pág.32</b>  |
| <b>6.4 DECLARACIÓN Y PROCESO DE LIBERACIÓN .....</b>                                           | <b>Pág.33</b>  |
| 1) Transmisión y / o presentación de la declaración                                            |                |
| 2) Revisión y Verificación de la Declaración                                                   |                |
| 3) Pago de Derechos de Importación e Impuestos                                                 |                |
| 4) Inspección y liberación del embarque                                                        |                |
| <b>ENLACES DE INTERES .....</b>                                                                | <b>Pág.35</b>  |
| <b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>                                                                      | <b>Pág.36</b>  |

## **1. INTRODUCCIÓN**

### **1.1. RESUMEN EJECUTIVO**

Las negociaciones comerciales llevadas a cabo en los últimos años con Tailandia, han dado como resultado el “Protocolo entre la República del Perú y el Reino de Tailandia para Acelerar la liberalización del Comercio de Mercancías y la Facilitación del Comercio”.

El Perú podría beneficiarse de la ubicación geográfica de Tailandia, que puede servir de puerta de entrada a Singapur, Malasia, Indonesia, Filipinas, Vietnam, Laos, Myanmar, Camboya y Brunei, integrantes de la Asociación de Países del Sudeste Asiático (ASEAN) con una población aproximada de 500 millones de personas.

El presente estudio facilitará a los exportadores peruanos el ingreso de sus productos al mercado tailandés, brindando información sobre regulaciones y requisitos tales como licencias de importación, registro de productos, normas de etiquetado, entre otros.

Si bien la empresa importadora realizara todos los trámites de importación en destino, la colaboración entre el importador y la empresa exportadora es fundamental, ya que ambos deberán entregar documentación durante este proceso.

## **2. ENTIDADES QUE REGULAN EL INGRESO DE ALIMENTOS A TAILANDIA**

Las entidades que regulan el ingreso de alimentos frescos y procesados a Tailandia son:

### **2.1. THAI FOOD AND DRUG ADMINISTRATION**

<http://www.fda.moph.go.th/eng/index.stm>

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Tailandia (FDA Tailandia) un organismo dependiente del Ministerio de Salud Pública de Tailandia y es responsable de la protección de la salud del consumidor y la seguridad, garantizando la calidad y la eficacia de los productos sanitarios. La FDA controla los productos fabricados o importados que ingresan en el mercado tailandés, estos productos son: alimentos, drogas, sustancias psicotrópicas, estupefacientes, dispositivos médicos, sustancias volátiles, cosméticos y sustancias peligrosas. La aprobación de la FDA se requiere en caso de que desee fabricar o importar cualquiera de estos productos. Dicha aprobación se basa en 3 diferentes tipos de control:

- Pre-comercialización: control de la fábrica, el producto y la publicidad;
- Post-comercialización: control periódico de las instalaciones previamente controladas y productos;
- Programa de vigilancia de la seguridad de los consumidores una vez que el producto ha sido lanzado (por ejemplo, verificar si hay efectos adversos);

## **2.2. DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT<sup>1</sup>**

<http://www.dld.go.th/webenglish/movec1.html>

El Departamento de Desarrollo Pecuario (Department of Livestock Development DLD) es un Organismo dependiente del Ministerio de Agricultura y Cooperativas (MOAC) y cuya responsabilidad es La sanidad animal la cual la regula a través de la Ley de la epidemia animal Act. B.E. 2499 (1956) y la Epidémicas de los animales Act. (N º 2) B.E. 2542 (1999). Para proteger la salud animal, la DLD es responsable de supervisar las importaciones de carne y productos cárnicos, supervisar los mataderos y las operaciones sobre el terreno.

## **2.3 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y COOPERATIVAS (MOAC)**

Organismo encargado de la Sanidad vegetal la cual controla a través de las Leyes de Cuarentena Vegetal SER 2507 de 1964 y que se revisó posteriormente en 2008. La Ley de Cuarentena Vegetal principalmente controla la importación de todo tipo de plantas y semillas a través de Permiso de importación y la exigencia de análisis de riesgos de plagas, mientras que a través de la Ley de monitoreo de sustancias peligrosas controla la fabricación, importación / exportación y almacenamiento de productos químicos agrícolas.

## **3. LEYES Y REGLAMENTOS**

Las leyes y reglamentos que rigen la industria de alimentos en Tailandia se limitan al ámbito de aplicación de la Ley de Alimentos de B.E. 2522 del año 1979 (Food Act of B.E. 2522). Esta ley le otorga al Ministerio de Salud Pública la autoridad para aplicarla a través de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), que es un departamento dentro de dicho Ministerio.

Según la ley, todos los establecimientos que producen o importan alimentos para la venta deben estar autorizados por la División de Control de Alimentos de la FDA. La solicitud y concesión de licencias debe estar de acuerdo con los principios, procedimientos o condiciones previstos en el Reglamento Ministerial, los cuales son periódicamente elaborados, manipulados, y emitidos por la División de Control de Alimentos de la FDA.

### **3.1. LEY DE ALIMENTOS DE B.E. 2522 (1979) (FOOD ACT OF B.E. 2522)**

La Ley de Alimentos – Food Act B.E. 2522, es el principal control de los productos comercializados en Tailandia, para la protección y prevención ante eventuales peligros sanitarios.

#### **3.1.1. CLASIFICACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

Bajo la Ley de Alimentos B.E. 2522 se clasifican 3 categorías para los alimentos:

---

<sup>1</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative. Date: 12/30/2010.

**Categoría 1. Alimentos con un control específico.** Los productos de esta categoría deben ser registrados. Se establecen disposiciones legales acerca de estándares de calidad, especificaciones, empaquetado y etiquetado. 13 tipos de alimentos entran en esta categoría: bebidas en recipientes cerrados, ciclamato de sodio y alimentos con dicha sustancia, leche modificada para bebés y fórmulas modificadas para bebés y niños, leche aromatizada, leche fermentada, leche de vaca, otros productos derivados de la leche, aditivos alimentarios, alimentos para bebés y fórmulas modificadas para bebés y niños, alimentos para controlar peso, suplementos alimenticios para bebés y niños, alimentos en recipientes cerrados y helado.

Para mayor información de cada tipo, podría ver la notificación ministerial que corresponde a cada producto en la siguiente tabla:

| <b>Tipos</b>                                                             | <b>Notificación del Ministerio de Salud Pública de Tailandia</b>                              |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Bebidas en Recipientes Cerrados                                       | (No. 214) B.E. 2543 (2000) and (230) B.E. 2544 (2001).                                        |
| 2) Ciclamato de Sodio y Alimentos con Dicha Sustancia                    | (No. 113) B.E. 2531 (1988)                                                                    |
| 3) Leche Modificada para Bebés y Fórmulas Modificadas para Bebes y Ninos | (No. 156) B.E. 2537 (1994)                                                                    |
| 4) Leche Aromatizada                                                     | (No. 266) B.E. 2545 (2002)                                                                    |
| 5) Leche Fermentada                                                      | (No. 46) B.E. 2523 (1980) and (No. 99) B.E. 2529 (1986)                                       |
| 6) Leche de Vaca                                                         | (No. 265) B.E. 2545 (2002)                                                                    |
| 7) Otros Productos Derivados de la Leche                                 | (No. 267) B.E. 2545 (2002)                                                                    |
| 8) Aditivos Alimentarios                                                 | No. 84 B.E. 2527 (1984) and No. 119 B.E. 2532 (1989)                                          |
| 9) Alimentos para Bebés y Fórmulas Modificadas para Bebés y Niños        | No. 157 B.E. 2537 (1994) and No. 171 B.E.2539 (1996)                                          |
| 10) Alimentos para Controlar Peso                                        | No. 121 B.E. 2532 (1989)                                                                      |
| 11) Suplementos Alimenticios para Bebés y Niños                          | No. 158 B.E. 2537 (1994)                                                                      |
| 12) Alimentos en Recipientes Cerrados                                    | No. 144 B.E. 2535 (1992), No. 179 B.E. 2540 (1997), and(1997), and (No. 253) B.E. 2545 (2002) |
| 13) Helado                                                               | (No. 222) B.E. 2544 (2001) and (No. 257)B.E. 2545 (2002)                                      |

Fuente: Thai FDA

**Categoría 2. Alimentos estandarizados.** En esta categoría entran alimentos donde los estándares de calidad están definidos por regulaciones específicas. Los productos comprendidos son principalmente los producidos localmente en pequeña escala o en establecimiento familiares. El principal objetivo es facilitar y alentar a los productores de alimentos para que actualicen o mantengan los mismos niveles de calidad de higiene. Los alimentos estandarizados no requieren registro pero las calidades y el etiquetado deben contemplar los estándares requeridos. En esta categoría de encuentran ubicados 29 tipos de alimentos.

Esta categoría comprende alimentos como: café, sal de mesa iodada, arroz fortificado con vitaminas, huevos conservados con alcalino, crema, bebidas electrolíticas, chocolate, té, algunos tipos de salsas, leche de soja en recipientes cerrados, vinagre, aceite de maní, aceite de coco, aceite de palma, aceite de mantequilla, grasa y aceite, salsa de pescado, agua mineral, mantequilla, miel, queso, margarina, ghi, condimentos alimenticios derivados de la hidrólisis o fermentación de proteína de soja, mermelada y gelatina en recipientes cerrados, jalea real y derivados, alimentos semi procesados, agua potable en recipientes cerrados, hielo.

Para mayor información de cada tipo, podría ver la notificación ministerial que corresponde a cada producto en la siguiente tabla:

| <b>Tipos</b>                              | <b>Notificación del Ministerio de Salud Pública de Tailandia</b> |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1) Café                                   | (No. 197) B.E. 2543 (2000) and (No. 276) B.E. 2546 (2003)        |
| 2) Sal de Mesa Iodada                     | No. 153 B.E. 2537 (1994)                                         |
| 3) Arroz Fortificado con Vitaminas        | No. 150 B.E. 2536 (1993)                                         |
| 4) Huevos Conservados con Alcalino        | (No. 236) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 5) Crema                                  | (No. 208) B.E. 2543 (2000)                                       |
| 6) Bebidas Electrolíticas                 | (No. 195) B.E. 2543 (2000)                                       |
| 7) Chocolate                              | No. 83 B.E. 2527 (1984)                                          |
| 8) Té                                     | (No. 196) B.E. 2543 (2000) and (No. 277) B.E. 2546 (2003)        |
| 9) Algunos Tipos de Salsas                | (No. 201) B.E. 2543 (2000)                                       |
| 10) Leche de Soja en Recipientes Cerrados | (No. 198) B.E. 2543 (2000)                                       |
| 11) Vinagre                               | (No. 204) B.E. 2543 (2000)                                       |
| 12) Aceite de Maní                        | No. 23 B.E. 2522 (1979) and (No. 233) B.E. 2544 (2001)           |
| 13) Aceite de Coco                        | No. 57 B.E. 2524 (1981) and (No. 235) B.E. 2544 (2001)           |

|                                                                                            |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14) Aceite de Palma                                                                        | No. 56 B.E. 2524 (1981) and (No. 234) B.E. 2544 (2001)                                                        |
| 15) Aceite de Mantequilla                                                                  | (No. 206) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 16) Grasa y Aceite                                                                         | (No. 205) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 17) Salsa de Pescado                                                                       | (No. 203) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 18) Agua Mineral                                                                           | (No. 199) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 19) Mantequilla                                                                            | (No. 277) B.E. 2544 (2001)                                                                                    |
| 20) Miel                                                                                   | (No. 211) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 21) Queso                                                                                  | (No. 209) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 22) Margarina                                                                              | (No. 207) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 23) Ghi                                                                                    | (No. 226) B.E. 2544 (2001)                                                                                    |
| 24) Condimentos Alimenticios Derivados de la Hidrólisis o Fermentación de Proteína de Soja | (No. 202) B.E. 2543 (2000) and (No. 248) B.E. 2544 (2001)                                                     |
| 25) Mermelada y Gelatina en Recipientes Cerrados                                           | (No. 213) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 26) Jalea Real y Derivados                                                                 | (No. 212) B.E. 2543 (2000) and (No. 241) B.E. 2544 (2001)                                                     |
| 27) Alimentos Semi Procesados                                                              | (No. 210) B.E. 2543 (2000)                                                                                    |
| 28) Agua Potable en Recipientes Cerrados                                                   | No. 61 B.E. 2524 (1981), No. 135 B.E. 2534 (1991), (No. 220) B.E. 2544 (2001), and (No. 256) B.E. 2545 (2002) |
| 29) Hielo                                                                                  | No. 78 B.E. 2527 (1984), No. 137 B.E. 2534 (1991), and (No. 254) B.E. 2545 (2002)                             |

Fuente: Thai FDA

**Categoría 3. Alimentos que requieren etiquetado estándar.** En esta categoría están los productos que requieren un control menos estricto que el de las primeras categorías. Dentro de esta categoría se encuentran alimentos que poseen un bajo riesgo para la salud de las personas. Se ubican 13 tipos de alimentos en esta categoría.

Dentro de la categoría 3 se encuentran productos tales como: pan, salsas en recipientes cerrados, salmuera para cocinar, harina de arroz descascarillado, productos derivados de ajo, algunos productos cárnicos, reforzadores de sabor, gelatina procesada y postres de gelatina, chicle y caramelo, alimentos preparados, alimentos para regímenes especiales, alimentos irradiados, y Alimentos en general obtenidos de Técnicas de Modificación Genética.

Para mayor información de cada tipo, podría ver la notificación ministerial que corresponde a cada producto en la siguiente tabla:



| <b>Tipos</b>                                                            | <b>Notificación del Ministerio de Salud Pública de Tailandia</b> |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1) Pan                                                                  | (No. 224) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 2) Salsas en Recipientes Cerrados                                       | (No. 200) B.E. 2543 (2000)                                       |
| 3) Salmuera para Cocinar                                                | (No. 225) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 4) Harina de Arroz Descascarillado                                      | No. 44 B.E. 2523 (1980)                                          |
| 5) Productos Derivados de Ajo                                           | (No. 252) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 6) Algunos Productos Cárnicos                                           | (No. 243) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 7) Reforzadores de Sabor                                                | (No. 223) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 8) Gelatina Procesada y Postres de Gelatina                             | No. 100 B.E. 2529 (1986) and (No. 263) B.E. 2545 (2002)          |
| 9) Chicle y Caramelo                                                    | (No. 228) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 10) Alimentos Preparados                                                | (No. 237) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 11) Alimentos para Regímenes Especiales                                 | (No. 238) B.E. 2544 (2001)                                       |
| 12) Alimentos Irradiados                                                | No. 103 B.E. 2529 (1986)                                         |
| 13) Alimentos en general obtenidos de Técnicas de Modificación Genética | (No. 251) B.E. 2545 (2002)                                       |

Fuente: Thai FDA

**Otros Alimentos o Alimentos en general:** crudos o cocidos, preservados o no, procesados o no, si no se encuentran en las categorías 1 a 3 se consideran alimentos en general. No requieren registro y son controlados y monitoreados en cuanto a la higiene, seguridad, etiquetado y publicidad.

#### **4. PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTOS NECESARIOS PARA EL INGRESO DE ALIMENTOS A TAILANDIA**

Estos procedimientos implican los siguientes pasos:

##### **4.1 APROBACION DE LICENCIA DE IMPORTACION:**

Se requiere una licencia para la importación de alimentos destinados a la venta en el país. Inspectores de la FDA visitan y examinan la idoneidad de la instalación de almacenamiento designado o almacén antes de que una licencia se emita. Un concesionario puede importar varios tipos de alimentos, siempre que la Oficina de Administración de Drogas y Alimentos FDA los apruebe. La licencia de importación deberá ser renovada cada tres años, mientras que la licencia de importación temporal es necesaria para la importación ocasional de alimentos, es decir para aquellos destinados a una Feria o Exhibición. La exención se concederá únicamente para la importación de muestras de alimentos para análisis de laboratorio, muestras para obtener pedidos y muestras para registro de productos.

Documentos necesarios que deben presentarse:

- a. Formulario denominado "Form Orr. 6", el importador deberá completar la solicitud de aplicación para una licencia
- b. Copia del Registro Local. Si la persona que solicita la licencia es extranjera deberá mostrar además su permiso de trabajo en Tailandia otorgado por el Ministerio de Trabajo tailandés
- c. Copia del Registro Comercial o Mercantil.
- d. Copia del Registro de la Empresa en la que se declaran objetivos y persona(s) autorizada(s)
- e. Copia del Certificado de Nacionalidad de la Compañía (listado de los accionistas) emitido por el Ministerio de Comercio. Si el solicitante es extranjero, es necesario presentar un certificado para operar en Tailandia.
- f. Carta de otorgamiento de poderes al importador con un impuesto "excise tax" de 30 bahts, además también será necesario el sello de la compañía si así se especifica en el registro.
- g. Dos juegos de los siguientes planos y fotos:
  - 1) Localización de los locales de importación, área de almacenaje y otros edificios cercanos
  - 2) Plano del área de almacenaje indicando:
    - Sus alrededores
    - Área adecuada para cada tipo de producto
    - Sistemas de ventilación e iluminación adecuados
    - Equipos o métodos para mantener la calidad de los alimentos que deben ser instalados (si es necesario).
- h. Certificado de la solicitud de licencia de importación de productos agroalimentarios

El proceso de solicitud tarda aproximadamente 7 días laborales y lo realiza la empresa importadora en Tailandia.

#### **4.2 APROBACION Y REGISTRO DE PRODUCTO**

Se requiere identificar la categoría a la que pertenece el producto alimenticio importado a Tailandia (ver punto 3.1.1)

A continuación completar los documentos de acuerdo a cada clasificación de producto:

| <b>Categoría 1: Alimentos con control específico</b>                                                  | <b>Categoría 2: Alimentos Estandarizados</b>                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Solicitud de licencia de importación (Form Orr. 6) y solicitud de registro de producto (Form Orr. 17) | Solicitud de licencia de importación (Form Orr. 6) y solicitud de registro de alimentos (Form Sor Bor. 5) Excepto para "Jalea Real y Derivados" completar Form Sor Bor. 3 |

| <b>Categoría 3: Alimentos que requieren etiquetado estándar</b>                                                                                                                                                       | <b>Otros Alimentos o Alimentos en general</b>      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Solicitud de licencia de importación (Form Orr. 6) y solicitud de registro de alimentos (Form Sor Bor. 5) Excepto para "Alimentos para Regímenes Especiales" y "Productos Derivados de Ajo" completar Form Sor Bor. 3 | Solicitud de licencia de importación (Form Orr. 6) |

**Fuente: Thai FDA**  
**Elaboración propia**

Para solicitar un Número de Registro, el proceso tarda aproximadamente 35 días y deberá presentar los siguientes documentos:

- 1) Completar un formato de aplicación "Form Orr. 17" por cada producto
- 2) Certificado de Análisis expedido por un laboratorio del gobierno de país de origen, por un laboratorio del gobierno de Tailandia o un laboratorio privado acreditado por el gobierno. El Certificado no deberá tener más de un año de la fecha de su emisión y el resultado debe cumplir con lo establecido en las notificaciones ministeriales.
- 3) Cuatro copias de las Etiquetas en el idioma tailandés y el idioma extranjero (si fuese el caso)
- 4) Cuatro copias de los folletos (si se adjunta folletos en el empaque de alimentos)
- 5) Formulación o composición de la formulación del producto (necesario para completar el formulario para declarar los ingredientes utilizados)
- 6) Proceso de producción o flujo de proceso
- 7) Una unidad de muestra del producto
- 8) Dos copias de la traducción del texto de la etiqueta o documento adjunto si el idioma usado no fuese inglés.
- 9) Certificado GMP (Buenas Prácticas de Manufactura)
- 10) Copia de Licencia de Importación

Thai FDA puede solicitar documentos adicionales en caso de proceso de producción, formulación, empaque y objetar que no coincide con el respectivo producto o no es claro.

En caso el producto contenga un ingrediente nuevo debe incluirse un certificado de libre venta o un certificado de inocuidad alimenticia y que es apto para consumo humano.

## **5. REQUISITOS DE ACCESO AL MERCADO**

Los requisitos que se deben cumplir para que los productos alimenticios puedan acceder al mercado tailandés pueden ser agrupados en dos categorías:

- Requisitos Arancelarios
- Requisitos No arancelarios.

A continuación se hace un detalle de cada uno de ellos:

### **5.1 REQUISITOS ARANCELARIOS**

#### **5.1.1 ARANCELES**

##### **1) Arancel General**

El Arancel tailandés utiliza la Nomenclatura del Sistema Armonizado .La mayoría de los derechos arancelarios son Ad Valorem sobre el valor CIF en aduana, en algunos casos son específicos (calculados por unidad, volumen o peso) y en otros se calculan derechos Ad Valorem y específicos. Con el fin de cumplir con los compromisos de la Ronda Uruguay del GATT, el gobierno tailandés introdujo sustanciales rebajas arancelarias a partir del 1 de enero de 1995.

En la actualidad, y con escasas excepciones (sobre todo, algunos productos agrícolas sin procesar), todos los productos están sujetos a unos derechos de entre el 0% y el 30%. Existen, en general, seis categorías:

0% para equipos (por ej., médicos) de uso público y fertilizantes.

0% - 5% para materias primas sin elaborar y componentes electrónicos.

10% para productos intermedios;

20% para productos acabados;

30% para productos especiales;

##### **2) Arancel Preferencial o Preferencias Arancelarias**

Tailandia aplica aranceles preferenciales a las importaciones de países con los cuales tiene suscritos Acuerdos comerciales como es el caso de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático- ASEAN.

En cuanto al Perú, este tiene firmado un acuerdo comercial con Tailandia y en cuyo marco se ha logrado desgravar el 75% de las partidas que el Perú exporta a Tailandia gran parte

de los cuales corresponde a productos agroalimentarios<sup>2</sup>. La lista completa se encuentra en la siguiente dirección:

[http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/tailandia/docs/Lista\\_de\\_Mercancias\\_Peru.pdf](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/tailandia/docs/Lista_de_Mercancias_Peru.pdf)

La desgravación arancelaria es lineal. Es decir, elimina aranceles en partes iguales durante un plazo determinado. Dicha desgravación contempla dos categorías:

(a) A: desgravación inmediata.

(b) B: desgravación en 5 años.

En las negociaciones del tratado de libre comercio con Tailandia el Perú ha buscado que sus principales productos de exportación, así como los que poseen potencial exportador para el mercado tailandés, se beneficien con un acceso preferente a este mercado. En este sentido, se ha logrado que una amplia gama de productos peruanos (agrícolas, pesqueros, industriales), entre los que sobresalen ingresen en mejores condiciones en el mercado tailandés. Algunos de los productos alimenticios que se encuentran en condiciones preferenciales desde que el Protocolo y los Protocolos Adicionales entraron en vigencia son las uvas, calamar congelado, papa congelada, pulpo congelado y palta fresca. Otros productos alimenticios de interés para el Perú y que tienen un acceso preferencial de liberalización inmediata, son la mandarina, espárragos frescos, arvejas frescas, mangos frescos, limón fresco, preparaciones de pavo, entre otros<sup>3</sup>

### **Certificado de Origen**

Para que se apliquen los aranceles preferenciales se debe que presentar un certificado de origen, el cual es un documento que proporciona la evidencia de que la mercancía exportada desde el territorio de una Parte (para el caso el Perú) al territorio de la otra Parte ( para el caso Tailandia) es originaria. La expedición y control de los certificados de origen será responsabilidad de las autoridades competentes de cada una de las partes. La solicitud de un certificado de origen será efectuada por el exportador o el productor final de la mercancía.<sup>4</sup>

### **Solicitud del trato arancelario preferencial**

Es el importador quien solicita el trato arancelario preferencial para una mercancía, para lo cual formulará una declaración por escrito en cuanto a que la mercancía es originaria en el documento de importación, en base al Certificado de Origen, presentado a las

---

<sup>2</sup> MINCETUR: Plan de desarrollo del mercado de Malasia, Singapur y Tailandia – POM ASEAN 1

<sup>3</sup> ACUERDOS COMERCIALES DEL PERU: TLC Perú-Tailandia.

[http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72)

<sup>4</sup> ACUERDOS COMERCIALES DEL PERU: TLC Perú-Tailandia.

[http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72)

autoridades aduaneras de la Parte importadora. El importador solicitará trato preferencial únicamente antes del despacho la mercancía.<sup>5</sup>

### **5.1.2 OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES**

La mayoría de artículos importados están sujetos a dos impuestos diferentes: derecho arancelario e impuesto al valor agregado (IVA).

El derecho arancelario se obtiene de multiplicar el valor CIF de las mercancías por la tasa de derechos arancelarios. Sobre este monto se calcula el IVA el cual es de un tipo uniforme del 7% para todas las operaciones no exentas de este. Las mercancías importadas para la reexportación generalmente están exentas de arancel y del IVA.<sup>6</sup>

### **5.2 REQUISITOS NO ARANCELARIOS**

La legislación tailandesa obliga a que las importaciones de productos alimenticios cumplan con una serie de requisitos los cuales se exponen a continuación:

#### **5.2.1 REQUISITOS DE ETIQUETADO<sup>7</sup>**

Tailandia dispone de requisitos estrictos para el etiquetado de los productos alimenticios.

##### **5.2.1.1 ETIQUETADO ESTÁNDAR**

Para los alimentos importados, la etiqueta se colocará en cada artículo de comida antes de la entrada y la comercialización. Si no se aplica la etiqueta antes de la entrada dará lugar a la incautación del producto de la FDA. Se debe tener en cuenta que la FDA de Tailandia requiere de pre-aprobar una única etiqueta para los alimentos específicamente controlados. Para otros alimentos, son los fabricantes o importadores de alimentos los responsables de preparar una etiqueta del producto que cumpla con la Notificación Ministerial N ° 194, B.E. 2543.

#### **a) Etiquetado de los productos alimenticios que se venden directamente a los consumidores**

Las etiquetas de los productos alimenticios que se venden directamente a los consumidores deberán estar en idioma tailandés contendrán los siguientes datos, salvo los exceptuados por la FDA:

1. Nombre del alimento.
2. Número de serie.
3. Nombre y dirección del fabricante o re empacador, como sea el caso, junto con el país donde el producto es fabricado.
4. Contenido neto del alimento en el sistema métrico.

4.1 Los productos alimenticios en polvo, secos o sólidos deberán mostrar el peso neto.

---

<sup>5</sup> ACUERDOS COMERCIALES DEL PERU: TLC Perú-Tailandia.

[http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72)

<sup>6</sup> MINCETUR: Plan de desarrollo del mercado de Malasia, Singapur y Tailandia – POM ASEAN 1

<sup>7</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative. Date: 12/30/2010

- 4.2 Productos alimenticios líquidos se mostrará volumen neto.
- 4.3 Los productos alimenticios semi-sólidos o semi-líquido puede mostrar ya sea el peso neto o volumen neto.
- 4.4 Otros productos alimenticios deberán llevar el peso neto. Los productos alimenticios en envases sellados deberán mostrar el contenido neto y peso escurrido.
5. Los ingredientes esenciales del producto deben ser descritos como porcentaje del total, comenzando con el ingrediente principal. Para productos concentrados o aquellos que necesitan ser diluido o disuelto antes de su consumo, la proporción de los productos cuando se diluye o disuelve deben visualizarse.
6. Las palabras "conservantes utilizados", si los hubiere.
7. Las palabras "color comida Natural añadido" o "color añadido químico comida" aparecerá si se utiliza.
8. Las palabras "sabor natural añadido", "sabor artificial añadido", etc, se presentarán, si se utiliza.
9. Las palabras "edulcorante artificial añadido" si se utiliza.
10. Las palabras "Natural aroma mejoradas" o "aroma artificial mejorada" si las hubiera.
11. Fecha, mes y año de fabricación; fecha, mes y año de caducidad o la fecha, el mes y el año en el que los alimentos permanecen en buena calidad o se ajusta a la norma. Acompañado por la palabra "manufacturados", "caducidad" o "Usar Antes", como en su caso, se debe tener en cuenta que:
- (A) El día, mes y año de fabricación, la fecha, el mes y año de caducidad o la fecha, el mes y año en el que la comida permanece en buena calidad o se ajusta a la norma se utiliza para describir alimentos que pueden ser almacenados por no más de 90 días.
  - (B) El mes y el año de fabricación, la fecha, el mes y año de caducidad o la fecha, el mes y el año en el que los alimentos permanecen en buena calidad o se ajusta a las normas que se utilizan para los alimentos que se describe se pueden almacenar durante más de 90 días.
  - (C) El día, mes y año de vencimiento se utiliza para describir ciertos productos alimenticios especificados por la FDA por ejemplo leche modificada para lactantes, alimentos para lactantes, alimentos complementarios para lactantes y niños, etc
- El importador podrá solicitar a la FDA para mostrar la fecha, mes y año de vencimiento por no haber otros tipos de alimentos estipulados. La información sobre el punto (a) y (b) mencionados anteriormente se presentado en el "panel de la pantalla principal", mientras que la información sobre el punto (c) se pueden visualiza ya sea en el "Panel Pantalla Principal" o en la parte superior o la parte inferior del recipiente. Si se muestra en la parte inferior del recipiente de alimentos, se procederá a una declaración que indica donde para comprobar la fecha de fabricación, fecha de caducidad o la fecha en la que la comida sigue siendo de buena calidad o se ajusta a la norma.
12. Instrucciones de almacenamiento, si los hubiere.
13. Instrucciones de preparación, si los hubiere.

14. Textos específicos que se muestran claramente son generalmente para los productos alimenticios que requieren precauciones antes de usar. Por ejemplo, "No se usa como alimento infantil" y "No a sustituir a la leche para lactantes" se presentará.

15. Las instrucciones de uso y otra información útil para productos de uso de un grupo específico de los consumidores, por ejemplo, una tabla que muestra el horario de pecho del bebé.

16. Las etiquetas con declaraciones, imágenes, fotografías, carteles, marcas, etc no dará engañosa declaraciones acerca de los productos.

17. La etiqueta no deberá contener imágenes, fotografías, carteles, marcas comerciales y etc, que de forma explícita o implícitamente anuncie a otros productos

#### **b) Etiquetado de productos alimenticios que se venden a fabricantes de alimentos como ingredientes**

Una etiqueta en tailandés es obligatoria excepto para los productos importados para los que se permite la etiqueta de Inglés. La etiqueta debe contener al menos la siguiente:

1. Nombre y tipo de alimento
2. Número de serie de la Alimentación
3. Contenido neto del alimento en el sistema métrico
4. Nombre y país del fabricante

En este caso, si bien una etiqueta que contenga idioma tailandés no es necesaria para los productos importados, los productos deben tener el número de registro FDA del producto.

#### **c) Nuevo reglamento aplicado al etiquetado estándar de los alimentos**

##### **“Cambios en las etiquetas para "leche modificada para lactantes”**

Con el fin de promover la importancia de la leche materna y los beneficios de esta leche para los bebés y los niños pequeños, los productores tailandeses del FDA e importadores de formulas de leche modificada para lactantes y niños deberán mostrar las siguientes declaraciones en la etiqueta:

- El mejor alimento para bebé es la leche materna debido a su contenido nutricional completo
- Leche modificada para lactantes debe ser recomendada por el médico, enfermera o nutricionista
- La preparación incorrecta o mezcla será peligroso para lactantes.

##### **“Requisitos de etiquetado de los alimentos para los alimentos elaborados”**

El 30 de agosto de 2007, la FDA Tailandesa notificó un addendum a su medida relativa a los requisitos de etiquetado de alimentos y anunció que retiraba el logo de "Alimentos procesados" a un cierto grupo de alimentos denominados bocadillos y en su , la FDA de Tailandia indica colocar un etiquetado nutricional que muestre un mensaje de advertencia de "Debería tomar menos y hacer mas ejercicio para una mejor salud", esto con el fin de estimular la conciencia de los consumidores sobre la importancia del ejercicio y la disminución en el nivel de consumo de algunos productos alimenticios que conducen al problema de obesidad. La notificación se hizo efectiva a partir de diciembre 18, 2007.



La siguiente es una lista de los alimentos procesados que están sujetos a la obligación de etiquetado de los alimentos elaborados:

1. papas fritas
2. hojuelas de maíz
3. Alimentos extruidos merienda
4. Galletas / galletas
5. Surtido de barquillos

#### **5.2.1.2 ETIQUETADO NUTRICIONAL**

El Etiquetado nutricional es obligatorio para los siguientes tipos de alimentos.

- Los alimentos que hacen una declaración de propiedades nutricionales específicas;
- Los alimentos que hacen uso de los valores nutricionales en las promociones de venta;
- Los alimentos que se dirigen específicamente a un grupo de consumidores, por ejemplo, estudiantes, ejecutivos, personas mayores, etc.
- Otros alimentos que pueden ser especificados por la FDA, a través de la Notificación Ministerial N° 305 que incluye alimentos como papas fritas, chips de maíz, snacks extruidos, alimentos, galletas saladas y obleas.

Las excepciones a estas normas de etiquetado nutricional (tal como se define en la Notificación Ministerial N° 182) son los alimentos para lactantes, alimentos complementarios para lactantes y niños y otros tipos de alimentos para los que los requisitos de etiquetado se han regulado de otra manera, la comida no vendidos directamente a los consumidores, y los alimentos envasados en pequeños recipientes que serán embalados de nuevo para ser vendidos en un recipiente más grande.

El etiquetado nutricional debe ser presentado en tailandés, el uso de una lengua extranjera es opcional.

La norma de Ingesta Diaria Recomendada no es idéntica a los EE.UU. Además, pueden existir diferencias en tamaño de la porción y la cantidad de referencia.

Dependiendo del espacio de etiquetado, diferentes formatos son aplicables, ya sea vertical u horizontal

El gráfico N° 1 nos muestra un ejemplo de estándar etiquetado nutricional. El formato es similar al Panel de información nutrición al de EE.UU. pero no idénticos:

**GRÁFICO N° 1. Modelo de estándar etiquetado nutricional**

| Nutrition Facts                                                                                                  |           |                               |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|--------|
| Serving Size: ....                                                                                               |           |                               |        |
| Servings Per Container: .....                                                                                    |           |                               |        |
| Amount Per Serving                                                                                               |           |                               |        |
| Total Calories .....kcal (Calories from Fat .....kcal)                                                           |           |                               |        |
|                                                                                                                  |           | % Recommended Daily Intakes * |        |
| Total Fat                                                                                                        | .....g    | .....%                        |        |
| Saturated Fat                                                                                                    | .....g    | .....%                        |        |
| Cholesterol                                                                                                      | .....mg   | .....%                        |        |
| Protein                                                                                                          | .....g    | .....%                        |        |
| Total Carbohydrate                                                                                               | .....g    | .....%                        |        |
| Dietary Fiber                                                                                                    | .....g    | .....%                        |        |
| Sugar                                                                                                            | .....g    | .....%                        |        |
| Sodium                                                                                                           | .....mg   | .....%                        |        |
| % Recommended Daily Intakes *                                                                                    |           |                               |        |
| Vitamin A                                                                                                        | .....%    | Vitamin B1                    | .....% |
| Vitamin B2                                                                                                       | .....%    | Calcium                       | .....% |
| Iron                                                                                                             | .....%    |                               |        |
| *Percent recommended daily intakes are based on a 2,000 kcal diet for Thais aged six and upwards.                |           |                               |        |
| Individual calorie needs may differ. Based on a 2,000 kcal daily diet, the nutrient intakes shall be as follows: |           |                               |        |
| Total Fat                                                                                                        | Less than | 65 g                          |        |
| Saturated Fat                                                                                                    | Less than | 20 g                          |        |
| Cholesterol                                                                                                      | Less than | 300 mg                        |        |
| Total Carbohydrate                                                                                               |           | 300 g                         |        |
| Dietary Fiber                                                                                                    |           | 25 g                          |        |
| Sodium                                                                                                           | Less than | 2,400 mg                      |        |
| Calories(kcal) per gram: Fat=9; Protein=4; Carbohydrate=4                                                        |           |                               |        |

**Fuente:** USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards Narrative. Date: 12/30/2010

Los detalles sobre tamaño de la porción y las porciones por envase pueden omitirse cuando la referencia en tamaño de la porción no se puede determinar debido a la naturaleza de dicho alimento. Por lo tanto, en lugar de la expresión "cantidad por servir", la declaración "Cantidad por 100 g" o "Cantidad por 100 ml" se utilizarán según convenga.

#### **a) Consumos diarios recomendados (THAI IID)**

El conocimiento de estos valores es importante al momento de la elaboración del etiquetado nutricional de un alimento.

La Ingesta Diaria Recomendada tailandés (tailandés IID) para las personas de seis años de edad y mayores son los lineamientos establecidos para el etiquetado nutricional, esta fue desarrollada tomando como referencia los EE.UU. FDA y los Valores de Referencia de Nutrientes del Codex, detalles del "Tailandés IID" se proporcionan a continuación en el cuadro N° 1:

**CUADRO N° 1. La Ingesta Diaria Recomendada tailandés  
(THAI IID)**

| No. | Nutrient           | Thai RDI    | Unit                    |
|-----|--------------------|-------------|-------------------------|
| 1   | Total Fat          | 65*         | Gram                    |
| 2   | Saturated Fat      | 20*         | Gram                    |
| 3   | Cholesterol        | 300         | Milligram               |
| 4   | Protein            | 50*         | Gram                    |
| 5   | Total Carbohydrate | 300*        | Gram                    |
| 6   | Dietary Fiber      | 25          | Gram                    |
| 7   | Vitamin A          | 800 (2,664) | Microgram RE (IU)       |
| 8   | Thiamin            | 1.5         | Milligram               |
| 9   | Riboflavin         | 1.7         | Milligram               |
| 10  | Niacin             | 20          | Milligram NE            |
| 11  | Vitamin B6         | 2           | Milligram               |
| 12  | Folic Acid         | 200         | Microgram               |
| 13  | Biotin             | 150         | Microgram               |
| 14  | Pantothenic Acid   | 6           | Milligram               |
| 15  | Vitamin B12        | 2           | Microgram               |
| 16  | Vitamin C          | 60          | Milligram               |
| 17  | Vitamin D          | 5 (200)     | Microgram (IU)          |
| 18  | Vitamin E          | 10 (15)     | Milligram Alpha TE (IU) |
| 19  | Vitamin K          | 80          | Microgram               |
| 20  | Calcium            | 800         | Milligram               |
| 21  | Phosphorus         | 800         | Milligram               |
| 22  | Iron               | 15          | Milligram               |
| 23  | Iodine             | 150         | Microgram               |
| 24  | Magnesium          | 350         | Milligram               |
| 25  | Zinc               | 15          | Milligram               |
| 26  | Copper             | 2           | Milligram               |
| 27  | Potassium          | 3,500       | Milligram               |
| 28  | Sodium             | 2,400       | Milligram               |
| 29  | Manganese          | 3.5         | Milligram               |
| 30  | Selenium           | 70          | Microgram               |
| 31  | Fluoride           | 2           | Milligram               |
| 32  | Molybdenum         | 160         | Microgram               |
| 33  | Chromium           | 130         | Microgram               |
| 34  | Chloride           | 3,400       | Milligram               |

**Fuente:** USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

- Notas:1. \* IID para la grasa total, grasa saturada, proteínas e hidratos de carbono total son 30, 10, 10 y 60, respectivamente, de el total de calorías diarias (2.000 kilocalorías).  
2. La ingesta de azúcar no debe ser más de 10% de las calorías diarias totales.

#### **b) Declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables**

Al igual que el conocimiento de los IID, el conocimiento y uso adecuado de las declaraciones nutricionales y las declaraciones de propiedades saludables son importantes para el correcto etiquetado de un alimento.

Una declaración de propiedades nutricionales se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutricionales, incluyendo, pero no limitado, al valor calórico, el contenido de proteína, grasa e hidratos de carbono, así como el contenido de vitaminas y minerales.

La FDA de Tailandia generalmente utiliza el Codex y las normas de la FDA de EE.UU. como guía para desarrollar sus propias directrices tales como los descriptores utilizados en la declaración de contenido nutricional (por ejemplo, baja en reclamaciones de colesterol) y comparativos (por ejemplo, "menos", "reducido") por lo general tienen definiciones similares a las utilizadas en los EE.UU. para el etiquetado de alimentos. Sin embargo, puede haber algunas diferencias en el uso de ciertos términos tales como "buena fuente" o "rico en", así como los valores de umbral de nutrientes podría ser diferente de lo que es utilizado en los EE.UU. debido a la variación en los tamaños de las porciones de la recomendación de ingesta diaria (más detalles se pueden obtener de la División de Control de Alimentos, FDA. Thailand).

Algunos aspectos a considerar dentro de este ítem son:

(A) Declaración del contenido de nutrientes:

Es una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de nutrientes contenido en un alimento. Algunos ejemplos son "fuente de calcio", "alto contenido de fibra y bajo de grasa", etc. Un alimento que, por su propia naturaleza es bajo en o está exento del nutriente al que constituye el objeto de la reclamación no incluirá el término "bajo" o "libre" en el nombre del alimento. En su lugar, una declaración de reclamación puede ser hecha en una forma general que se refiere de todos los alimentos de ese tipo, por ejemplo, los aceites vegetales, no tienen colesterol. Sin embargo, los alimentos que han sido especialmente procesados, formulado o reformulado a fin de reducir la cantidad de nutrientes en el alimento o a fin de eliminar los nutrientes de los alimentos si puede soportar tal afirmación.

(B) Las declaraciones comparativas

Son reclamaciones que comparan los niveles de nutrientes y / o el valor energético de dos o más alimentos. Ejemplos de ello son "menos que", "menor", "mayor que", "reducido en", "light", etc. Las declaraciones comparativas se puede hacer si los alimentos comparados o "alimentos de referencia" son versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares que son representativos del mismo tipo disponibles en el mercado. La declaración de la diferencia de cantidad en el contenido de nutrientes o valor de energía se expresa como un porcentaje o fracción, mayor o menor que la de los alimentos que se compara. Además, el contenido de nutrientes por porción deberá ser proporcionada. Los detalles completos de la comparación son necesarios. Las declaraciones comparativas no se permiten en el caso de que los alimentos ya contengan referencia "bajo" o "muy bajos " niveles de contenido de nutrientes o los valores de energía de acuerdo con las condiciones establecidas en el Apéndice 4 de la Notificación Ministerial N ° 182 (BE 2541).

(C) Las declaraciones de función de los nutrientes

Son declaraciones relativas a la función que un nutriente cumple en el organismo. Ejemplos son "El calcio ayuda al desarrollo de huesos y dientes fuertes" y "El hierro es un factor en el glóbulo rojo en formación". Las declaraciones de función de nutrientes están permitidas siempre y cuando las siguientes condiciones se cumplen.

(no obstante, una declaración de reclamo está sujeta a la aprobación de la FDA)

C.1 Sólo los nutrientes esenciales que aparecen en los IID tailandesa será objeto de una declaración de función de nutrientes

C.2 El alimento para el que se efectúa la declaración deberá ser una fuente significativa del nutriente en la dieta.

C.3 La declaración debe ser hecha con referencia a los nutrientes y no particularmente para el producto alimenticio.

C.4 La declaración debe estar basada en la evidencia científica confiable.

C.5 La declaración no debe sugerir o incluir ninguna expresión en el sentido de que el nutriente induciría a la cura o para el tratamiento o protección contra enfermedades

Las declaraciones de propiedades saludables significan cualquier afirmación que sugiera o implique que un nutriente en el alimento tiene que ver con la enfermedad o condición de salud.

## **5.2.2 REQUISITOS DE ENVASES Y EMBALAJE<sup>8</sup>**

La FDA de Tailandia exige que todos los contenedores y envases de alimentos deben cumplir con la Notificación Ministerial N° 92, B.E. 2528 (1985) y N° 295, B. E. 2548 (2005). Las directrices sobre envasado y contenedores son como sigue:

(A) Un recipiente debe:

1. Estar limpio
2. No debe emitir ningún metal pesado o de otras sustancias que contaminen los alimentos en un volumen que sea nocivo para la salud.
3. Estar libre de contaminación bacteriológica.

(B) Los recipientes que están hechos de metal o de cerámica esmaltada tienen que ajustarse a (A) y deberán también cumplir con estándares de cadmio plomo como se describe en el Anexo 2 de la Notificación Ministerial N° 92 (BE 2528) Re: Prescription of Quality or Standard for Food Containers, Use of Food Containers, and Prohibition of Use of Things as Food Containers.

(C) Los contenedores, que están hechos de plástico deben ajustarse a no sólo la calidad estándar o en (A) sino también a las exigencias de calidad o características indicadas en el Anexo 1 de la Notificación Ministerial N° 92 (BE 2528). Re: Prescription of Quality or Standard for Food Containers, Use of Food Containers, and Prohibition of Use of Things as Food Containers.

(D) Los plásticos en forma de láminas o bolsas que se usan como recipientes de alimentos no deben estar hechos de plástico usado y/o con colores a excepción del plástico laminado sólo la capa que no está en contacto directo con el alimento.

(E) Los contenedores de plástico de la leche y otros productos similares a los productos lácteos (por ejemplo, leche de soja y leche de coco) debe estar hecha de polietileno, etileno, 1-alqueno copolimerizado resina, polipropileno, poliestireno o polietilentereftalato

---

<sup>8</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

(F) La utilización de contenedores que hayan sido previamente utilizados para empaquetar o envolver fertilizantes, sustancias peligrosas, o cualquier sustancia que pueda ser perjudicial para la salud humana está prohibida.

(G) La utilización de contenedores que se han hecho para embalaje de otros productos que no sean alimentos, que tienen un diseño o indicación que pueda inducir a error a los contenidos reales de un alimento en particular, está prohibido.

El Ministerio de Salud Pública anunció medidas adicionales que prohíben objetos distintos de los alimentos para ser empacados en envases de alimentos en la Conferencia Ministerial de la Notificación N<sup>o</sup> 310, BE 2551 (2008). Está en respuesta a un caso de publicidad de un niño tailandés tragar accidentalmente un pequeño juguete empaquetado dentro de un alimento. El impacto de esta notificación en el comercio es muy limitado ya que la nueva notificación sólo afecta a ciertas formas de promoción de productos.

Esta Notificación Ministerial derogó la no notificación. 304 (E. B. 2550 (2007)) con respecto a la prohibición de cualquier objeto que no sea alimento que se envasa en el envase del alimento y de la revisión a fondo de esta notificación es el siguiente:

1. Objetos distintos de los alimentos no se envasarán dentro de los paquetes de alimentos, a excepción de los efectos que los alimentos requieran para conservar su calidad estándar tales como desecadores, aparato de absorción de oxígeno, etc. Por otro lado, los accesorios que sirvan para el consumo del alimento (como la cuchara de plástico, palillos, cuchara de medida, etc.) se colocaran en paquetes separados;

2. Los objetos que no son alimentos pueden envasarse con los paquetes de alimentos, sólo si no representan un riesgo para la los seres humanos en el sentido de confundir a los consumidores en cuanto a que los objetos se pueden comer.

### **5.2.3 REQUISITOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>9</sup>**

Los aditivos alimentarios son sustancias que normalmente no se utilizan como alimentos o ingredientes esenciales de alimentos, sino tales sustancias tienen un valor porque añaden beneficios a la calidad de la producción, la tecnología, el embalaje, el almacenamiento o el transporte de los alimentos. Dentro de este grupo también se incluyen las sustancias que son mezcladas con el alimento para los fines indicados anteriormente.

La FDA de Tailandia clasifica los aditivos alimentarios en la categoría de “alimentos específicamente controlados”

El uso de los aditivos alimentarios debe cumplir con la cantidad máxima permitida y los objetivos fijados para tipos específicos de alimentos según CODEX. Asimismo, el uso de aditivos alimentarios para otros fines que los indicados deben ser solicitados a la FDA para su aprobación. Los aditivos alimentarios que son generalmente aceptables por la FDA son todos aquellos que son aceptados por el Codex.

La siguiente lista es la que el CODEX reconoce como aditivos alimentarios.

- Ácido
- Regulador de la acidez
- Anti aglutinante

---

<sup>9</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

- Antiespumante
- Antioxidante
- Agente de carga
- Color
- Color agente de retención
- Emulsionante
- Sal emulsificante
- Agente reafirmante
- Potenciador del sabor
- Agente de tratamiento
- Agente espumante
- Gelificante
- Agente de recubrimiento
- Humectante
- Conservante
- Propulsor
- El aumento de agente
- Estabilizador
- Edulcorante
- Espesante

#### **5.2.3.1 ADITIVOS ALIMENTARIOS PROHIBIDOS**

Las sustancias usadas como aditivos alimentarios prohibidas son

1. Aceite vegetal bromado
2. El ácido salicílico
3. El ácido bórico
4. Bórax
5. El calcio yodato de potasio o yodato
6. Nitrofurazone,
7. El clorato de potasio
8. Formaldehído, solución de formaldehído y paraformaldehído
9. Cumarina; 1,2-benzopirona; 5,6-benzo-alfa-pirona; Cis-o-cumárico, anhídrido, o ácido O-hidroxicinámico, lactona
10. Dihidrocumarina, Benzodihydropyrone, 3,4-dihidrocumarina o Hydrocoumarin
11. Alcohol metílico o metanol a excepción de los que se usa como auxiliares de proceso con fines de exportación.
12. Dietilenglicol, éter Dihydroxydiethyl, diglicol, 2,2 '-oxibis-etanol o 2,2'-Oxydiethano.<sup>1</sup>
13. Dulcin (Para-phenetolcarbamide)
14. Ácido ciclámico y sus sales (excepto ciclamato sódico)
15. AF-2 (Furylframide) 16. Bromato de potasio
17. Daminozida o ácido succínico 2,2 dimetilhidrazida
18. Stevia y sus derivados.
19. La melamina y sus análogos (ácido cianúrico, amelida y amelina).

#### **5.2.4 REQUISITOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES**

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el Ministerio de Salud Pública. Impone los límites máximos permitidos de residuos (LMR) que pueden contener los productos agroalimentarios en base a las normas de regulación LMR establecidos por la Oficina Nacional de Normalización de productos básicos agrícolas y los alimentos (NBACFS). Además, el Departamento de Agricultura (DOA) en el Ministerio de Agricultura y Cooperativas (MOAC) controlar el uso de agroquímicos en la agricultura a través de sus propias normas.

Para mayor información acceder a: <http://www.acfs.go.th/eng/commodity.php>

##### **1) NIVELES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS**

Los niveles de tolerancia de residuos permitidos en los productos alimenticios se definen como límite para residuos extraños (ERL) y Límite Máximo de Residuos (LMR). Sin embargo, el nivel de tolerancia cero se ajusta a las sustancias tóxicas en la agricultura, que están oficialmente prohibidos por la Notificación del Ministerio de Agricultura y Cooperativas, a excepción de la establecida Límite máximo de residuos extraños. La información detallada sobre residuos de plaguicidas está disponible en la Notificación Ministerial N ° 288 de BE 2548 (2005).

El Codex puede ser utilizado como una guía para establecer los niveles de pesticidas son generalmente aceptables por la FDA THAI.

##### **2) NIVELES DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS<sup>10</sup>**

De acuerdo con la Notificación Ministerial N ° 98 de BE 2529 (1986) y Notificación Ministerial N ° 273 de BE 2546 (2003), los alimentos no deberá contener contaminantes con más de las siguientes especificaciones:

---

<sup>10</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010



**CUADRO N° 2. Especificaciones para los Niveles de contaminantes en los alimentos**

| CONTAMINANTE                                                     | ESPECIFICACIONES                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Metales                                                        |                                                                                                                                                      |
| Estaño:                                                          | 250 mg/kg                                                                                                                                            |
| Zinc                                                             | 100 mg/kg                                                                                                                                            |
| Cobre                                                            | 20 mg/kg                                                                                                                                             |
| Plomo                                                            | 1 mg/kg<br>Con la excepción de los alimentos que contienen alta cantidad de plomo natural. Tales alimentos deben contar con la aprobación de la FDA. |
| Arsénico inorgánico                                              | 2 mg/kg para peces y mariscos                                                                                                                        |
| Mercurio                                                         | 0.5 mg/kg para productos del mar y no más de 0,02 mg / kg para otros alimentos                                                                       |
| 2. Aflatoxinas                                                   | 20 microgramos/kg                                                                                                                                    |
| 3. Otros contaminantes serán sometidos a la aprobación de la FDA |                                                                                                                                                      |

**Fuente:** USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

Se debe tener en cuenta que las regulaciones anteriores no son aplicables a los “alimentos específicamente controlado” u otro “alimento estandarizado” declarado por el Ministerio de Salud Pública y para los que la cantidad de los contaminantes puede ser especificado de otra manera por el Ministerio. Una lista adicional de medicamentos veterinarios cubiertos por la regulación, y modificado por los LMR para las especies animales y órganos tejidos / productos están disponibles en la Notificación Ministerial N ° 303 BE. 2550 (2007).

Los detalles de las nuevas normas propuestas se discuten en:

<http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200706/146291263.pdf>

### **5.2.5 MEDIDAS DE CONTROL DE PATÓGENOS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Los importadores de productos se enumeran a continuación deberán presentar un informe de análisis de laboratorio durante el proceso de registro de productos de alimentos para asegurar que los productos importados estén libres de patógenos o no superen los límites máximos especificados indicados en esta notificación. La FDA de Tailandia está aceptando un informe de análisis de laboratorio emitido por laboratorio del gobierno del país de origen, los laboratorios del gobierno en Tailandia, los laboratorios privados acreditados por el gobierno tailandés o laboratorios acreditados por las agencias internacionales de acreditación. El fondo de la notificación se puede encontrar en Informe Enmiendas sobre las normas de patógenos alimentarios 2009.en:

<http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200906/146357836.pdf>

## **5.2.6 NIVEL DE LEVADURAS Y MOHOS EN ALIMENTOS**

En septiembre de 2010, la FDA de Tailandia revisó y estableció el nuevo nivel de tolerancia de levaduras y mohos en los alimentos para seis categorías de alimentos: bebidas en recipientes herméticos, café, té, chocolate, alimentos para el control del peso y electrolitos. El fondo de la notificación y el nivel de tolerancia de levaduras y mohos en los alimentos están disponibles en Informe: Revisión de la FDA de Tailandia: Nivel de Levadura y Moho de Alimentos disponible en:

<http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Thai%20FDA%20Revising%20Yeast%20and%20Mold%20Level%20in%20Foods%20Bangkok%20Thailand%2010-12-2010>

## **5.2.7 OTRAS REGULACIONES Y REQUISITOS<sup>11</sup>**

### **1) INFORME DE ANÁLISIS DE LABORATORIO**

Para registrar un “alimento específicamente controlado” con la FDA de Tailandia, es necesaria presentar el informe de análisis de laboratorio para garantizar que los productos cumplen los requisitos relacionados con las notificaciones ministeriales o que los productos están libres de organismos microbianos y sustancias químicas tóxicas que no son seguros para el consumo o que los productos son de buena calidad nutricional. La FDA de Tailandia acepta un informe de análisis de laboratorio para un alimento requerido emitido por un laboratorio del gobierno del país de origen, un laboratorio del gobierno en Tailandia o un laboratorio privado acreditado por el gobierno tailandés. El informe de análisis de laboratorio deberá haber sido expedido con no más de un año de anterioridad. Los resultados del análisis deben cumplir con la norma de calidad o en la notificación ministerial. Más información acerca de un informe de análisis de laboratorio disponibles en <http://intranetapps/GainFiles/200807/146295238.pdf>

### **2) REQUISITOS PARA EL ENVÍO DE MUESTRAS DE PRODUCTOS Y ENVÍOS DE PEDIDOS POR CORREO**

Una cantidad limitada de muestras de alimentos procesados o envasados para su registro y la consideración de compra se puede enviar sin una licencia de importación de la FDA. Sin embargo, las muestras de productos alimenticios crudos, por ejemplo, carne fresca o congelada, verduras y frutas pueden estar sujetos a otras normas establecidas por las autoridades competentes. En algunos casos, un certificado sanitario o certificado fitosanitario será necesario. El envío por correo de productos para la venta también están sujetos a las mismas reglas y las regulaciones impuestas por la FDA y otras autoridades competentes que los de las importaciones regulares.

## **5.2.8 CONTROLES ESPECÍFICOS**

### **1) Control específico de las importaciones de los animales y productos de origen animal**

Control de las Importaciones específica sobre los animales y productos de origen animal

---

<sup>11</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

A través de la Animal Epidemics Act B.E. 2499 (1956), el Departamento de Desarrollo Pecuario (DLD), del Ministerio de Agricultura y Cooperativas supervisa directamente la importación de carne. Un permiso de importación de DLD se requiere para estos productos ya sean frescos o congelados o refrigerados. Antes de la importación, la solicitud de un permiso debe ser completado y enviado a la Estación de Cuarentena Animal en el puerto (marítimo o aéreo) de entrada donde los productos serán enviados, ya sea por aire o por mar, así mismo la presentación de un certificado sanitario será necesario. Al entrar, la Estación de Cuarentena Animal debe inspeccionar los productos antes de su liberación por las Aduanas de Tailandia. La DLD también cobra las cuotas de permisos de importación de despojos sin cocer carne roja, carne de ave y carne, principalmente para proteger a los productores nacionales.

## **2) Control específico de las importaciones de productos de mar<sup>12</sup>**

La importación de estos productos se rige bajo la Food Act of B.E. 2522 (1979) y las leyes subsecuentes determinadas por el Ministerio de Salud Pública. La importación de estos productos es monitoreada por la Food and Drug Administration, la cual es una agencia del Ministerio de Agricultura. Dicha agencia revisa los permisos de importación y los certificados sanitarios y fitosanitarios otorgados por la autoridad competente del país de origen. La obtención de la licencia de importación dura entre 3 a 15 días.

## **3) Control específico de las importaciones de frutas y hortalizas**

El 1 de marzo de 2008 Tailandia publicó una nueva Ley de Cuarentena Vegetal (N ° 3) BE 2551 después de haber sido aprobado por el rey el 19 de febrero. Esta nueva ley combina anteriores notificaciones ministeriales acerca de evaluaciones de riesgo de plagas para los materiales vegetales importados, así como establece mayores facultades para el Comité de Cuarentena Vegetal. Los detalles de la ley se puede ver en <http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200803/146294052.pdf>

La ley fue efectiva el 28 de agosto de 2008. El 12 de septiembre de 2008, el Director General del Departamento de Agricultura (DOA) dio directrices oficialmente notificados para la importación de artículos prohibidos, restringidos y no prohibidos. Los detalles se puede ver en: <http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200901/146326994.pdf>

Los procedimientos de importación fueron abordados también por la DOA. Los detalles se pueden ver en: <http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200807/146295104.pdf>

El Departamento de Agricultura (DOA), dependiente del Ministerio de Agricultura y Cooperativas, monitorea la importación de frutas y vegetales. Es necesario un permiso de importación del DOA. Cuando los productos llegan al país, las frutas o vegetales importados deberán estar acompañados por un certificado fitosanitario extendido por la autoridad competente del país de origen. Las plantas y productos derivados de plantas se han clasificado como prohibidos, restringidos y sin restricciones. Las plantas que se

---

<sup>12</sup> MINCETUR: Plan de desarrollo del mercado de Malasia, Singapur y Tailandia – POM ASEAN 1

encuentran prohibidas solamente se pueden importar para investigaciones y su ingreso esta sujeto a la aprobación del DOA. Las uvas y las cerezas son los únicos productos argentinos que tienen la autorización del DOA para su importación en Tailandia.<sup>13</sup>

El cuadro N° 3 muestra los requisitos de importación de acuerdo con la Ley de Cuarentena Vegetal actual:

**CUADRO N° 3. Requisitos de importación de acuerdo con la Ley de Cuarentena Vegetal actual**

|                                                                     | APROBACIÓN<br>PRA | PREMISO DE<br>ENTRADA | PC | CONDICIONES<br>ESPECÍFICAS |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|----|----------------------------|
| <b>1. Artículos prohibidos</b>                                      |                   |                       |    |                            |
| 1.1 importado para experimento e investigación                      |                   | X                     | X  | Limitado POC               |
| 1.2 importados con fines comerciales                                | X                 | X                     | X  | Ilimitado POC              |
| 1.3 importado para otros propósitos                                 | X                 | X                     | X  | Ilimitado POC              |
| 1.4 en tránsito hacia un tercer país.                               | X                 | X                     | X  | Ilimitado POC              |
| <b>2. Artículos restringidos (importación o tránsito)</b>           |                   |                       | X  | Ilimitado POC              |
| <b>3. Los artículos sin restricción (importación o de tránsito)</b> |                   |                       | X  | Ilimitado POC              |

**Fuente:** USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative.  
Date: 12/30/2010

#### **a) Productos agrícolas prohibidos y excepciones<sup>14</sup>**

Contempla plantas portadoras de enfermedades declaradas por el Ministerio de Agricultura y Cooperativas y publicadas en el Boletín Oficial. Se prohíbe la importación de dichos productos con propósitos comerciales. Solamente se permite para utilización en investigación o en laboratorio. Sin embargo, existen casos de excepción para algunos sub-productos que pertenecen a este grupo, donde se puede solicitar el permiso de importación bajo las condiciones del Departamento de Agricultura. El cuadro N° 4 muestra la relación de Productos agrícolas prohibidos y excepciones:

<sup>13</sup> OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL DE ESPAÑA EN BANGKOK: "Tailandia: Guía país". Actualizada a 24/03/2011

<sup>14</sup> EMBAJADA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA EN EL REINO DE TAILANDIA: "Guía de negocios".

<http://www.etail.mrecic.gov.ar/node/4181#Controlanimyproduct>

**CUADRO Nº 4. Productos agrícolas prohibidos y excepciones**

| <b>PLANTAS PORTADORES DE ENFERMEDAD</b>                                                                                                | <b>ORIGEN</b>                                                                                                                                                                      | <b>EXCEPCIÓN</b>                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Plantas de la familia " Oryza spp. "<br>Ej: arroz utilizado para laboratorio pero no para consumo humano                            | -Africa del Oeste<br>-América Central<br>-América del Sur<br>-Estados Unidos<br>-Indias del Oeste<br>-Japón<br>-Filipinas<br>-India<br>-Ceilán<br>-China                           | Harina<br>-Productos preparados o conservados<br>-Artículos preparados con partes de las plantas<br>-Arroz<br>-Arroz quebrado                               |
| 2) Plantas de la familia " Citrus spp. "<br>Ej: limón, naranja, etc.<br>Plantas de la familia " Fortunella spp. ""                     | Africa<br>-América Central<br>-América del Sur<br>-Europa<br>-Oriente Cercano<br>-Países en la Región Mediterránea<br>-Estados Unidos<br>-India<br>-Japón<br>-Ceilán<br>-Indonesia | Productos conservados o preparados<br>-Naranjas y sus semillas procedentes de EE.UU. (sólo California), Francia, España, Israel, Africa del Sur y Australia |
| 3) Cocos (Cocos nucifera L.)                                                                                                           | Africa del Este<br>-Africa del Oeste<br>-América Central<br>-América del Sur<br>-Indias del Oeste<br>-Filipinas<br>-India<br>-Guam                                                 | -Productos preparados o conservados<br>-Artículos fabricados con partes de Cocos                                                                            |
| 4) Plantas de la familia " Hevea spp. "<br>Ej: caucho (látex, bloques de caucho, desechos de caucho, etc.)                             | -América Central<br>-América del Sur<br>-Indias del Oeste                                                                                                                          | -                                                                                                                                                           |
| 5) Tierra (soil)                                                                                                                       | - Todos los países                                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                           |
| 6) Fertilizantes orgánicos                                                                                                             | - Todos los países                                                                                                                                                                 | -Fertilizantes orgánicos de animales, salvo el estiércol (muck)                                                                                             |
| 7) Portadores de enfermedad. Ej: bacteria, insectos, lombrices, caracoles, sanguijuelas, plantas y animales que destruyen las plantas. | - Todos los países                                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                           |

**Fuente:** EMBAJADA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA EN EL REINO DE TAILANDIA: "Guía de negocios

**CUADRO N° 5. Productos que requiere presentar certificado fitosanitario para su importación**

| PLANTAS PORTADORES DE ENFERMEDAD      | ORIGEN PROHIBIDO DE IMPORTACIÓN  | EXCEPCION                                     |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1) Tapioca (Manihot esculenta Crant.) | -Africa<br>-Brasil<br>-Indonesia | Productos preparados o conservados<br>-Harina |

**Fuente:** EMBAJADA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA EN EL REINO DE TAILANDIA: "Guía de negocios

## **5.2.9 OTRAS NORMAS ESPECÍFICAS**

### **5.2.9.1 Regulaciones para productos genéticamente modificados (GMO)**

#### **a) Etiquetado de productos genéticamente modificados (gmo) <sup>15</sup>**

El Gobierno de Tailandia prohibió las plantaciones para uso comercial de semillas transgénicas pero permite la importación de semillas de soja y maíz transgénicos para una gran gama de usos domésticos, como por ejemplo harinas de soja para alimentos de animales y para la industria de procesamiento de alimentos. El 11 de mayo de 2003, el Ministerio de Salud Pública dio la ley de etiquetado para los alimentos que contienen organismos genéticamente modificados (OGM). Los reglamentos, que dicen proteger a los consumidores, se basaban aparentemente en el modelo japonés que permite una tolerancia del 5%.

Etiquetado de OGM se requiere para cualquier producto transformado que contenga ADN recombinante o proteínas derivados de la tecnología génica en 5 por ciento de cada uno de los tres ingredientes principales en peso, y cada ingrediente constituye más del 5 por ciento del peso total del producto. Etiquetado de los productos por el productor / importador es obligatoria, los productos que no cumplan con la regulación pueden ser confiscado y el productor / importador estará sujeto a las sanciones aplicables si se encuentra culpable. Más información acerca de los procedimientos de etiquetado de OGM se proporcionan en el Manual de Procedimientos de etiquetado para los productos transgénicos de acuerdo con la Notificación Ministerial N ° 251, BE 2545 (2002)

Los productos regulados por esta ley son las siguientes:

1. La soja
2. Soja cocida
3. Soja tostada
4. Soja en botella o en lata o soja contenida en la bolsa retorta

---

<sup>15</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative.  
Date: 12/30/2010

5. Natto (soja fermentada)
6. Miso
7. El tofu o queso de soja frito en aceite
8. El tofu congelado, gluten de tofu de soja o de sus productos
9. La leche de soja
10. Harina de soja
11. Alimentos que contienen producto (s) a partir de (1) a (10) como ingrediente principal
12. Los alimentos que contienen proteína de soja como ingrediente principal
13. Los alimentos que contienen soja verde como ingrediente principal
14. Los alimentos que contienen soja brotar como ingrediente principal
15. Maíz
16. Palomitas de maíz
17. Congelado o refrigerado maíz
18. Maíz en botella o en lata o maíz contenida en bolsa retorta
19. Harina de maíz o almidón de maíz
20. Bocado derivado de maíz como ingrediente principal
21. Alimentos que contienen producto (s) a partir de (15) a (20) como ingrediente principal
22. Los alimentos que contienen granos de maíz como ingrediente principal

#### **5.2.9.2 Etiquetado de alimentos irradiados<sup>16</sup>**

A partir del 19 de Octubre del 2010, los procesadores de alimentos irradiados y los importadores deben asegurarse que los alimentos irradiados que se procesen o vendan en Tailandia deben ser etiquetados de acuerdo con los requerimientos previstos en la Notificación del ministerio de Salud Publica Re: "Alimentos Irradiados" (2553/2010). El reglamento exige que el etiquetado de los alimentos irradiados muestre el "símbolo de la irradiación de los alimentos" y la redacción de "irradiado" adyacente al nombre del alimento o de cualquier ingrediente alimentario irradiado en la lista de ingredientes. Así mismo, los importadores de alimentos irradiados deberán presentar un certificado del establecimiento donde según lo prescrito en la Notificación Ministerial o la forma equivalente por parte del gobierno autoridades u otros documentos aceptados por el Gobierno de los países de origen. Más información de los requisitos está disponible en Informe: Nuevos requisitos para los alimentos irradiados disponible en: [http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/New%20Requirements%20for%20Irradiated%20Food Bangkok Thailand 5-13-2010.pdf](http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/New%20Requirements%20for%20Irradiated%20Food%20Bangkok%20Thailand%205-13-2010.pdf)

#### **5.2.9.3 Norma para el etiquetado de calidad<sup>17</sup>**

En general, las formulaciones o declaraciones que impliquen o marcar la calidad del producto como "de primera calidad" o "grado A" se consideran engañosas por parte de la FDA, lo que está prohibido.

<sup>16</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

<sup>17</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010

#### **5.2.9.4 Etiquetado para bebidas alcoholicas**

Los requisitos de etiquetado para las bebidas alcohólicas se establecen en la Notificación Ministerial N ° 275 de BE 2540 (1997).

Asi por ejemplo las etiquetas de los vinos deben contener la siguiente información:

- 1) Nombre del vino.
- 2) País de origen del producto
- 3) Nombre y dirección del productor
- 4) Nombre y dirección del importador
- 5) Bodega
- 6) Volumen (por ejemplo 750 ml.)
- 7) Contenido de alcohol (% por vol.)
- 8) Mensaje de advertencia en idioma tailandes, “stating the harm of drinking alcohol on driving”, en letra de por lo menos 2 mm de tamaño.

Si las etiquetas originales no tuvieran la información completa, se acepta el reetiquetado en la parte posterior de la botella.

Por otro lado, el 13 de febrero de 2008, la Ley de Control de Consumo de Alcohol fue publicada en la Gaceta Real. La Ley tiene por objeto reducir el consumo de alcohol a través de una serie de medidas como el etiquetado de advertencia de salud, la restricción de los lugares de venta de bebidas alcohólicas, el limite del período de venta, el limite de la venta de bebidas alcohólicas a personas menores de 20 años de edad, la prohibición de las ventas en máquinas expendedoras, la prohibición de descuento en el precio y algunos tipo de promociones de venta, la prohibición de la publicidad directa que estimula un mayor consumo.

#### **5.2.10 CONTROL DE LAS IMPORTACIONES EN EL MARCO DEL CONTINGENTE ARANCELARIO (TRQ)<sup>18</sup>**

Tailandia está autorizado a establecer contingentes arancelarios para 23 productos agrícolas en el marco del Acuerdo de la OMC sobre la Agricultura. Los productos bajo el sistema de contingentes se dividen en dos grupos: El primer grupo comprende una serie de productos tradicionales de exportación (por ejemplo, arroz, cocos), donde la ventaja comparativa podría evitar la necesidad de protección de las importaciones. Un segundo grupo se compone de los productos básicos, que pueden ser producidos en el país, pero la importación es necesaria para satisfacer la alta demanda de la industria de la transformación (por ejemplo, semillas oleaginosas, maíz).

Los productos incluidos en el marco del sistema de contingentes arancelarios son las siguientes:

1. Leche y nata, y leche saborizada
2. La leche descremada
3. Papas

---

<sup>18</sup> USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010



4. Cebolla
5. Ajo
6. Coco
7. Copra
8. Grano de café
9. Té
10. Pimienta (Piper nigrum L.)
11. Maíz
12. Rice
13. La soja
14. Semillas de cebolla
15. Aceite de soja
16. Palma y el aceite de palma
17. El aceite de coco
18. Azúcar
19. Café instantáneo
20. Harina de soja
21. Tabaco en hoja
22. Seda cruda
23. Longan seco.

El Departamento de Comercio Exterior del Ministerio de Comercio supervisa la importación de estos productos y exige que cualquier importador debe solicitar un permiso de importación.

#### **5.2.11 REGULACIONES PARA IMPORTACIONES TEMPORALES<sup>19</sup>**

Para facilitar la importación libre de impuestos de productos destinados a exposiciones, ferias, seminarios o reuniones especializadas. Las mercaderías deben identificarse con el evento y deben ser de valor bajo para evitar que entren en el circuito comercial. Información adicional puede encontrarse en el Capítulo 9 –Entrada Temporal de Productos y Material de Exhibición-, Sección de Procedimientos del Departamento de Aduanas

<http://internet1.customs.go.th/wps/wcm/connect/CustEn/Home/HomeWelCome>

#### **6. PROCEDIMIENTOS DE IMPORTACIÓN<sup>20</sup>**

Los productos importados no pueden entrar legalmente en Tailandia hasta que el envío haya llegado al puerto especificado de entrada y la entrega de la mercancía haya sido autorizada por el Departamento de Aduanas de Tailandia. Esto se logra normalmente mediante la presentación de los documentos correspondientes, ya sea por el importador o su agente. El Departamento de Aduanas no notifica al importador de la llegada de un envío. La Notificación se hace generalmente por el portador de la mercancía. El

---

<sup>19</sup> EMBAJADA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA EN EL REINO DE TAILANDIA: “Guía de negocios”.  
<http://www.etail.mrecic.gov.ar/node/4181#PtosAgricultasProhibidos>

<sup>20</sup> OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL DE ESPAÑA EN BANGKOK: “Tailandia, Guía país”. Actualizada a 24/03/2011

importador debe hacer sus propios arreglos para estar seguro de que ellos o su agente le informará de la llegada del embarque inmediato para que la entrada se pueden presentar y las demoras en la obtención de los bienes se evitan.

## **6.1 DESPACHO DE ADUANAS**

Cuando un embarque llega a Tailandia los importadores están obligados a presentar una declaración de mercancías y los documentos justificativos de las importaciones a la Oficina de Aduanas en el puerto de entrada. No se considera que los embarques de importación hayan entrado legalmente en Tailandia hasta que el envío haya llegado al puerto de entrada y la entrega de las mercancías haya sido autorizada por la Aduana. Además, los derechos e impuestos aplicables tienen que haber sido pagados. La examinación y la liberación de la carga importada es responsabilidad del importador.

## **6.2 IDENTIFICACIÓN DEL IMPORTADOR**

Todos los importadores deben registrarse en el sistema de E-customs para poder entrar en el sistema de liberación de importaciones. Hay que registrarse en la Subdivisión de Registro y Privilegios Aduaneros (Registration and Customs Privileges Sub-Division), y en la Oficina de Procesos Aduaneros y Departamento de Valoración Estándar (Customs Procedures and Valuation Standard Bureau) o la División de la Administración General de las Oficinas de Aduanas. Se puede encontrar más información sobre E-Customs en la página web: [http://www.customs.go.th/Customs\\_Eng\\_2009/ecustoms.jsp](http://www.customs.go.th/Customs_Eng_2009/ecustoms.jsp)

Cabe destacar que se otorga trato preferencial a las empresas que posean la tarjeta dorada (gold card). Por ejemplo, en virtud del nuevo sistema, se exime a los titulares de tarjetas doradas de toda inspección de las mercancías, salvo las aleatorias. Para obtener la tarjeta, la empresa debe con un capital registrado superior a 5 millones de baht (118.765€), haber estado exportando o importando en los tres últimos años y ser miembro de la Federación Tailandesa de Industrias o la Cámara de Comercio Tailandesa.

Para obtener más información sobre la tarjeta dorada se puede consultar la siguiente página web: [http://www.customs.go.th/Customs\\_Eng\\_2009/gold\\_card\\_scheme.jsp](http://www.customs.go.th/Customs_Eng_2009/gold_card_scheme.jsp)

## **6.3 DOCUMENTOS**

Los documentos mínimos necesarios para la liberación de las importaciones son:

- (1) Declaración de Importación (Documentos electrónicos)
- (2) Conocimiento de Embarque (B / L) o Guía Aérea
- (3) Factura (Documentos electrónicos)
- (4) Lista de embalaje
- (5) Licencia de importación (si procede)
- (6) Certificados de origen (si procede)
- (7) Otros documentos pertinentes, tales como catálogos, ingredientes del producto, etc.

## **6.4 DECLARACIÓN Y PROCESO DE LIBERACIÓN**

En el marco del sistema E-Import, no se necesita que las partes interesadas presenten documentos en papel. Todos los datos se enviarán por vía electrónica del sistema informático del importador al sistema informático del departamento de aduanas a través de "Gateway Provider".

En general, la declaración y el proceso de liberación incluyen 4 etapas:

### **1) Transmisión y / o presentación de la declaración**

La primera etapa del proceso de liberación de las importaciones consiste en completar una Declaración de Importación y remitirlo a la Aduana. Antes de la llegada del barco o en el momento de la llegada, la empresa /agente de shipping remite un informe de la llegada del buque, y se manifiesta en el sistema informático de la Aduana. Si no hay error, el informe del número de llegada del buque se genera automáticamente en el sistema y el mensaje de respuesta se remite a la empresa o agente de shipping. Cuando el barco llega al puerto o lugar de entrada, el corredor de Aduanas introduce la Declaración de Importación en el sistema informático aduanero.

### **2) Revisión y Verificación de la Declaración**

La segunda etapa es la de verificación y comprobación de la Declaración y toda la documentación presentada por el importador. Una vez más, el sistema informático aduanero valida los datos y emite una Declaración y números de pago en relación con el pago electrónico (e-payment). Además, el sistema de selectividad de perfil valida los datos transmitidos y clasifica la declaración de mercancías en dos categorías: Línea Verde y Línea Roja.

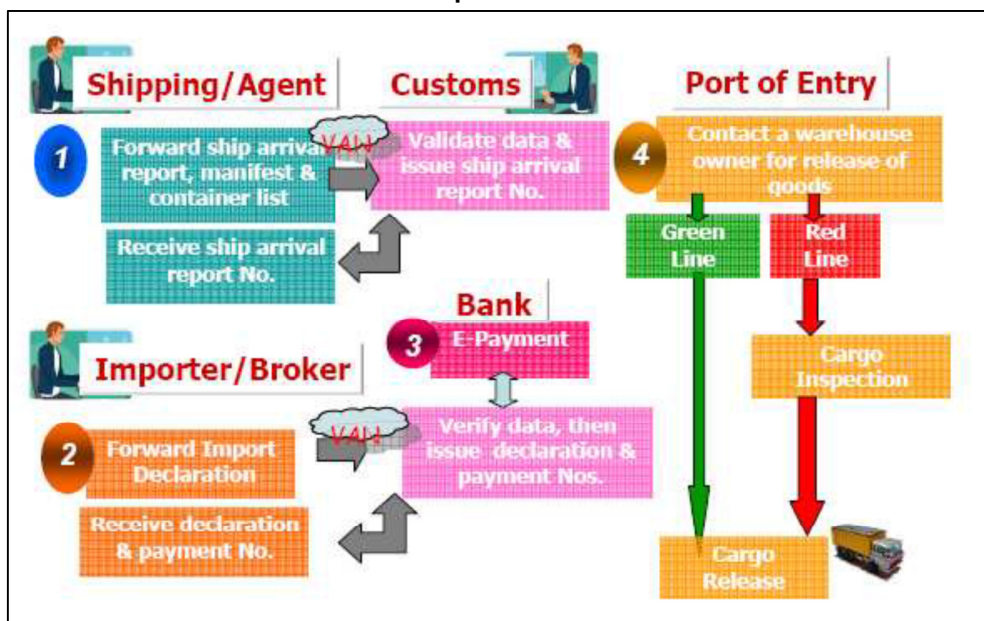
### **3) Pago de Derechos de Importación e Impuestos**

La tercera etapa es el pago de derechos e impuestos y/o garantía. En este momento hay dos opciones para el pago de derechos e impuestos de importación: el pago en el Departamento de Aduanas o el pago a través del sistema de pago electrónico.

### **4) Inspección y liberación del embarque**

La última etapa consiste en inspeccionar y, finalmente, liberar el embarque de la custodia de Aduanas. El importador presenta la Declaración verificada junto con el recibo de pago en los almacenes apropiados para la liberación de mercancías. En esta etapa, los datos del embarque se revisan con los criterios de selectividad predeterminada para indicar si la Declaración está en Línea Roja (requiere comprobación física completa) o Línea Verde (permiso de liberación). El estado del embarque se proporciona tanto a la Autoridad Portuaria como al corredor de Aduanas. En los casos en que los criterios de selectividad predeterminada indican que la carga está en Línea Roja, la Autoridad Portuaria saca el contenedor con las mercancías para la inspección física por la Aduana antes de la liberación del embarque.

GRÁFICO Nº 2 Procedimientos de Importación



Fuente: OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL DE ESPAÑA EN BANGKOK: "Tailandia, Guía país". Actualizada a 24/03/2011

## **ENLACES DE INTERES**

ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y DROGAS (FDA)

<http://www.fda.moph.go.th/eng/food/index.stm>

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA, DEPARTAMENTO DE CIENCIAS MÉDICAS

[www.moph.go.th](http://www.moph.go.th)

DEPARTAMENTO DE GANADERIA, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y COOPERATIVAS

[www.dld.go.th](http://www.dld.go.th)

DEPARTAMENTO DE PESCA, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y COOPERATIVAS

[www.fisheries.go.th](http://www.fisheries.go.th)

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y COOPERATIVAS (DOA)

[www.doa.go.th](http://www.doa.go.th)

DEPARTAMENTO DE ADUANAS (CUSTOMS – THAILAND)

[www.customs.go.th/Customs-Eng/indexEng.jsp](http://www.customs.go.th/Customs-Eng/indexEng.jsp)

THAI FOOD PROCESSOR ASSOCIATION

[www.thaifood.org](http://www.thaifood.org)

INSTITUTO DE COMERCIO EXTERIOR DE ESPAÑA

<http://www.icex.es>

## **BIBLIOGRAFÍA**

INTERACTIVE THAILAND BUSSINES: FDA Licence Thailand.

<http://www.interactivethailand.com/2012/07/thailand-fda-licence/>

USA Foreign Agricultural Service: Thailand, Food and Agricultural Import Regulations and Standards -Narrative. Date: 12/30/2010.

OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL DE ESPAÑA EN BANGKOK: "Tailandia: Guía país". Actualizada a 24/03/2011

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards.

<http://www.acfs.go.th/eng/whorv.php>

MINCETUR: Plan de desarrollo del mercado de Malasia, Singapur y Tailandia – POM ASEAN 1

ACUERDOS COMERCIALES DEL PERU: TLC Perú-Tailandia.

[http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=49&Itemid=72)

EMBAJADA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA EN EL REINO DE TAILANDIA: "Guía de negocios". <http://www.etail.mrecic.gov.ar/node/4181#Controlanimyproduct>