

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución Nº 141/2014

Bs. As., 19/3/2014

VISTO el Expediente Nº S01:0230715/2011 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA; las Leyes Nros. 23.961; 24.425 y 25.218, las Resoluciones Nros. 409 del 30 de septiembre de 1996 del ex-**INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**, 285 del 4 de julio de 2003 del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**, y

CONSIDERANDO:

Que es responsabilidad del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** establecer los procedimientos de inspección y certificación de productos de origen vegetal, a fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos fijados por la normativa nacional, observando las exigencias de los países importadores en el marco del comercio internacional de dichos productos.

Que la observancia de las normas internacionales por parte de cada Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONFP) comprende el cumplimiento de estándares regionales y de Normas Internacionales en Materia Fitosanitaria (NIMFs), aprobadas por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

Que por la Ley Nº 23.961, la **REPUBLICA ARGENTINA** aprobó el Convenio sobre la constitución del **COMITE REGIONAL DE SANIDAD VEGETAL (COSAVE)**, siendo una organización inspirada en el objetivo principal de coordinar e incrementar la capacidad regional de prevenir, disminuir y evitar los impactos y riesgos de los problemas que afectan a la producción y comercialización de los productos agrícolas y forestales de la región.

Que la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria establece, para las Partes contratantes, el compromiso de constituir Organizaciones Regionales de cooperación, coordinación e intercambio de experiencias en materia de Protección Fitosanitaria.

Que por la Ley Nº 24.425, se ratificó el Acta Final en la que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales; las Decisiones, Declaraciones y Entendimientos Ministeriales y el Acuerdo de Marrakech y sus CUATRO (4) Anexos, por el que se establece la **ORGANIZACION MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC)**.

Que el Acuerdo de Marrakech, recepta en su Anexo 1A. Acuerdos Multilaterales sobre el Comercio de Mercancías, y recepta e incluye asimismo el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF).

Que el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias fue incorporado al acervo normativo del **MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR)** a través de la Decisión Nº 6 del 17 de diciembre de 1996 del Consejo del Mercado Común.

Que el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias exige que las medidas fitosanitarias estén basadas en las normas, directrices y recomendaciones internacionales elaboradas bajo los auspicios de la Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en colaboración con las organizaciones regionales que operan en el marco de dicha Convención Internacional.

Que por la Ley Nº 25.218, la REPUBLICA ARGENTINA aprobó la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, uno de cuyos propósitos consiste en "...actuar eficaz y conjuntamente para prevenir la diseminación e introducción de plagas de plantas y productos vegetales y de promover medidas apropiadas para combatirlas...".

Que el COSAVE se encuentra autorizado por su convenio constitutivo a participar como organismo regional en la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.

Que de la participación en el COSAVE surgió, precisamente, el Estándar Regional de Protección Fitosanitaria 3.15., de octubre de 2003 "Requisitos fitosanitarios armonizados por categoría de riesgo para el ingreso de productos vegetales", que fue un elemento precursor para facilitar el comercio regional de productos de origen vegetal teniendo en cuenta el riesgo fitosanitario de estos, en función del grado de procesamiento y el uso propuesto.

Que la aplicación del Estándar Regional de Protección Fitosanitaria 3.15, condujo a discutir la creación de una norma a nivel global, la que posteriormente recibiría el nombre de NIMF Nº 32, la cual está basada en dicho estándar e incorpora modificaciones que actualizan lo normado oportunamente por el COSAVE.

Que de acuerdo al Estándar 3.15. "Requisitos fitosanitarios armonizados por categoría de riesgo para el ingreso de productos vegetales" del COSAVE y la NIMF Nº 32 "Categorización de productos según su riesgo de plagas", se establecen grupos de procesos que determinan que los vegetales sometidos a ellos no requieren control fitosanitario en razón de que el grado de procesamiento los transforma en incapaces de ser infestados por plagas.

Que conforme lo expresado en el párrafo precedente, el tipo de producto citado no reúne los requisitos para la emisión de un Certificado Fitosanitario por parte de la ONPF.

Que en determinadas ocasiones el comercio internacional requiere la emisión de un "Certificado de Exportación" que ampare el producto de origen vegetal, a efectos de asegurar que cada envío, en función de su procesamiento y su uso propuesto, sea efectivamente incapaz de vehicular plagas y no implique riesgo alguno por el destino planteado. Asimismo y, paralelamente, se intenta evitar poner en situación de contingencia su introducción en el país de destino por no tener certificado de intervención de la autoridad nacional competente.

Que este sentido, las distintas ONPF's han elaborado certificados apropiados a efectos de asegurar al conjunto exportador, el resguardo de sus envíos cuando otras dependencias gubernamentales no ofrezcan certificación equivalente.

Que a los efectos de la elaboración de un Certificado de Exportación de Productos Vegetales Procesados, la Dirección Nacional de Protección Vegetal ha tomado como referencia las pautas pertinentes provistas por la NIMF Nº 12.

Que las normas citadas procuran otorgar a dicho comercio el marco apropiado para prevenir la diseminación de plagas a través de medidas técnicamente justificadas, que no signifiquen una restricción encubierta al intercambio, facilitando el mismo a través de la cooperación técnica entre los países.

Que la incorporación en el cuerpo normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA de los preceptos receptados por las normas descriptas surge a partir de la necesidad de brindar mayor seguridad jurídica sobre la materia regulada, respondiendo, asimismo, a las demandas concretas del sector exportador de productos de origen vegetal.

Que es competencia de este Servicio Nacional realizar la certificación y fiscalización de las exportaciones de productos vegetales, emitiendo los certificados de los envíos de productos de origen vegetal con diversos grados de procesamiento y comprobando que los mismos cumplan con lo dispuesto por la normativa vigente.

Que por la Resolución Nº 409 del 30 de septiembre de 1996 del ex- INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL se establecen los lineamientos que deben llevar adelante los inspectores del SENASA y se aprueban los formularios vigentes.

Que las competencias aquí descriptas se refieren exclusivamente a las que resultan de la aplicación de las Categorías de Riesgo Fitosanitario definidas por Resolución Nº 285 del 4 de julio de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Que conforme surge de los informes técnicos obrantes en el presente expediente, la Dirección Nacional de Protección Vegetal ha propiciado el dictado del presente acto, a fin de regular la emisión de un documento diferente al Certificado Fitosanitario, mediante el cual el SENASA proporcione al país de destino información que acredite la situación fitosanitaria del producto, cuando el método y grado de procesamiento pueden cambiar significativamente la naturaleza del producto de manera que éste pierda la capacidad de ser infestado por plagas.

Que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA abrió un proceso de consulta pública nacional e internacional sobre el particular.

Que las Direcciones Nacionales de Protección Vegetal, y de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria han tomado la debida intervención.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que la suscripta es competente para dictar la presente medida en virtud de lo dispuesto por el Artículo 8º, inciso f) del Decreto Nº 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTICULO 1° — Certificado de Exportación de Productos Vegetales Procesados. Emisión. A requerimiento del interesado y a los fines de proporcionar al país de destino mayor información respecto a la condición fitosanitaria del envío, se establece para la exportación de productos vegetales procesados la utilización del “Certificado de Exportación de Productos Vegetales Procesados” expedido por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA que se aprueba en la presente resolución. Cuando sea requerida otra certificación, adicional a la mencionada precedentemente, el interesado debe regirse por la normativa específica vigente.

ARTICULO 2° — Comunicación Internacional. La Dirección Nacional de Protección Vegetal es la responsable de realizar la comunicación internacional del nuevo documento, así como su fecha de puesta en vigencia.

ARTICULO 3° — Aranceles. Se aplican a los efectos de su tramitación, los aranceles estipulados en la normativa vigente.

ARTICULO 4° — Alcance. La emisión del Certificado de Exportación de Productos Vegetales Procesados se aplica a productos comprendidos en la Categoría Nº 1 de Riesgo Fitosanitario, según los Anexos II y III de la presente resolución.

ARTICULO 5° — Certificado de Exportación de Productos Vegetales Procesados. Se aprueba el “Certificado de Exportación de Productos Vegetales Procesados” y el Instructivo para su llenado, que como Anexo I forman parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 6° — Métodos Comerciales de Procesamiento con Productos resultantes que no mantienen su capacidad de ser infestados por Plagas Cuarentenarias (enumeración meramente ejemplificativa). Se aprueba la planilla denominada “Métodos Comerciales de Procesamiento con Productos resultantes que no mantienen su capacidad de ser infestados por Plagas Cuarentenarias (enumeración meramente ejemplificativa)” que como Anexo II forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTICULO 7° — Productos de la Categoría Nº 1 (Enumeración meramente ejemplificativa). Se aprueba la planilla denominada “Productos de la Categoría Nº 1 (Enumeración meramente ejemplificativa)” que como Anexo III forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 8° — Incorporación. Se incorpora el texto de la presente resolución, al Libro Tercero, Parte Segunda, Título V, Capítulo I del Índice Temático del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por la Resolución Nº 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria Nº 31 del 28 de diciembre de 2011, ambas del citado Servicio Nacional.

ARTICULO 9° — De Forma. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ing. Agr. DIANA M. GUILLEN, Presidenta, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

ANEXO I



CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN
PRODUCTOS VEGETALES PROCESADOS

Nº _____

DE: Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) de REPUBLICA ARGENTINA (SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA))

DESCRIPCIÓN DEL ENVÍO

1- Nombre y dirección del exportador		2- Nombre y dirección declarada del destinatario	
3- Medio de transporte declarado	4- Lugar de origen	5- Punto de entrada declarado	
6- Nombre del producto, número y descripción de bultos			7- Cantidad declarada
8- Marca distintiva			
9- Por el presente se certifica que los productos de origen vegetal aquí descritos, se han inspeccionado y se considera que cumplen los requisitos fitosanitarios definidos para la Categoría N° 1 de riesgo fitosanitario, según NIMF N° 32 – Categorización de productos según su riesgo de plagas.			
OBSERVACIONES			
10-			

DATOS DE EXPEDICIÓN

11- Sello de la Organización	12- Lugar y fecha de expedición
	13- Oficial autorizado

La correspondiente ONPF, sus funcionarios y representantes, declinan toda responsabilidad económica y/o comercial resultante de este certificado. Cualquier adulteración o uso indebido de este documento es penado por la ley.

Instructivo para llenar el formulario:
Certificado de Exportación Productos Vegetales Procesados Nº _____

DESCRIPCION

DEL

ENVIO

1- Nombre y dirección del exportador: _____

Esta información indica la procedencia del envío para facilitar su rastreo y la auditoría por parte del SENASA. La dirección del exportador deberá encontrarse en el país. Deberá utilizarse el nombre y la dirección de un agente o expedidor del exportador local cuando el exportador sea una compañía internacional con una dirección en el extranjero.

2- Nombre y dirección declarada del destinatario: _____

Aquí se deberá incluir el nombre y la dirección, conteniendo suficientes detalles para permitir confirmar la identidad del consignatario.

3- Medio de transporte declarado: _____

Esta sección se refiere a la forma en que el producto se transporta cuando sale de la REPUBLICA ARGENTINA. Se podrán utilizar términos como "embarcación marítima", "bote", "aeronave", "carretera", "camión", "ferrocarril", "correo" y "transportado a mano". Se indicará el nombre del barco y número de viaje o el número de vuelo del avión, si se conoce. Este es el medio de transporte tal como lo haya declarado el exportador.

4- Lugar de origen: _____

Se refiere al lugar o lugares donde se ha producido o procesado el producto. En todos los casos se deberá indicar el nombre del país o los países de origen.

5- Punto de entrada declarado: _____

Deberá ser el primer punto de llegada en el país de destino o, si se desconoce, el nombre del país.

6- Nombre del producto, número y descripción de los bultos: _____

Esta sección deberá ser lo suficientemente descriptiva del producto y deberá escribirse el nombre del producto elaborado tal y como aparece en la lista de productos procesados. No añadir nombres científicos.

Podrán agregarse códigos internacionales para facilitar la identificación (códigos aduaneros). Se deberá especificar el uso previsto o nivel de procesamiento. Las anotaciones no deberán referirse al nombre comercial, tamaños u otros términos comerciales.

Deberá incluirse el número de bultos y su descripción, como así también suficientes detalles en esta sección para que la ONPF del país importador pueda relacionar al Certificado de Exportación de Productos con el envío correspondiente. En algunos casos, los contenedores y/o los vagones se consideran el embalaje y se podrá incluir el número —por ejemplo, DIEZ (10) contenedores—. En el caso de los envíos a granel, se podrá utilizar el término "a granel".

7- Cantidad declarada: _____

Esta sección deberá incluir la cantidad que se ha de expresar en kilogramos netos del producto para permitir a la ONPF del país importador verificar el contenido del envío. Deberán utilizarse unidades y términos reconocidos en el ámbito internacional (sistema métrico).

8- Marca distintiva: _____

Las marcas distintivas en el embalaje (por ejemplo, número de lote, número de serie o nombres de marcas), así como los números de identificación o los nombres del medio de transporte (números

de identificación del contenedor y vagón) deberán incluirse si es necesario para la identificación del envío.

9- Declaración de Certificación: _____

Por el presente se certifica que los productos de origen vegetal aquí descritos, se han inspeccionado y se considera que cumplen con los requisitos fitosanitarios definidos para la Categoría N° 1 de riesgo fitosanitario según NIMF N° 32 - Categorización de productos según su riesgo de plagas.

10- Observaciones: _____

En este campo deberá detallarse la información puntual requerida por el país importador como por ejemplo tipo de tratamiento o de proceso.

DATOS DE EXPEDICION

11- Sello de la organización: _____

El sello, timbre o marca oficial que identifica a la ONPF expedidora que deberá incluirse en el Certificado Fitosanitario de Exportación.

12- Lugar y fecha de expedición: _____

Escribir el nombre completo de la ciudad de la oficina de emisión del documento. A pesar de que algunas secciones del Certificado Fitosanitario de Exportación podrán completarse con antelación, la fecha deberá corresponder con la fecha de expedición.

Los nombres de los meses deberán escribirse completamente de tal forma que no haya confusión entre el mes, el día y el año.

13- Oficial autorizado: _____

El nombre del funcionario público autorizado.

Declaración de Responsabilidad Financiera: _____

La inclusión de una Declaración de Responsabilidad Financiera de la ONPF en el Certificado Fitosanitario de Exportación es opcional y a discreción de la ONPF del país exportador.

ANEXO II

METODOS COMERCIALES DE PROCESAMIENTO CON PRODUCTOS RESULTANTES QUE NO MANTIENEN SU CAPACIDAD DE SER INFESTADOS POR PLAGAS CUARENTENARIAS (enumeración meramente ejemplificativa)

PROCESO COMERCIAL	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO DE PRODUCTO RESULTANTE	INFORMACIÓN ADICIONAL
Carbonización	Combustión anóxica de material orgánico para reducirlo a carbón	Carbón	
Cocción (hervor, calentamiento, microondas, incluida la precocción del arroz)	Preparación de alimentos para el consumo mediante calentamiento, principalmente para transformar su estructura física	Productos cocidos	Suele comportar la transformación química de los alimentos, con lo que se modifica su sabor, textura, aspecto o propiedades nutricionales
Teñido	Coloración de fibras textiles y otros materiales de tal forma que el color pasa a ser parte integrante de la fibra o material coloreados por efecto de cambios en el pH y la temperatura, sumados a la interacción con productos químicos	Fibras vegetales y tejidos teñidos	
Extracción	Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa	Aceites, alcohol, esencias, azúcar	Normalmente se realiza en condiciones de alta temperatura
Fermentación	Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente los alimentos/el material vegetal, a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierten los azúcares en alcohol o ácidos orgánicos	Vinos, licores, cervezas y otras bebidas alcohólicas, hortalizas fermentadas	Puede combinarse con pasteurización
Malteado	Una serie de acciones que dan lugar a la germinación de semillas de cereales, a fin que se desarrolle una actividad enzimática para digerir materiales amiláceos transformándolos en azúcares, y al cese de la actividad enzimática mediante calentamiento	Cebada malteada	

Procesamiento con métodos múltiples	Combinación de diversos tipos de procesamiento, por ejemplo tratamiento térmico con alta presión	Madera contrachapada, tableros de partículas, tableros de obleas	
Pasteurización	Procesamiento térmico de los alimentos para matar los microorganismos no deseados o dañinos	Jugos y bebidas alcohólicas (cerveza, vino) pasteurizados	A menudo se combina con la fermentación y va seguido de refrigeración (a 4°C), embalaje y manipulación apropiados. El tiempo y la temperatura del proceso dependen del tipo de producto
Preservación en líquido	Proceso de preservación de material vegetal en un medio líquido adecuado (por ejemplo, almibar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol) con condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico	Frutas, verduras, tubérculos, nueces y bulbos en conserva	Deben mantenerse las condiciones apropiadas de pH, salinidad, etc.
Reducción a puré (incluye licuado)	Convertir tejidos de frutas y/o vegetales en homogéneos y untables, por ejemplo, mezclándolos a altas velocidades, pasándolos por un colador o licuándolos	Productos (frutas, hortalizas) en puré	Normalmente se combina con la reducción a pulpa de las frutas u hortalizas y con métodos de preservación del puré (pasteurización y envasado)
Tostado	Proceso de secado y dorado de los alimentos mediante su exposición a calor seco	Maní, café y nueces, tostados	Temperatura elevada y tiempo extenso de exposición destruyen las poblaciones microbianas
Esterilización	Proceso en el que se aplica calor (vapores, calor seco o agua hirviendo), irradiación o tratamientos químicos para destruir los microorganismos	Sustratos, jugos esterilizados	La esterilización puede no cambiar la condición del producto de forma evidente, pero elimina los microorganismos

Esterilización (industrial)	Procesamiento térmico de los alimentos que crea productos de larga conservación en recipientes mediante la destrucción de todos los organismos patógenos, formadores de toxinas y descomponedores	Verduras, sopas en lata, jugos UHT (esterilizados a temperatura ultra alta)	El tiempo y la temperatura del proceso que se aplica a los productos en conserva dependen del tipo del producto, el tratamiento y la geometría del recipiente. El procesamiento y embalaje asépticos suponen la esterilización industrial de un producto fluido y su posterior embalaje en un ambiente y envase esterilizados
Maceración en azúcar	Acción de recubrir y macerar frutas con azúcar	Fruta cristalizada, fruta macerada con azúcar, nueces revestidas con azúcar	Habitualmente se combina con reducción a pulpa, ebullición, secado
Ablandamiento	Proceso de rehidratación de productos secos o deshidratados mediante la aplicación de vapor a presión o la inmersión en agua caliente	Frutas ablandadas	Generalmente se aplica a un producto seco. Puede combinarse con maceración en azúcar

Extractos	Fibras	Alimentos listos para el consumo	Frutas y hortalizas	Productos de cereales y oleaginosas	Líquidos	Azúcares	Productos madereros	Otros
<ul style="list-style-type: none"> - Extractos (por ejemplo, de vainilla) - Pectina de fruta - Derivados del guar - Extracto de lúpulo - Proteínas vegetales hidrolizadas - Margarina - Extractos minerales de plantas - Lecitina de soja - Almidón (de patata, trigo, maíz, mandioca) - Extracto de levadura 	<ul style="list-style-type: none"> - Cartón - Piezas de algodón de celulosa - Telas de algodón - Algodón despepitado - Papel - Telas e hilos de fibra vegetal - Fibra vegetal para la producción industrial - Fibras vegetales semielaboradas y materiales conexos (por ejemplo, sisal, lino, yute, caña de azúcar, junco, mimbre, rafia) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cacao en polvo - Tortas y bizcochos - Salsa <i>keitchup</i> - Chocolate - Condimentos - Postres en polvo - Salsas para aperitivo - Colorantes para alimentos - Aromatizantes para alimentos - Condimentos alimenticios - Patatas fritas (congeladas) - Alimentos congelados - Salsas de fruta - Confituras, jaleas, mermeladas - Puré de papas (deshidratado) - Manteca de nueces - Productos en pasta (por ejemplo, de cacao, membrillo, manteca de mani) - Rellenos para tartas - Aderezos para comidas - Aderezos para ensaladas - Pastas untables para sandwiches - Salsas, mezclas para salsas - Condimentos, mezclas para condimento - Sopas (deshidratadas) - Aromatizantes vegetales 	<ul style="list-style-type: none"> - Confitadas - En conserva - En concentrados - Deshidratadas por congelación - Rellenos para tartas de fruta - Glaseadas - Hidrolizadas - En almíbar - Encurtidas - Pulpa - Precocidas o cocidas - Reducidas a pulpa 	<ul style="list-style-type: none"> - Cereales para bebés - Mezclas de repostería - Productos de panadería - Cereales para desayuno - Trigo bulgur (precocido, secado y triturado) - Productos de mandioca (tapioca, derivados alimenticios fermentados y/o fritos) - Cereales cocidos - Chips de maíz - Harina y productos industriales a base de cereales y oleaginosas (y de derivados de leguminosas) para alimento y pienso - Maíz machacado, sémola de maíz - Arroz (precocido) - Mezcla de maíz y soja, suero con harina de soja, harina de soja, soja granulada, proteínas de soja 	<ul style="list-style-type: none"> - Alcoholes - Agua de coco (envasada) - Leche con soja y maíz - Jugos de fruta para beber (de frutas y hortalizas, incluidos los concentrados, congelados y néctares) - Aceites - Refrescos - Sopas - Vinagre - Trementina 	<ul style="list-style-type: none"> - Azúcar de remolacha - Glucosa de almidón de maíz - Jarabe de maíz - Dextrina - Dextrosa - Dextrosa hidratada - Fructosa - Azúcar granulado - Glucosa - Maltosa - Azúcar de arce - Jarabe de arce - Melazas - Sacarosa - Azúcar - Edulcorante - Jarabe - Mclaza 	<ul style="list-style-type: none"> - Carbón - Pallitos de helado - Vigas laminadas - Fósforos - Paneles de cartón yeso - Cajas de madera contrachapada - Mondadientes - Pasta de madera - Resina de madera 	<ul style="list-style-type: none"> - Levadura de cerveza - Malta para cerveza - Café (tostado) - Preparados dietéticos - Enzimas - Trementina - Humato - Goma (caucho crudo, otras gomas) - Perfumes - Laca - Té - Vitaminas