

INTERCAMBIO COMERCIAL



2025



CARACTERÍSTICAS GENERALES- ECUADOR



Nombre oficial: República del Ecuador

Capital: Quito

Población: Aprox. 17 millones de habitantes.

Idioma: Español (13 lenguas indígenas)

Principales sectores: Agrícolas, pesqueros y manufacturados

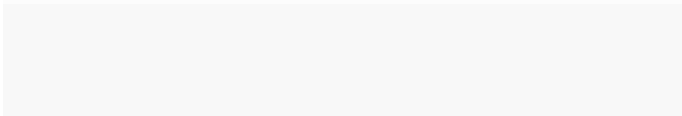
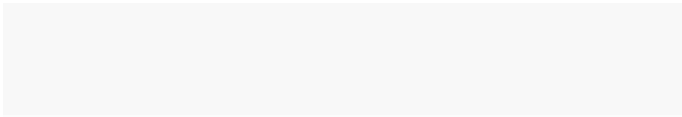
Exportaciones principales a Corea del Sur: Camarón, banano, cacao y café, frutas tropicales, lácteos, papas congeladas y carnes.

Importaciones principales a Corea del Sur: Leche, queso y requesón, junto con otros productos como yogur, leche saborizada, leche con cereales y mantequilla, pescado congelado, moluscos, y filetes de pescado



MINISTERIOS COMPETENTES

ENTIDADES DE REGULACIÓN Y CONTROL



Agencia de Regulación y Control Fito y Zootecnario



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

La Agencia es la entidad encargada del control y regulación para la protección y el mejoramiento de la sanidad animal, sanidad vegetal e inocuidad alimentaria.



Respaldo normativo nacional e internacional (OIE, CIPF, CODEX, LOSA).

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



**COORDINACIÓN
GENERAL DE
SANIDAD ANIMAL**



**COORDINACIÓN
GENERAL DE
SANIDAD VEGETAL**



**COORDINACIÓN
GENERAL DE
INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS**



**COORDINACIÓN
GENERAL DE
REGISTRO DE
INSUMOS
AGROPEC**



**COORDINACIÓN
GENERAL DE
LABORATORIOS**

AGENCIA DE REGULACION Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIA

PRODUCTOS AGROPECUARIOS FASE PRIMARIA:





NORMATIVA INTERNACIONAL



ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DEL COMERCIO



**Acuerdo sobre la
aplicación de medidas
sanitarias y
fitosanitarias AMSF**



Normas Internacionales para
Medidas Fitosanitarias (NIMF)



Convención Internacional
de Protección Fitosanitaria

Se ocupa de las normas que rigen
el comercio entre los países.
Los pilares sobre los que descansa
son los Acuerdos de la OMC.

Aplicación de reglamentaciones en
materia de inocuidad de los
alimentos y control fito y
zoosanitario.



NORMATIVA NACIONAL



**Ley Orgánica de Sanidad
Agropecuaria**
27-jun-2017



Tit. 1 Cap. 2 Art. 12: Créase
Tit. 1 Cap. 2 Art. 13: Funciones



AGROCALIDAD
AGENCIA DE REGULACIÓN Y
CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

**Reglamento General de la Ley
Orgánica de Sanidad Agropecuaria**
29-Nov-2019



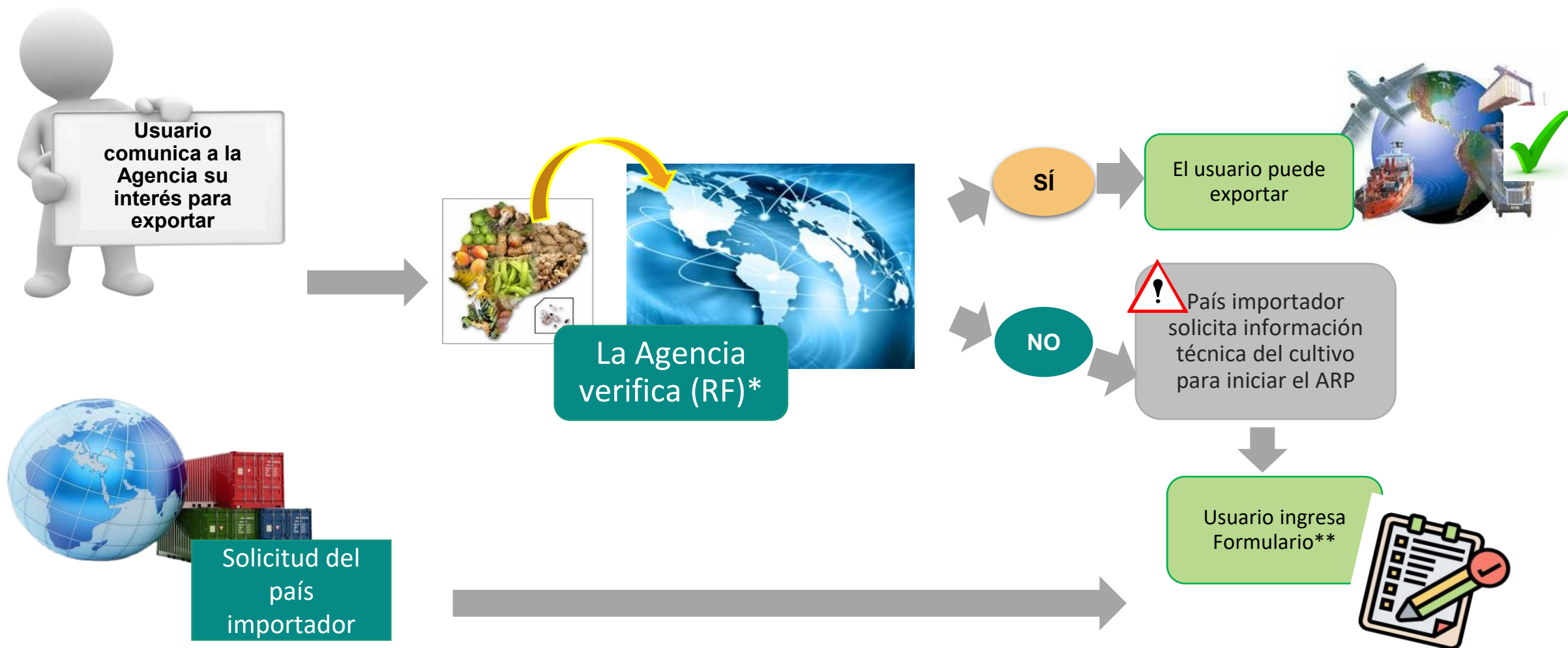
Funciones específicas y atribuciones

**Resoluciones de la Agencia de las
diferentes Coordinaciones**



Para mantener y mejorar el estatus fito,
zoosanitario y de inocuidad de los alimentos

PROCESO DE ACCESO FITOSANITARIO PARA LA EXPORTACIÓN



/ REGISTRO DE OPERADORES



Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario

The screenshot shows the login page for the AGROCALIDAD system. At the top, there are logos for the "MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA" and "AGROCALIDAD AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO". Below the logos, the text "Ingreso a sistema GUIA" is displayed. A red banner with the word "Atención" contains the text "¿Representa usted a un operador o empresa? Regístrese aquí.→". Below this, there are two input fields: "Usuario" and "Contraseña", each with a corresponding icon (a person and a lock). A link "Olvidaste tu contraseña→" is provided below the password field. A green "Ingresar" button is at the bottom. At the very bottom, the text "Sistema Gestor Unificado de Información Agrocalidad 2018 Gestión Tecnológica" is displayed.

INSPECCIÓN FITOSANITARIA



Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario



SITIOS DE PRODUCCIÓN

- PLANES DE TRABAJO



SITIOS DE ACOPIO AGENCIAS DE CARGA PUERTOS

- PLANES DE TRABAJO
- PRODUCTO LISTO A EXPORTAR
- CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

EL NUEVO
ECUADOR 

CERTIFICACIÓN BPA

CON BPA

SIN BPA

RESOLUCIÓN 0038

Establece la obligatoriedad de la implementación y certificación de las buenas prácticas agropecuarias a los proveedores de las empresas exportadoras, con el fin de precautelar el comercio internacional de los productos agropecuarios.



GUIAS DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS

AGRICOLAS



9 GUÍAS: Generales, papa, maíz Duero, quinua ornamentales, arroz, palma aceitera, grano beneficiado, frutas y hortalizas.

MANUAL DE USUARIO
REGISTRO DE SOLICITUD BPA



AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

PECUARIAS

8 GUÍAS: Generales, porcícolas, ganadería de leche, avícolas, cuyes, apícolas, ganado bovino de carne, ganadería de leche para pequeños productores.





REGULACIÓN PARA ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS IMPORTADOS

Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria





AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA - ARCSA

DECRETO EJECUTIVO 1290, registro oficial suplemento 788 de 13-sep.-2012, establece:

Art. 9.- *La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, será el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los siguientes productos: **alimentos procesados**, (...) , fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación (...)"*;



REGULAR

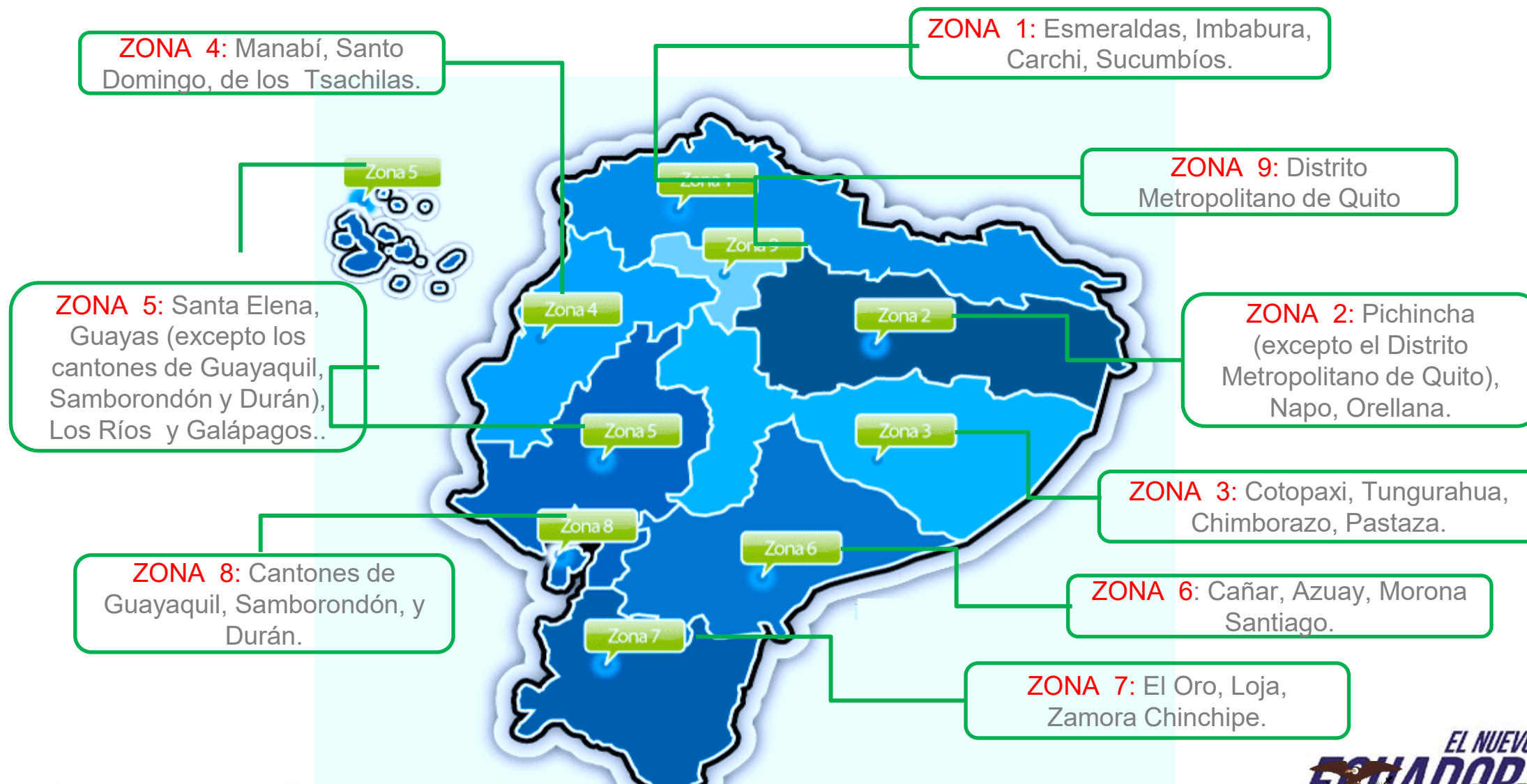


VIGILAR

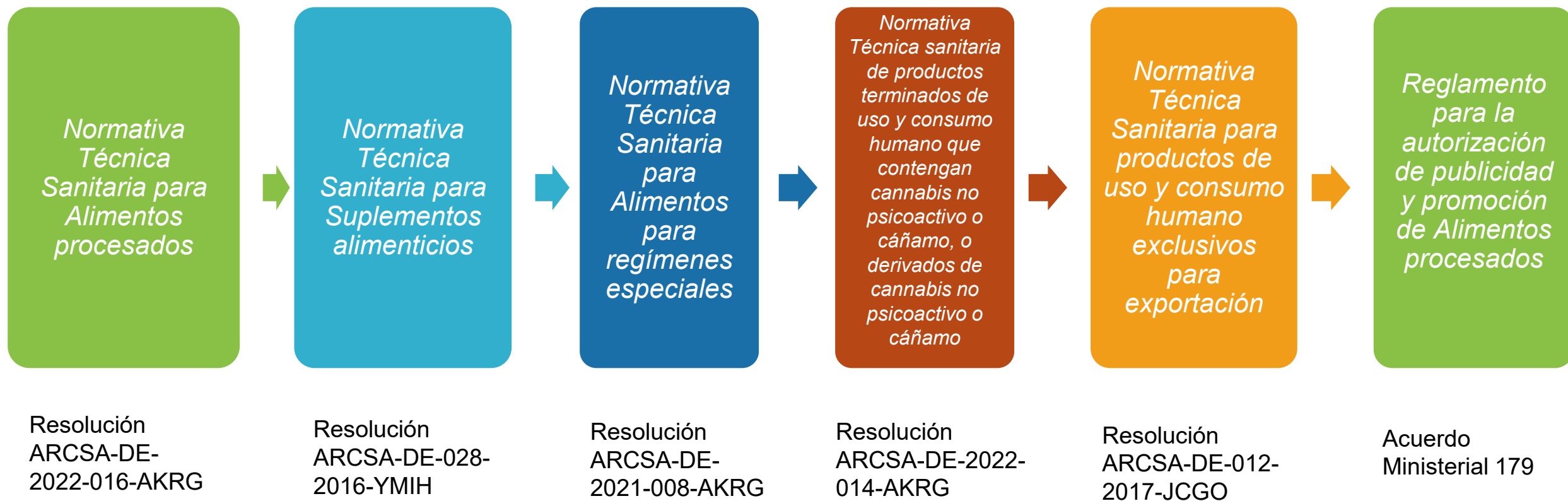


CONTROLAR

9 COORDINACIONES ZONALES



NORMATIVA ALIMENTOS PROCESADOS



Todo alimento procesados que se comercialicen en territorio nacional deben contar con su respectiva notificación sanitaria vigente o estar inscritos dentro de una línea certificada en BPM vigente, registrada en la ARCSA.

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

NORMATIVA ROTULADO ALIMENTOS

GENERALES

- Acuerdo 5193 (MSP)
- RTE INEN 022 (2R)
- NTE INEN 1334-1 Requisitos
- NTE INEN 1334-2 Rotulado nutricional
- NTE INEN 1334-3 Declaraciones nutricionales/saludables

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

- NTE INEN 2983 (2024-02)

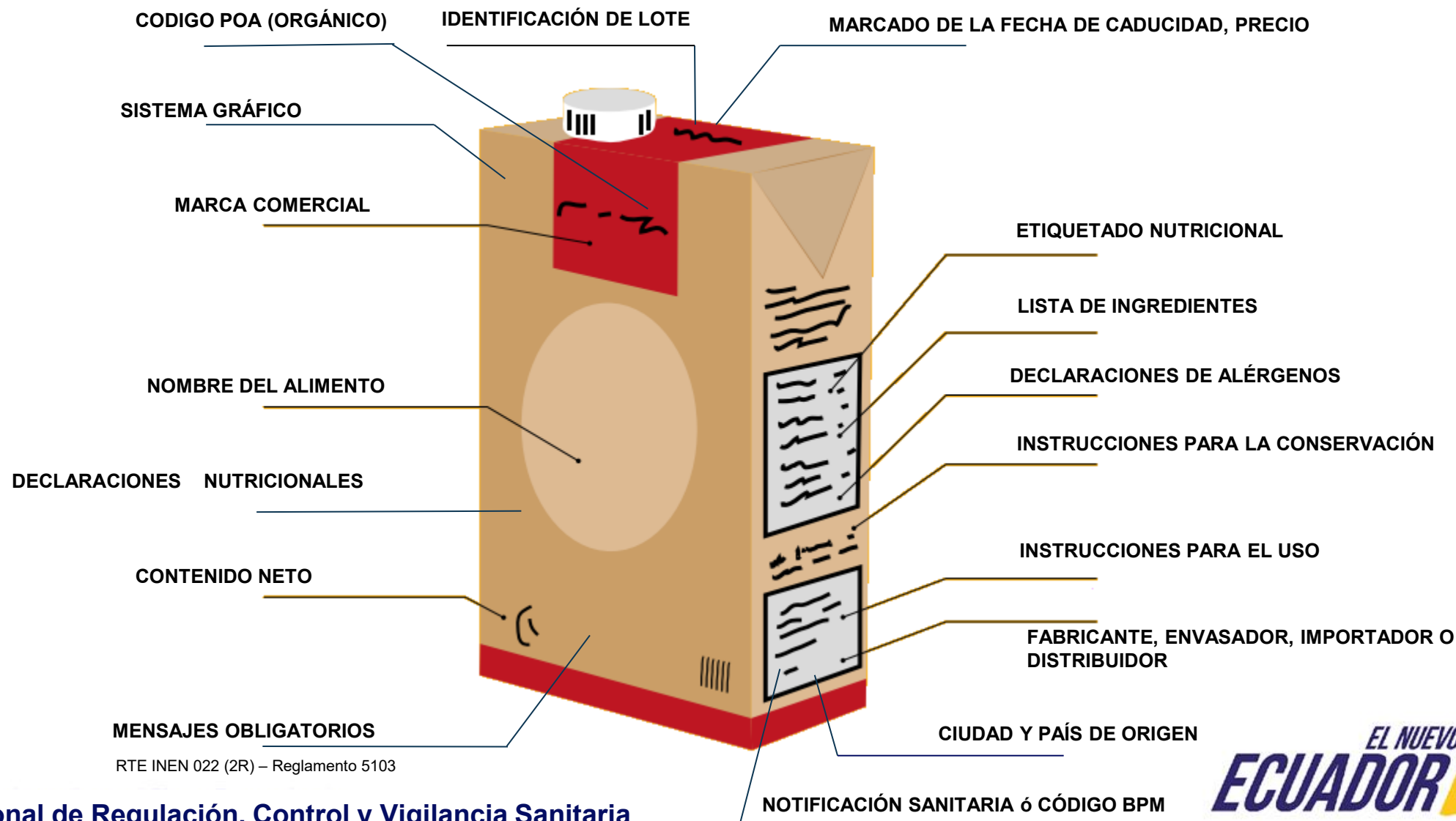
REGÍMENES ESPECIALES

- NTE INEN 2774

OTRAS ESPECÍFICAS, que tiene apartados de rotulados

- Ley Orgánica de Defensa del consumidor: **artículo 14**
- Reglamento de la Ley de yodización de la sal para consumo humano: **capítulo V** Del envase y rotulación
- Reglamento de la normativa de la producción orgánica agropecuaria en el Ecuador: **Capítulo VI** Etiquetado
- **RTE y NTE** específicos para cada tipo de alimento.

REQUISITOS OBLIGATORIOS (NTE 1334-1)



ALÉRGENOS (NTE 1334-1)

La expresión “CONTIENE” (Inmediatamente después o junto a la lista de ingredientes, en un tamaño que **no sea menor** al utilizado en la misma), cuando el alimento tiene como aditivo o ingrediente que causen hipersensibilidad



Tartrazina



Crustáceos
y sus productos



Maní
y sus productos



Gluten



Pescado
y sus productos



Soya y sus
productos



Leche, lactosa



Huevos
y sus productos



Nueces y sus
productos

/ EJEMPLO



4 cm

4 cm

12 cm

7 cm

MEDIO en AZÚCAR

BAJO en GRASA

BAJO en SAL

NOK CHA WON

녹차원

NOKCHAWON CO., LTD

BLUE LEMON ADE

BEBIDA SABOR A LIMÓN

170 ml

MANTENER EN AMBIENTE FRESCO Y SECO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

1 porción por envase

Porción 170 ml

Calorías 55 kcal

Energía Total 230 kJ (55 kcal), Energía de la grasa 42 kJ (10 kcal)

Grasa Total 1 g

Grasa Saturada 0 g

Grasa Trans 0 g, Grasa Moninsaturada 0 g, Grasa polinsaturada 0 g

Sodio 11 mg

Carbohidratos Totales 13 g

Azúcares 13 g

Fibra 0 g

Proteína 0 g

21% VD

0% VD

0% VD

0% VD

4% VD

0% VD

0% VD

Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 6380 kJ (2000 kcal).

INGREDIENTES

Agua purificada, Azúcar, Regulador de la acidez (ácido cítrico), Zumo de limón, Zumo de uva, Saborizante artificial a limón, Espesante (goma de celulosa), Vitamina C (ácido ascórbico), Edulcorante (Sucralosa), Colorante (Azul Brillante FCF).

Elaborado por:

NOKCHAWON CO., LTD.

Changdong-Ro, Changsu-Myeon, Pocheon-Si, Gyeonggi-Do, Corea.

Importado y distribuido por:

CASA KOREA CIA LTDA

Av. 10 de agosto N25-55 y Av. Colon

Quito – Ecuador

Notificación Sanitaria:

P.V.P, Lote, F. Elab, F. Cad ver Impreso en el envase.

"Este producto contiene edulcorante no calórico"

A más de la etiqueta original en los productos importados se podrá adicionar un rótulo o etiqueta adhesiva con toda la información obligatoria en castellano.

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario

EL NUEVO
ECUADOR



MENSAJES OBLIGATORIOS (RTE 022- 2R)

MENSAJE	CONSIDERACIÓN	CARACTERÍSTICAS	UBICACIÓN
“Este producto contiene edulcorante no calórico”	Si entre sus ingredientes hay uno o varios edulcorantes no calóricos.		
“Este producto tiene menos del 50% del alimento natural en su contenido”	Bebidas no alcohólicas cuyo contenido sea menor al cincuenta por ciento (50%) del alimento natural que lo caracteriza (de base en su formulación).	Deben estar en un recuadro de fondo de color blanco delimitado con bordes de color negro.	Parte inferior del panel principal del envase
“Contiene transgénico”	Si contienen ingredientes transgénicos, siempre y cuando el contenido del material transgénico supere el 0,9 % en el producto.	Deben estar colocados horizontalmente y legibles a visión normal	Parte inferior del panel principal del envase
“Por su salud reduzca el consumo de este producto”	Azúcar, sal y grasas de origen animal como único ingrediente		
“Producto no recomendado para lactantes, niños, niñas, adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en periodo de lactancia, personas de la tercera edad, diabéticos, personas sensibles a la cafeína, personas con enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales”. “No consumir bebidas energéticas antes, durante y después de realizar actividad física, ni con bebidas alcohólicas”	En el etiquetado de las bebidas energéticas, que contengan cafeína, taurina y/o glucoronolactona.	Deben estar en un recuadro de fondo de color blanco delimitado con bordes de color negro Deben estar colocados horizontalmente y legibles a visión normal	Panel posterior del envase

MENSAJES OBLIGATORIOS (RTE 022- 2R)

MENSAJE	CONSIDERACIÓN	CARACTERÍSTICAS
“Advertencia: El consumo excesivo de alcohol limita su capacidad de conducir y operar maquinarias, puede causar daños a su salud y perjudica a su familia. Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Venta prohibida a menores de 18 años”	Los envases y etiquetas de bebidas alcohólicas deberán llevar el mensaje en forma legible, usando colores distinguibles entre el texto y el fondo	Este mensaje ocupará un 10% de la superficie total de la etiqueta
“Advertencia: El consumo excesivo de alcohol puede perjudicar su salud. Ministerio de Salud Pública del Ecuador”		Este mensaje ocupará un 6% de la superficie de la etiqueta
“TRANSGÉNICO”	Quando se utilice ingredientes transgénicos, debe declararse en la lista de ingredientes el nombre del ingrediente, seguido de la palabra “TRANSGÉNICO”; siempre y cuando el contenido del material transgénico supere el 0,9 % en el producto.	En la lista de ingredientes, el nombre del ingrediente transgénico seguido de la palabra “TRANSGÉNICO”



SISTEMA GRAFICO (RTE 022- 2R)

- Permite identificar niveles de grasa, sodio o azúcar, cuando al menos uno de ellos ha sido añadido al producto.
- Ubicación en esquina superior izquierda de etiqueta, debe contrastar con el fondo.
- Compara resultados de los análisis bromatológicos del alimento con los parámetros de la tabla según si alimento es sólido o líquido.



Nivel Componentes	CONCENTRACION "BAJA"	CONCENTRACION "MEDIA"	CONCENTRACION "ALTA"
Grasa totales	Menor o igual a 3 gramos en 100 gramos	Mayor a 3 y menor a 20 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 20 gramos en 100 gramos
	Menor o igual a 1,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 1,5 y menor a 10 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 10 gramos en 100 mililitros
Azúcares	Menor o igual a 5 gramos en 100 gramos	Mayor a 5 y menor a 15 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 15 gramos en 100 gramos.
	Menor o igual a 2,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7,5 gramos en 100 mililitros
Sal (sodio)	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 gramos	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos.
	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 mililitros	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros.



EXCLUSIONES SISTEMA GRÁFICO (RTE 022- 2R)



EXCLUSIONES SISTEMA GRAFICO (RTE 022- 2R)

- Aquellos a los que no se les ha agregado en su proceso grasa, sal ó azúcar.
- Alimentos que contienen cantidades insignificantes* de todos los nutrientes obligatorios.
• **Aquella cantidad que permite la declaración de “cero”, excepto para los valores de carbohidratos totales, fibra alimentaria y proteína para los cuales una cantidad insignificante es “menos de un gramo”.*
- Los que por su naturaleza o por el tamaño de las unidades en que se expendan o suministren, no puedan llevar en el envase, o cuando lo lleven no puedan contener todos los requisitos obligatorios, lo llevarán en el empaque que contenga dichas unidades.
- Si es azúcar, sal o grasas de origen animal el único ingrediente; sin embargo, deben incluir en su etiqueta el siguiente mensaje: “Por su salud reduzca el consumo de este producto”
- En envases pequeños, con una superficie total para rotulado menor a 19.4 cm², sin embargo deben incluir dicho sistema en el envase externo que los contiene.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 2 gotas (0.1 ml)		Total porciones: 200
	por porción	% VD (*)
Valor energético	0 kcal = 0 kJ	0
Carbohidratos totales (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Grasas totales (g)	0	0
Grasa saturadas (g)	0	0
Grasa trans (g)	0	0
Fibra dietética (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0



PROHIBICIONES EN ETIQUEADO (RTE 022- 2R)

-  Utilizar imágenes de celebridades en productos con contenido alto o medio de componentes (Grasa Total, Azúcar, Sal (sodio))
-  Ocultar el sistema gráfico por algún objeto o implemento para el consumo o uso del mismo, o por productos promocionales.
-  Utilizar imágenes que no correspondan a las características del producto
-  Declarar propiedades saludables que no puedan comprobarse o realizar comparaciones en menoscabo (imperfección) de otros productos..
-  Sugerir la frecuencia de consumo de alimentos procesados;
-  Declarar que el producto cuenta con ingredientes o propiedades de las cuales carezca, o atribuir un valor nutritivo superior o distinto al que se declare.
-  Atribuir propiedades preventivas o acción terapéutica para aliviar, tratar o curar una enfermedad;

Agencia Nacional de
Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria



EL NUEVO
ECUADOR 



EL NUEVO
ECUADOR

**Agencia de Regulación y
Control Fito y Zoon sanitario**

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

Mgs. Verónica Patricia Cazar Ruiz
Coordinadora General Técnica de Certificaciones
veronica.cazar@controlsanitario.gob.ec

Ing. Hugo Daniel Banegas Banegas
Director de Vigilancia Fitosanitaria
hugo.banegas@agrocalidad.gob.ec