

|   |                                  |            |
|---|----------------------------------|------------|
| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |            |
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   1 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |            |

## GUÍA DE USUARIO

### PROCESO DE ASIGNACIÓN DE CUPOS DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO PARA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA BAJO ACUERDO INTERMINISTERIAL NRO. 14 308

#### 1. OBJETIVO

Dar a conocer al usuario externo los pasos a seguir en la asignación de cupos anuales de importación de azúcar blanco para las industrias confiteras y chocolateras, conforme a lo establecido en el Acuerdo Interministerial Nro. 14 308

#### 2. NORMATIVA APLICADA

- Acuerdo Interministerial Nro. 14 308
- Resolución 658 Reglamento para la operación del mecanismo de importación de azúcar blanco para las industrias confiteras y chocolateras del Ecuador
- NTE INEN 259:2017 Azúcar blanco. Requisitos
- NTE INEN 621:2010 Chocolates. Requisitos
- NTE INEN 2217:2012 Productos de confitería Caramelos, pastillas, grageas, gomitas y turrónes. Requisitos
- NTE INEN 2219:2000 Productos de confitería. Goma de mascar. Requisitos

#### 3. DEFINICIONES

**Azúcar:** Denominación común del producto constituido principalmente por sacarosa, que se extrae generalmente de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) o de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L.)

**Azúcar blanco:** Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo fresco de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera que han sido sometidos a procesos de sulfitación, clarificación y purificación.

**Caramelo:** Son productos de consistencia sólida o semisólida que se obtienen del cocimiento de un almíbar de azúcares y agua, y que pueden contener o no otras sustancias y aditivos alimenticios permitidos.

**Caramelo blando:** Son productos fácilmente masticables elaborados a base de azúcares en forma de almíbares, que adquieren una consistencia semisólida, gelatinosa o pastosa, cuando están fríos.

**Caramelo duro:** Son productos elaborados a base de azúcares en forma de almíbar, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse.

| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |            |
|---|----------------------------------|------------|
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   2 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |            |

**Chocolate:** Nombre genérico de los productos homogéneos que se obtienen por un proceso adecuado de fabricación a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, emulsionantes, aromas; excepto aquellos que imiten el sabor natural de chocolate o leche.

**Confite:** Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente. Incluye caramelos duros o blandos, chupetes, pastillas, grageas, gomitas y malvaviscos, turrónes y goma de mascar (chicle).

**Goma de mascar o chicle:** Producto elaborado con goma base natural o sintética, azúcar, jarabe de glucosa y otros ingredientes y aditivos permitidos.

**Gomita:** Son productos obtenidos por mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar-agar, glucosa, almidón, azúcares y otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos.

**Gragea:** Son confites formados por un núcleo de almendras, avellanas, maní, frutas, chocolate y otros similares o bien, por una pasta de dichos productos molidos como azúcares; dicho núcleo está recubierto por una capa de azúcar o chocolate, abrillantada o no, y pueden contener otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos.

**Malvavisco:** Son gomitas que contienen albúmina lo que le da una consistencia plástica y esponjosa, recubiertas o no.

**Pastillas comprimidas:** Son productos obtenidos por compresión o moldeado de una mezcla de azúcar en polvo adicionada de gomas, dextrinas o estearatos y otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos; pueden ser recubiertos o no.

**Turrón:** Son productos constituidos por una masa sólida o semisólida elaborado a base de un almíbar de azúcar refinada o no, glucosa, miel de abejas, albúmina, gelatina, frutas confitadas o cristalizadas, frutos secos (ajonjolí, maní, almendras, avellanas, nueces, etc.), y otras sustancias y aditivos alimentarios permitidos, pueden ser recubiertos o no.

#### 4. GLOSARIO

**MPCEI:** Ministerio de Producción, Comercio Exterior e Inversiones.

**SAI:** Subsecretaría de Agroindustria

#### 5. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS QUE SOLICITAN EL CUPO DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO BAJO EL ACUERDO 14 308

- Estar domiciliado en el Estado Ecuatoriano.
- Tener carácter de industria de chocolates y/o confites.

| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |            |
|---|----------------------------------|------------|
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   3 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |            |

- No presentar obligaciones pendientes al momento de presentar la solicitud
- Estar registrado ante el MPCEI a través de una solicitud de cupo firmado por el representante legal.
- Demostrar que la totalidad de cupo será utilizado dentro de los procesos de producción de confites y chocolates.
- Demostrar que no se pueden proveer de la producción de azúcar blanco nacional al precio establecido en el acuerdo 14308.

## 6. INSTRUCCIONES


### 6.1 Descargar de la página oficial del MPCEIP [www.produccion.gob.ec](http://www.produccion.gob.ec) los formatos oficiales de la solicitud de cupo de importación de azúcar, que incluyen:

- MPCEI-SAI-AZÚCAR-01 Solicitud de cupo de importación de azúcar (en formato .doc)
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanco
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-03 Historial de adquisición de azúcar blanco
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-04 Información de producción de confites y chocolates
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-05 Información de consumo de azúcar blanco en la producción de confites y chocolates

### 6.2 Llenar el formulario MPCEI-SAI- AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanca

Este formato se utiliza para detallar la proyección de consumo de azúcar blanco en el procesamiento de confites y chocolates en la empresa, que será la base para la asignación del cupo. La información declarada en el presente será utilizada además para la demostración y verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates.

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| <b>GUÍA DE USUARIO</b>   | <b>Código: MPCEI-FIP-07-02</b>          |                   |
| <b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Versión 1.0</b>                      | <b>Página   4</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL<br/>DE ORIGEN VEGETAL</b>                            | <b>Fecha de elaboración: 21/10/2025</b> |                   |



Ministerio de Producción,  
Comercio Exterior e Inversiones

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR  
Subsecretaría de Agroindustria

Formulario 2: Proyección del consumo de azúcar blanca

Nombre de la empresa:  Año proyectado:

| PROYECCIÓN DEL CONSUMO DE AZÚCAR. REPORTE POR TRIMESTRE |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |                        |   |   |
|---|------------------------|---|---|------------------------|---|---|------------------------|---|---|------------------------|---|---|
| Nombre producto<br>(solo chocolates o confites)         | Trimestre I            |   |   | Trimestre II           |   |   | Trimestre III          |   |   | Trimestre IV           |   |   |
|   | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM | Cantidad a producir TM | Kg de azúcar blanca a ser utilizados por TM | Total azúcar blanca a ser utilizada en TM |
| Producto 1  |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
| Producto 2  |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
| Producto 3  |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
| Producto n  |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
|   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
|   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
|   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |                        |   | -   |
| <b>TOTAL</b>  | -                      | -   | -   | -                      | -   | -   | -                      | -   | -   | -                      | -   | -   |

Total de azúcar blanca requerida para 2025 -

6.2.1. En la celda Nombre de la empresa indique la razón social de la empresa solicitante.

6.2.2. En la columna Nombre del producto indique la marca o categoría de producto.

Varios productos pueden agruparse en una categoría (por ejemplo: chocolates, chocolate de leche, chicles, chicle bola, chicle pastilla, caramelos, chupetes, etc.) siempre que los productos considerados dentro de una categoría contengan en su formulación, una proporción de azúcar que coincida entre sí (por ejemplo: si la fórmula de varios productos indica una composición de 20% de azúcar o 200 kg de azúcar por tonelada de producto final, entonces todos esos productos pueden agruparse en una sola categoría para el reporte).

6.2.3. En la columna Cantidad a producir indique el volumen que ha proyectado producir por trimestre de cada uno de los productos considerados para la solicitud del cupo (solo confites y chocolates).

6.2.4. En la columna kg de azúcar blanco a ser utilizada por TM indique la cantidad de azúcar en kilogramos que utiliza para la producción de una (1) tonelada métrica de producto final, de acuerdo a la formulación de su producto o categoría.

6.2.5. La columna Total azúcar blanca a ser utilizada en TM calcula la cantidad de azúcar requerida para la producción del volumen total del producto. Las celdas en esta columna tienen fórmula por lo que el valor se calcula automáticamente y no es necesario llenarlo.

6.2.6. Las siguientes columnas repiten el proceso por cada trimestre.

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| <b>GUÍA DE USUARIO</b>   | <b>Código: MPCEI-FIP-07-02</b>          |                   |
| <b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Versión 1.0</b>                      | <b>Página   5</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL</b>                                | <b>Fecha de elaboración: 21/10/2025</b> |                   |


6.2.7. Puede llenar información de tantos productos o categorías (chocolates y confites) como disponga en su cartera de productos. El formato presentado dispone de 8 espacios para productos, sin embargo, se pueden insertar más filas según su requerimiento.

6.2.8. Al final se calculará automáticamente la cantidad total de azúcar requerida por trimestre en su empresa y el total de azúcar blanca requerida para el próximo año. Las celdas en la fila TOTAL tienen fórmula por lo que no es necesario llenarlas.

### 6.3 Llenar el formulario MPCEI-SAI-AZÚCAR-03 Historial de adquisición de azúcar blanco.

Este formato se utiliza para detallar el historial de adquisición de azúcar durante un año calendario (noviembre a octubre). La información declarada será utilizada para la verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates, y como sustento que justifique el cupo de azúcar solicitado para el siguiente año.

Esta información está sujeta a verificación con facturas durante una visita técnica



Ministerio de Producción,  
Comercio Exterior e Inversiones

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR

Subsecretaría de Agroindustria

Formulario 3: Historial de adquisición de azúcar blanca

| Nombre de la Empresa      |                    |              | Periodo:  |                 |                   |                        |                                |
|---------------------------|--------------------|--------------|---|-----------------|-------------------|------------------------|--------------------------------|
|                           |                    |              | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>01 Noviembre - 31 Diciembre 2024</span> <span>01 Enero - 31 Octubre 2025</span> </div> |                 |                   |                        |                                |
| País de origen del azúcar | Empresa proveedora |              | Ingenio productor o marca   | Fecha de compra | Número de factura | Volumen adquirido (TM) | Valor total de la factura US\$ |
|                           | Tipo               | Razón Social |   |                 |                   |                        |                                |
| 1                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 2                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 3                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 4                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 5                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 6                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 7                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 8                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 9                         |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 10                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 11                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 12                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 13                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 14                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 15                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |
| 16                        |                    |              |   |                 |                   |                        |                                |

6.3.1. En la columna País de origen del azúcar señalar el país o países de origen de la importación. En caso de que el origen y la procedencia de la mercancía sea diferente, por ejemplo, es originario de Australia, pero se importa de Colombia, se debe indicar los dos países, colocando primero el país de origen, y en segundo lugar la procedencia: Australia, Colombia.

6.3.2. La columna Empresa proveedora consta de dos columnas. En la columna Tipo indicar si se trata de un ingenio o comercializadora y detallar en la columna Razón Social, el nombre de la empresa tal como lo indica la factura emitida en la venta.

| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |            |
|---|----------------------------------|------------|
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   6 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |            |

En el caso de compras de azúcar a nivel nacional en comercializadora, en la columna Ingenio productor o marca deberá indicar el ingenio o marca del azúcar nacional. Si se adquirió azúcar extranjera en comercializadora nacional, llenar el campo con la palabra "Extranjero". En el caso de que la compra se haya realizado directamente al ingenio nacional o se trate de importaciones de azúcar, no se requiere llenar este campo.

6.3.3. En la columna Fecha de compra detallar la fecha de la factura de la compra de azúcar.

6.3.4. En la columna Número de factura indicar el número de factura correspondiente.

6.3.5. En la columna Volumen adquirido indicar el volumen total de azúcar en la compra (en toneladas)

6.3.6. En la columna Valor total de la factura indicar el total del monto pagado en la adquisición de azúcar (en dólares), tal como lo indica la factura.

6.3.7. Puede llenar información de tantas facturas como compras de azúcar haya realizado en el periodo indicado.

El formato presentado dispone de 40 espacios para detallar sus facturas, sin embargo, se pueden insertar más filas según su requerimiento.

6.3.8. Al final se calculará automáticamente la cantidad total de azúcar adquirida en el año. Las celdas en la fila TOTAL tienen fórmula por lo que no es necesario llenarlas.

#### **6.4 Llenar el formulario MPCEI-SAI-AZÚCAR-04 Información de producción de confites y chocolates**

Este formato se utiliza para detallar la producción de chocolates y confites durante un año calendario (Noviembre - Octubre) previo a la solicitud del cupo. La información declarada en el presente será utilizada para la demostración y verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates, y como sustento que justifique el cupo de azúcar solicitado para el siguiente año. Esta información está sujeta a verificación con documentación (registros de producción e inventarios) durante la visita técnica.





|   |                                  |            |
|---|----------------------------------|------------|
| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |            |
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   7 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL<br>DE ORIGEN VEGETAL                             | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |            |



Formulario 4: Información de producción de confites y chocolates

| Nombre de la Empresa   |   |                                  |   |   | 0  |  | Periodo:                                |                         | 01 Noviembre - 31 Diciembre 2024<br>01 Enero - 31 Octubre 2025 |                         |   |  |
|--|---|----------------------------------|---|---|--|--|---|-------------------------|--|-------------------------|---|--|
| Nombre producto<br>(chocolates o confites formulados con<br>azúcar blanco) | Volumen total<br>producido en<br>2024<br>(TM) | Inventario final<br>2024<br>(TM) | Volumen<br>producido Enero-<br>Octubre 2025<br>(TM) | Volumen de<br>producción<br>proyectado Nov-<br>Dic 2025 | Cantidad de<br>azúcar blanca<br>utilizada por<br>tonelada de<br>producto<br>(kg) | Total azúcar<br>blanca utilizada<br>en 2025<br>(TM ) | Volumen vendido mercado interno<br>(TM) |                         | Volumen exportado<br>(TM)                                      |                         | Inventario final<br>al 31 de octubre<br>de 2024<br>(TM) |  |
|  |   |                                  |   |   |  |  | Noviembre -<br>Diciembre 2024           | Enero - Octubre<br>2025 | Noviembre -<br>Diciembre 2024                                  | Enero - Octubre<br>2025 |   |  |
| Producto 1   |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
| Producto 2   |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
| Producto 3   |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
| Producto n   |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -  |   |                         |  |                         |   |  |
|  |   |                                  |   |   |  | -</  |   |                         |  |                         |   |  |

6.4.1. En la columna Nombre del producto indique la marca del producto o indique la categoría de productos. Varios productos pueden agruparse en una categoría (por ejemplo: chocolates, chocolate de leche, chicles, chicle bola, chicle pastilla, caramelos, chupetes, etc.) siempre que los productos considerados dentro de una categoría contengan en su formulación, una proporción de azúcar que coincida entre sí (por ejemplo: si la fórmula de varios productos indica una composición de 20% de azúcar o 200 kg de azúcar por tonelada de producto final, entonces todos esos productos pueden agruparse en una sola categoría para el reporte).

6.4.2. En la columna Volumen total producido en 2024 detalle el total en toneladas métricas producido en 2024 (Enero - Diciembre) por cada producto o categoría.

6.4.3. En la columna Inventario final 2024 indique el volumen en toneladas métricas registrado como inventario final el 31 de diciembre de 2024, por producto o categoría.

6.4.4. En la columna Volumen producido Enero - Octubre indique el total de toneladas métricas producido en el periodo Enero - Octubre de 2025, por cada producto o categoría detallada.

6.4.5. En la columna Volumen de producción proyectado Nov - Dic 2025 indique las toneladas métricas que se proyecta producir en los meses de noviembre y diciembre de 2025, por cada producto o categoría detallada.

6.4.6. En la columna Cantidad de azúcar blanco utilizada por tonelada de producto debe indicar la cantidad en kilogramos que se utiliza para la producción de una (1) tonelada métrica de producto o categoría de productos de acuerdo a la formulación.

6.4.7. En la columna Total de azúcar blanca utilizada se calcula la cantidad de azúcar en toneladas requerida para la producción del volumen total del producto o categoría detallada. Las celdas en esta columna tienen fórmula por lo que el valor se calcula automáticamente y no es necesario llenarlo.

| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |            |
|---|----------------------------------|------------|
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   8 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |            |

6.4.8. En la columna Volumen vendido en el mercado interno indicar el volumen de ventas en toneladas por producto o categoría, dividido en dos períodos, Noviembre - Diciembre 2024 y Enero - Octubre 2025.


6.4.9. En la columna Volumen exportado indicar el volumen del producto exportado, en toneladas métricas, dividido en dos periodos, Noviembre - Diciembre 2024 y Enero - Octubre 2025.

6.4.10. En la columna Inventario Final 2025 indicar el volumen en toneladas registrado como inventario final el 31 de Octubre de 2025.

6.4.11. Puede llenar información de tantos productos o categorías (chocolates y confites) como disponga en su cartera de productos. El formato presentado dispone de 8 espacios para productos, sin embargo, se pueden insertar más filas según su requerimiento.

## 6.5 Llenar el formulario MPCEI-SAI-AZÚCAR-05 Información de consumo de azúcar blanco en la producción de confites y chocolates

Este formato resume el consumo de azúcar blanco en la producción de chocolates y confites. La información declarada en el presente será utilizada para la demostración y verificación del cumplimiento del uso del azúcar importado en la producción de confites y chocolates, y como sustento que justifique el cupo de azúcar solicitado para el siguiente año. Esta información está sujeta a verificación con documentación (registros e inventarios) durante la visita técnica.

|  <b>Ministerio de Producción,<br/>Comercio Exterior e Inversiones</b> |                                      | <b>SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL VOLUMEN DE AZÚCAR BLANCO UTILIZADO PARA LA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA DEL ECUADOR</b><br><i>Subsecretaría de Agroindustria</i> |                                       |  |   |   |  |
|--|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---|---|--|
| Formulario 5: Información de consumo de azúcar blanca en la producción de confites y chocolates  |                                      |  |                                       |  |   |   |  |
| Nombre de la Empresa:  |                                      |  |                                       | Período:   | 2025  |   |  |
|  | Inventario final de azúcar 2024 (TM) | Adquisiciones de azúcar blanca 2025 Enero - Octubre (TM)   | Inventario final 31 Octubre 2025 (TM) | Consumo de azúcar blanca en producción Enero - Octubre 2025 (TM) | Proyección de consumo de azúcar Noviembre - Diciembre 2025 (TM) | Total mermas y desperdicios de azúcar Enero - Octubre 2025 (TM) | Estimado mermas y desperdicios de azúcar Noviembre - Diciembre 2025 (TM) |
| Azúcar blanco  |                                      |  |                                       |  |   |   |  |

6.5.1. En la columna Inventario final 2024 indique el volumen de azúcar blanco en toneladas métricas registrado como inventario final al 31 de diciembre de 2024.

6.5.2. En la columna Adquisiciones de azúcar blanca 2025 indique el volumen de azúcar blanco adquirido entre enero y octubre de 2025. Esta información debe coincidir con la información reportada en el formulario MPCEI- SAI-AZUCAR-03 Historial de adquisiciones de azúcar blanca.



|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| <b>GUÍA DE USUARIO</b>   | <b>Código: MPCEI-FIP-07-02</b>          |                   |
| <b>Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera</b> | <b>Versión 1.0</b>                      | <b>Página   9</b> |
| <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL</b>                                | <b>Fecha de elaboración: 21/10/2025</b> |                   |

6.5.3. En la columna Inventario final 2025 indique el volumen de azúcar blanco en toneladas métricas registrado como inventario final al 31 de octubre de 2025.

6.5.4. En la columna Consumo de azúcar blanco indique el volumen de azúcar en toneladas métricas utilizado en la producción de chocolates y confites en el periodo Enero - Octubre de 2025. Esta información debe coincidir con la información reportada en el formulario MPCEI-SAI-AZUCAR-04 Información de producción de confites y chocolates.

6.5.5. En la columna Proyección de consumo de azúcar indique el volumen de azúcar en toneladas métricas que proyecta consumir en los meses de Noviembre y Diciembre del año en curso.

6.5.6. En la columna Total mermas y desperdicios de azúcar, indique el volumen de merma o desperdicio de azúcar en toneladas métricas en el periodo Enero - Octubre del año en curso.

6.5.7. En la columna Estimado mermas y desperdicios de azúcar, indique el volumen estimado de merma o desperdicio de azúcar en toneladas métricas en los meses de Noviembre y Diciembre del año en curso.

### 6.5 Llenar el formato MPCEI-SAI-AZÚCAR-01 Solicitud de cupo de importación de azúcar

Este formulario se utiliza para solicitar un cupo de importación de azúcar blanco bajo el amparo del Acuerdo Interministerial 14 308 para las industrias chocolateras y confiteras. Se llena un solo formulario para la totalidad del cupo anual a solicitar.

| <b>SOLICITUD DE ASIGNACIÓN DE CUPO DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO PARA LA INDUSTRIA CONIFRITERA Y CHOCOLATERA SEGÚN ACUERDO INTERMINISTERIAL NRO. 14 308</b>  |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
|--|-----------------|-------------------------|--|------------------------|--|----------------------------------|--|----------------------|--|--|--|
| <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;"> <b>USO EXCLUSIVO MA</b><br/> <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 15px; margin: 0 auto;"></div><br/> <b>Fecha de recepción</b> </div> |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| <b>DATOS GENERALES</b>   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 1. Razón social:   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 2. Dirección: Calle principal:   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 3a. Ciudad:  |                 |                         |  | 3b. Calle secundaria:  |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 3c. Teléfono:  |                 |                         |  | 4. Correo electrónico: |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| <b>DATOS DEL CUPO DE IMPORTACIÓN</b>   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 5. Año: <b>2026</b>  |                 |                         |  |                        |  | 6. País de origen:               |  |                      |  |  |  |
| 7. Descripción del producto:   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 8. Subcategoría arancelaria:   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 9. Cantidad solicitada:  |                 |                         |  |                        |  | 10. Unidad de medida:            |  |                      |  |  |  |
| <b>ANTECEDENTES DE IMPORTACIÓN DE AZÚCAR BLANCO BAJO EL ACUERDO 14 308</b>   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| <b>Año</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad de medida</b> |  |                        |  |                                  |  | <b>Valor [USD\$]</b> |  |  |  |
| 2023   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 2024   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 2025   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| 2026   |                 |                         |  |                        |  |                                  |  |                      |  |  |  |
| <b>DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL</b>   |                 |                         |  |                        |  | <b>DATOS PERSONA DE CONTACTO</b> |  |                      |  |  |  |
| Nombre:  |                 |                         |  |                        |  | Nombre:                          |  |                      |  |  |  |
| Cargo:   |                 |                         |  |                        |  | Cargo:                           |  |                      |  |  |  |
| Teléfono:  |                 |                         |  |                        |  | Teléfono:                        |  |                      |  |  |  |
| Correo electrónico:  |                 |                         |  |                        |  | Correo electrónico:              |  |                      |  |  |  |

6.6.1. En los puntos 1 al 4 llenar los datos generales de la empresa.

6.6.2. En el punto 5 indicar el año para el cual está solicitando el cupo.

| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |             |
|---|----------------------------------|-------------|
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   10 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |             |

6.6.3. En el punto 6 señalar el país o países de origen de la importación. En caso de que el origen y la procedencia de la mercancía sea diferente, por ejemplo, es originario de Australia, pero se importa de Colombia, se debe indicar los dos países.

6.6.4. En el punto 7 indicar el nombre del producto a importar.

6.6.5. En el punto 8 especificar la subpartida arancelaria considerada en el cupo.

6.6.6. En el punto 9 indicar la cantidad solicitada, que debe coincidir con la información de la proyección de consumo para el siguiente año, indicada en el formulario MPCEI-SAI- AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanca.

6.6.7. En el punto 10 indicar la unidad de medida correspondiente al cupo (kilogramos o toneladas).

6.6.8. En el apartado de Antecedentes anuales de importación, indicar el volumen y valor de las importaciones de azúcar desde la vigencia del Acuerdo Interministerial 14 308.

6.6.9. En el apartado Datos del representante legal indique nombre, cargo, teléfono y correo electrónico del representante legal.

6.6.10. En el apartado Datos persona de contacto indique nombre, cargo, teléfono y correo electrónico de una persona en la empresa para tratar los temas relacionados a la asignación de cupo: intercambio de información, coordinación de visita técnica, y otras actividades necesarias.

6.7. Ingresar al MPCEIP la solicitud de cupo de importación de azúcar en formato oficial MPCEI-SAI-AZÚCAR-01, firmada por el representante legal, junto con los documentos de respaldo.

Los documentos de respaldo incluyen:

- Cotización de azúcar blanco de origen nacional
- Proyección trimestral de consumo de azúcar para el siguiente año, en formato oficial MPCEI-SAI-AZÚCAR-02
- Histórico de adquisición de azúcar blanco nacional y extranjera en el último año (detalle de facturas), en formato oficial MPCEI-SAI-AZÚCAR-03
- Información de producción de confites y chocolates correspondientes al último año, en formato oficial MPCEI-SAI-AZÚCAR-04
- Información de inventarios y consumo de azúcar blanco para la producción de confites y chocolates, en formato oficial MPCEI-SAI-AZÚCAR-05

La solicitud debe presentarse en las oficinas de la Subsecretaría de Agroindustria en físico o digital, o una copia escaneada puede enviarse al correo electrónico de los funcionarios del



|   |                                  |             |
|---|----------------------------------|-------------|
| GUÍA DE USUARIO   | Código: MPCEI-FIP-07-02          |             |
| Asignación de cupos importación de azúcar blanco para industria confitera y chocolatera | Versión 1.0                      | Página   11 |
| DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ORIGEN VEGETAL                                | Fecha de elaboración: 21/10/2025 |             |

equipo técnico de la Subsecretaría: [agroindustria@produccion.gob.ec](mailto:agroindustria@produccion.gob.ec) con copia a [sarellano@produccion.gob.ec](mailto:sarellano@produccion.gob.ec)

Nota: La información presentada estará sujeta a verificación por parte del personal técnico de la Subsecretaría de Agroindustria del MPCEI.

## 7. ANEXOS

- MPCEI-SAI-AZÚCAR-01 Solicitud de cupo de importación de azúcar
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-02 Proyección trimestral de consumo de azúcar blanca
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-03 Historial de adquisición de azúcar blanco
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-04 Información de producción de confites y chocolates
- MPCEI-SAI-AZÚCAR-05 Información de consumo de azúcar blanco en la producción de confites y chocolates.