

RESOLUCIÓN N° <sup>86</sup>.....-

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)”.-

-1-

Asunción, 04 de febrero de 2014.

**VISTO:** El Memorándum DICA0 N° 137/13 de fecha 05 de noviembre de 2013 presentado por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica y el Dictamen N° 377/13, y;

**CONSIDERANDO:** **Que**, por dicho memorando, la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica solicita establecer un reglamento Técnico para la determinación de identidad y calidad de la naranja (*Citrus sinensis*).

**Que**, es interés de la institución la implementación del Reglamento Técnico para la determinación de identidad y calidad de la naranja (*Citrus sinensis*), a los efectos de unificar los parámetros de calidad e identidad de la misma, para que pueda competir en igualdad de condiciones con los productos de importación, en el mercado nacional.

**Que**, la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, en su artículo 9° dispone: “*Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes N°s 123/91 y 385/94 y otras referentes a la sanidad y calidad vegetal y de semillas, las siguientes:...*c) *Establecer las reglamentaciones técnicas para la ejecución de cualquier actividad de su competencia en todo el territorio nacional, de acuerdo a las legislaciones pertinentes, siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción*”, asimismo en el artículo 13° expresa: “*Son atribuciones y funciones del Presidente: ... j) Dictar el reglamento interno y el manual operativo*”.

**Que**, por Dictamen N° 377/13, la Asesoría Jurídica del SENAVE dictamina que no existe impedimento de índole legal para implementar un Reglamento Técnico para la fijación de Identidad y Calidad de la naranja (*Citrus sinensis*).

**Que**, por Providencia N° 239 de fecha 19 de noviembre de 2013, la Dirección General de Asuntos Jurídicos remite a la Secretaría General el



RESOLUCIÓN N° 86.....-

**“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)”.-**

-2-

Dictamen N° 377/13 aprobado por dicha dependencia, para los fines pertinentes.

**POR TANTO:** En base a los fundamentos expuestos en el considerando de la presente Resolución;

**EL PRESIDENTE DEL SENAVE  
RESUELVE:**

- Artículo 1°.- ESTABLECER, el REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (CITRUS SINENSIS) que obra como anexo de la presente resolución.**
- Artículo 2°.- ESTABLECER, que la presente resolución tendrá vigencia desde su fecha de promulgación.**
- Artículo 3°.- ESTABLECER, que la Dirección General Técnica, a través de sus áreas competentes, es responsable del cumplimiento de la presente Resolución.**
- Artículo 4°.- COMUNICAR, a quienes corresponda y cumplida, archivar.**

**ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES  
PRESENTE**



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

#### 1. ALCANCE

Este reglamento tiene por objetivo establecer la terminología y los requisitos de calidad, envasado y presentación que deben reunir las frutas de naranja (*Citrus sinensis*) para su adecuada comercialización en el mercado interno y la exportación. Este reglamento no se aplicará a las frutas de naranja destinadas a uso industrial.

#### 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento técnico se aplicará a las frutas de naranja, que se comercialicen en el territorio paraguayo, sean estos, de origen nacional como aquellos importados para consumo. Se aplicará además a las frutas de naranja en caso de exportación.

#### 3. DEFINICIONES

**3.1. Naranja:** es el fruto perteneciente a las variedades y cultivares, originarias de la especie *Citrus sinensis* y destinado para el consumo in natura y no para uso industrial.

**3.2. Color uniforme:** significa que el producto tiene el color característico de la variedad (cultivar) en la totalidad de su superficie.

**3.3. Defecto:** cualquier daño causado por factores, biológicos, fisiológicos, y/o mecánicos, o por diferentes agentes que comprometan la calidad y presentación del producto.

**3.3.1. Defectos graves:** Son aquéllos cuya incidencia sobre los frutos, comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo.

**3.3.1.1 Pudrición:** daño patológico y/o fisiológico que implique algún grado de deterioro de los tejidos.

**3.3.1.1.1 Seca:** es la que tiene tejidos deteriorados sin presencia de humedad.

**3.3.1.1.2 Húmeda:** es la que tiene tejidos deteriorados con presencia de humedad.



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

**3.3.1.2 Daño por helada:** endurecimiento de los tejidos de la pulpa y falta de jugo.

**3.3.1.3 Daños mecánicos graves:** lesiones profundas de diversos orígenes que afectan la pulpa del fruto o endocarpio.

**3.3.1.4 Deformación:** frutos con desvíos de la forma característica de la variedad.

**3.3.1.5 Falta de zumo (jugo):** porcentajes variables según variedad y nunca menor al 30% (esto es calculado en relación al peso total del fruto y después de la extracción del jugo por medio de una prensa manual).

**3.3.2. Defectos leves:** son aquellas cuya incidencia sobre el fruto no restringe la utilización del producto por que no compromete seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo.

**3.3.2.1 Daños mecánicos leves:** lesión superficial de diversos orígenes que afectan solo al pericarpio.

**3.3.2.2 Falta de coloración:** frutos de naranjas que no llegan a desarrollar el color anaranjado que las caracteriza.

**3.3.2.3 Fruto marchito:** fruto blando (sin firmeza) que no restringen su utilización.

**3.3.2.4 Ausencia de Cáliz:** refiere a la falta de base del pedúnculo por el fruto.

### 4. REFERENCIA NORMATIVA

**4.1.** CODEX STAN 245-2004. Norma CODEX para la Naranja.

**4.2.** PNA 31 002 07. Transporte de Frutas y Hortalizas “In Natura”. Requisitos Generales. Primera Edición. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.

**4.3** Reglamento Técnico para el Envasado y Transporte de frutas y Hortalizas IN NATURA que se comercialicen en el Paraguay. Res. 354/12. SENAVE.



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

4.4. Resolución SENAVE N° 550/11 “Por el cual se Establece el Reglamento Técnico para el Muestreo de Cultivos y/o Productos Vegetales con Fines Analíticos de Residuos de Plaguicidas y Otros Contaminantes”.

### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 5.1. REQUISITOS MINIMOS.

En todas las categorías, a excepción de disposiciones especiales en algunas categorías y las tolerancias permitidas, las naranjas deberán estar:

- 5.1.1. Enteras.
- 5.1.2 Maduras.
- 5.1.3. Sanas.
- 5.1.4. Limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.
- 5.1.5. Exentas de daños de origen biológico, fisiológico y mecánicos.
- 5.1.6. Libre de humedad externa anormal, salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- 5.1.7. Libre de cualquier olor y/o sabor extraños.
- 5.1.8. Libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.
- 5.1.9. Libre de indicios de resequead interna.
- 5.1.10. Prácticamente libres de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.
- 5.1.11. Las naranjas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.
- 5.1.12. Responder a las características propias de la variedad o tipo comercial.

#### Nota

- ✓ El desarrollo y condición de los frutos de naranja deberán ser tales que permitan:
- Soportar el transporte y la manipulación y;
  - Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

#### 6. CLASIFICACIÓN

##### 6.1. Clase o calibre

El calibre de las frutas de naranja se determinará en base al diámetro transversal de acuerdo a la siguiente tabla.

<i>CALIBRE (Grosor)</i>	<i>DIAMETRO (cm)</i>
Pequeño	Desde 50 hasta 65
Medio	Mayor a 65 hasta 80
Grande	Mayor a 80

##### Nota

- ✓ Se excluyen las naranjas menores a 50 mm.
- ✓ La presencia de una mezcla de frutas que pertenecen a distintos calibres, siempre que las sumas de las unidades no supere el 10% de la muestra, se considerará que el producto o lote se encuentra clasificado dentro del calibre correspondiente, si es mayor al 10% no se consideraran clasificadas.

#### 7. CATEGORIAS O CALIDAD

**7.1. Categorías:** las naranjas serán clasificadas en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos por categoría y expresado en porcentaje.

**7.1.1 Categoría Extra:** Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

**7.1.2 Categoría I:** Las naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

- Defectos leves de forma.



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

- Defectos leves de coloración.
- Defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.
- Defectos leves ya cicatrizados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

**7.1.3 Categoría II:** corresponde a las naranjas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 5.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las naranjas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma.
- Defectos de coloración.
- Defectos de la piel producidas durante la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.
- Defectos ya cicatrizados de origen mecánico, tales como daños producidos por granizos, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.
- Piel rugosa.
- Separación ligera del pericarpio.

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa del fruto.

### 7.2. Disposiciones relativas a las tolerancias

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

#### 7.2.1. Tolerancia de calidad o categoría.

**7.2.1.1 Categoría “Extra”:** El 5% en número o peso, de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la categoría I.



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

**7.2.1.2 Categoría I:** El 10% en numero o peso, de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la categoría II.

**7.2.1.3 Categoría II:** El 10% en numero o peso, de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que no sean aptos para consumo.

### 7.2.2. Tolerancias de calidad

Los límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresados en porcentaje se detallan en la tabla 2.

Categoría	Defectos graves						Total de defectos	
	Podredumbre húmeda	Podredumbre seca	Daño mecánico grave	Daño por helada	Falta de Jugo	Deformación	Graves	Leves
Extra	0	0	1	0	1	1	1	3
Categoría I	0	1	2	2	2	2	5	8
Categoría II	0	2	3	3	3	2	7	12

## 8. PRESENTACION

### 8.1. Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo. Para la Categoría “Extra”, el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

#### 8.2. Envasado.

Los frutos de naranja deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del producto. Las naranjas deberán disponerse en el envase, según las condiciones establecidas en la Resolución N° 354/12 del SENAVE.

#### 8.3. Envases.

**8.3.1.** Los envases utilizados podrán ser cajas de madera, cartón o plástico de peso máximo de 22 Kg y de bolsas de plásticas con peso máximo de 30 Kg, según Resolución vigente del SENAVE.

**8.3.2.** Los envases deberán ser nuevos, secos, limpios, exentos de cualquier materia y olor extraño al contenido. Así mismo deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar manipulación, transporte y conservación apropiados para las naranjas. Según las condiciones establecidas en la Res. SENAVE N° 354/12.

### 9. ROTULADO O ETIQUETADO

**9.1.** Los envases deberán ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo al menos las siguientes informaciones según corresponda.

9.1.1 Nombre del Producto

9.1.2 Nombre Científico.

9.1.3 Variedad.

9.1.4 Clase o Calibre.

9.1.5 Categoría o Calidad.

Pág. 7

RES. N° 86...../14



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

9.1.6 Peso Neto.

9.1.7 Nombre del Importador (para productos importados).

9.1.8 Nombre del Exportador.

9.1.9 Nombre del Productor.

9.1.10 País de Origen (Para productos importados).

9.1.11 País Exportador (Para casos de re exportación).

9.1.12 Zona de Producción.

9.1.13 Fecha de Empaque.

9.1.14 AFIDI N° (Para productos importados).

9.1.15 N° de Lote.

9.2. El rotulado o etiquetado en el envase deberá asegurar la información correcta, clara, precisa. Para el caso de frutas exportadas en el idioma del país de destino.

### 10. CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

#### 10.1. Residuos de plaguicidas

Las naranjas deberán ajustarse a los Límites Máximos de Tolerancia de Residuos de Plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto, hasta tanto se definan los límites a nivel nacional.

### 11. MUESTREO

Mientras tanto, para determinar el número mínimo de envases a muestrear en cada lote, se utilizará la tabla siguiente (Tabla N° 3), del presente reglamento.



## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

**Tabla N° 3.** Tabla para determinar número de envases a muestrear en cada lote.

Número de unidades que componen el lote (Envase)	Número mínimo de envases a muestrear
001 – 010	01
011 – 100	02
101 – 300	04
301 – 500	05
501 – 10.000	1 % del lote
Más de 10.000	$\sqrt{n}$ *

(\*) Raíz cuadrada del N° de envases que componen el lote.

Para realizar análisis de inocuidad (residuos y otros contaminantes) se podrá utilizar la normativa vigente de la Institución.

#### 11.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis

**11.1.1.** En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas o bolsas, extrayéndose cien (100) frutos de naranja elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar.

**11.1.2.** Para cinco (5) o más unidades, se retirarán hasta veinte (20) frutos de naranja de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien frutas para el análisis.

**11.1.3.** Los restantes serán devueltos al interesado, en caso de ser solicitada por Nota a la Dirección de Laboratorios (DL).

**11.1.4** El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un re-muestreo y análisis.

## REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA NARANJA (*Citrus sinensis*)

### ANEXO

#### 12. Procedimiento para verificar cumplimiento de los requisitos.

Se realizarán controles, inspecciones, muestreos, ensayos laboratoriales, vigilancias, fiscalización y otras medidas de seguridad y preventivas en puntos de ingreso, fincas, empacadoras, centros de acopio, depósitos y puntos de venta sean estos mayoristas o minoristas.

#### 13. Certificación.

El importador o productor podrá acceder a la certificación del lote o partida que cumpla con todos los requisitos del presente reglamento, que será otorgado por la empresa u organismo certificador.

#### 14. Sanciones.

Las empresas importadoras, comercializadoras o productoras que no cumplan con los requisitos del presente reglamento podrán ser sancionadas, siendo obligadas a realizar reclasificación del producto, reenvío a destino de origen, decomisos y destrucciones en caso de no poder ser reclasificadas o de detectarse presencia de contaminantes (químicos o biológicos).



**ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES**  
**PRESIDENTE**