

RESOLUCIÓN N° ¹⁴⁷.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-1-

Asunción, ⁰⁶ de ^{marzo} de 2015.-

VISTO:

El Memorando DTV N° 024/15 del 02 de marzo de 2015 presentado por el Departamento de Trazabilidad Vegetal de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica; el Dictamen N° 177/15 de la Asesoría Jurídica referente al Expediente MEI N° 40/173/15; la Ley N° 2459/04 "*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas - SENAVE*", y;

CONSIDERANDO:

Que, por Memorando DTV N° 024/15 del 02 de marzo de 2015, el Departamento de Trazabilidad Vegetal de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica remite la propuesta del PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*), para conocimiento y fines que correspondan.

Que, la Ley N° 2.459/04, "*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*", establece:

Artículo 4°.- "*El SENAVE tendrá como misión apoyar la política agro-productiva del Estado, contribuyendo al incremento de los niveles de competitividad, sostenibilidad y equidad del sector agrícola, a través del mejoramiento de la situación de los recursos productivos respecto a sus condiciones de calidad, fitosanidad, pureza genética y de la prevención de afectaciones al hombre, los animales, las plantas y al medio ambiente, asegurando su inocuidad*".

Artículo 9°.- "*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*".

Artículo 13.- "*Son atribuciones y funciones del Presidente: ...p) realizar los demás actos necesarios para el cumplimiento de sus fines*".



RESOLUCIÓN N° ¹⁴⁷.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-2-

Que, por Dictamen N° 177/15, la Asesoría Jurídica del SENAVE dictamina que no existen impedimentos para que la Máxima Autoridad de la Institución apruebe la propuesta de PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), presentado por el Departamento de Trazabilidad Vegetal.

Que, por Providencia N° 247/15, la Dirección General de Asuntos Jurídicos remite a la Secretaría General el Dictamen N° 177/15 con la aprobación de 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°.- APROBAR, el *PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (Salvia Hispánica L.) del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*, conforme al anexo que se adjunta y forma parte de la presente resolución.

Artículo 2°.- DISPONER, que la aplicación del *PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (Salvia Hispánica L.) del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*, está a cargo de la Dirección General Técnica y sus respectivas dependencias.

Artículo 3°.- La presente resolución, rige a partir de su publicación.

Artículo 4°.- COMUNICAR, a quienes corresponda y cumplida, archivar.


ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES
PRESIDENTE

FRM/ct/ep

RESOLUCIÓN N° 147.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-3-

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHIA (*Salvia hispánica L.*)

I. ALCANCE

Este protocolo define la herramienta de gestión de los granos de Chía producidos en Paraguay en el marco de la calidad e inocuidad de productos vegetales.

Los productores que implementan este protocolo deberán tener en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes.

II. CRITERIOS GENERALES

Los criterios a ser utilizados deberán estar de acuerdo a las exigencias que definen la inocuidad de los granos producidos. El protocolo elaborado puede ser utilizado para la comercialización en el mercado interno y en el mercado externo que lo acepte.

Los productores o acopiadores, inscriptos en los correspondientes registros, estarán sujetos al control por parte del SENAVE.

III. FUNDAMENTOS Y MANEJO DEL CULTIVO

Se deben cumplir con las exigencias de los mercados de destino de los productos, con referencia a los parámetros físicos, químicos, biológicos, normativa ambiental y riesgos laborales.

Al respecto se deberán tener los siguientes datos asentados en planillas de campo y de registros de pos cosecha:

- Información de la finca.
- Descripción de las superficies y ubicación de las parcelas.
- Datos del cultivo: N° de parcela, especie, variedad, superficie (ha), cultivo anterior.

Registro de detección de plagas: Fecha, estado fenológico del cultivo, plaga.



RESOLUCIÓN N° **147**.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-4-

- Labores culturales (excepto aplicación de agroquímicos).
- Planilla de precipitaciones, heladas, granizos.
- Planilla de temperaturas máximas y mínimas.
- Planilla de días de heladas.
- Registro de pulverizaciones: día, estado fenológico, plaga objetivo, N° registro producto, nombre comercial, nombre técnico y porcentaje de ingrediente activo, cantidad aplicada, volumen del caldo (preparado), periodo de carencia, periodo de reingreso al área tratada, nombre y registro del aplicador.
- Registro de fertilizaciones: día, estado fenológico, nombre comercial, relación N P K; dosis por planta, dosis por área, volumen del caldo, datos del aplicador.

IV. PUNTOS CRÍTICOS-REGISTROS

Se deberá contar con un plano o croquis donde se esquematicen y señalen todas las instalaciones del predio, con fines productivos y no productivos. Se deberán identificar lotes o parcelas, caminos, canales de riego, fuentes de agua, depósitos y cualquier punto de referencia específico dentro del predio, así como las actividades de los predios adyacentes a la unidad de Producción.

La identificación debe ser clara y entendible por el personal que haga uso de ésta información, pudiendo usar carteles con letras o códigos alfanuméricos.

Todas las parcelas deberán estar identificadas con códigos, de tal forma a poder identificar y registrarlas asociándolas con la producción y las diversas tareas realizadas.

Cada fase y actividad del proceso productivo deberá ser monitoreada y documentada, a través de registros en planillas o cuadernos de campo, controlando las cantidades producidas. Los registros deben estar al día, ordenados y disponibles en todo momento.



RESOLUCIÓN N° 147-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-5-

V. VERIFICACIONES

Para mantener vigente las condiciones de éste protocolo se deberán establecer planes para la realización de verificaciones, por parte del SENAVE, donde se analicen objetivamente los procesos de trabajo y se evalúen los patrones de gestión del riesgo de Buenas Prácticas Agrícolas.

Los datos obtenidos en las verificaciones deberán permitir la comparación entre periodos sucesivos de manera a evaluar el avance de las Buenas Prácticas Agrícolas.

El SENAVE tomará muestras aleatorias del producto cosechado para su análisis laboratorial. Podrá hacerlo en las fincas, los depósitos y silos.

VI. SEMILLAS

Las semillas deberán ser adquiridas de proveedores habilitados por el SENAVE y las mismas deberán estar certificadas, cumpliendo con la normativa vigente.

VII. IDENTIFICACIÓN Y GESTIÓN DE RIESGOS

Se deberá manejar el cultivo de tal forma que se logre reducir la utilización de productos fitosanitarios.

Se deberán identificar y registrar posibles riesgos físicos, biológicos y químicos en sectores del predio o áreas colindantes al cultivo, como también los lugares de almacenamiento, y los medios utilizados para el transporte del producto cosechado.

El personal que manipule productos fitosanitarios lo hará con el equipo de protección individual requerido según lo indicado en la etiqueta del producto.

Por lo menos una vez al año, deberá evaluarse la salud de los aplicadores de agroquímicos conforme a la normativa vigente.

VIII. TERRENO

El lugar destinado al cultivo deberá tener suelo con características que permitan el correcto desarrollo del cultivo. En cuanto al historial de las parcelas destinadas a la producción de este rubro, se deberá evitar las parcelas donde existió anteriormente



RESOLUCIÓN Nº **147**.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-6-

predominancia de malezas de las especies de la familia *Amaranthaceae* para así evitar contaminación entre especies.

Deberá ser profundo, estar bien mullido, sin pozos y con buen drenaje de manera a evitar encharcamientos.

IX. FERTILIZACIÓN

La utilización de fertilizantes deberá ser según las necesidades, las cuales serán establecidas por medio de análisis laboratoriales.

Los productos utilizados deberán contar con el registro y la autorización del SENAVE.

X. RIEGO

En caso de disponer de sistemas de riego, se deberá atender de manera necesaria la calidad del agua utilizada, estableciendo el análisis y gestión de riesgo respecto a la contaminación.

XI. PROTECCIÓN DE CULTIVOS

Los que apliquen productos fitosanitarios deberán contar con la capacitación previa en uso correcto de plaguicidas y contar con la habilitación correspondiente del SENAVE.

Las aplicaciones de productos fitosanitarios deberán realizarse respetando la normativa vigente y se deberán utilizar productos autorizados y permitidos por el SENAVE.

Los Lotes a ser comercializados a nivel nacional deberán ser sometidos a análisis de aflatoxinas, ya sea en el laboratorio de SENAVE u otro laboratorio acreditado.

Para el caso de la exportación se deberá tener en cuenta los parámetros de calidad e inocuidad establecidos por los países compradores de los granos de Chía.



RESOLUCIÓN Nº 147-.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-7-

Las aplicaciones deberán ser hechas utilizando el correspondiente equipo de protección individual, cumpliendo los tiempos de re ingreso al área tratada y periodo de carencia.

No debe haber animales en las áreas de cultivo, que sean posibles focos de contaminación.

XII. COSECHA

Las operaciones de cosecha deberán realizarse en condiciones que permitan conservar la higiene del lugar, con personal sanitariamente apto para manipular el producto y manteniendo limpios los elementos en contacto con los mismos, tales como machetes y otros.

Los elementos a ser utilizados luego de la cosecha no deben producir ningún tipo de contaminación al producto cosechado.

Las carpas sobre las cuales se hace el trillado deberán estar sin ninguna suciedad, material extraño o elemento contaminante que perjudique la inocuidad de los granos cosechados. Esto también debe cumplirse con otros elementos utilizados en el proceso tales como zarandas y maquinas limpiadoras de grano.

Además se deberá tener en cuenta las características del área de acondicionamiento, almacenamiento, transporte y operarios.

Se deberá planificar y coordinar las distintas labores de cosecha en el interior del predio y con agentes externos (proveedores, compradores, etc.), para mantener el producto libre de patógenos, plagas, partículas de polvo y otros elementos extraños que deterioren su calidad e inocuidad.

XIII. REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS GRANOS

Los requisitos a los cuales deben adecuarse los granos crudos de chía, deberán ser tenidos en cuenta en la cosecha, almacenamiento, transporte y comercialización, a fin de obtener la certificación de sanidad, calidad e inocuidad del producto.



RESOLUCIÓN Nº **147**-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-8-

Todas las partidas de granos de chía a ser comercializadas y destinadas para consumo, deberán contar con resultados de análisis de residuos de plaguicidas, y de otros contaminantes como aflatoxinas y metales pesados.

Para el correcto seguimiento e identificación de lotes contaminados, será fundamental que cumplan con lo establecido en lo que refiere al etiquetado.

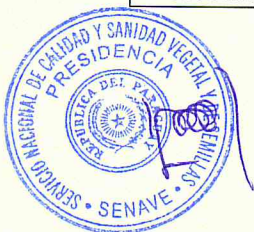
Los granos de chía deberán mantener su calidad atendiendo los parámetros de humedad; estar libre cuerpos extraños (restos de cultivo, insectos, materias fecales, y otros inertes); Granos inmaduros hasta 2%; Evitar granos manchados; Las semillas tratadas con productos químicos no serán toleradas en el lote.

Al momento de la clasificación serán observados los siguientes parámetros:

- a. Porcentaje de impurezas.
- b. Porcentaje de humedad.
- c. Presencia de insectos.
- d. Coloración.

Se proponen los siguientes parámetros como los máximos aceptables para la Chía recepcionada en las plantas o centros de acopio:

Especificación	Porcentaje (%)
Humedad	9
Impurezas (Restos de cosecha)	1,30
Coloración	0,04
Otras semillas	0,00
Granos defectuosos	0,03
Granos dañados	0,04
Hongos	0,00
Presencia de insectos	0,03
Granos germinados	0,04
Defectos totales	1,48



RESOLUCIÓN N° **147**.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-9-

XIV. ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Las bolsas para granos cosechados, proveídas por las empresas comercializadoras y/o exportadoras deberán ser etiquetadas, teniendo en cuenta que las etiquetas contengan los siguientes datos:

- Nombre del producto.
- Contenido neto.
- Origen.
- N° de Lote.
- Fecha de cosecha.
- Fecha de envasado.
- Color – Variedad.
- Empresa comercializadora.

El lugar para almacenamiento debe ser exclusivo para tal fin, y se debe mantener cerrado y libre de contaminantes y agentes potencialmente perjudiciales. Deberá ser un lugar seco, ventilado y limpio.

Las bolsas utilizadas para los granos de Chía cosechados, deberán estar libres de materiales y olores extraños, estar limpias y cumplir con las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia que permitan un manejo y distribución apropiada, conservando sus propiedades.

No se deberán mezclar granos cosechados para el consumo con semillas tratadas para la siembra.

Los centros de acopio y/o sub acopio en general, deberán cumplir con los requisitos establecidos y estar habilitados por el SENAVE. Deberán contar con personal capacitado en temas referentes a calidad de chía, de manera que atiendan aspectos como impurezas, presencia de hongos, presencia de semillas de otras especies, granos dañados, humedad y peso del grano.

Cada lote recepcionado por el Centro de Acopio o la Empresa que va a comercializar el producto, deberá contar con un registro donde se detallen los datos de la fecha de recepción, el proveedor, el origen del producto, las cantidades, las condiciones del transporte, y los datos de la verificación de la calidad del producto.



RESOLUCIÓN N° ¹⁴⁷.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-10-

Los centros de acopio o plantas de almacenamiento, deberán contar con programas de manejo de plagas. En el caso de fumigaciones deberán hacerlo con productos permitidos oficialmente, y deberán tener registradas las cantidades, el tipo de producto aplicado, los lotes, la fecha, la hora, la finalidad, y los datos de los aplicadores.

Las plantas o centros de acopio, deberán tener áreas separadas, una para productos que entran para la clasificación, y otra, para productos terminados (clasificados), ya dispuestos para su envío o comercialización. Ambas áreas deberán estar aisladas a fin de evitar la contaminación cruzada, pero conservando en ambas condiciones que permitan mantener la higiene del producto almacenado.

XV. MANEJO DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES

Los productos agroquímicos vencidos serán manejados de acuerdo a la normativa vigente.

La disposición final de los envases vacíos de productos fitosanitarios se deberá hacer según lo especificado en las etiquetas de los productos.

XVI. VISITANTES

Con respecto a visitantes, sub contratistas y personal temporario que ingrese al predio, deberán establecerse mecanismos que aseguren que las actividades de éstos no afecten la calidad e inocuidad de los productos.

Se deberán establecer mecanismos para informar sobre lugares o actividades que puedan constituir un riesgo.

Debe existir un registro de visitas.



RESOLUCIÓN N° 147 -

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHÍA (*Salvia Hispánica L.*) DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS (SENAVE)".

-11-

XVII. TRANSPORTE

El transporte de granos, deberán realizarse en condiciones que aseguren la conservación de la calidad y la inocuidad de los productos, evitando el transporte con agentes físicos, químicos y biológicos que puedan contaminar los granos.



ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES
PRESIDENTE

FRM/ct/ep