

RESOLUCIÓN N° 167.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-1-

Asunción, 17 de marzo de 2015.-

VISTO:

El Memorando DICA0 N° 20 del 16 de enero de 2015 presentado por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica de la Dirección General Técnica; el Dictamen N° 219/15 de la Asesoría Jurídica; la Ley N° 2459/04 "Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas - SENAVE", y;

CONSIDERANDO:

Que, por Memorando DICA0 N° 20 del 16 de enero de 2015, la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica de la Dirección General Técnica, remite a consideración el proyecto de "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (*Citrullus vulgaris*)" y solicita su promulgación. Además, menciona que el proyecto estuvo en consulta pública en el Sistema Nacional de Información y Notificación (SNIN), cumpliendo así con los procedimientos establecidos.

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

Artículo 5°.- "Los objetivos generales del SENAVE serán: a) contribuir al desarrollo agrícola del país mediante la protección, el mantenimiento e incremento de la condición fitosanitaria y la calidad de productos de origen vegetal; y, b) controlar los insumos de uso agrícola sujetos a regulación conforme a normas legales y reglamentarias".

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".

Que, por Dictamen N° 219/15 la Asesoría Jurídica del SENAVE dictamina que no existe impedimento de índole legal alguno para que la Máxima Autoridad de la Institución dicte resolución correspondiente aprobando el "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (*Citrullus vulgaris*)", de conformidad a los Artículos 5°, 9° y 13° de la Ley N° 2459/04.



Ing. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaría General

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145, Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

RESOLUCIÓN N° 167.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-2-

Que, por Providencia N° 300/15, la Dirección General de Asuntos Jurídicos remite a la Secretaría General el Dictamen N° 219/15, 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 "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (*Citrullus vulgaris*)", conforme al anexo que se adjunta y forma parte de la presente resolución.

Artículo 2°.- DISPONER, que la aplicación del "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (*Citrullus vulgaris*)", 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.

FRM/ct/ep

ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES
PRESIDENTE



Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaria General

RESOLUCIÓN Nº 167.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (*CITRULLUS VULGARIS*)".-

-3-

ANEXIO I

REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (*Citrullus vulgaris*)

1. ALCANCE

Este reglamento tiene por objetivo establecer la terminología y los requisitos de calidad, y las características que deben reunir las frutas de sandía (*Citrullus vulgaris*) para su adecuada comercialización en el mercado interno y la exportación. Este reglamento no se aplicará a las frutas de sandía destinadas al uso industrial.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento técnico se aplicará a las frutas de sandía, que se comercialicen en el territorio paraguayo, sean éstas, de origen nacional como aquellas importadas para consumo. Se aplicará además a las frutas de sandía a ser exportadas.

3. DEFINICIONES

3.1 **Sandía:** es el fruto propio de las variedades (cultivares) de *Citrullus vulgaris*.

3.2 **Grado de madurez comercial**

3.2.1 **Madurez fisiológica o punto sazón:** Parte del periodo de maduración de la sandía en el cual es susceptible, en condiciones apropiadas, de seguir transformándose y alcanzar la madurez de consumo.

3.2.2 **Madurez de consumo:** Estado fisiológico en el cual la sandía presenta las características físicas, químicas y sensoriales para ser consumida.

3.2.3 **Sandía sobre madura:** Es aquel fruto que ya ha pasado su madurez de consumo.

3.3 **Defectos graves:** se consideran defectos graves los siguientes:

3.3.1 Pudriciones.

3.3.2 Daños causados por incidencias de plagas.

3.3.3 Daños mecánicos y rajaduras no cicatrizadas que traspasan el epicarpio (cáscara).

3.3.4 Daños físicos severos (magulladuras y otros).

3.3.5 Pulpa no desarrollada o blanda.

3.3.6 Frutos malformados.

3.4 **Defectos leves:** se consideran defectos leves los siguientes:

3.4.1 **Coloraciones atípicas de la variedad.**

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py



Vg. Agr. *Carmelita Torres de Oviedo*
Secretaria General

RESOLUCIÓN Nº ¹⁶⁷.....-

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-4-

- 3.4.2 Daños mecánicos leves.
- 3.4.3 Daños físicos leves, rajaduras leves y malformaciones leves.
- 3.4.4 Manchas Superficiales.

4.- REFERENCIA NORMATIVA

- 4.1 PNA 19 006 08. Sandía, Requisitos Generales. Primera Edición. Septiembre/2008. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.
- 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.
- 4.4 Resolución SENAVE Nº 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.- REQUISITOS GENERALES

5.1 Características Generales: las sandías para el consumo en estado fresco, deberán proceder de cultivos sanos. El fruto debe ser fresco de cosecha reciente, entero, firme, compacto y suficientemente desarrollado, además de presentar aroma, color y sabor típico de la variedad. El fruto deberá ser sano, libre de insectos. Debe excluir también todo daño o lesión de origen físico y mecánico que afecte la apariencia del producto.

5.2 Características organolépticas:

5.2.1 Aspecto: el fruto es grande con pulpa carnosa y epicarpio quebradizo generalmente liso de forma y tamaño variables.

5.2.2 Color: propio de cada variedad, epicarpio de color verde grisáceo con vetas de color oscuro; pulpa color rojo, rosa, o amarillo.

5.2.3 Olor: propio de cada variedad.

5.2.4 Sabor: propio de cada variedad.



Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaría General

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

RESOLUCIÓN N° 167 -

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-5-

5.3 Requisitos de Madurez

Las sandías deben estar suficientemente desarrolladas y maduras. El índice refractométrico de la pulpa, medido en la zona media de la pulpa del fruto, debe ser igual o superior a 8° Brix.

6.- CLASIFICACIÓN

Las frutas de sandía serán clasificadas de acuerdo al tipo, clase o calibre y calidad o categoría.

6.1 CLASIFICACIÓN DE ACUERDO AL TIPO

Los tipos se clasifican en consideración a los ejes del fruto.

6.1.1 Tipo redondo o achatado: frutos con el eje longitudinal igual o menor al eje transversal.

6.1.2 Tipo alargado u oblongo: frutos con el eje longitudinal mayor al eje transversal.

6.2 CLASIFICACIÓN SEGÚN CLASE O CALIBRE

Cualquiera sea el tipo la clasificación por clase o calibre será determinado en base al tamaño y peso del fruto.

Tabla N° 1: Clasificación por clase o calibre.

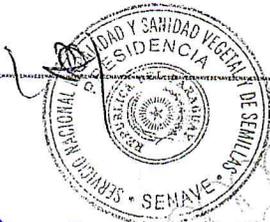
Clase o calibre	Kilogramo
Chica	Hasta 6 Kg
Mediana	Mas de 6 kg y hasta 10 kg
Grande	Mas de 10 kg

6.3 CATEGORÍAS O CALIDAD

Para determinación de las diferentes categorías deben considerarse las frutas por unidad y los criterios utilizados para la clasificación se establecen en base a los límites de tolerancia tanto para defectos graves como leves ver Tabla N° 2.

6.3.1. Categoría Extra: Se considera de calidad extra, la primera, sin tolerancia alguna para los frutos.

6.3.2. Categoría I: Es la constituida por frutos de calidad óptima, uniformes, bien formados, limpios, de buen color, con características varietales similares, y que haya alcanzado el grado



SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py



Ag. Agr. Maria Carmelita Torres de Oviedo
Secretaria General

RESOLUCIÓN N° **167** -

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-6-

de madurez óptima para el consumo, los lotes presentarán uniformidad en tamaño, simetría y color.

6.3.3. Categoría II: Es la constituida por sandías de calidad buena que no clasificaron en la categoría I, pero que conservan sus características varietales, calidad y uniformidad.

6.3.4. Categoría III: Es la constituida por las sandías que no clasificaron en las categorías anteriores, pero que son frutas que conservan sus características varietales, uniformidad y son de calidad.

Tabla N° 2: Límites Máximos de Tolerancia de Defectos por Categoría, Expresado en Porcentaje.

Defectos	Extra	Categoría I	Categoría II	Categoría III
Defectos Graves (%)				
Pudrición	0	0	0	0
Daños causados por plagas e insectos	0	1	2	2
Daños mecánicos y rajaduras no cicatrizadas que traspasan el epicarpio	0	1	1	1
Daños físicos severos	0	1	1	1
Pulpa no desarrollada o blanda	0	0	1	1
Frutos mal formados	0	1	1	2
Total Graves	0	2	3	5
Defectos Leves (%)	3	8	12	15

6.4 Reclasificación

6.4.1 Serán considerados como fuera de categoría los frutos de sandía que presenten los porcentajes de tolerancia de defectos que excedan los límites máximos establecidos para la categoría III de este reglamento técnico.

M.ª Carmelita Torres de Oviedo
 Secretaria General

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
 Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
 Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

RESOLUCIÓN N° 167 -

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-7-

6.4.2 No será permitida la reclasificación ni la comercialización para el consumo de frutas de sandía consideradas fuera de categoría que presente más de diez por ciento (10%) de podredumbre.

6.4.3 Los frutos de sandía cuyo resultado de la inspección no coincida con la información de la etiqueta, podrán ser reclasificados o re-etiquetados para ser encuadrados en una de las categorías.

7.- PRESENTACIÓN

7.1 Homogeneidad

El contenido de cada lote (carga) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por sandías del mismo origen, variedad y calidad. Para la categoría extra, el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del lote deberá ser representativa de todo el lote.

8.- ROTULADO O ETIQUETADO

8.1 Las frutas deberán ser rotuladas o etiquetadas en un lugar de fácil visualización, conteniendo las siguientes informaciones según corresponda.

8.1.1 Nombre del Producto.*

8.1.2 Nombre Científico.

8.1.3 Variedad.*

8.1.4 Clase o Calibre.*

8.1.5 Categoría.*

8.1.6 Peso Neto.*

8.1.7 Nombre del Importador (para productos importados).

8.1.8 Nombre del Exportador.

8.1.9 Nombre del Productor.

8.1.10 País de Origen (Para productos importados).

8.1.11 País Exportador (Para casos de re exportación).

8.1.12 Zona de Producción.

8.1.13 Fecha de Empaque.

8.1.14 AFIDI N° (Para productos importados).

* Información obligatoria que debe contener la etiqueta.

8.1.15 N° de Lote.

8.2 El rotulado o etiquetado en el producto deberá asegurar la información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

8.3 El material utilizado para el etiquetado no debe ser tóxico, producir coloraciones distintas sobre la superficie del fruto y debe ser removible sin causar daño al fruto.



Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaria General



SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaltá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

RESOLUCIÓN N° 167 -

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDÍA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-8-

9.- CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

9.1 Residuos de plaguicidas y otros contaminantes

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

Para los frutos a ser exportados deberán ajustarse a los Límites establecidos por el País comprador.

9.2 Metales Pesados.

Los frutos de sandía deberán ajustarse a los Niveles Máximos para Metales Pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

10.- MUESTREO

10.1 Determinación de calidad

Para determinar el número mínimo de frutos de sandía a muestrear en cada lote, se utilizará la (Tabla N° 3), del presente reglamento.

Tabla N° 3. Tabla para Determinar Número de Frutas de Sandía a muestrear en cada lote.

Número de frutas que componen el lote	Muestra básica de la partida	Muestra final (25%) de la muestra básica
Hasta 500	Hasta 50	13
500 – 1.000	Hasta 100	25
1.000 – 2.000	Hasta 100	25
2.000 – 4.000	Hasta 200	50
4.000 en adelante	Hasta 200	50

María Carmelita Torres de Oviedo

 Secretaria General

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
 Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
 Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

RESOLUCIÓN N° 167

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-9-

10.1.1 Conformación de la Muestra Conjunta y Análisis.

10.1.1 En caso de obtenerse una partida o lote de hasta 500 frutas de sandia se extraerá para la muestra básica el 10% de la partida. No pudiendo la muestra final ser menor en ningún caso a 8 frutas.

10.1.2 En caso de obtenerse una partida o lote superior a 500 y hasta 1.000 frutas de sandia se extraerá para la muestra básica el 10% de la partida.

10.1.3 1 En caso de obtenerse una partida superior a 1.000 y hasta 4.000 frutas de sandia se extraerá para la muestra básica el 5% de la partida.

10.1.4 De obtenerse una partida superior a 4.000 o más frutas de sandía la muestra básica siempre corresponderá al 5% de 4.000 frutas.

10.1.5 Para la conformación de la muestra final siempre se tomará el 25% de la muestra básica.

10.2 Determinación de residuos de plaguicidas y otros contaminantes.

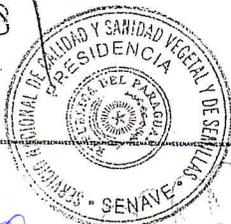
Para muestreo de frutos de sandía ya sean éstos de origen nacional o importado con fines analíticos de residuos y otros contaminantes se utilizará el Reglamento Técnico vigente para el "Muestreo de cultivos y/o productos vegetales con fines analíticos de residuos de plaguicidas y otros contaminantes".

El método utilizado para la extracción de la muestra será al azar y se deberá conformar una muestra con 5 unidades al menos según normativa vigente en el SENAVE.

El número de muestras de laboratorio deberán ser dos de las cuales se destinarán una para análisis laboratorial y la segunda permanecerá lacrada como contra muestra a cargo del SENAVE.

Las muestras deben estar acompañadas de acta de muestreo, correctamente codificadas y con las firmas de los responsables del muestreo.

El registro y habilitación de laboratorios nacionales y reconocimiento de laboratorios internacionales que realicen ensayos de determinación de residuos de plaguicidas quedará a cargo de la Dirección de Laboratorio – DL del SENAVE.



Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaría General

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Humaitá 145. Edificio Planeta, Piso 15
Asunción - Paraguay

www.senave.gov.py

RESOLUCIÓN N° 167

"POR LA CUAL SE APRUEBA EL "REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA SANDIA (CITRULLUS VULGARIS)".-

-10-

11. PROCEDIMIENTO PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS.

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

12. 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 el SENAVE u otro organismo habilitado para el efecto.

13. SANCIONES.

Se aplicará el régimen sancionatorio del SENAVE en función de las facultades que le atribuye la Ley N° 2459/04 "Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas" y éste podrá informar a la Secretaría de defensa del consumidor y el usuario para que el mismo identifique posibles violaciones adicionales dentro de su competencia.

En caso de incumplimiento por parte de cualquier importador, productor, exportador, comercializador o transportador de los requisitos del presente reglamento podrán ser sujetos a sanciones, 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).

FRM/ct/ep


ING. AGR. FRANCISCO REGIS MERELES
PRESIDENTE


Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaría General