



RESOLUCIÓN N° ..246-.-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-1-

Asunción, 28 de abril del 2022.

VISTO:

El Memorando DICA O N° 33/22 de fecha 21 de marzo de 2022, presentada por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica; la Resolución SENA VE N° 428/19 de fecha 26 de junio de 2019; el Dictamen N° 315/22, de la Dirección de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, por Memorando DICA O N° 33/22 de fecha 21 de marzo de 2022, la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica eleva a consideración el proyecto de Resolución, por la cual se Reglamenta los Requisitos para la Habilitación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Productos Vegetales destinado al Consumo Humano y abroga la Resolución SENA VE N° 428/19 de fecha 26 de junio de 2019, que fuera elaborado por su Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales, para su análisis y posterior aprobación.

Que, el objetivo del reglamento técnico es a los efectos de garantizar la calidad e inocuidad los productos vegetales destinados al consumo humano, a través de la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento.

Que, en el reglamento se establecen los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos que realizan operaciones de postcosecha tales como: limpieza, lavado, selección, clasificación, empaque, maduración, almacenamiento y cualquier otra actividad relacionada al proceso de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano.

Que, por Resolución SENA VE N° 428/19 “POR LA CUAL SE ACTUALIZAN LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 924/11, DE FECHA 31 DE OCTUBRE DE 2011”, de fecha 26 de junio de 2019, el SENA VE actualiza los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas destinadas al consumo in natura, con objetivo de garantizar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas.

Que, la Ley N° 2459/04 “Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENA VE)”, dispone:

[Handwritten signature]
Marta Carmelita Torres de Oviedo
Secretaría General



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



RESOLUCIÓN N° 246-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENAVE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-2-

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 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”.

Artículo 6°.- “Son fines del SENAVE: e) asegurar la identidad y calidad de las semillas y proteger el derecho de los creadores de nuevos cultivares”.

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 o jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción; n) Certificar la fitosanidad y calidad de otros productos y subproductos de origen vegetal en su estado natural para su comercialización interna, cuando se lo solicite o cuando el SENAVE estime necesario; p) Crear y mantener los registros necesarios para el cumplimiento de sus fines; w) habilitar establecimientos para el almacenamiento, conservación y comercialización de productos y subproductos de origen vegetal y productos fitosanitarios, así como los destinados a la producción de materiales de propagación vegetal y otros; x) Habilitar establecimientos para el almacenamiento, conservación y comercialización de productos y subproductos de origen vegetal, productos fitosanitarios, así como los destinados a la producción de materiales de propagación vegetal y otros”.

Que, por Acta de Reunión N° 55 de fecha 04 de abril de 2022, la Mesa de Trabajo para la Revisión de Normativas que Competen al SENAVE, se dejó constancia del análisis al proyecto de Resolución glosado en el expediente MEI N° 16(173)/22, por parte de los miembros de la mesa normativa y del consejo consultivo, no habiendo ninguna objeción de los mismos.

Que, por Providencia N° 414/22, la Dirección General de Asuntos Jurídicos remite el Dictamen N° 315/22, de la Dirección de Asesoría Jurídica, donde se dictamina que no existe impedimento legal, para que la Máxima Autoridad Institucional, emita una Resolución, aprobando el reglamento técnico que establezca los requisitos para la



Ing. Agr. María Carmela Torres de Oviedo
Secretaria General



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



RESOLUCIÓN N° 246-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-3-

habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de frutas, hortalizas y granos destinados al consumo humano; y la abrogación de la Resolución SENA VE N° 428/2019, de fecha 26 de junio de 2019, conforme a la propuesta del Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica.

POR TANTO:

En virtud de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”.

**LA ENCARGADA DE DESPACHO DE LA PRESIDENCIA DEL SENA VE
RESUELVE:**

Artículo 1°.- REGLAMENTAR los Requisitos para la Habilitación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Productos Vegetales destinados al consumo humano, conforme al Anexo I que se adjunta y forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2°.- DISPONER que el Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica, será responsable de recepcionar y procesar las solicitudes de habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano, a través de la plataforma de Trámites Electrónicos del SENA VE (TES).

Artículo 3°.- AUTORIZAR a la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica (DICA O) a emitir el certificado digital de Habilidadación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Productos Vegetales destinados al consumo humano, a personas físicas o jurídicas legalmente constituidas en el país, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Resolución y pago del monto por la prestación del servicio correspondiente.

Artículo 4°.- DISPONER que todos los establecimientos dedicados al acondicionamiento de frutas, hortalizas y granos destinados al consumo humano, ya sea para la comercialización interna o la exportación, deben obligatoriamente contar con la habilitación y registro del SENA VE conforme lo establecido en la presente Resolución.

Artículo 5°.- DISPONER que la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de productos vegetales destinados al consumo humano, tendrá una validez de 5 (*cinco*) años, contados desde su otorgamiento y estará sujeto a un



Ing. Agr. *Carmelita Torres de Oviedo*
Secretaría General





RESOLUCIÓN N° ...246-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENAVE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-4-

mantenimiento anual y verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Resolución.

Artículo 6°.- ESTABLECER que la Dirección General Técnica, a través de sus áreas competentes, es la responsable de la implementación de la presente Resolución.

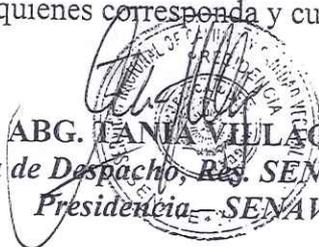
Artículo 7°.- DISPONER que el incumplimiento de la presente Resolución será pasible de sanciones de acuerdo con la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”.

Artículo 8°.- ABROGAR la Resolución SENAVE N° 428/19 “*Por la cual se actualizan los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas, y se abroga la Resolución SENAVE N° 924/11 de fecha 31 de octubre de 2011*”, de fecha 26 de junio de 2019.

Artículo 9°.- DISPONER que la presente Resolución rige a partir de su promulgación.

Artículo 10.- COMUNICAR a quienes corresponda y cumplida, archivar.


Ing. Agr. Maria Carmelita Torres
Secretaria General


ABG. TANIA VILLAGRA
Encargada de Despacho, Res. SENAVE N° 240/22
Presidencia - SENAVE

TV/ct/mc/tp



RESOLUCIÓN N° ..246..-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-5-

ANEXO I

“REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”.

1. OBJETIVO.

Garantizar la calidad e inocuidad de los productos vegetales destinados al consumo humano, a través de la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La presente resolución establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos destinados a los procesos de: limpieza, lavado, secado, selección, clasificación, empaque, maduración, almacenamiento y cualquier otra actividad realizada para el acondicionamiento de frutas, hortalizas y granos destinados al consumo humano, ya sea para la comercialización interna o la exportación.

3. REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO.

3.1 REQUISITOS TÉCNICOS

A. DE LAS INSTALACIONES.

El establecimiento deberá estar ubicado en una zona libre de contaminación, con cercado perimetral; las vías destinadas al tráfico de rodados deben ser de superficie apta para dicho fin.

Las distintas áreas operativas deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada (diseño que permita una limpieza fácil y eficaz). Deberá ser techado y con espacio suficiente para el correcto desempeño de las actividades. Las distintas áreas operativas deberán estar separadas unas de otras e identificadas debidamente con carteles claros y legibles.

Los pisos deberán ser de un material resistente al tránsito y la corrosión, sin grietas y que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

Ing. Agr. Maria Camelita Torres de Oviedo
Secretaria General

PRESIDENCIA
REPUBLICA DEL PARAGUAY

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL





RESOLUCIÓN N° 246...

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-6-

Se deberá disponer de sistemas adecuados para el desagüe, que eviten la acumulación de residuos que constituyen una fuente de contaminación.

Las paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene. Hasta una altura apropiada para las operaciones, las mismas deberán ser lisas y fácil de limpiar; sin grietas y preferentemente de color claro.

Los techos deberán ser de diseño tal que evite la acumulación excesiva de suciedad y que facilite la limpieza del mismo.

La iluminación, sea ésta natural o artificial, deberá ser la adecuada para que los operarios realicen su tarea sin dificultad. La iluminación artificial que se encuentre en la zona de operación y almacenamiento de productos vegetales deberá contar con protección anti roturas.

Las instalaciones eléctricas en las zonas de operación y almacenamiento deberán estar empotradas o cubiertas con caños aislantes y adosadas a techos o paredes (no deberá haber cables colgantes).

Deberá contarse con ventilación adecuada a fin de evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de humedad y de polvo.

Todas las aberturas que dan al exterior deberán contar con mallas metálicas u otro sistema de protección contra el ingreso de insectos y otras plagas. Deberá, además contarse con programas eficaces para el control de plagas (insectos, roedores, etc.).

El establecimiento deberá contar con un botiquín de primeros auxilios y extinguidores distribuidos correctamente.

Se deberá contar con un adecuado sistema para la disposición y retiro de desechos, de manera a evitar que éstos se conviertan en una fuente de contaminación.

A.1 Sectorización

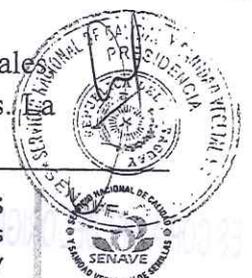
Para una correcta manipulación de los productos vegetales se deberá contar mínimamente con los sectores siguientes:

- Área de recepción de productos vegetales;
- Área operativa o de acondicionamiento; y
- Área de almacenamiento de productos acondicionados.

Las distintas áreas deben estar correctamente señalizadas con carteles visibles.

El área de recepción corresponde al área de ingreso de los productos vegetales destinada para determinar el origen, peso, cantidad e identificación de los productos.


Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaria General



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Luis A. de Herrera 195 esq. Yegros, Edif. Inter Express
Asunción - Paraguay



RESOLUCIÓN N° ..246...-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-7-

misma deberá ser adecuada para la carga y descarga de productos de manera que los vehículos de transporte no representen una fuente de contaminación.

El área operativa o de acondicionamiento propiamente dicho, podrá a su vez estar subdividida según las necesidades y según la naturaleza de las operaciones realizadas para el acondicionamiento de los productos vegetales, garantizando la preservación de la calidad e inocuidad.

Por otro lado, se deberá contar con un área específica para el almacenamiento de los productos vegetales acondicionados. El área de almacenamiento deberá permitir el resguardo adecuado de los productos acondicionados contra la contaminación, los daños y deterioros.

Los productos vegetales deberán estar dispuestos sobre tarimas o pallets de manera a evitar el contacto directo con el suelo, y deberán estar correctamente estibados para mantener la calidad de los mismos.

A.2 Suministro de agua

Se deberá contar con suministro de agua potable en cantidad suficiente para su uso en aquellas operaciones de acondicionamiento que lo requieran, así como para el lavado de manos de los trabajadores.

Será necesario realizar análisis de potabilidad de agua una vez al año y se deberá mantener registro del mismo.

A.3 Instalaciones sanitarias

Todos los establecimientos deberán contar con baños limpios y provistos de todos los insumos necesarios. Además, deberán estar señalizados y mantenidos en buenas condiciones.

Se deberá disponer de instalaciones para el lavado de manos provistos de agua potable, jabón líquido y seca manos (automático o papel desechable), además de carteles que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos.

Los baños y lavamanos deberán estar convenientemente situados y en cantidad acorde al número de trabajadores y a la naturaleza de las actividades que se realizan.

Los baños no deberán tener comunicación directa con la zona de acondicionamiento de los productos vegetales.



Carmelita Torres de Oviedo
Secretaria General



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Luis A. de Herrera 195 esq. Yegros, Edif. Inter Express
Asunción - Paraguay





RESOLUCIÓN N° 246-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENAVE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-8-

También, se deberá contar con un vestuario u otro lugar destinado para la disposición de las prendas de vestir y objetos personales de los operarios.

B. DEL PERSONAL

B.1 Higiene

Deberán vestir ropa limpia y equipos de protección tales como delantales, gorras, calzado adecuado y guantes según necesidad.

No podrán utilizar joyas y otros objetos que puedan ser medios de contaminación. Además, deberán mantener hábitos higiénicos tales como baño diario, uñas cortas, no fumar, escupir o mascar chicle durante las operaciones de acondicionamiento de los productos vegetales.

Los trabajadores que se encuentren enfermos o con síntomas de alguna enfermedad que pudiera transmitirse a través del alimento, así como aquellos que tengan infecciones cutáneas, heridas o llagás; no deberán estar en contacto directo con los productos vegetales.

Los trabajadores que estén en la zona de manipulación y almacenamiento de los productos vegetales deberán lavarse las manos frecuentemente con agua potable y jabón.

Deberán guardar sus objetos personales en el lugar específico destinado para dicho fin, el cual debe estar separado de las demás áreas.

B.2 Capacitación

Los personales/operarios de la planta deberán estar capacitados en normas de higiene y seguridad, así como en los procedimientos relacionados a las operaciones que realiza en la planta.

Se deberá mantener un registro de dichas capacitaciones, las cuales deben realizarse mínimamente una vez al año.

C. DE LAS PRÁCTICAS GENERALES DE MANEJO

Los productos vegetales deberán estar en todo momento protegidas contra la contaminación.



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Luis A. de Herrera 195 esq. Yegros, Edif. Inter Express
Asunción - Paraguay



RESOLUCIÓN N° 246-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-9-

La planta deberá mantenerse adecuadamente limpia y se deberá llevar un registro de limpieza diaria de todas las áreas, en la que constará como mínimo los siguientes datos: fecha, hora y responsable del trabajo realizado.

Solo se podrá utilizar productos de limpieza y desinfección autorizados por los organismos competentes.

Todos los utensilios, maquinarias y equipos utilizados para las operaciones de acondicionamiento de los vegetales deberán mantenerse limpios y desinfectados y no deberán constituir una fuente de contaminación. Deben ser de materiales aptos, no tóxicos y de diseño tal que permita una adecuada limpieza y desinfección. Además, deberán ser de uso exclusivo para los productos vegetales.

Los desechos deberán retirarse de la zona de manipulación y almacenamiento de productos vegetales todas las veces que sea necesario y como mínimo una vez al día para que no se constituyan en una fuente de contaminación.

Quedará prohibido el ingreso de animales en el predio, especialmente en las zonas de manipulación y almacenamiento de los productos vegetales.

Toda sustancia que pueda contaminar el producto deberá ser almacenada en áreas específicas para dicho fin.

3.2 REQUISITOS ADICIONALES PARA LAS CLIMATIZADORAS O CÁMARAS DE MADURACIÓN DE BANANA.

- a) La capacidad de la cámara debe ser la adecuada para el volumen de producto a madurar. No deben superar su capacidad de procesamiento.
- b) Deberá tener un sistema de cerrado hermético al momento de su funcionamiento.
- c) Deberá ser de condiciones tales que garantice la protección del producto contra la contaminación e impida el ingreso de contaminantes del medio, así como insectos y roedores.



[Firma]
Agr. María Carmelita Torres de Oviedo
Secretaría General



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Luis A. de Herrera 195 esq. Yegros, Edif. Inter Express
Asunción - Paraguay





RESOLUCIÓN N° 246...

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENAVE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-10-

- d) Deberá ser de diseño sanitario, de estructura sólida, lisa, y que permita una adecuada limpieza y desinfección.
- e) Deberá contar con dispositivos de medición de temperatura y humedad, y se deberán mantener registros de monitoreo de dichos parámetros.
- f) La temperatura, humedad y ventilación deberán ser adecuadas conforme los requerimientos de los frutos a fin de lograr su correcta conservación.
- g) La iluminación artificial deberá estar protegida contra roturas.
- h) Los productos dentro de la cámara deberán estar dispuestos sobre tarimas o pallets de manera a evitar el contacto directo con el suelo. Además, deberán estar estibados correctamente a fin de garantizar la integridad de los frutos.
- i) Los frutos deberán ser mantenidas en las cámaras el tiempo adecuado según el grado de madurez requerido.
- j) Se deberá contar con el documento que respalde el origen de las frutas que ingresan a las cámaras de maduración (factura, nota de remisión y/o documento de tránsito vegetal) y mantener un registro permanente de los lotes que ingresan y salen de las cámaras.
- k) El acceso a la cámara deberá estar restringido a personas ajenas al sector.

Las bananas deben ser inspeccionadas cuando se reciben, debiendo conservar su identidad tales como: códigos de la finca, código de productos o números identificatorios correspondientes al producto. Además, todas las cajas, bolsas o envases deberán estar debidamente etiquetadas cumpliendo con la normativa vigente en relación a embalaje, calidad e identidad.

3.3 REQUISITOS DOCUMENTALES

El interesado deberá enviar su solicitud a través de la plataforma de Trámites Electrónicos del SENAVE (TES), luego de abonar el monto correspondiente a la prestación del servicio y deberá adjuntar los siguientes documentos.

- a) Cédula Tributaria.
- b) Constancia de RUC (persona física o jurídica).
- c) Patente municipal al día.





RESOLUCIÓN N°²⁴⁶..-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-11-

- d) Cédula identidad del representante legal.
- e) Acta de constitución, estatuto social o acta de asamblea ordinaria para personerías jurídicas.
- f) Contrato mínimo de un año, con un profesional Ing. Agrónomo, Agroalimentario, Tecnólogo de Alimentos o afines, quién tendrá la función de responsable técnico del establecimiento.
- g) Cédula de identidad y registro profesional del responsable técnico.
- h) Plano del establecimiento (señalando las diferentes áreas).
- i) Certificación de Sistemas de Gestión de Inocuidad (HACCP, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, etc.)*

**Adjuntar certificado en caso de contar con alguna certificación de sistema de gestión de inocuidad.*

Obs.: Todos los documentos adjuntos tendrán carácter de declaración jurada, siendo el representante legal responsable de la veracidad de la información contenida en los mismos. Se deberá adjuntar los documentos escaneados de los originales o de las copias autenticadas.

4. DURACIÓN DEL REGISTRO

El Registro se otorgará una vez cumplido con todos los requisitos establecidos en la presente resolución y abonado el monto en concepto de la prestación del servicio. Tendrá una validez de cinco (5) años contados desde la fecha de su emisión, el cual estará sujeto a un mantenimiento anual.

5. MANTENIMIENTO DEL REGISTRO

El registro contará con un mantenimiento anual, el cual estará sujeto a la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente resolución. La solicitud de mantenimiento será presentada igualmente a través de la plataforma de trámites electrónicos del SENA VE, y se deberán adjuntar los siguientes documentos:

- a) Certificado de cumplimiento tributario.
- b) Patente municipal al día.
- c) Cualquier otra documentación que haya fenecido o haya sido renovada o modificada.



Ing. Agr. María Carmelita Torres de Oviado
Secretaria General





RESOLUCIÓN N° ..246..-

“POR LA CUAL SE REGLAMENTA LOS REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, Y SE ABROGA LA RESOLUCIÓN SENA VE N° 428/19 DE FECHA 26 DE JUNIO DE 2019”.

-12-

6. CANCELACIÓN DEL REGISTRO

La cancelación del registro se podrá dar por los motivos citados a continuación:

- a) Cese de actividades. En este caso el interesado deberá presentar al SENA VE una nota en carácter de declaración jurada adjuntando los documentos legales que respalden la baja de la actividad, a fin de evitar sanciones y cobro de monto por prestación de servicios correspondientes al mantenimiento del registro y verificación anual del establecimiento.
- b) Por incumplimiento de los requisitos establecidos en la presente resolución, constatados a través de la verificación realizada por técnicos del SENA VE.

7. DE LAS OBLIGACIONES.

Será obligación del propietario o representante legal, tener la planta en funcionamiento al momento de su verificación y mantener las plantas de acondicionamiento en las condiciones que fueron habilitadas siendo responsables conjuntamente con el asesor del fiel cumplimiento de las reglamentaciones vigentes.

8. REFERENCIAS NORMATIVAS.

- Resolución SENA VE N° 428/19 Por la cual se actualizan los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas, y se abroga la Resolución SENA VE N° 924/11 de fecha 31 de octubre de 2011.

- CXC53-2003 Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas, *Codex Alimentarius*.

- Resolución Mercosur GMC N° 80/96 Reglamento Técnico Mercosur sobre condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos.


 Ing. Agr. Maria Carmelita Torres de Olivares
 Secretaria General


 ABG. TANIA VILLAGRA
 Encargada de Despacho, Res. SENA VE N° 240/22
 Presidencia SENA VE

