RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

Asunción, 26 de Junio del 2019

VISTO:

El Memorando DCIV N° 050/19, de fecha 28 de mayo de 2019, presentada por el Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica; la Resolución SENAVE N° 924/11, de fecha 31 de octubre de 2011; el Dictamen N°491/19, de la Dirección de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, por Memorando DCIV N° 050/19, de fecha 28 de mayo de 2019, el Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales de la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica eleva a consideración el proyecto de Resolución, por la cual se aprueba el Reglamento Técnico que establece los requisitos para la Habilitación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Frutas y Hortaliza Frescas, y se abroga la Resolución SENAVE N° 924/11, de fecha 31 de octubre de 2011, dando su parecer técnico, en la necesidad de actualizar dicho Reglamento Técnico.

Que, el objetivo del presente reglamento técnico es garantizar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas destinadas al consumo in natura, a través de la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento.

Que, en el presente reglamento se establecen todos los requisitos que deben cumplir los establecimientos destinados a los procesos de: limpieza, lavado, selección, clasificación, empaque, maduración y cualquier otra actividad relacionada a todo el proceso de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas, destinadas al consumo in natura.

Que, la Ley N° 2459/04 "*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*", dispone:

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*

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Secretaría General

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

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; ... m) 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; ... ñ) 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".

Que, por Providencia de fecha 10 de junio de 2019, la Dirección General Técnica remite con visto bueno el proyecto presentado por el Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales.

Que, por Providencia N° 688/19, la Dirección General de Asuntos Jurídicos remite el Dictamen N° 491/19, 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 habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas; y la abrogación de la Resolución SENAVE N° 924/11, de fecha 31 de octubre de 2011, 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)".*

EL PRESIDENTE DEL SENAVE
RESUELVE:

Artículo 1°.- ACTUALIZAR los requisitos para la habilitación y registro de plantas de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas destinadas al consumo in natura, conforme al Anexo I que se adjunta y forma parte de la presente resolución.

Artículo 2°.- ESTABLECER que la Dirección General Técnica a través de sus áreas competentes, es la responsable de la implementación de la presente Resolución.

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

Artículo 3°.- ESTABLECER que la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica deberá elaborar un procedimiento interno, para la correcta aplicación del presente reglamento.

Artículo 4°.- AUTORIZAR a la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica, a emitir el certificado de Habilitación y Registro de Plantas de Acondicionamiento de Frutas y Hortalizas Frescas.

Artículo 5°.- 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 6°.- ABROGAR la Resolución SENAVE N° 924/11 *"Por la cual se establecen los requisitos para la habilitación y registro de plantas de selección y empaque de frutas y hortalizas frescas"*, de fecha 31 de octubre de 2011.

Artículo 7°.- COMUNICAR a quienes corresponda y cumplida, archivar.

FDO: ING. AGR. RODRIGO GONZÁLEZ
PRESIDENTE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Secretaría General
SENAVE

RG/ct/mc

ES COPIA
ING. AGR. CARMELITA TORRES DE OVIEDO
SECRETARIA GENERAL

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

Anexo I.

A) REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

1. OBJETIVO.

Garantizar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, 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, selección, clasificación, empaque, maduración y cualquier otra actividad relacionada a todo el proceso de acondicionamiento de frutas y hortalizas frescas, destinadas al consumo in natura.

3. REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN.

3.1. 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, que sean fáciles de limpiar y desinfectar. No deberán tener grietas y preferentemente deberán ser de color claro.

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.

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

3.2 DEL PERSONAL

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

Deberán utilizar equipos de protección tales como gorras, uniforme limpio, calzado adecuado y guantes (en caso de ser necesarios).

No podrán utilizar joyas y otros objetos que puedan ser medios de contaminación. Además, deberán tener hábitos higiénicos tales como baño diario, uñas cortas, no fumar, escupir o mascar chicle dentro del recinto.

Los trabajadores que se encuentren enfermos o con síntomas de alguna enfermedad que pudiera transmitirse a través del alimento no deberán estar en contacto directo con los productos vegetales. Así mismo, deberán estar libres de heridas, llagas e infecciones cutáneas.

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

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

3.3 DE LAS PRÁCTICAS GENERALES DE MANEJO

Los productos vegetales deberán estar en todo momento protegidos contra la contaminación por desechos, sean éstos de origen animal, doméstico, etc.

La planta deberá mantenerse adecuadamente limpia y se deberá contar con una planilla de control 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.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Secretaría General
SENAVE

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

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 a fin de evitar 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 se convierta en una fuente de contaminación.

3.1.1Sectorización

Todos los establecimientos destinados al acondicionamiento de frutas y hortalizas deberán contar mínimamente con los sectores siguientes:

a) Área de recepción de productos vegetales;
b) Área Operativa o de acondicionamiento; y
c) Área de almacenamiento de producto acondicionado listo para el despacho.

El área de recepción corresponde al área de descarga de los productos vegetales, destinada para determinar el origen, peso, cantidad e identificación de los vegetales. El mismo deberá ser adecuado 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, podrá a su vez estar subdividida según las necesidades y según la naturaleza de las operaciones realizas para el acondicionamiento de los productos, garantizando la preservación de la calidad e inocuidad del producto listo para el consumo.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Secretaría General
SENAVE

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

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. Las frutas y hortalizas acondicionadas no deberán estar en contacto directo con el suelo, por lo cual se deberá emplear tarimas o pallets.

3.1.2 Suministro de agua

Se deberá contar con agua potable en cantidad suficiente para su uso en todas las operaciones vinculadas al proceso de acondicionamiento de las frutas y hortalizas.

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

3.1.3 Instalaciones sanitarias

Todos los establecimientos deberán contar con instalaciones sanitarias (baños, duchas, lavabos, etc.) en cantidad suficiente, las cuales se mantendrán en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.

Los lavabos deberán estar provistos de agua potable, jabón líquido y seca manos (automático o papel desechable), además de carteles que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos.

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

Estas áreas mencionadas deben estar separadas de las demás y no tendrán comunicación directa con la zona de manipulación de productos vegetales.

También se deberá disponer de instalaciones para el lavado de manos, convenientemente situadas en las zonas de operación, en cantidad acorde a la naturaleza de las actividades que se realizan y al número de trabajadores.

3.1.4 Señalizaciones

Se deberá contar con señalización de las diferentes áreas, las cuales deberán colocarse en lugares visibles. También se deberá disponer de carteles con informaciones, sobre todo recordatorio sobre lavado de manos en zonas de manipulación, lavabos, sanitarios, etc.

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

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 siendo éstos de materiales aptos y diseño que permita una fácil 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.

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.

4. REQUISITOS ADICIONALES PARA CÁMARAS DE MADURACIÓN DE BANANA.

4.1 CÁMARAS DE MADURACIÓN.

a) Corresponde al área donde se realiza la maduración de las bananas, las cuales deben cumplir con los siguientes requisitos específicos:
b) La capacidad de la misma debe ser la adecuada para el volumen de producto. No deben superar su capacidad de procesamiento.
c) Deberá tener un sistema de cerrado hermético al momento de su funcionamiento.
d) 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.
e) Deberá ser de diseño sanitario, de estructura sólida, lisa, y que permita una adecuada limpieza y desinfección.
f) Deberá contar con dispositivos de medición de temperatura y humedad, y se deberán mantener registros de monitoreo de dichos parámetros.
g) La temperatura, humedad y ventilación deberán ser adecuadas conforme los requerimientos de los frutos a fin de lograr su correcta conservación.
h) La iluminación artificial deberá estar protegida contra roturas.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Secretaría General

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

i) 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.
j) Se deberá contar con un certificado de ingreso de las frutas a las cámaras de maduración y mantener un registro permanente de los lotes que ingresan y salen de las cámaras. Los frutos deberán ser mantenidos en las cámaras el tiempo adecuado según el grado de madurez requerido.
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.

5. REQUISITOS PARA EL REGISTRO.

El interesado deberá ingresar su solicitud a través de la plataforma digital diseñada para el efecto, donde se adjuntarán los siguientes documentos:

a) Cédula Tributaria.
b) Constancia de RUC (persona física o jurídica).
c) Patente municipal.
d) Cédula identidad del solicitante o del representante legal.
e) Estatuto social o acta de asamblea ordinaria para personerías jurídicas.
f) Contrato con un profesional Ing. Agrónomo, Agroalimentario, Tecnólogo de Alimentos o afines, quién tendrá la función de asesor técnico del establecimiento.
g) Cédula de identidad del asesor técnico.
h) Plano del establecimiento (señalando las diferentes áreas operativas).

**Todos los documentos adjuntados, tendrán carácter de declaración jurada. El/los firmantes son responsables de la veracidad de la información contenida en los mismos.*

5.1 Duración del registro.

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

El Registro tendrá una validez de 5 (cinco) años y se otorgará una vez enviada la solicitud con todos los documentos enumerados en el apartado anterior, y abonado el monto en concepto de prestación del servicio correspondiente.

5.2 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. Además, se deberán presentar las documentaciones siguientes:

a) Solicitud de mantenimiento a través de la plataforma digital.
b) Copia de factura de pago en concepto de prestación de servicio correspondiente.
c) Documentaciones que hayan sido renovadas o modificadas por la empresa posterior al registro.

5.3 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 SENAVE 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 SENAVE.

6. AUDITORIAS.

El presente registro estará sujeto a auditorias ordinarias que se realizarán de forma anual a fin de velar por el cumplimiento de la presente resolución.

Además, se podrán realizar eventualmente otras auditorías complementarias.

RESOLUCIÓN N° 428.-

"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".

7. DE LAS OBLIGACIONES

Será obligación del propietario o representante legal, mantener los lugares de acondicionamiento en las condiciones que fueron habilitadas siendo responsables del fiel cumplimiento de las reglamentaciones vigentes.

8. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Resolución SENAVE N° 924/11 Por la cual se establecen los requisitos para habilitación y registro de plantas de selección y empaque de frutas y hortalizas frescas.

- 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.

- Manual de Almacenamiento y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas en Materia de Inocuidad, Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera de México.

FDO: ING. AGR. RODRIGO GONZÁLEZ
PRESIDENTE

ES COPIA
ING. AGR. CARMELITA TORRES DE OVIEDO
SECRETARIA GENERAL