





SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº. 601

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum) .-

Asunción, 15 de Julio

de 2013

VISTO:

El Memorandum DICAO Nº 147/13 de fecha 13 de junio de 2013 presentado por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica y la Ley Nº 2459/04 "Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)", y;

CONSIDERANDO: Que, por dicho memorando, la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica solicita establecer un reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad del Pimiento o Locote (Capsicum annum).

> Que, es interés de la institución la implementación del Reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad del Pimiento o Locote (Capsicum annum), 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, por Providencia Nº 023/13 de fecha 17 de junio de 2013, la Dirección General Técnica, con parecer favorable, eleva a consideración de la máxima autoridad la emisión de la respectiva resolución.

> Que, la Ley Nº 2459/04 "Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)", en su artículo 9º 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,

BRIGITTE URBIETA DE CLERCK ABOGADA







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº 601

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-2-

siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción", asimismo en el artículo 13º expresa: "Son atribuciones y funciones del Presidente: ... j) Dictar el reglamento interno y el manual operativo".

Que, por Dictamen Nº 486/13, 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 del Pimiento o Locote (Capsicum annum).

POR TANTO:

En virtud de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley Nº 2459/04 "Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)".

EL PRESIDENTE DEL SENAVE RESUELVE:

Artículo 1º.-

ESTABLECER, el REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum) que obra como anexo de la presente resolución.

Artículo 2º .-

ESTABLECER, que la presente resolución tendrá vigencia desde su fecha de promulgación.

Artículo 3º.-

ESTABLECER, que la Dirección General Técnica, a través de sus áreas competentes, será responsable del cumplimiento de la presente Resolución.







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº....(101)

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

Artículo 4º.-

COMUNICAR, a quienes corresponda y cumplida, archivar.

ANG

GR. JAIME AYALA PRESIDENTE







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº.....

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-4-ANEXO

1.- ALCANCE

Este reglamento tiene por objetivo establecer la terminología y los requisitos de calidad, envasado y presentación que deben reunir los frutos de locote (Capsicum Annum) para su adecuada comercialización en el mercado interno y la exportación. Este reglamento no se aplicará a los frutos de locote destinados a uso industrial.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento técnico se aplicará a los frutos de locote, que se comercialicen en el territorio paraguayo, sean éstos, de origen nacional como aquellos importados para consumo. Se aplicará además a los frutos de locote para exportación.

3.- DEFINICIONES

- **3.1 Locote (pimiento):** Es el fruto perteneciente a las variedades (cultivares) comerciales originarias de la especie *Capsicum annum*.
- **3.2** Locote Cuatro Canto o Locote Morrón: Es el tipo de locote cuyo eje longitudinal es igual al eje transversal o hasta una vez y media mayor.
- 3.3 Locote Guampa: Fruto con forma de guampa que consta de una sola punta.
- 3.4 Defecto: cualquier daño causado por factores, biológicos, fisiológicos, y/o mecánicos.

3.5 Defectos graves: Son aquellos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Entre estos se consideran: podredumbre, flacidez, quemado, etc. 1888/46.







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº. (L. C. L.

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

- 3.5.1 Podredumbre: daño patológico y/o fisiológico que implica cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
- 3.5.2 Flacidez: fruto sin turgencia, arrugado o sin brillo.
- 3.5.3 Quemado: fruto que presenta área descolorida y/o necrosada, provocada por la acción del sol y/o helada.
- 3.5.4 Daño: herida o lesión no cicatrizada de origen diversa.
- 3.6 Defectos leves: Son aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringen o inviabilizan la utilización del producto, por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Entre estos se consideran; daños superficiales, mancha, estrías, deformado e inmaduro, falta de pedúnculo, decoloración, etc.
- 3.6.1 Mancha: alteraciones de coloración normal del fruto no proveniente de la evolución del estadio de maduración del mismo.
- 3.6.2 Deformado e inmaduro: desvío acentuado de la forma característica del cultivar.
- 3.6.3 Falta de pedúnculo: ausencia total de pedúnculo.
- 3.6.4 Estría: fenda superficial en la cutícula, de naturaleza no progresiva.
- 3.6.5 Decoloración: desviación parcial o total del color típico del cultivar.

3.6.6 Daño superficial: daño producido por factores variados que no supera la epidermis del







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº...

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-- ()--

4.- REFERENCIA NORMATIVA

- **4.1** NA 19 013 10. Locote, Requisitos Generales. Primera Edición. Agosto/2010. 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** RCOSUL/GMC/RES Nº 142/96. REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE DO PIMENTÃO.
- 4.4 Reglamento Técnico para el Envasado y Transporte de frutas y Hortalizas IN NATURA que se comercialicen en el Paraguay. Res. 354/12. SENAVE.
- **4.5** 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** En todas las categorías, a excepción de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los pimientos deberán:
- **5.1.1** Estar sanos, frescos, limpios, maduros, bien formados, firmes a la compresión, enteros, bien coloreados, secos, correspondiente al tipo o cultivar y de tamaño uniforme.

5.1.2 Estar libre de podredumbres, decoloraciones, lesiones, insectos vivos, olor y sabor extraño, manchas, rajaduras, deformaciones, enfermedades y momificaciones (desecación de







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº... 661

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

los frutos, perdida de turgencia de las células, con ablandamiento de la pulpa y formación de surcos en la superficie).

5.1.3 El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo, ser fresco, neto y no deshilachado (corte limpio) o no presentar pedúnculo roto.

COLOR 5.2

La clasificación deberá ser según el color, un lote deberá ser identificado según las siguientes: verde, rojo o mixto. Otras categorías podrán incluirse según el caso, tales como locote amarillos, locote color naranja u otros.

- Verde: Al menos 90 % de los frutos deben ser verdes en su superfície.
- Rojo: Al menos 90 % de los frutos deben ser rojos en su superficie.
- Mixto: Los frutos no satisfacen ninguno de los criterios anteriores, es decir que entre 11 % y 89 % de los frutos son verdes o rojos.

CLASIFICACIÓN

Los frutos de locote serán clasificados de acuerdo al tipo, clase o calibre y calidad o categoría.

Tipo 6.1

- 6.1.1 Cuatro Canto o Locote marrón: Es el tipo de Locote de forma cuadrada o rectangular, cuyo eje longitudinal es igual a una vez y medio el eje transversal.
- 6.1.2 Guampa: Es el tipo con forma de guampa que consta de una sola punta, cuyo eje longitudinal es una vez y media o más del eje transversal.

BRIGITTE UP SEE A DE CLERCK ABOGADA







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº...

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-8-

6.2 Clase o calibre

6.2.1 El calibre, cualquiera sea el tipo de locote, se determinará en base a la medida de su eje longitudinal, tal y como se detalla en la tabla N° 1.

Tabla Nº 1. Longitud de los locotes en centímetro (cm).

DENOMINACIÓN (Tipo)	Longitud (cm)		
Cuadrado o Morrón			
Grande	Mayor a 10 cm		
Mediano	Mayor a 8 y menor o igual a 10 cm		
Chico	Hasta 8 cm		
Guampa o Alargado			
Grande	Mayor a 12 cm		
Mediano	Mayor a 9 y menor o igual a 12 cm		
Chico	Hasta 9 cm		

6.3 Categoría y Calidad

6.3.1 Los locotes serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla Nº 2.

✓ Categoría Extra.

✓ Categoria I.

Categoría II.







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº.........

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

()

Tabla Nº 2. Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresados en porcentaje.

Categoría	Defectos Graves				Total de Defectos	
	Pudrición	Flacidez	Quemad 0	Daño	Graves	Leves
Extra	0	0	0	0	0	1
Categoría I	()	1	1	1	3	5
Categoría II	1	2	2	2	5	10

La determinación de los porcentajes será realizada sobre el total de muestras extraídas, efectuándose el cálculo sobre la base del número de frutos.

- 6.3.2 El lote que no cumple con los requisitos previstos en este reglamento, en el momento de la inspección, podrá ser reclasificado, re embalado y/o re etiquetado para ajustarse a ella.
- 6.3.3 No se autoriza la reclasificación de lotes que presentan pudrición húmeda.

PRESENTACIÓN 7.-

Homogeneidad 7.1

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por locote del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, categoría o calidad. Para la Categoría I, el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº....

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-1()-

7.2 Envasado

Los locotes 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. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Los locotes deberán disponerse en el envase según Resolución vigente del SENAVE.

7.3 Envases

- 7.3.1 Los envases utilizados podrán ser cajas de madera de peso máximo de 24 Kg; de plástico y cartón con un peso máximo de 30 kg y bolsas de plástico con peso máximo de 50 Kg, según Resolución vigente del SENAVE.
- **7.3.2** 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 zanahorias, según Resolución vigente del SENAVE.

8.- ROTULADO O ETIQUETADO

- 8.1 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.
- 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-

BRIGITTE UFSIETA DE CLERCI







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº......

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-11-

- 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 Nº (Para productos importados):
- 8.1.15 Nº de Lote
- 8.2 El rotulado o etiquetado en el envase deberá asegurar la información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA 9.-SALUD.

Residuos de plaguicidas 9.1

Los Locotes 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.

MUESTREO 10.-

Se efectuará de acuerdo al Manual de Muestreo del SENAVE, hasta tanto sea aprobado el Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Mientras tanto, para determinar el número mínimo de envases a muestrear en cada lote, se utilizará la tabla siguiente (Tabla Nº

3), del presente reglamento.

BRIGHTE LIPRIETA DE CLERCK







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº...

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-12-

Tabla Nº 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	0.1		
011 - 100	02		
101 - 300	04		
301 - 500	05		
501 - 10.000	1 % del lote		
Más de 10.000	√n *		

(*) Raíz cuadrada del Nº de envases que componen el lote.

10.1 Conformación de la muestra conjunta para clasificación:

10.1.1 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 elegidos al azar, que conformarán la muestra a clasificar.

10.1.2 Para cinco (5) o más unidades, se retirarán hasta veinte (20) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien frutos para la clasificación.

10.1.3 Los frutos restantes de las cajas muestreadas serán devueltos al interesado, en caso de

ser solicitada.







SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN Nº.....601

"POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO O LOCOTE (Capsicum annum).-

-13-

10.1.4 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 clasificación.

BRIGITTE UKBIETA DE CLERCK ABOGADA GR. JAIME AYALA