INSPECCIÓN DE CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS

ELABORADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Nombre y Apellido: Lic. Laura Vera Ing. Agr. Hilce Ávalos	**Nombre y Apellido:** Ing. Agr. Fátima Alfonso	**Nombre y Apellido:** Ing. Agr. Carmen Berni
Cargo: Jefa DCIV Técnica DCIV	**Cargo:** Directora DICAO	**Cargo:** Directora General DGT
Firma: **Fecha:** 02/10/26	**Firma:** **Fecha:** 02/10/26	**Firma:** **Fecha:** 02/10/26

1. OBJETIVO

Establecer la metodología para realizar la inspección de identidad y calidad de frutas y hortalizas, mediante la evaluación física y sensorial de muestras representativas, determinación de defectos, calibre, categoría y demás parámetros establecidos en el Reglamento Técnico aplicable.

2. ALCANCE

Aplicable a las inspecciones realizadas por el SENAVE sobre frutas y hortalizas sujetas a Reglamentos Técnicos MERCOSUR o normativa nacional de identidad y calidad, en los puntos y condiciones que correspondan.

3. PROCEDIMIENTOS VINCULADOS

PRO-DO-100 INSPECCIÓN PARA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS VEGETALES

4. SIGLAS Y DEFINICIONES

4.1. Siglas

4.1.1. DGT: Dirección General Técnica.

4.1.2. DCIV: Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales.

4.1.3. DO: Dirección de Operaciones.

4.1.4. DIG: Departamento de Inspección General.

4.1.5. DICAO: Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica.

4.1.6. IOA: Inspector Oficial Autorizado.

4.1.7. RT: Reglamento Técnico de Identidad y Calidad.

4.1.8. SENAVE: Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas.

4.2. Definiciones

4.2.1. Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometa la calidad del producto.

4.2.2. Defectos graves: aquellos defectos cuya incidencia sobre el fruto compromete seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso.

4.2.3. Defectos leves: aquellos defectos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza el uso del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad.

4.2.4. Calibre: clasificación de las frutas u hortalizas según su tamaño, longitud, diámetro, peso u otro parámetro dimensional establecido en el reglamento técnico aplicable.

4.2.5. Categoría: clasificación de las frutas u hortalizas según los límites de tolerancia de defectos permitidos, de acuerdo con los límites de tolerancia establecidos para cada categoría en el reglamento técnico aplicable.

4.2.6. Factor descalificante: condición o situación establecida en el RT aplicable que, por su naturaleza, gravedad o nivel de incidencia, determina la no conformidad del lote para el consumo o uso previsto.

5. RESPONSABLE

La Dirección de Operaciones, a través del Departamento de Inspección General, es responsable de la aplicación, supervisión y cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente instructivo.

6. ACTIVIDADES

6.1. Preparación para la inspección de calidad

La toma de muestras deberá realizarse de conformidad con lo establecido en el instructivo específico vigente para el muestreo de productos y subproductos vegetales.

Antes de iniciar la inspección, el IOA deberá disponer de los insumos, materiales e instrumentos necesarios, según corresponda al producto y a los parámetros establecidos en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad (RT) aplicable.

Entre estos podrán incluirse guantes descartables, calibrador, balanza, regla o cinta métrica, cuchillo y otros elementos necesarios para la evaluación de las características de identidad y calidad.

Asimismo, deberá verificar que los instrumentos de medición se encuentren limpios y en condiciones adecuadas de uso.

6.1.1. Criterios específicos por rubro

Para cada inspección deberá utilizarse el RT aplicable al producto:

a. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Pimiento/Locote
b. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Ajo
c. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Cebolla
d. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Tomate
e. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Zanahoria
f. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Papa
g. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Mango
h. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Mamón
i. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Aguacate
j. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Frutilla
k. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Melón
l. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Piña
m. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Sandía
n. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Naranja
o. Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Banana

La presente lista es enunciativa y podrá ser actualizada conforme a la aprobación o modificación de los Reglamentos Técnicos correspondientes.

6.2. Verificación de factores descalificantes

El IOA deberá verificar la presencia de factores descalificantes establecidos en el RT aplicable al producto inspeccionado.

Cuando se detecte la ocurrencia de uno o más factores descalificantes, conforme a los criterios establecidos en el RT aplicable, el lote será considerado no apto para consumo humano siendo rechazado.

6.3. Verificación de requisitos generales

El IOA deberá verificar el cumplimiento de los requisitos generales establecidos en el RT aplicable al producto inspeccionado.

El IOA deberá evaluar visualmente los frutos seleccionados y verificar que presenten características propias de la variedad o cultivar declarado, desarrollo fisiológico adecuado, integridad, firmeza, limpieza, coloración y demás características establecidas en el RT aplicable.

6.4. Determinación del calibre

El calibre deberá encontrarse identificado en cada envase, de conformidad con las disposiciones establecidas en el RT correspondiente.

Durante la inspección, se verificará la correspondencia entre el calibre declarado y el calibre efectivamente observado en la muestra. Asimismo, se determinará y registrará el porcentaje de cada calibre encontrado en la muestra inspeccionada, conforme a los criterios establecidos en el RT aplicable.

6.5. Determinación de la categoría

La determinación de la categoría se realizará mediante la identificación visual y la cuantificación de los defectos graves y leves definidos en el RT aplicable.

Cuando sea necesario verificar la presencia de defectos internos, se deberá realizar el corte de una cantidad representativa del producto inspeccionado, correspondiente como mínimo al diez por ciento (10 %) de la muestra.

En los casos en que un mismo producto vegetal presente dos o más defectos, este será contabilizado únicamente por el defecto de mayor gravedad, conforme a la escala de clasificación establecida en el RT aplicable.

Los defectos identificados deberán cuantificarse y compararse con los límites de tolerancia de defectos establecidos en el RT aplicable, a fin de determinar la categoría que le corresponde.

6.6. Determinación de la conformidad

El IOA comparará los resultados obtenidos durante la inspección con los requisitos y límites de tolerancia establecidos en el RT aplicable al producto inspeccionado.

Como resultado de la inspección, el lote podrá ser clasificado como:

6.6.1. Conforme

Cuando el lote cumple los requisitos generales, clasificación, tolerancias, presentación, rotulado y demás requisitos aplicables.

6.6.2. No conforme - Reclasificación

Cuando el lote no cumple con los requisitos generales, categoría y/o calibre declarado, pero puede ser encuadrado en otra categoría y/o calibre conforme a los criterios establecidos en el RT aplicable.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

6.6.3. No conforme - Rechazo

Cuando el lote presenta uno o más factores descalificantes establecidos en el RT aplicable, que lo hacen no apto para consumo.

6.7. Registro de resultados en caso de reclasificación o rechazo

El IOA deberá documentar el motivo en el acta incluyendo datos como:

a. Defectos detectados.

b. Evidencia fotográfica.

c. Observaciones relevantes.

7. CONTROL DE CAMBIOS

Ítem	Página	Cambios
-	-	-

8. REGISTROS

Nombre del Documento	Código	Área de Archivo	Responsable	Tiempo de retención por dependencia	Disposición final
Informe de Inspección de productos y subproductos vegetales para importación	No aplica	VUI	DIG - OPI	Indefinido	Digitalización

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

APROBACIÓN POR LA MAI	
Nombre y Apellido	**ING. AGR. RAMIRO SAMANIEGO MONTIEL** **PRESIDENTE**
Fecha	15 / 10 / 26.
Vigencia	El documento entra en vigencia cinco días hábiles posteriores a la fecha de aprobación.

Abg. Miguel Caballero
Secretario General