



Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Subsecretaría de Agroindustria y Mercados

Dirección Nacional de Alimentos

Guía básica para exportar frutas frescas

Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Ing. Agr. Carlos Alberto Cheppi

Subsecretario de Agroindustria y Mercados

Lic. Rubén Dario Patrouilleau

Directora Nacional de Alimentos

Ing. Agr. Mercedes Nimo

Coordinación y armado:

Lic. Arnaldo C. Nonzioli - Dirección Nacional de Alimentos. SAGPyA

Colaboraron en la confección de esta guía:

Ing. Agr. Ivan Bruzone - Dirección Nacional de Alimentos - SAGPyA

Colaboró en la revisión:

Ing. Agr. Silvia Santos. Dirección de Calidad Agroalimentaria – SENASA

Junio de 2008

¿Porqué y para quienes esta Guía ?

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos considera que son necesarias acciones de apoyo al sector productivo y, en consecuencia, ha establecido planes de acción que pretenden ser sustentables en el tiempo. Varias de esas acciones se orientan a la mejora de la competitividad, como la calidad, la diferenciación, la diversificación de productos, certificaciones; logística, comunicación, etc. Ello, junto con las herramientas de comercio exterior y la generación de oportunidades comerciales, apuntan a la promoción de exportaciones de alimentos. Estas acciones están especialmente dirigidas a las PyMES, sin ser por ello excluyentes. Es un hecho que el desarrollo creciente de las exportaciones comienza a pasar por las PyMES ; por lo tanto éstas requieren urgente información que les permita superar la falta de experiencia exportadora y obtener herramientas para lograr capacidades orientadas al comercio exterior en un tema específico como son los alimentos.

La presente GUIA pretende ser una ayuda para los empresarios del sector frutícola que quieren iniciar o profundizar su actividad desarrollando un proyecto exportador.

Esta entrega forma parte de una serie de Guías que contemplan diversos productos de las cadenas agroalimentarias.

¿Qué información básica se requiere para iniciar una actividad exportadora ?

El inicio de una actividad exportadora implica realizar una investigación seria que permita identificar mercados potenciales y la forma de acceder a ellos.

Será necesario comenzar conociendo aspectos relativos a esos mercados y su cultura empresarial, precios, competidores en el país de destino, legislación, oportunidades de negocios, etc. También será importante realizar un análisis costo-beneficio que permita determinar el margen entre los precios de venta y sus respectivos costos.

Asimismo, se deberá investigar cómo difundir la oferta exportable y tomar contacto con otras empresas que estén en la misma búsqueda, etc.

Al exportar un producto determinado la información básica que se deberá conocer sobre comercio exterior es la siguiente:

La posición arancelaria del producto a comercializar.

Las exigencias del país de destino.

El régimen de reintegros para cada producto.

El régimen de derechos a la exportación.

El régimen de exención del IVA e Ingresos Brutos.

La legislación sobre la liquidación de divisas.

Nota: Esta Guía no contempla otro tipo de información sobre comercio exterior tal como:

1. Conocimiento del mercado y del sector del mercado.
2. Comercialización y canales de distribución.
3. Promoción de los productos.
4. Precio y cotización del producto.
5. Aranceles y regulaciones no arancelarias.
6. Envases y embalajes.
7. Transporte.
8. Contrato y solución de controversias.
9. Patentes y marcas.
10. Formas de pago.

11. Despachante de Aduana.
12. Facturación.
13. Seguros.

¿ Que información preliminar necesito para el caso de frutas frescas?

Introducción

Las frutas frescas constituyen un grupo de alimentos indispensable para la salud, especialmente por su aporte de fibra, vitaminas, minerales y sustancias de acción antioxidante. No obstante, y a pesar de lo difundidas que están todas sus virtudes nutritivas, el consumo medio de fruta en nuestro país no se acerca a las recomendaciones dietéticas mínimas, que se sitúan en unos 400 gramos, es decir, unas 3 ó 4 piezas diarias, la ingesta deseable de fruta diaria.

Ventajas de comer fruta fresca

Fuente casi exclusiva de vitamina C. Expertos en nutrición recomiendan tomar como mínimo 3 piezas de fruta al día, y al menos una de ellas rica en vitamina C (cítricos, kiwi, melón, frutas tropicales). Por regla general, son más ricas en vitaminas las variedades coloreadas, las de verano y las frutas expuestas al sol.

Alto contenido de agua. Más del 80% de su peso en todas ellas, lo que facilita la eliminación de toxinas de nuestro organismo y nos ayuda a mantenernos bien hidratados.

Contenido de antioxidantes. A pesar de estar presentes en la fruta en muy bajas concentraciones, influyen decisivamente en la aceptación y apetencia por las frutas y se sabe con certeza que son factor protector ante ciertas enfermedades degenerativas, cardiovasculares y el cáncer. El beta-caroteno o provitamina A, pigmento que les confiere el color amarillo, anaranjado o rojizo, es abundante en muchas frutas (cerezas, melón, durazno, mandarina...) y, a medida que el organismo la necesita, tiene la propiedad de transformarse en vitamina A. Además de poseer propiedades antioxidantes, esta vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

Aporte de fibra. La mayor parte es pectina, fibra soluble en agua que juega un papel fundamental en la consistencia de las frutas y que posee efectos beneficiosos para el organismo: ayuda a regular la función intestinal, a corregir el estreñimiento y posee efectos beneficiosos en la prevención y tratamiento de ciertas enfermedades (hipercolesterolemia, diabetes, obesidad, litiasis biliar, hemorroides, divertículos, cáncer de colon y úlcera). Las frutas frescas contienen entre el 0,7% y el 4,7% de fibra. Las frutas con menos agua y con semillas poseen más fibra. El contenido de fibra se reduce al pelar la fruta: en las manzanas en un 11% y en las peras alrededor del 34%.

Potente poder diurético. La abundancia de agua y potasio y la baja concentración de sodio convierte a las frutas en alimentos diuréticos por excelencia. Además, el potasio es necesario para la transmisión del impulso nervioso y para la actividad muscular normal. Las más abundantes en este mineral son la banana, kiwi, nectarina, nísperos, melón, uva negra, cerezas, albaricoques

ciruelas, coco, aguacate, ananá, chirimoyas y papaya. También aportan magnesio, relacionado con el funcionamiento del intestino, nervios y músculos. Este mineral forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y la resistencia ante enfermedades degenerativas, y posee un suave efecto laxante.

Presencia de ácidos orgánicos, que influyen en el sabor y el aroma de las frutas. Algunos de ellos, como el ácido cítrico (cítricos, fresas, peras) y el málico (manzanas, cerezas, ciruelas, albaricoques) poseen una acción desinfectante y alcalinizadora de la orina (ayudan a eliminar los cálculos renales de ácido úrico). El ácido cítrico potencia la acción de la vitamina C.

Contenido en azúcares naturales. Los azúcares o hidratos de carbono simples (fructosa, glucosa, sacarosa, etc.) suponen entre el 5% y el 18% de su peso. En menor proporción contienen hidratos de carbono complejos (almidón), más abundantes en las frutas no maduras.

Bajo contenido graso. (0,1%-0,5%) en la mayoría de frutas, salvo en el aguacate (rico en ácido oleico, como el aceite de oliva) y en el coco (con grasa mayoritariamente saturada).

Fuente: www.consumaseguridad.com

Exportación de frutas frescas argentinas

Más de Mil millones de dólares en exportaciones de frutas frescas en 2007

Según datos del INDEC, durante los primeros seis meses de 2007 las exportaciones de frutas frescas (Capítulo 8) sumaron **1.591.639** toneladas por **1.046.359** mil dólares, mostrando un incremento del **12** por ciento en volumen y del **23** por ciento en divisas, respecto a igual período del año anterior.

Frutas de pepita.

En 2007, las exportaciones de frutas de pepita sumaron **826.707** toneladas por **522.848** mil dólares

1. Manzanas.

Las exportaciones argentinas de manzana fresca alcanzaron las **283.044** toneladas por **157.922** mil dólares, una suba del **19** por ciento en volumen y del **36** por ciento en divisas, respecto de 2006.

Los principales mercados de las manzanas fueron: Rusia, **67.319** toneladas y 34.772 mil dólares; Brasil, **58.352** toneladas y 35.144 mil dólares; Países Bajos, **33.044** toneladas y 19.645 mil dólares; Bélgica, **20.317** toneladas y 11.724 mil dólares; Argelia, **17.601** y 8.970 mil dólares; España, **13.647** toneladas y 7.609 mil dólares y Suecia, **10.773** toneladas y 5.735 mil dólares.

2. Peras.

Durante 2007, las peras registraron un incremento del **15** por ciento en volumen y del **28** por ciento en divisas, con envíos por **453.723** toneladas y **269.365** mil dólares.

Los envíos de pera argentina tuvieron por destino principal Rusia, con **94.962** toneladas y 49.506 mil dólares; Brasil, **112.748** toneladas y 73.248 mil dólares; Italia, **60.832** toneladas y 34.080 mil dólares; Estados Unidos, **59.494** toneladas y 35.145 mil dólares; Países Bajos, **34.113** toneladas y 19.474 mil dólares; y Bélgica, **21.957** toneladas y 12.833 mil dólares entre otros.

Uvas.

Las exportaciones de uvas alcanzaron durante 2007 las **57.768 toneladas** por 60.828 dólares, siendo sus principales mercados Bélgica, 13.169 toneladas; Rusia, 11.890 toneladas; Países Bajos, 11.590 toneladas; Brasil, 8.228 toneladas; Alemania, 1.948 toneladas y España, 1.256 entre otros mercados.

Cítricos.

Durante 2007, las frutas cítricas sumaron **668.634 toneladas** y **314.986 mil dólares**, mostrando un incremento del **14** por ciento en volumen y del **37** por ciento en divisas, respecto de 2006.

El limón fue el principal producto exportado con envíos por **347.167 toneladas** y **162.635 mil dólares**, con un crecimiento del **11** por ciento en volumen y del **37** por ciento en divisas, respecto de 2006.

Los principales mercados para este producto fueron: Rusia, con envíos por **75.626 toneladas** y **34.695 mil dólares**; Países Bajos, **52.467 toneladas** y **24.145 mil dólares**; Grecia **31.882 toneladas** y **14.561 dólares**; Italia, **44.022 toneladas** y **20.943 mil dólares**; España, **29.343 toneladas** y **13.984 mil dólares**.

Asimismo, se registraron exportaciones de mandarina fresca por **98.240 toneladas** y **60.951 mil dólares**, naranja fresca por **194.665 toneladas** y **78.711 mil dólares** y pomelo fresco por **28.562 toneladas** y **12.689 mil dólares**.

Frutas Finas (*)

Durante 2007, las exportaciones de frutas finas frescas alcanzaron las **9.651 toneladas** por un valor de **69.47 mil dólares**, creciendo los envíos el **17** por ciento en volumen y el **32** por ciento en valor FOB, con respecto al año anterior.

El **arándano** ocupó el primer lugar con envíos por **7.532 toneladas** y **62.254 mil dólares**, teniendo a Estados Unidos como el principal destino con el **68%** del volumen total y **40.555 mil dólares**. También se registraron exportaciones del producto a Gran Bretaña **1.562 toneladas** y **13.395 mil dólares** y P. Bajos **505 toneladas** y **4.396 mil dólares**, entre otros mercados.

El segundo lugar correspondió a la **cereza fresca**, con envíos de **2.077 toneladas**, que representaron un ingreso de divisas de **7.396 mil dólares**. El **34%** de los envíos tuvo como destino el Reino Unido, por un valor de 2.423 mil dólares, el **17%** hacia EE.UU., por 1.262 mil dólares, mientras que España absorbió el **16%** de las ventas argentinas, volumen que generó un ingreso de divisas de 1.305 mil dólares.

De **frutilla** fresca se exportaron **42 toneladas** por un valor de **95 mil dólares**. Francia fue el principal destino con el **61%** del total, seguido por España con el **34%**.

En tanto, durante **2007 las** exportaciones de frutas finas congeladas alcanzaron las **15.687 toneladas** por un valor de **22.164 mil dólares**, disminuyendo los envíos el **7** por ciento en volumen, pero creciendo el **9** por ciento en valor FOB, con respecto al año anterior.

Casi la totalidad de los envíos fueron de frutilla congelada, correspondiendo el 59% a EE.UU. y el 14% a China, como principales destinos.

El volumen restante exportado, corresponde a frambuesa y moras congeladas, demandando EE.UU. el 87% del total.

(*) Arándano, Frambuesa, Moras, Grosellas, Frutilla y Cereza

Fuente: Dirección Nacional de Alimentos según datos del Indec

Contexto Internacional de la Citricultura

La citricultura es una importante actividad cuya producción y comercialización está afectada por el fenómeno de la estacionalidad, dando lugar a períodos de estación y contraestación. Los países del Hemisferio Norte son los mayores productores y consumidores de cítricos, con el 70 a 80% de la producción mundial; el resto proviene de países del Hemisferio Sur. En consecuencia, la posición geográfica de Argentina le ha permitido convertirse en un proveedor de fruta cítrica fresca confiable de diversas regiones durante la primavera y el verano boreal.

Evolución de las exportaciones de frutas frescas (Capítulo 8 del NCM)

Argentina es hoy 1^{er} exportador de peras y 2^o exportador de limones frescos.



Fuente: Dirección Nacional de alimentos, según Indec

Más información útil

Cámaras del sector

1. C.A.F.I Cámara Argentina de Fruticultores Integrados

Es la Asociación Gremial de las empresas productoras y exportadoras de peras, manzanas y otras frutas.

Irigoyen 717 1º - (8324) Cipolletti – Río Negro
Tel: 54-299 4773928 / 4773930

www.cafi.org.ar

mail: [cafi @org.qr](mailto:cafi@org.qr)

2. FEDERCITRUS.

Federación Argentina del Citrus
Sede Central
Lavalle 3161 PB 'C' – (C1190AAI)
Ciudad de Buenos Aires – Argentina

www.federcitrus.org.ar

Mail: info@federcitrus.org
Tel: 54 11 4865-0384

3. CINEX

Cámara Argentina de la Industria y Exportación de Jugos de Manzana, Peras y Afines
Viedma 134 (8324) - Cipolletti
Río Negro-Argentina

Tel.: 54 11 299 478-4090

Mail: jmjorge@infovia.com.ar

4. CAPAB

Cámara Argentina de Productores de Arándanos y Otros Berries

11 de Septiembre 2196 – D° D (1428)

Ciudad de Buenos Aires - Argentina

Tel: 54 11 4896-4817

Mail: administracioncapab@capab.org.ar

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y los principales protocolos de inocuidad alimentaria

Las BPA consideran los principios y prácticas más apropiadas en la producción de productos frescos, comprendiendo medidas dirigidas a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos garantizando su inocuidad. Estos protocolos realizados a campo contienen medidas o prácticas en pos de reducir la contaminación microbiológica, química y física..

A dichos protocolos o normas además se le introducen especificaciones relativas al uso de los recursos naturales con el fin de preservar el ambiente y especificaciones vinculadas a la seguridad sanitaria de los trabajadores rurales involucrados en la producción de alimentos a nivel predial. En una palabra, se reconoce que al igual que el proceso industrial, la producción agropecuaria, genera algunas “externalidades o costos” (productos dañinos para la salud, contaminación del medio ambiente, etc.) que afectan de una manera u otra al resto de la sociedad y por lo tanto deben ser asumidos por las respectivas cadenas agroalimentarias y particularmente por los productores agropecuarios.

Las BPA en la actualidad más que un atributo, son un componente de competitividad, que permite al productor rural diferenciar su producto de los demás oferentes, con todas las implicancias económicas que ello hoy supone (mejores precios, acceso a nuevos mercados, consolidación de los actuales, etc.). Las BPA constituyen una herramienta cuyo uso persigue la sustentabilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias, especialmente la de los pequeños productores, lo cual debe traducirse en la obtención de productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor. Por otra parte, para los países de Latinoamérica y el Caribe (LAC), las BPA constituyen un desafío y una oportunidad ya que de su cumplimiento dependerá la entrada de sus productos agropecuarios a los mercados de creciente exigencia en calidad, ya sean éstos externos o locales.

Dentro de lo que son las BPA y su implementación, se distinguen dos grandes orientaciones en cuanto a los protocolos existentes: el protocolo **EurepGAP**, desarrollado por un ente privado, cuya importancia radica en los aspectos relativos a los peligros fitosanitarios. El otro, relacionado con la normativa de los Estados Unidos (**USGAP**), es una guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano de los alimentos . Fue emitida por la Food And Drug Administration (FDA), por lo que tiene carácter oficial.

EurepGAP

A nivel internacional el protocolo **EurepGAP** es la certificación de BPA para frutas, vegetales y hortalizas más demandada por parte del mercado europeo.

EurepGAP es la abreviación de EURO RETAILER PRODUCE WORKING GROUP, una asociación de privados sin fines de lucro que opera desde 1997. Está formada por un grupo de líderes de la industria de venta al detalle y tiene como objetivo desarrollar estándares de producción en frutas y vegetales. Se trata de una certificación internacional. Algunos de los miembros de EurepGAP son supermercados (de Reino Unido y Austria) y cooperativas (italianas por ejemplo). Los objetivos o los componentes en los que se funda este protocolo apuntan fundamentalmente a acrecentar la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos, minimizar los impactos ambientales, racionalizar y reducir el uso de agroquímicos, optimizar la utilización de los recursos naturales (principalmente agua y suelo) y, por último, asegurar una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores.

La aplicación de la certificación se da a dos niveles. Una opción a nivel de productor individual y otra a nivel de productor asociativo. En la primera, un agricultor o predio se certifica, hay una inspección anual tras la cual se confiere el certificado. En la segunda, hay un grupo de agricultores entre los cuales se elige una muestra para hacer la certificación, una vez que se audita la muestra y pasa la prueba de la blancura, se certifica el grupo completo. Esta opción es bastante más económica que la primera.

USGAP

En el caso particular de esta guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano, hay ciertos principios, entre ellos destacan por ejemplo:

- a. La prevención de la contaminación microbiana de frutas y verduras, un principio que considera que las frutas y los vegetales pueden entrar en contacto con contaminantes microbianos en cualquier punto de la trayectoria desde el campo a la mesa, por lo que los agricultores, los empacadores y los transportistas deben usar buenas prácticas agrícolas y de manufactura.
- b. Es esencial procurar higiene y practicas sanitarias a los trabajadores durante la producción, recolección, selección, empaque y transporte.
- c. Esencial también es emplear agua de calidad y procedencia conocida.
- d. Por último, todas las prácticas que tengan que ver con la utilización de estiércol de animal o desechos biológicos de tipo municipal sólido, deben ser supervisadas.

Estos son algunos de los principios que nos entrega esta guía, pero el sistema americano no sólo involucra a la FDA en la difusión y la extensión de estos programas, sino también a las universidades. El sistema americano lo difunden y promocionan 16 universidades (las más importantes del país), con equipos técnicos multidisciplinarios que trabajan en todos los estados de la nación desarrollando metodologías o llevando a la práctica esta guía.

Nature's Choice

Otro protocolo que está entrando con fuerza y que tiene que ver fundamentalmente con el mercado del Reino Unido y con el supermercado TESCO, es el NATURE'S CHOICE. Se trata de un protocolo específico para este supermercado, sobre todo entre el sector exportador de la región metropolitana donde es muy fuerte la presencia de este protocolo y de este supermercado. Otras características de este protocolo son el mayor énfasis que da a la protección ambiental y al cuidado de los trabajadores (comparado con EUREPGAP) y la exigencia de incorporar áreas de protección para mantener la cría, por ejemplo, de enemigos naturales.

Hay un componente de protección ambiental bastante importante: Algunos de los pilares en que se fundamenta este protocolo son: el uso racional de productos fitosanitarios y fertilizantes; la prevención de la contaminación; la protección de la salud humana; el uso eficaz de la energía, el agua y otros recursos naturales; el reciclaje y la reutilización de materiales; y, por último, la conservación y mejora del paisaje, la flora y la fauna.

Norma SQF 1000

La norma SQF 1000 se creó en Australia y en la actualidad es requerido por el Instituto SQF, el Instituto de Marketing de Alimentos (FMI) y los supermercados norteamericanos. La

característica de este protocolo es, fundamentalmente, el manejo de inocuidad y calidad de los alimentos. Las certificaciones son de tipo independiente y hay organismos aprobados por el Instituto SQF con acreditación internacional.

Fuente: Las Buenas Prácticas Agrícolas, Documento FAO (2004)
Euro-Retailer Produce Working Group (EUREP) www.eurep.org

Situación de Argentina con relación a las BPA.

Para frutas frescas la Argentina tiene un marco regulatorio (Res. SENASA 510/02), orientado a recomendaciones para el cumplimiento de este sistema, encontrándose trazado un camino hacia la obligatoriedad en el año 2010 por una propuesta de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).

Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento y Transporte de Frutas Frescas. Res. SENASA 510/02.

Ver el texto completo en el **Anexo I** al final de este documento.

Requisitos para importar alimentos en los Estados Unidos y la Comunidad Europea. Ver la Guía correspondiente en la página web:

www.alimentosargentinos.gov.ar

Resoluciones MERCOSUR

En el ámbito del MERCOSUR se han dictado diversos Reglamentos Técnicos de Identidad y Calidad para determinadas frutas in natura (*definen las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de pera, manzana y frutilla destinada al consumo in natura que se comercialice en el ámbito del MERCOSUR*).

Así, la Resolución MERCOSUR GMC número 118/96 aprueba el Reglamento Técnico de Identidad y calidad para Pera.

La Resolución MERCOSUR GMC número 117/96 aprueba el Reglamento Técnico de Identidad y calidad para Manzana.

Por último la Resolución MERCOSUR GMC N° 85/96 aprueba el Reglamento Técnico de Identidad y calidad para Frutillas.

La armonización de legislaciones de los Estados Partes, a través de Reglamentos Técnicos, tiene por objeto eliminar los obstáculos al comercio de los productos que podría existir si cada país regula individualmente y establece requisitos y exigencias distintas para los mismos productos.

En función de las normas antes citadas ninguno de los países miembros del bloque podrá prohibir o restringir el ingreso a su país (por razones de identidad y calidad) de peras, manzanas y frutillas que cumplan con dichos reglamentos.

En dichos Reglamentos de identidad y calidad se regulan: alcance, definiciones, composición y calidad, clasificación, defectos, tomas de muestra, envases y rotulado.

Plagas de las Frutas

Frutas de pepita y carozo.

En Argentina se destacan por su importancia económica tres plagas en frutales de pepita (manzano, peral, membrillo y nogales) : la carpocapsa (*Cydia pomonella* L.) y las especies mosca de los frutos (*Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*). Cabe mencionar también a la *grapholita molesta* que tiene como hospederos a frutales de carozo (duraznero, almendro, damasco, ciruelo y cerezo, entre otros) aunque también puede tener como hospederos a los frutales de pepita.

La carpocapsa, conocida también con el nombre de gusano de la pera y la manzana es una de las plagas endémicas más comunes e importantes en frutales de pepita que afectan al cultivo del manzano y peral. En general, esta mariposa se puede alimentar de manzanas, peras, nueces, albaricoques y en ocasiones de durazno y ciruela. Su forma adulta es una mariposa o polilla, que en primavera se aparea y pone huevos cercanos a los frutos. En octubre, de esos huevos surgen las larvas que ingresan al fruto. Este estado larval es el que produce el daño y el único momento en que se puede combatir con insecticida.

Las pérdidas en las plantaciones de peras y manzanas de la región patagónica y en los cultivos de cítricos y frutales de carozo de las provincias del Noroeste y Noreste son de gran importancia para la economía regional. Con su daño la carpocapsa genera pérdidas directas en la economía regional y limitaciones en el acceso de nuestra producción a nuevos mercados y a los destinos tradicionales.

En cuanto a la mosca de los frutos la *Ceratitis capitata* o mosca del mediterráneo originaria de África, ha logrado proliferar en las zonas donde hay disponibilidad de frutos susceptibles a su ataque, distribuyéndose de esta manera en casi todo el territorio argentino y mostrando una alta capacidad de adaptación a los diversos climas. La *Anastrepha fraterculus* o mosca sudamericana de la fruta, nativa de la Región Neotropical, mantiene limitada su distribución en las regiones con clima subtropical, siendo muy abundante en la región central y norte del país. Ambas especies de tefrítidos causan pérdidas anuales significativas a la fruticultura y son una de las principales limitaciones para la expansión de esta actividad. A estas cifras se suman las pérdidas causadas por la disminución en la calidad de los frutos y los riesgos y consecuencias relacionados al uso de plaguicidas. Además de este efecto directo, existe un impacto negativo sobre el mercado de exportación de frutas, estas especies de importancia económica, ocasionado por las severas medidas cuarentenarias impuestas por los países libres de estas plagas.

Las otras pestes que se enumeran son: Pulgón Lanigero (*Eriosoma lanigerum*), Cochinilla Violeta (*Parlatoria Oleae*), y la Podredumbre morena de los frutales (*Monilinia frutícola*), las cuales no representan peligro.

Cultivos de la vid .

En función de las pérdidas cuali-cuantitativas que generan en los viñedos, la peronóspora (*Plasmopara viticola*), el oidio (*Oidium tuckery*) y la podredumbre de los racimos (*Botrytis cinerea*, *Aspergillus* sp., *Penicillium* sp., *Cladosporium* sp. y *Alternaria* sp.) son las tres

enfermedades más importantes. La elaboración de uvas enfermas trae como consecuencia la pérdida de las características organolépticas del vino, presencia de toxinas y problemas de clarificación durante la vinificación entre otros. Entre las plagas de la vid se destaca la cochinilla harinosa *Planococcus ficus*. Los daños severos que ocasiona justifican el estudio de su dinámica poblacional y oportunidad de control.

Cítricos.

Cabe mencionar la cancrrosis de los citrus (*Xanthomonas axonopodis*), la mancha negra (*Guignardia citricarpa*) y sarna (hongos del género *Elsinoë*).

La cancrrosis de los citrus es una enfermedad altamente contagiosa causada por una bacteria que provoca la defoliación, caída y lesiones en los frutos y decadencia general de los árboles afectados.

La dos especies de mosca de los frutos: *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus* son plagas cuarentenarias de importancia económica, presentes en todas las zonas citrícolas del país.

La producción citrícola Argentina se comercializa mayormente como fruta fresca a los países de la Unión Europea. Estos países usan la exclusión como método de control e imponen restricciones a la fruta fresca producida en áreas afectadas.

Manejo integrado de plagas y enfermedades (MIP)

Las exigencias de calidad requeridas por los consumidores y la necesidad de una agricultura sustentable que conserve el equilibrio biológico son factores que debe contemplar la protección vegetal a través del manejo integrado de los cultivos. Las consecuencias por el uso excesivo de agroquímicos en la salud humana y en el ambiente, han conducido a la necesidad de plantear una agricultura que haga un óptimo uso de la energía y los pesticidas. En este marco, la protección vegetal incorpora el concepto de MIP entre cuyos elementos importantes figuran: la definición de umbrales económicos de daños, métodos de muestreos a campo, influencia de los enemigos naturales y control químico supervisados por servicios de alarmas eficientes y prácticos. La utilización de modelos de predicción o de riesgo para dar soporte al control táctico y estratégico de plagas y enfermedades, constituye una de las herramientas fundamentales del MIP.

Manejo Post-cosecha.

Mantener los alimentos frutihortícolas frescos desde la cosecha hasta el consumo, minimizando las pérdidas y preservando la calidad dentro de niveles aceptables para los consumidores a costos compatibles con beneficios para todos los operadores involucrados, así como también prolongar la vida comercial de manera de extender el período de oferta y poder alcanzar mercados distantes, con períodos de tránsito prolongados, son los objetivos de la tecnología de poscosecha.

Existen varios programas orientados a disminuir y erradicar plagas. Entre los principales cabe mencionar los siguientes:

Programa nacional de control y erradicación de la Mosca de los frutos

El Programa nacional de control y erradicación de la Mosca de los frutos (PROCEM) se creó por Resolución 134/1994 para disminuir y erradicar la Mosca de los frutos con el fin de mantener abierto el acceso a los mercados y disminuir las pérdidas económicas del sector frutihortícola provocada por dos especies de la Mosca de los frutos: *Ceratitis Capitata* y *Anastrepha Fraterculus*.

El PROCEM es implementado por la Dirección Nacional de Protección Vegetal del SENASA,

Los objetivos son implementar estrategias de control para disminuir y erradicar esta plaga, certificar y proteger zonas libres de Mosca de los frutos, mejorar la inserción y competitividad de los productos frutihortícolas nacionales en los mercados externos e internos, alcanzar una mejora sustancial del status sanitario de Argentina, ampliar las áreas de manejo de Mosca de los frutos en la región del NEA y NOA, conocer la distribución y características poblacionales de las diferentes Mosca de los frutos, capacitar a productores y asistentes técnicos en el manejo integrado de plagas, realizar campañas de difusión y concientización de la población respecto a esta problemática en la región.

El desarrollo del programa consiste en el monitoreo y detección de la plaga a través del trapeo y muestreo de frutos, en control químico y cultural mediante la técnica del insecto estéril y en el sistema de protección cuarentenaria.

Hoy en día hay buenas perspectivas para la Patagonia, que ha sido reconocida como área libre de mosca de los frutos.

EL SINAVIMO

El SINAVIMO, Sistema Nacional Argentino de Vigilancia y Monitoreo de plagas agrícolas, es un sistema que opera a través de una red cooperativa. Su objetivo general es proveer información actualizada sobre la situación fitosanitaria de los principales cultivos en el territorio nacional, acorde a las normas internacionales establecidas por la **Convención Internacional de Protección Fitosanitaria** de la FAO.

Este sistema opera dentro de la **Dirección de Vigilancia y Monitoreo** dependiente de la **Dirección Nacional de Protección Vegetal** del **SENASA**.

La Dirección de Vigilancia y Monitoreo cuenta con un [plantel de profesionales y técnicos](#) especializados en distintas áreas de la protección vegetal, los cuales trabajan integrados con expertos de otras instituciones nacionales o internacionales.

Programas de Vigilancia en Ejecución.

Dirección:

Dirección de Vigilancia y Monitoreo de plagas - SENASA
Director: Ing. Agr. M. Sc. Pablo Cortese - Correo electrónico:
pacortese@sinavimo.gov.ar

- **Red Nacional de Vigilancia Fitosanitaria**
Responsable: Ing. Agr. Veronica Frigidi - Correo electrónico: vfrigidi@sinavimo.gov.ar

- **Sistema de Alerta para Greening - Citricos**
Responsable: Ing. Agr. Clara García Darderes - Correo electrónico: cdarderes@sinavimo.gov.ar
- **Sistema de Vigilancia en cultivos de Frutales**
Responsable: Ing. Agr. Lorena Ascheri - Correo electrónico: lascheri@sinavimo.gov.ar
Responsable: Ing. Agr. Guadalupe Montes - Correo electrónico: gmontes@sinavimo.gov.ar
- **Sistema de Vigilancia en Cultivos de Banano**
Responsable: Ing. Agr. Cecilia García Sampedro - Correo electrónico: cgs@sinavimo.gov.ar

Fundación Barrera Zoofitosanitaria Patagónica (FunBaPa)

FunBaPa es una Organización No Gubernamental, conformada en el año 1992 para cubrir requerimientos regionales a problemas sanitarios y de calidad mediante programas técnica, política y financieramente sustentables.

FunBaPa combina los esfuerzos de los sectores público y privado en pos de objetivos comunes, aportando agilidad y eficiencia a la ejecución de Programas específicos en un área geográficamente amplia y productivamente diversificada.

Son objetivos de FunBaPa :

Crear, generar y establecer los mecanismos y condiciones necesarias para declarar y mantener el territorio al sur de los ríos Barrancas, Colorado y otros, libres de todas las enfermedades y plagas perjudiciales para la producción animal y vegetal.

Propender a la implantación de sistemas que generen una acción zoofitosanitaria constante y permanente.

Dentro de los programas que maneja FunBaPa cabe destacar los siguientes:

Programa Patagonia de Control y Erradicación de Mosca de los Frutos.

Programa Regional de Supresión de la Carpocapsa.

Este último funciona en la siguiente dirección:

Maipú 1634 – General Roca – Río Negro (8332)
Telfax: 02941 420907/8
Correo electrónico: carpocapsa@funbapa.org.ar

SENASA y FunBaPa respondiendo a la problemática de la carpocapsa pusieron este Programa en marcha en la Región Protegida Patagónica.

Objetivo

Disminuir en la zona productora de frutales de pepita, el nivel de población de carpocapsa por debajo del 0,1% de frutos dañados a cosecha, con el mínimo número de pulverizaciones de insecticidas de amplio espectro.

Estrategia

Combatir la plaga mediante la intervención directa bajo un enfoque de manejo de grandes áreas o bloques.

Como componente del Proyecto está la Lucha fitosanitaria que consiste en el control de la plaga por medio de la implementación de técnicas sustentables en grandes áreas, aplicando como tecnología base de control la Técnica de Confusión Sexual (TCS).

Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria de Mendoza. (ISCAMen)

Sede Central

Boulogne Sur Mer 3050 (5500) Mendoza. Tel/fax:(0261) 4295450 - 4258741 - 4297315 - 4299013 - 4299015.

El **ISCAMen**, creado por Ley provincial N° 6.333/95 (Ley de Sanidad Vegetal y Creación del ISCAMen) es un organismo descentralizado que se vincula con el Poder Ejecutivo de la provincia de Mendoza a través del Ministerio de Economía y Finanzas de dicha provincia.

Capítulo I de la Ley - Declaraciones

Artículo 1º: Declárase de interés provincial la protección fitozoosanitaria en toda la provincia de Mendoza, instrumentando un sistema de control sanitario, de plagas y/o enfermedades, de los productos vegetales y animales, sus partes y/o derivados en estado fresco o natural, como así también de su calidad.

Artículo 2º: Es obligatorio el control de los productos animales y vegetales que ingresen a la Provincia, como así también el control sanitario de la producción agropecuario para erradicar cualquier agente perjudicial.

El ISCAMen tiene, entre otros, los siguientes programas:

- **Eradicación Mosca del Mediterráneo**
- **Lucha Contra Carpocapsa y Grafolita**

Programa Carpocapsa y Grafolita.

La provincia de Mendoza cuenta con 312.538 ha cultivadas, de las cuales el 27% son cultivadas con frutales, representando este sector el 25% del valor de la producción agrícola. La incidencia económica del daño causado por *Cydia pomonella* L. y *Grapholita molesta* Busk, en la fruticultura de la provincia, determina la importancia que tiene el Programa de Lucha contra la Carpocapsa y la Grafolita.

Estas plagas ocasionan una pérdida anual aproximada de \$ 15.500.000 anuales. Los datos surgen de considerar los daños ocasionados en montes frutales, descartes en galpón de empaque, agroindustria y rechazos en frontera. El Programa de Lucha contra la Carpocapsa y Grapholita, posibilitará controlar el daño por debajo del umbral económico, poniendo a las frutas mendocinas a la altura de los mercados más exigentes del mundo.

¿Dónde consigo Información comercial, técnica, de calidad, sanitaria, etc.?

- a) **SENASA. Coordinación de Relaciones Internacionales e Institucionales. Tel.: 4121-5351/5358**
e-mail: relint@senasa.gov.ar

Este es el primer lugar para obtener información actualizada tal como mercados abiertos, condiciones y requisitos higiénico – sanitarios del país de destino, trabas sanitarias, regímenes de habilitación por destino de exportación, tipos de visitas de habilitación según el destino, etc.

También en se puede acudir a esta Coordinación en caso de tener un problema en la comercialización por razones sanitarias.

- b) **SENASA.**

Asesoramiento sobre importación, exportación y tránsito de productos vegetales. Coordinación de Puertos y Aeropuertos

Dónde se realiza:

Los trámites se efectúan en las 28 delegaciones, subdelegaciones y en Av. Huergo 1001 - (1063) C. A. de Buenos Aires

Tel.: (011) 4362-1177/4513/4514 Int.169

e-mail: puertos@senasa.gov.ar

Horario de atención:

Lunes a viernes de 9:00 a 17:30 hs.

Documentación requerida:

La consulta puede ser personal, telefónica, por correo electrónico, o por escrito, especificando tipo de mercadería, país de destino, origen, medio de transporte, fecha estimada del embarque, etc. En caso de solicitar información estadística se requiere una nota de solicitud por escrito.

Quién puede efectuarlo:

Público en general

Es arancelado: No

Duración:

Consultas de todo tipo: Respuesta inmediata.

Información estadística: según la complejidad del trabajo solicitado (no suele exceder las 24 hs.)

- c) **Dirección Nacional de Mercados de la SAGPyA.**

Av. Paseo Colón 922. Ciudad de Buenos Aires. Planta Baja. Of.: 19

Tel.: (011) 4349-2727

La consulta en esta Dirección es muy útil porque una vez que se identifica la posición arancelaria, es importante determinar si es la misma en el país de destino y también averiguar si existe Sistema Generalizado de Preferencias (SGP), cuotas, licencias, etc.

d) Consejerías Agrícolas de Argentina en el Exterior.

Es parte de sus funciones asistir a los exportadores, tanto para los que se inician como para aquellos que tengan problemas tales como embarques detenidos.

Para obtener información sobre las consejerías agrícolas ingresar a la página web www.sagpya.gov.ar. Una vez allí ir a relaciones internacionales → enlaces rápidos.

d) Fundación ExportAr

www.exportar.org.ar o comunicarse al Tel.: 4315 – 4841.

El horario de atención en la Oficina Central - sita en Paraguay 864 - es de lunes a viernes de 10 a 16 hs. Asistencia a estudiantes solo días lunes de 10 a 16hs. Consultoras, estudios de comercio exterior, despachantes: días miércoles y viernes en el mismo horario.

Allí puede obtenerse información sobre:

A dónde exportar

A quién venderle

Con quién asociarse

e) Red de Exportadores de Buenos Aires. www.redexport.gov.ar.

f) www.ExportaPymes.com

h) Cámara de Exportadores de la República Argentina (CERA)

Av. Pte. Roque Sáenz Peña 740 – Piso 1º/C1035AAP Buenos Aires-Argentina Tel/Fax 4394 – 4482.

www.cera.org.ar

La primera exportación

¿ Por dónde empiezo ?

Buscando las posiciones arancelarias para los productos a exportar.

Posición arancelaria.

Se entiende por posición arancelaria el código numérico integrado por los siguientes pares de dígitos: Capítulo (2 dígitos), Partida (4 dígitos), Subpartida Sistema Armonizado (6 dígitos, comunes en el marco de la OMC) y Subpartida Regional (8 dígitos, comunes dentro del Mercosur). El Sistema Informático María (SIM), operativo en la Argentina, agrega cuatro dígitos más. De los cuales tres son números y el cuarto es una letra denominada dígito control.

Hasta la Subpartida Regional antes mencionadas se la denomina Nomenclatura Común del Mercosur (NCM), la cual clasifica los productos, asignando a cada uno de ellos, una única posición arancelaria.

La estructura de la NCM está conformada por 21 Secciones y 99 Capítulos.

Importancia de la posición arancelaria.

La posición arancelaria permite el acceso y lectura de datos estadísticos, proporcionados por distintos organismos públicos y privados, tales como:

- Precios y volúmenes de exportación.
- Oportunidades comerciales.
- Perfiles de mercado.

Además, mediante la posición arancelaria se pueden identificar : el tratamiento que recibirá el producto en el mercado de destino tanto en materia arancelaria como no arancelaria, especificaciones técnicas, reintegros de exportación, retenciones, derechos de importación, derechos compensatorios y antidumping, prohibiciones, suspensiones, impuestos internos, cupos de importación, restricciones cambiarias, cláusulas de salvaguardia, normas de empaque, etc.

La clasificación arancelaria permite una interpretación uniforme en todos los países miembros de OMC.

Para obtener la posición arancelaria de cualquier producto puede recurrirse a:

- a) www.infoleg.gov.ar . Una vez allí colocar Decreto 690/2002.
- b) **Dirección Nacional de Aduanas. Área de Clasificación Arancelaria.** Azopardo 350 2do. Piso, de 9:30 a 13 y de 14 a 18 hs. Tel.: (011) 4338-6400. www.afip.gov.ar
- c) **Fundación ExportAr.** www.exportar.org.ar. Buscar en Información comercial > Nomenclador on - line.

Aranceles y Reintegros.

En el link de la AFIP se podrán obtener los aranceles y reintegros que corresponden a cada posición arancelaria.

http://www.afip.gov.ar/servicios_y_consultas/consultas_en_linea/aran cel_integrado/arancel_integrado_main.asp

¿Qué registros, inscripciones y trámites necesito realizar para poder exportar?

1. Inscripción como Comerciante.

Registro Público de Comercio .

www.jus.gov.ar → guía de trámites → inscripción como comerciante

2. Obtención de Clave Única de identificación tributaria (CUIT) en caso de empresas; CUIL en caso de personas físicas.

Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP)

Requisito : Constancia de CUIT. Se realiza en la agencia correspondiente a la zona. Consultar en la pagina web de AFIP. www.afip.gov.ar

Administración Nacional de la Seguridad Social (Anses)

Para conseguir la constancia de CUIL on-line dirigirse a <http://www.anses.gov.ar>, luego hacer clic en “*obtenga constancia de CUIL en un instante*”, a continuación llenar los datos, luego oprimir enviar y finalmente se podrá imprimir la constancia.

3. Inscripción en el Registro de Importadores y Exportadores ante la Aduana.

El Registro de Importadores y Exportadores de la República Argentina es el primer requisito para realizar operaciones de exportación y es una inscripción obligatoria. El trámite se realiza por única vez en la **Dirección General de Aduanas (DGA)** y es válido para realizar tanto operaciones de exportación como de importación.

La solicitud de inscripción debe presentarse ante la aduana que corresponda al domicilio legal **utilizando el Formulario OM 1228 E**. El solicitante deberá presentarse ante la División Registro de la Subdirección General de Legal y Técnica Aduanera, para las aduanas de Buenos Aires y Ezeiza o ante la Sección Registro de las aduanas del interior según corresponda al domicilio legal.

Pueden inscribirse tanto personas físicas como jurídicas y los trámites de exportación pueden ser realizados por un Despachante de Aduana.

El número de inscripción obtenido habilita para operar a través de cualquier aduana del país.

La Administración Federal de Ingresos Públicos, mediante la Resolución 2144/06, determinó nuevos requisitos para la formalización de la inscripción como importadores/exportadores ante Aduana. Según la misma Resolución, para aquellos empresarios ya inscriptos, en caso de no validar ante ese organismo los alcances dictaminados por la Resolución, su inscripción quedará SIN EFECTO a partir de las 0 (cero) hora del 20/10/06, o aquellos que vayan a realizar su inscripción a partir de esta fecha, no podrán hacerlo si no cumplen con esos requisitos. De todas maneras dicha Resolución se prorrogó hasta el 01/03/2007

Dirección General de Aduanas.

Azopardo 350. Planta baja. Ciudad de Buenos Aires.

Tel.: (011) 4338 - 6400

Horario de atención: lunes a viernes de 9:30 a 13 hs. y de 14 a 18 hs.

Requisitos para el Registro de Importadores y Exportadores:

CUIT + fotocopia

DNI + fotocopia.

Arancel: Trámite no arancelado.

Formulario OM 1228 E Se consigue en PB, en dos originales. Con el formulario debe presentarse un **Acta de Distribución de Cargos y Personas Autorizadas** para suscribir documentación de comercio exterior.

Registro como Exportador no Habitual.

Existe la alternativa de inscribirse para realizar operaciones por única vez. Para ello se emplea el **Formulario 1752 - C (formulario azul)**.

Normativa que reglamenta el trámite:

Código Aduanero (Ley 22.415) y Decreto 2284/91

Decretos N° 2690/02 y 971/03. Registro de Exportadores ante la Aduana.

REGISTRO DE IMPORTADORES Y EXPORTADORES. SU ACTUALIZACION.

DECRETO NRO. 1214/05. IMPLEMENTACION DEL REQUISITO DE SOLVENCIA ECONOMICA Y CONSTITUCION DE GARANTIAS.

4. Registros e inscripciones ante el SENASA.

Registro Nacional de Productores Agropecuarios (RENSPA) de Productores Frutihortícolas.
--

Inscripción anual obligatoria al Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) de los productores frutícolas y hortícolas de Río Negro, Neuquén y la localidad pampeana de 25 de Mayo.

Para cumplimentar con dicha inscripción, la totalidad de los productores frutícolas y hortícolas de la región mencionada deben concurrir a las Oficinas Locales del SENASA, munidos de la siguiente documentación:

- Cuaderno de Campo y el número de RENSPA anterior.
- Boleta de Rentas para certificar designación catastral, consignando todos los catastros de cada propiedad.
- Contrato de locación u otra forma de tenencia de la tierra.
- Número de DNI y CUIT o CUIL del productor.
- Plano de la chacra donde figuren todos los cuadros (plantados, sembrados o en blanco) con las especies y las variedades de frutales y hortalizas.

En la inscripción de los montes frutales se deberá consignar:

Cantidad de plantas.

Marco de plantación.

Edad de plantación.

Portainjerto (pie).

Inscripción en el Registro de exportadores y/o importadores

Dirección de Tráfico Internacional Coordinación de Importación de Productos (CIP)

Inscripción en el Registro de exportadores y/o importadores (Animales, Vegetales, Material Reproductivo y/o Propagación, Productos, Subproductos y/o derivados de origen animal o vegetal o mercaderías que contengan entre sus componentes ingredientes de origen animal y/o vegetal)

Dónde se realiza:

Paseo Colón 417 P.B - (1063) C. A. de Buenos Aires

Tel. (011) 4121-5488

Fax (011) 4345-4130

e-mail: rcastell@senasa.gov.ar, masuarez@senasa.gov.ar

Horario de atención:

Lunes a viernes de 10:00 a 13:00 hs. y de 14:00 a 17:00 hs.

Documentación requerida:

- Completar el Formulario de Inscripción (Anexo I, Res Senasa ° 492/01)
- Completar el Formulario de Registro de Firmas Autorizadas (Anexo II, Res Senasa ° 492/01).
- Fotocopia de la Constancia de Inscripción ante la Dirección General Impositiva.
- Fotocopia de la Constancia de Inscripción ante la Dirección General de Aduanas.

En el caso de personas jurídicas presentar además:

Fotocopia del Contrato o Estatuto Social inscrita en el Órgano de Control Societario.

En el caso de personas físicas presentar además:

- Certificado policial original del domicilio real declarado y fotocopia de las dos primeras hojas del Documento Nacional de Identidad (DNI o LE o LC)

En el caso de sociedades de hecho presentar además:

Certificados policiales originales de los domicilios reales declarados por sus integrantes y fotocopias de las dos primeras hojas del Documento Nacional de Identidad (DNI o LE o LC) de cada uno de ellos. Si tuvieran además Contrato Social, una fotocopia del mismo.

Nota: Los interesados radicados en el interior podrán solicitar el formulario de Reinscripción al área citada o en las Oficinas Locales.

El Formulario de Registro de Firmas Autorizadas, la Fotocopia de la Constancia de Inscripción ante la Dirección General Impositiva, la Fotocopia de la Constancia de Inscripción ante la Dirección General de Aduanas, la Fotocopia del Contrato o Estatuto Social y Fotocopias de los Documentos de Identidad según corresponda, deben estar certificadas por Escribano Público, Juez de Paz, Policía u otro Organismo de Seguridad. Las constancias policiales deben ser originales.

Para información adicional del usuario:

El ANEXO II, Contrato o Estatuto Social, Constancia de Inscripción en la DGI, Constancia de Inscripción en la Aduana y fotocopias de los documentos de identidad según corresponda, deben estar certificadas por Escribano Público, Juez de Paz, Policía u otro Organismo de Seguridad.

Comentario para el usuario del interior:

Los interesados radicados en el interior podrán solicitar los formularios de inscripción al área citada o a las Oficinas Locales. Una vez cumplimentados, el interesado entregará toda la documentación a esas Oficinas quienes la remitirán a la Coordinación de Importación de Productos, dependencia que iniciará el trámite correspondiente y una vez terminado enviará a la Oficina Local que corresponda la constancia de registro como lo hace habitualmente. En caso de que no se aporte el material necesario será solicitado por la misma vía a los interesados para cumplimentar el trámite. El usuario podrá optar asimismo por remitir la documentación vía postal directamente a la citada Coordinación y recibirá por la misma vía la constancia de registro pertinente. Esa dependencia en ambos casos será la encargada de iniciar el Expediente correspondiente una vez recibida la documentación.

Quién puede efectuarlo:

El exportador/importador o toda persona autorizada según Resolución Senasa ° 492/01.

Arancel y Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa ° 422/04.

Duración:

96 horas. (Si la documentación no tiene observaciones)

Documentación que se otorga:

Certificado con el número de importador o exportador.

Normas que reglamentan el trámite:

Res. Senasa ° 492/01.

Nota: Para acceder a información más detallada, se sugiere consultar el "Instructivo para inscripción y reinscripción en el registro de importación y/o exportación tanto en el ámbito animal como vegetal".

Inscripción en el Registro de empaques, establecimientos de empaque y frigoríficos de frutas y hortalizas.

Dirección de Calidad Agroalimentaria Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros

Inscribir en los Registros de empaques, establecimientos de empaque y frigoríficos (frutas frescas no cítricas, frutas frescas cítricas, frutas desecadas, secas y cebollas)

Dónde se realiza:

Av. Paseo Colón 367, 3° piso frente - (1063) C.A. de Buenos Aires

Tel. (011) 4121-5293/5296

Fax (011) 4121-5299

e-mail: frutyhor@senasa.gov.ar

y en Oficinas Locales del Interior del país

Horario de atención:

Lunes a viernes de 9:00 a 17:30 hs. (Sede Central)

Variable (Oficinas Locales)

Documentación requerida:

Solicitud de inscripción del establecimiento de empaque.

Solicitud de inspección del galpón de empaque o frigorífico al delegado zonal según corresponda.

Solicitud de inscripción del establecimiento frigorífico

Fotocopia de los estatutos o contrato social

Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes de la empresa o sociedad o cooperativa. Para las sociedades de hecho o unipersonales deberán presentar fotocopias de los documentos de identidad y domicilios actuales autenticados.

Habilitación municipal del establecimiento de empaque o Frigorífico.

Plano de ubicación del establecimiento en escala 1:2000 y plano de las instalaciones del mismo 1:100.

Constancia de inscripción en la DGI y de rentas de la jurisdicción o convenio multilateral, según corresponda.

Título de propiedad o Documento que acredite la propiedad del inmueble.

Contrato de arrendamiento, de corresponder.

Recibo de pago del arancel, de corresponder.

Quién puede efectuarlo:

Interesado o apoderado, legalmente acreditado.

Arancel y Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa N° 422/04.

Duración:

Con toda la documentación debidamente conformada aproximadamente 5 días hábiles, sin considerar el envío del comprobante de habilitación.

Documentación que se otorga: Constancia de Habilitación.

Normas que reglamentan el trámite:

Decreto-Ley N° 9244/63 y Resoluciones reglamentarias, Disp. N° 57/91, Res. SAGyP N° 354/94, Res. SAGPyA N° 48/98, Res. ex-IASCAV N° 130/93 y 214/94

SICOFHOR. Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos. Resolución SENASA N° 493/01.
--

El SICOFHOR fomenta las buenas prácticas agrícolas y de manufacturas en las etapas de producción, elaboración, almacenamiento y comercialización de los productos frutihortícolas, a los fines de mitigar los riesgos de contaminaciones físicas, químicas y biológicas para ofrecer productos aptos para el consumo, genuinos y debidamente etiquetados en protección de la salud del consumidor.

Con este sistema, el Servicio busca concientizar a los actores de la cadena productiva y de comercialización de frutas y hortalizas frescas sobre la necesidad de actualizar conceptos de identidad, calidad y condiciones higiénico-sanitarias de la mercadería.

Inscripción en el Registro de identificación sanitaria de establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas (SICOFHOR) Res SENASA 240/03

**Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria
Dirección de Fiscalización Vegetal**

Inscripción en el Registro nacional de identificación sanitaria de establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas.

Asesoramiento sobre el Sistema de Control de Frutas y Hortalizas (SICOFHOR)

Dónde se realiza:

Paseo Colón 367 7° piso - (1063) Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Tel. (011) 5121-5170/5174

e-mail: flavaggi@senasa.gov.ar

En las Oficinas Locales del interior del país, también se podrá presentar la documentación para la inscripción en el Registro Nacional de Identificación Sanitaria de Frutas y Hortalizas y para consultas acerca del Sistema de Control de Frutas y Hortalizas (SICOFHOR)

Lunes a viernes de 9:00 hs. a 17:00 hs.

Documentación requerida:

Solicitud de inscripción y otros.

Arancel y Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa ° 422/04.

Documentación que se otorga:

Conforme de Recepción de Documentación y Certificado de Inscripción en el Registro.

Normas que reglamentan el trámite: Resolución Senasa 93/01 y 240/03.

Nota: El trámite arriba mencionado es para el mercado interno; no es requisito para exportar. No obstante se consigna aquí como información.

**Autorización fitosanitaria de tránsito internacional
Coordinación de Puertos y Aeropuertos**

Dónde se realiza:

Los trámites se efectúan en las 28 delegaciones, subdelegaciones y en Av. Huergo 1001 - (1063) C. A. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4362-1177/4513/4514 Int.169
e-mail: puertos@senasa.gov.ar

Horario de atención:

El horario oficial de las delegaciones es de 8 a 16 hs., brindándose atención durante las 24 hs. a requerimiento de servicio.
El horario administrativo de esta Dirección es de 9 a 17:30 hs.

Documentación requerida:

Tránsito

- Copia de la Solicitud de tránsito presentado a la A.N.A.
- Aviso de inspección, donde detalle: día, hora y lugar en que se efectuará la operatoria; nombre y firma del despachante de aduana/particular, medio de transporte y mercadería a transitar.
- Copia del Certificado Fitosanitario de Embarque del país de procedencia, si correspondiera.
- Constancia de pago de los aranceles de tránsito, de acuerdo con la reglamentación vigente.
- La inspección y emisión de los documentos correspondientes se efectuará en el punto de ingreso de la mercadería - autorizado por el Senasa- a nuestro país. Se trata de una actuación de oficio, consistente en el control de precintos y de la documentación mencionada.

Quién puede efectuarlo:

Los trámites pueden ser efectuados por el interesado un representante legal o Despachante de Aduana o agente de transporte aduanero.

Fiscalización de vehículos en tránsito internacional de vegetales, sus partes, productos y subproductos.(Resol. SAGPyA 41/98).

Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa N° 422/04.

Duración:

Es función de una serie de variables (tipo de mercadería que se inspecciona, requisitos documentales y físicos que debe cumplir, la demanda de trabajo, etc.), otorgándose normalmente la documentación acorde a las necesidades de los interesados.

Documentación que se otorga:

Autorización Fitosanitaria de Tránsito Internacional

Normas que reglamentan el trámite:

Res. IASCAV N° 409/96.

Certificado Fitosanitario de Exportación (requerido para cada exportación)

Fiscalización y certificación de productos y subproductos vegetales de exportación y reexportación

Coordinación de Puertos y Aeropuertos

Dónde se realiza:

Los trámites se efectúan en las 28 delegaciones, subdelegaciones y en:

Av. Huergo 1001 - (1063) C. A. de Buenos Aires

Tel.: (011) 4362-1177/4513/4514 Int.169

e-mail: puertos@senasa.gov.ar

Horario de atención:

El horario oficial de las delegaciones es de 8 a 16 hs., brindándose atención durante las 24 hs. a requerimiento de servicio.

El horario administrativo de esta Dirección es de 9 a 17:30 hs.

Documentación requerida:

Solicitud de exportación. A tales efectos, el exportador / representante / despachante de aduana completará el formulario correspondiente con los datos requeridos.

Aviso de inspección, donde detalle: día, hora y lugar en que se efectuará la operatoria; nombre y firma del despachante de aduana/particular, medio de transporte y mercadería a embarcar.

Autorización de la Dirección de Calidad Vegetal para mercadería fuera de standard.

Certificado de producto ecológico - orgánico - biológico - para mercadería rotulada como tal extendido por una empresa habilitada por el Senasa.

Uruguay).

Cualquier otra documentación específica que la reglamentación establezca como condición para la emisión del Certificado Fitosanitario.

Constancia de pago de los aranceles establecidos por la reglamentación vigente.

La inspección se efectuará en el lugar y momento que el exportador solicite emitiendo, de cumplir todos los requisitos legales, el Certificado Fitosanitario.

Quién puede efectuarlo:

Los trámites pueden ser efectuados por el interesado Exportador, un representante legal o Despachante de Aduana o agente de transporte aduanero.

Exportación:

- Habilitación de bodegas en buques en espera de atraque en rada de puerto, por barco y por inspección.
- Certificado Comercial de Calidad, cuando corresponda según el país de destino.
- Inspección contenedor/camión/vagón.
- Extracción de muestras.
- Aranceles de erradicación para productos y subproductos de origen cítrico del NOA.
- Arancel emisión de documentación.

Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa N° 422/04.

Duración:

Es función de una serie de variables (tipo de mercadería que se inspecciona, requisitos documentales y físicos que debe cumplir, la demanda de trabajo, etc.), otorgándose normalmente la documentación acorde a las necesidades de los interesados.

Documentación que se otorga:

Certificado Fitosanitario de Exportación

Certificado de Reexportación.

Declaración jurada embalajes de madera

Coordinación de Puertos y Aeropuertos

Dónde se realiza:

Los trámites se efectúan en las 28 delegaciones, subdelegaciones y en Av. Huergo 1001 - (1063) C. A. de Buenos Aires

e-mail: puertos@senasa.gov.ar

Horario de atención:

El horario oficial de las delegaciones es de 8 a 16 hs., brindándose atención durante las 24 hs. a requerimiento de servicio.

El horario administrativo de esta Coordinación es de 9 a 16:00 hs.

Documentación requerida:

Formulario de Declaración Jurada en original y 2 copias.

Quién puede efectuarlo:

El Importador, Despachante o Agente aduanero

Duración:

El trámite dura 24 hs. hábiles.

Documentación que se otorga:

Declaración Jurada original numerada, sellada y firmada por un inspector certificante habilitado.

Arancel y Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa N° 422/04.

Normas que reglamentan el trámite: RES. Senasa 19/02 y Disp. Conj. 1/03.

<p>Inscripción de exportadores de cítricos a la UE. Dirección Nacional de Protección Vegetal</p>
--

Registro Nacional Fitosanitario de Exportadores de Fruta Fresca Cítrica con destino a los países integrantes de la Unión Europea.

La inscripción se realiza, en días hábiles de 10 a 13, en la DNPV del SENASA, Paseo Colón 315, 4° Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, conforme a lo dispuesto en la Resolución 652/04 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA).

Coordinación Nacional de Cítricos.

La Coordinación Nacional de Cítricos certifica las exportaciones de cítricos, supervisa el cumplimiento de las normas fitosanitarias y los protocolos de los países que comercializan con Argentina y asiste en las auditorías internacionales. Está a cargo del desarrollo y la actualización del sistema informático de trazabilidad cítrica. Es responsable del procedimiento de inhabilitación de certificados de exportación en el sistema y del seguimiento de las intercepciones realizadas a campos, empaque, puerto y exterior.

Ejecuta planes de manejo sanitario de las principales plagas, programas de difusión y concientización del sector agropecuario, elabora informes acerca de la situación cítrica y registra anualmente los exportadores de este ámbito.

Ejecuta programas de capacitación de recursos humanos y establece convenios con instituciones y universidades nacionales para la investigación y la capacitación.

Programa de certificación de fruta fresca cítrica para exportación a la UE y mercados con similares restricciones cuarentenarias.

1. Los requisitos exigidos a los establecimientos rurales y fincas productoras de fruta fresca cítrica para ser incorporados al Programa son:

- 1.1. Estar inscriptos en el Registro Nacional de Productores Agropecuarios (RENSPA).
- 1.2. Inscribirse en el Programa aprobado en la presente resolución, en las fechas previamente establecidas por el Senasa, en el ámbito del Corenea y del Corenoa.

2. Habilitación de establecimientos rurales, fincas y unidades de producción para exportación a países de la Unión Europea:

Todos los establecimientos rurales, fincas y unidades de producción donde se produzca fruta fresca cítrica para su exportación a la UE y mercados con similares restricciones cuarentenarias no podrán exportar fruta con ese destino sin previa habilitación otorgada por el Senasa, conforme con lo establecido en este Programa.

3. Inscripción y registro:

- 3.1. Las planillas de inscripción deberán ser presentadas ante las oficinas habilitadas a tal efecto por el Senasa, debidamente cumplimentadas y firmadas.

Los interesados deberán presentar las solicitudes únicamente ante la Coordinación Nacional de Cítricos dependiente de la Dirección Nacional de Protección Vegetal del Senasa, ubicada en Paseo Cólón 367, 7º piso, frente, en el horario de 10 a 13 hs. Consultas en el teléfono 4121 - 5173 o al correo cncitricos@yahoo.com.ar.

En el marco de la estrategia Institucional para asegurar las exigencias sanitarias y de calidad de las frutas cítricas frescas en el mercado interno, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), informa que ha implementado un sistema de control de madurez de ese producto que se pondrá en práctica desde el inicio de la temporada 2007.

La medida se inscribe dentro del Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas (SICOFHOR) del Senasa que contempla la trazabilidad de las frutas y hortalizas, la identificación del productor y empacador, promueve la inocuidad sanitaria de los productos y la información al consumidor.

Estos controles se realizarán tanto en locales de empaque como durante los operativos que habitualmente realiza el personal del organismo sanitario en rutas y en mercados mayoristas de comercialización.

Programa de Certificación de Fruta Fresca Cítrica de la Región Noroeste Argentino (NOA) para exportación a la Unión Europea y mercados con similares restricciones cuarentenarias". Resolución 42/2003

Coordinación Nacional de Cítricos.

Introducción

Es de vital importancia el control fitosanitario de la cancrrosis y mancha negra de los cítricos en el Noroeste Argentino (NOA), a los fines de lograr una producción cítrica que satisfaga las exigencias fitosanitarias de los países de la Unión Europea y otros mercados con similares restricciones cuarentenarias.

El Programa está basado en el diseño e implementación de un Sistema de Mitigación de Riesgo. Estos sistemas son de aplicación en un área, en un establecimiento productivo o conjunto de ellos y consisten en la aplicación de una serie de medidas fitosanitarias para manejar una determinada situación sanitaria perjudicial y así posibilitar el movimiento de vegetales o productos vegetales libres de plagas. Para ello, el manejo sanitario es concebido desde el punto de vista del enfoque de sistemas, esto es, considerando al sistema productivo de manera integral.

Estos tratamientos son aceptados internacionalmente, tanto en el comercio entre países como en el movimiento interno dentro de un país.

Procedimiento operativo del Programa de certificación

Objetivo

Certificar frutas cítricas destinadas a exportación para Unión Europea, sin riesgo de presencia de *Xanthomonas axonopodis* pv. Citri., como resultado de la aplicación de un Programa de trabajo oficialmente supervisado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Delimitación del área

Zonas cítricas de la Región del Noroeste Argentino (NOA), en las Provincias de Catamarca, Jujuy, Salta y Tucumán.

Participantes del programa y sus responsabilidades

Senasa (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria)
Corenoa (Comite Regional del Noroeste Argentino)

Integrado por: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).
Gobiernos Provinciales de Jujuy, Salta, Tucumán y Catamarca. Asociación Fitosanitaria del Noroeste Argentino (AFINOA)

Instituciones Científicas y Técnicas: Universidades, Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombres (EEAOC), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), otros.

Responsabilidades

SENASA: Es el Organismo Oficial a nivel nacional que garantiza el Programa de certificación. Sus funciones son: coordinación general, supervisión, auditoría, fiscalización, implementación conjunta con Provincias y aprobación de las normativas específicas.

Corenoa: Desarrollo y propuesta de la normativa, lineamientos técnicos.

Servicios de Sanidad Provinciales: implementación conjunta con Senasa, verificación, supervisión y fiscalización.

Instituciones Científicas y Técnicas: Apoyo científico-técnico al Corenoa.

Asociación Fitosanitaria del NOA (Afinoa): Financiamiento y administración.

Etapas del sistema

Etapa 1 - De registro

Anualmente se realiza la inscripción de productores, fincas y unidades de producción (UP. o lotes) que cada productor desea destinar para exportación.

Este trámite se realiza en las oficinas zonales del Senasa, con una frecuencia anual y en fechas establecidas en el ámbito del Corenoa.

La inscripción se lleva a cabo en planillas especialmente confeccionadas para tal fin y toda la información consignada en éstas, tiene carácter de Declaración Jurada. Los principales datos requeridos son:

- Datos del Responsable del Establecimiento o Finca.
- Ubicación geográfica de la finca [mapas, croquis o cualquier otro elemento que permita ubicar fehacientemente las Unidades de producción (UP)].
- Identificación de la Unidad Productora (UP): Cada Unidad de Producción es individualizada con un código alfanumérico otorgado por Senasa de la siguiente manera:

Dos (2) letras que indican la provincia en que se encuentra el establecimiento
Número correlativo que se asigna a cada establecimiento inscripto en la oficina zonal del Programa
Número asignado en forma correlativa a cada unidad de producción registrada

CA: Catamarca

JU: Jujuy

SA: Salta

TU: Tucumán

0001-0002-etc.

Ejemplo:

Código Unidad de Producción (UP): SA-00078-5

Especie Cítrica producida por UP: Se indican con nombre común y si hay más de una (1) especie en el lote se debe especificar.

Superficie en hectáreas: Hectáreas netas plantadas correspondientes a la unidad de producción.

Cantidad de árboles por hectárea: Se detallan el número total de plantas y sus edades en años. Si el lote está conformado por distintas especies o variedades deberá consignarse la cantidad de plantas para cada una de ellas.

Marco de plantación: distribución de las plantas en el lote, expresado como distancia entre hileras por distancia entre plantas en cada hilera. Ej. seis (6) m x seis (6) m.

Producción campaña anterior: Expresado en tn/ha.

Producción estimada próxima campaña: Expresado en tn/ha.

Previamente a la realización del monitoreo que se indica en la próxima etapa todas las unidades de producción que están inscriptas en el Programa deberán ser supervisadas a fin de comprobar la veracidad de lo informado, en la etapa de registro y verificar la existencia del cuaderno de campo y su grado de actualización.

Toda esta información será supervisada por personal del Programa y será auditada y fiscalizada por Senasa.

Etapas 2- En la ciudad de producción

Procedimiento a seguir durante el cultivo

Manejo Fitosanitario

En esta etapa, el productor deberá efectuar las prácticas de manejo recomendadas para la mitigación del riesgo de la enfermedad. El cumplimiento de estas prácticas será verificado por la autoridad de aplicación.

Para un mejor control y supervisión del cumplimiento de estas tareas se exige que el productor registre los tratamientos realizados en un Cuaderno de Campo especialmente confeccionado.

Monitoreo:

Con treinta (30) días como máximo de anticipación a la fecha de inicio del período de cosecha, se efectuará un monitoreo de todas las UP inscriptas y de los lotes o plantaciones cítricas perimetrales, estén éstos inscriptos o no en el Programa.

Estas tareas son llevadas a cabo por monitores capacitados y habilitados por el Senasa quien coordina y releva todas sus actividades. Este personal no tiene ningún tipo de relación con ninguna empresa citrícola de cualquier índole (productoras, empacadoras, procesadoras, etc.).

El monitoreo de las UP se basa en un muestreo por observación de las plantas incluidas en las mismas. El sistema consiste en la realización de un recorrido sistemático y completo de la UP siguiendo un diseño en forma de U y observando una (1) planta de cada tres (3) en una fila de cada diez (10).

Sobre una planilla oficial los monitores consignan los siguientes datos: Código de UP, cantidad de plantas evaluadas y porcentaje de plantas afectadas.

Los inspectores del Senasa realizarán auditorías y supervisiones sobre los resultados de monitoreo informados.

Con la información de los reportes de supervisión y los datos de monitoreos, el Senasa extenderá, si corresponde, es decir, en caso de ausencia de síntomas de canchro, la habilitación correspondiente. El listado de UP habilitadas se comunicará a las plantas de

empaque que integran el Programa, así como a las distintas unidades de coordinación en la Región y en los puntos de salida.

Si se detectare sintomatología de canchros cítrica durante los monitoreos o en cualquiera de las supervisiones realizadas, en la unidad de producción o sus perimetrales, la unidad de producción será dada de baja del sistema y no será habilitada para exportación.

Etapas 3 - En precosecha

Los productores deberán notificar a la oficina zonal la fecha de cosecha con tiempo suficiente para que el Senasa organice los mecanismos relacionados con el monitoreo, la trazabilidad y fiscalización de empaque. Las fechas límite para recibir esta información serán establecidas para cada campaña en el ámbito de Corenoa.

Personal del Programa realizará supervisiones durante este período a las UP a fin de verificar que se estén cumpliendo los requisitos indicados en el presente Programa.

Si se detectare presencia de sintomatología de canchros cítrica u otra irregularidad durante al momento de realizarse estas supervisiones, la unidad de producción será dada de baja del sistema y no será habilitada para exportación.

Etapas 4 - En cosecha

A fin de asegurar la trazabilidad de la producción proveniente de las UP habilitadas, los productores deberán individualizar cada unidad de cosecha como perteneciente al Programa mediante el medio que el Senasa indique.

Un (1) remito (de modelo oficialmente estandarizado) avala la cantidad de bultos o bins que conforman la partida. En el mismo constan entre otros datos el número de UP y el número de habilitación Senasa correspondientes.

Etapas 5 - En empaque.

Toda fruta cosechada que corresponda a una UP habilitada, a su arribo al empaque, deberá poseer la documentación correspondiente que permita asegurar su trazabilidad.

Inspectores del empaque, estarán presentes en forma permanente, cuando las plantas de empaque procesen fruta de exportación con destino UE.

Estos inspectores son capacitados y habilitados por Senasa mediante cursos específicos. Este personal no tiene ningún tipo de relación con alguna empresa citrícola de cualquier índole (productoras, empacadoras, procesadoras, etc.).

Durante el proceso de empaque, la fruta debe desinfectarse con Ortófenilfenato de sodio, hipoclorito de sodio u otro desinfectante aceptado internacionalmente (Diario Oficial de las Comunidades Europeas. Directiva 2000/29/CE del Consejo. Anexo IV parte A, Sección 1, Subsección 16.2.C)

La información de las partidas recibidas es volcada a una (1) planilla de empaque específica.

Cuando la línea de empaque está procesando fruta con destino a la UE no podrá utilizar la misma línea para trabajar fruta, de unidades productoras no aprobadas por el Programa.

Una vez armado el pallet, éste debe ser identificado con el rótulo correspondiente donde conste las declaraciones requeridas por el mercado de destino y el código de la/s unidades de producción habilitadas de las cuales proviene la fruta.

Personal del Programa efectuará constantes recorridas por todas las plantas de empaque que estén procesando fruta para exportación, a fin de supervisar y verificar los procedimientos descriptos.

Si se detectare en esta etapa síntoma de canchosis en la fruta procesada el inspector de empaque detendrá inmediatamente el procesamiento de la fruta perteneciente, a la UP de origen y comunicará esta situación al Senasa, que procederá a retirar la habilitación correspondiente.

La información de cada planilla de empaque es ingresada al sistema informático por la coordinación local del Programa. El Senasa, a través de dicho sistema, administra la información referente a la cantidad de fruta de cada UP, e informa a cada empaque la cantidad de fruta cosechada, ingresada y procesada en empaque, y la cantidad remanente sin procesar para cada UP. Asimismo, emite un (1) informe para el inspector de puerto de Senasa que le permite constatar esta información en la inspección preembarque.

Eta**pa 6 - En el punto de salida**

Los pallets terminados y debidamente identificados son enviados al puerto de salida acompañados por las habilitaciones emitidas por el Programa.

El inspector del Senasa en el punto de salida, verifica la documentación e identificaciones de los pallets y realiza la inspección final de la partida, para la emisión del Certificado Fitosanitario correspondiente.

Toda partida en cuya fruta se detectare presencia de enfermedad será rechazada, dejándose constancia en el Acta correspondiente e informando inmediatamente a la Dirección de Vigilancia y Monitoreo del Senasa. Esta Dirección procederá a retirar la habilitación de la totalidad de la Unidad de Producción, quedando automáticamente fuera del sistema la totalidad del material perteneciente a la UP.

Esta novedad es comunicada a la totalidad de las Oficinas Locales del Senasa que actúan en el marco del Programa.

Autorización de envases de frutas y hortalizas para la exportación y mercado interno

Dirección de Calidad Agroalimentaria Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros

Autorizar envases de frutas y hortalizas para la exportación y mercado interno

Dónde se realiza:

Av. Paseo Colón 367, 3° piso frente - (1063) C.A. de Buenos Aires

Tel. (011) 4121-5293/5296

Fax (011) 4121-5284

e-mail: frutyhor@senasa.gov.ar

Horario de atención:

Lunes a viernes de 9:00 a 17:30 hs.

Documentación requerida:

Frutas: Solicitud de autorización con el detalle de las características del envase, su esquema, acompañada por el envase.

Hortalizas: Solicitud de autorización con el detalle de las características del envase y su esquema, acompañada del envase y la mercadería.

Quién puede efectuarlo:

Despachante o interesado.

Arancel y Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa N° 422/04.

Duración:

Tiempo mínimo: 48 horas.

Documentación que se otorga:

Disposición de autorización.

Normas que reglamentan el trámite:

Decreto N° 71.178/35, Decreto-Ley N° 9.244/63, Res. SEAyG N° 88/65, 1352/67, Res. SAyG N° 145/83, 297/83, 554/83, Res. SAGyP N° 749/88, 251/90, Res. IASCAV N° 203/93.

5. Operatoria aduanera.

El siguiente es un resumen del circuito de una destinación de exportación, desde el momento en que el exportador solicita la destinación hasta que la Aduana libera la mercadería para su puesta a bordo.

Para darle destino a una mercadería el exportador o su despachante debe presentar, ante la Dirección General de Aduanas (DGA), una **Solicitud de Destinación** habitualmente llamado **Permiso de embarque** (Formulario OM 1993-A SIM). En este documento se indica, entre otros datos, la posición arancelaria de la mercadería, así como su naturaleza, especie, estado, peso, embalaje, precio FOB, destino y todo otro elemento que permita determinar la posición arancelaria correcta y la valoración de la mercadería. Además, el documento contiene un sector donde se reflejan los trámites y condiciones de arribo, descarga y depósito.

El declarante (Despachante o exportador) realiza la confección e ingreso del Permiso de embarque utilizando el Sistema Informático María (SIM) y puede hacerlo desde su oficina o mediante las cabinas públicas. El SIM está montado sobre una red a la que están conectadas todas las dependencias de la Aduana y los despachantes.

Cuando la información ha sido ingresada, queda el registro generado en el SIM para su posterior validación por el Servicio Aduanero bajo un número de destinación. Cualquier trámite o consulta relacionado con esa destinación se realizará utilizando ese número.

Una vez que la Aduana oficializa y registra el Permiso de embarque, el exportador tiene un plazo de 31 días contados a partir del día de su registro para cumplir con la operación de carga al transporte internacional aéreo y de 45 días en el caso terrestre (camión o ferrocarril). Estos transportes llevarán la mercadería a destino o en tránsito hacia una Aduana de salida en otro punto del país.

Luego el exportador o el despachante se presentan ante el Servicio Aduanero con la siguiente documentación:

OM – 2133 SIM	Sobre Contenedor de color verde. Se utiliza para consignar los datos principales del Permiso de Embarque y contener el resto de la documentación.
OM – 1993 SIM	Permiso de Embarque. Según el tipo de operación deberán adjuntarse la cantidad de copias necesarias.
OM – 1993/2 SIM	Declaración de los Elementos Relativos al Valor de Exportación, también llamada Hoja de Valor. Es un formulario que oficia como declaración jurada sobre las características de la operación de compra venta.
Detalle de Contenido No se exige cuando la unidad de comercialización sea de peso, volumen o a granel	Se denomina también Lista de Empaque.
Factura Comercial	Se presenta solamente a solicitud del Servicio Aduanero.
	Son los Certificados de Intervención de acuerdo con la mercadería a exportar. En el caso de alimentos con:

Autorizaciones de terceros	son: SENASA (carnes y verduras) INAL (alimentos envasados)
-----------------------------------	--

Nota: El INAL (Instituto Nacional de Alimentos) no interviene en la exportación de frutas frescas.

Autorización de Retiro.

Cuando el despachante realiza la presentación ante la aduana el SIM le asigna un canal a la destinación. Si el canal es rojo o naranja ello significa que se requiere una verificación o un control documental respectivamente y se ingrese al SIM el resultado. Luego pasa al estado de Autorización de Retiro. Si el canal es verde pasa automáticamente a Autorización de Retiro. Una vez autorizada la carga se debe ingresar al SIM el Pre-cumplido de Embarque, de corresponder, y el Cumplido de Embarque de la carga por parte del Servicio Aduanero. El Cumplido de embarque es la acción de consignar en la Destinación de Exportación las constancias de las cantidades efectivamente puestas a bordo o del egreso de éstas por la Aduana de Salida con destino al exterior.

Libramiento de la mercadería.

Con la presentación del Permiso de Embarque y la documentación de la operación y procede al Libramiento de la Mercadería, acto por el cual el servicio aduanero autoriza la salida con destino al exterior de la mercadería objeto de despacho que se extrae del territorio aduanero nacional por las vías acuática, terrestre o aérea.

Para mayor información se recomienda leer la Guía “Orientaciones sobre Operatoria Aduanera para PyMES exportadoras” en:

www.afip.gov.ar/ComercioExterior/comercio.exterior.asp

Aduana (Conmutador) : (011) 4338-6400

Teléfonos del SIM:

4347-3080 (Mesa de Ayuda) 4347-3091

4347-2788

ANEXO I

GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, AGRICOLAS Y DE MANUFACTURA PARA LA PRODUCCION PRIMARIA (cultivo-cosecha), ACONDICIONAMIENTO, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE FRUTAS FRESCAS. Res. SENASA N° 510/02

1. OBJETIVOS

- 1.1. Identificar los principios esenciales de higiene para productos frutícolas frescos en la producción primaria (a campo y bajo cubierta), empaque, almacenamiento y transporte, a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.
- 1.2. Proporcionar recomendaciones específicas para las prácticas generales de higiene en la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas.
- 1.3. Brindar recomendaciones en cuanto a las buenas prácticas agrícolas y de manufactura, necesarias para el mantenimiento de las características y calidad del producto.
- 1.4. Establecer pautas de trabajo tendientes a preservar la seguridad y salud de las personas involucradas en la cadena de producción.
- 1.5. Preservar los recursos naturales de las áreas productivas y la salud humana mediante la implementación de un sistema productivo sustentable.
- 1.6. Brindar orientación para guías específicas.

2. AMBITO DE APLICACION

La presente guía de prácticas de higiene, agrícolas y de manufactura se aplicará a la producción de frutas frescas, desde la implantación del monte hasta su despacho para la venta.

3. DEFINICIONES

Agua de uso agrícola: Se refiere generalmente al agua que se utiliza en los cultivos (campo, huerto, etc.) por razones agronómicas, como en el riego, control de heladas, aplicación de fitoterápicos, etc.

Agua potable: Es aquella que cumple con lo especificado en la legislación vigente: Código Alimentario Argentino, Capítulo XII, Artículo 982.

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, ingeridas por el hombre que aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación de alimento incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se utilicen en la preparación o tratamiento de los alimentos, tengan o no valor nutritivo.

Calidad: Conjunto de aspectos y características de un bien o servicio, relacionados con su capacidad de satisfacer necesidades del consumidor, explícitas o implícitas, con el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y comerciales.

Compostado: Proceso al que se someten los sustratos orgánicos que a través de procesos biooxidativos controlados, incluyendo una etapa inicial termofílica, estabiliza la materia orgánica, elimina olor y reduce el nivel patogénico.

Consumidores: Las personas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades.

Contaminación: La introducción o presencia de UN (1) contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminación cruzada: Contaminación alimentaria por contacto directo o indirecto con las fuentes o vectores de posible contaminación dentro del proceso productivo.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los mismos.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

Efluente: Es todo líquido que se desecha tras haber participado en cualquiera de las operaciones realizadas.

Envase: Es el recipiente, la envoltura o el embalaje destinado a asegurar la conservación, facilitar el transporte y el manejo del producto.

Establecimiento: Es el ámbito que comprende el área y/o el local, donde se lleva a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de acondicionar las materias primas y/o UN (1) alimento elaborado, así como el almacenamiento de los mismos.

Frutas frescas: Son las que normalmente se venden al consumidor en su estado natural o con un mínimo de procesamiento (in natura).

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Madurez apropiada: Estado de desarrollo de un producto en el que se puede recolectar.

Manipulación de frutas: Son todas las operaciones que se efectúan con el producto frutícola para obtener el alimento terminado, en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.

Organismo Competente: El Organismo Oficial u oficialmente reconocido al que el Estado Nacional le otorga facultades legales para ejercer ciertas funciones.

Patógeno: Microorganismo capaz de causar daño o enfermedad.

Peligro: Es una expresión cualitativa de daño potencial.

Plaga: Cualquier especie, raza o biotipo de vegetales, animales o agentes patogénicos nocivos para los vegetales o productos vegetales.

Producto fitosanitario: Cualquier sustancia, agente biológico, mezcla de sustancias o de agentes biológicos, destinados a prevenir, controlar o destruir cualquier organismo nocivo, incluyendo las especies no deseadas de plantas, animales o microorganismos que causan perjuicio o interferencia negativa en la producción, elaboración o almacenamiento de los vegetales y sus productos.

Rastreabilidad: Es el conjunto de procedimientos que permite tener un completo seguimiento de la mercadería desde su lugar de producción, lote, establecimiento, etc., hasta el punto de destino.

Residuo de plaguicida: Cualquier sustancia o agente biológico especificado presente en, o sobre UN (1) producto agrícola o alimento de uso humano o animal como consecuencia de la exposición a un producto fitosanitario. El término incluye los metabolitos y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

Riesgo: Expresión cuantitativa de la probabilidad de ocurrencia de daño.

Sanidad: Calidad de las materias primas, productos alimenticios y/o materiales de propagación, de estar libres de elementos nocivos para sí, en el nivel más alto posible.

Supervisor: Persona que realiza una secuencia de observaciones a fin de evaluar si los procedimientos se ajustan a lo establecido.

4. PRODUCCION PRIMARIA.

4.1. OBJETIVO

Reducir la probabilidad de contaminación del cultivo que pueda poner en riesgo la inocuidad de las frutas o su aptitud para el consumo en etapas posteriores de la cadena alimentaria.

4.2. JUSTIFICACION:

Los factores del ambiente y las prácticas de manejo pueden producir contaminaciones de distinto orden a lo largo del cultivo de los productos frutícolas frescos.

4.3. HIGIENE DEL MEDIO DONDE SE PRODUCE LA MATERIA PRIMA

4.3.1. Selección del sitio de producción:

- Evaluar la historia previa del sitio de cultivo y el uso previo y actual de las adyacencias para identificar posibles peligros de contaminación del mismo.

- No cultivar frutales para producir frutas de consumo en fresco en áreas cercanas a lugares con presencia de sustancias potencialmente nocivas, por ejemplo:

- Aguas fecales.
- Lodos fecales.
- Metales pesados.
- Químicos peligrosos.
- Heces de animales.
- Malezas tóxicas.
- Contaminaciones aéreas.
- Lugares donde se realizan operaciones con ganado, aves o con inusual cantidad de vida silvestre, etc.

Estas pueden provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

Si las causas de contaminación pueden ser eliminadas, aplicar un plan/es de acción correctivo/s antes de proceder al cultivo.

4.3.2. Suelo o sustrato:

Es aconsejable que el suelo o sustrato tenga óptimas condiciones físicas, químicas y biológicas. El drenaje deber ser adecuado para evitar el establecimiento de microclimas de alta humedad, los cuales promueven la proliferación de microorganismos patógenos.

4.3.3. Agua para consumo humano:

Se debe tener en cuenta:

- Sólo utilizar agua potable para este fin.
- Evaluar la calidad de la fuente de agua usada mediante análisis periódicos.
- Si se necesita almacenar el agua, diseñar, construir y mantener los tanques a fin de prevenir contaminaciones.

4.3.4. Agua para uso agrícola (riego, lavado de equipo e instrumental, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios, etc.):

- Debe estar libre de contaminaciones fecales humanas y/o de animales, de sustancias peligrosas (ejemplo: *Escherichia coli*, coliformes, parásitos, *Shigella* sp, *Listeria monocitogenes*, metales pesados, arsénico, cianuro, etc.) y residuos de agroquímicos.
- Evaluar la calidad de la fuente de agua de uso agrícola mediante análisis periódicos para determinar contaminación microbiana, así como residuos de agroquímicos u otras sustancias nocivas.
- Se debe cultivar en áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos no constituya, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

4.3.5. Aprovechamiento de agua de uso agrícola:

El agua de uso agrícola es un recurso frecuentemente compartido, por ello es importante tener en cuenta los factores que afectan la cuenca hidrográfica común. La topografía del terreno, así como el uso pasado y actual de los campos adyacentes, son factores que posibilitan la contaminación. La presencia de ejidos urbanos, plantas industriales, plantas de tratamiento de aguas residuales, estercoleras de animales domésticos, basurales o altas concentraciones de fauna silvestre aguas arriba, son fuentes posibles de contaminación aguas abajo.

4.3.6. Riego:

El agua de riego puede constituirse en un factor importante de contaminación del producto, esta característica hace que deba tenerse especial cuidado en la calidad del agua y método de riego a emplear, sobre todo en momentos cercanos a la cosecha. Si bien el método de riego se elige en función de varios factores, debe evitarse el contacto con la parte comestible de la planta. Así el

riego por goteo tiene menos contacto con el producto que el riego por surco o el riego por aspersión.

El sistema de riego adoptado debe permitir una distribución uniforme y efectiva del agua a fin de asegurar el mejor uso del recurso y minimizar los efectos negativos sobre el medio ambiente.

4.3.7. Animales en el huerto:

Los productores deben considerar que:

- El ganado y otros animales domésticos deben mantenerse alejados de los montes frutales durante la temporada de cultivo. Para ello, deben alambrarse o cercarse los sectores plantados o bien recluir los animales convenientemente.
- Deben construir zanjas, terraplenes, franjas de vegetación, etc. a fin de separar campos vecinos donde se verifique la crianza de animales y de los que se pueda producir arrastre de materia fecal por lluvias, por el agua de las acequias o simplemente por escorrentía superficial.
- Se debe evitar la concentración de grandes cantidades de fauna silvestre, a través del uso de buenas prácticas agrícolas para ahuyentar o redirigir dicha fauna hacia otras zonas. Se pueden utilizar medios disuasivos visuales, auditivos o físicos, en un todo de acuerdo con la legislación que reglamente el manejo y la protección de la fauna silvestre.
- Si emplea animales de trabajo es conveniente utilizarlos en tareas alejadas de la época de recolección.
- Esos animales de trabajo deben estar sanos, vacunados y desparasitados.

4.3.8. Abonos:

- Los abonos orgánicos, incluyendo los originados a partir de lodos orgánicos y los residuos orgánicos urbanos, deben someterse a tratamiento (compostado u otros) para eliminar los agentes patógenos antes de ser incorporados al suelo. En caso contrario, se podría contaminar el producto o bien el medio que lo rodea.
- Aplicar los abonos con suficiente antelación al momento de cosecha, respetando los períodos de carencia, para evitar cualquier posibilidad de contaminación del producto.
- Se prohíbe la utilización de lodos cloacales y residuos urbanos orgánicos como enmiendas (corrector de suelos) que no hayan sido compostados previamente, de acuerdo a las normas vigentes. Tener en cuenta que la restricción de uso de estas enmiendas orgánicas determina que no se aplicarán durante el ciclo del cultivo frutícola.
- El contenido de metales pesados de los abonos deberá encontrarse dentro de los límites máximos establecidos.
- No usar abonos contaminados con metales pesados u otros químicos cuyos límites máximos no estén determinados.
- Los sitios donde se realiza el compostado deben encontrarse aislados del lugar donde se produce el cultivo o donde se manipula o almacena el material cosechado.
- En el caso de utilizar abonos inorgánicos o químicos, éstos deben estar registrados en el SENASA, usarse en las dosis recomendadas respetando los tiempos de carencia establecidos, a fin de no dejar residuos potencialmente tóxicos para la salud humana.

4.3.9. Productos fitosanitarios:

- Emplear productos fitosanitarios solamente cuando no puedan aplicarse con eficacia otras medidas de control.
- Utilizar sólo aquellos productos registrados por el SENASA y recomendados para el cultivo/plaga específica, teniendo en cuenta las particularidades de cada región.
- Verificar la integridad de los envases, etiquetas y marbetes de los productos que adquiera.
- Guardar los productos fitosanitarios en sus envases originales con las respectivas etiquetas y marbetes.
- Almacenarlos en cámaras o depósitos cerrados con llave y aislados de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de producir una contaminación. Estos lugares deberán estar bien ventilados e iluminados con luz natural y artificial.
- Permitir el acceso al recinto de depósito sólo al personal que esté debidamente capacitado, que posea un pleno conocimiento de su manipuleo y de los peligros implícitos, incluyendo la posibilidad de contaminación del producto.
- Acomodar los productos fitosanitarios en estantes de acuerdo a su tipo (insecticidas, herbicidas, fungicidas, etc.), formulación y envase.
- En el depósito de agroquímicos debe haber UN (1) listado con direcciones y teléfonos a los que recurrir en los casos de urgencias, en un sitio visible.
- Preparar y aplicar los productos respetando estrictamente las recomendaciones de los marbetes en cuanto a: dosis, momento de aplicación, condiciones ambientales, limpieza del agua para la preparación de los caldos, etc.
- No fumar, comer o beber durante la preparación y aplicación del producto.
- El aplicador deberá estar plenamente familiarizado con los peligros que pueden presentarse para la salud humana, incluyendo la posibilidad de que en el producto a cosechar permanezcan residuos tóxicos.
- El aplicador deberá tener vestimenta apropiada, conocer y respetar todas las normas para el uso seguro de plaguicidas.
- Mantener en buenas condiciones y calibrar adecuadamente el equipo de pulverización.
- Lavar el equipo cuidadosamente después de cada aplicación para evitar corrosiones de los materiales de construcción, como también la mezcla con los productos utilizados con posterioridad.
- Respetar los tiempos de carencia indicados, es decir el tiempo que debe pasar desde la aplicación del producto hasta la cosecha.
- Debe realizarse el triple lavado de los envases de productos agroquímicos líquidos y perforarse o destruirse los envases plásticos lavados.

- La eliminación de envases de agroquímicos debe provocar el menor impacto posible sobre el medio ambiente. Recorra a los servicios oficiales de recolección y deposición final de los envases. Observe las instrucciones del fabricante para su destrucción. No los guarde ni utilice para otros fines. Evite que humanos o animales estén expuestos a los recipientes desechados.

4.3.10. Material vegetal:

- El material vegetal para la iniciación del cultivo debe estar debidamente identificado, tanto injerto como portainjerto y libre de plagas que puedan introducirse al suelo o sustrato, de acuerdo a la Ley N° 20.247 y sus reglamentaciones vigentes.

- En caso de que exista, es recomendable usar material certificado por el Organismo Oficial competente.

- Usar en lo posible variedades/cultivares con resistencia genética a las plagas y enfermedades más importantes y que respondan favorablemente a las condiciones agroclimáticas de la zona, como forma de minimizar posteriores aplicaciones de productos fitosanitarios.

- Tomar los recaudos necesarios para evitar deterioros (deseccación, contaminación con sustancias nocivas, microorganismos patógenos, plagas, enfermedades, pérdida de la capacidad germinativa, etc.) en caso de que no sea plantado inmediatamente.

4.3.11. Instalaciones:

- Cada establecimiento debe evaluarse individualmente para identificar los requisitos de higiene específicos de cada producción. Si bien en la mayoría de los establecimientos las instalaciones fijas (casas, baños y letrinas, galpones, tanques, molinos, bombas, aguadas, invernáculos, depósitos, etc.) ya se encuentran instaladas, es importante efectuar un estudio de su distribución, para evitar producir contaminaciones cruzadas y poder sectorizar las áreas de acuerdo a su mayor o menor grado de contaminación, estableciendo circuitos de movimiento que siempre sean de las áreas más contaminadas a las menos contaminadas. Dentro de las instalaciones (galpones, casas, invernáculos, etc.) también se deberá proceder de la misma forma estableciendo circuitos internos de circulación que minimicen la posibilidad de contaminación cruzada.

En el caso de que diseñe un establecimiento desde el inicio, es necesario tener en cuenta las recomendaciones que siguen para obtener el beneficio de las buenas prácticas agrícolas.

- Las instalaciones y mejoras (cortinas rompevientos, molinos, tanques australianos, galpones, invernáculos, etc.) deben:

- Ubicarse en lugares donde no exista amenaza para la inocuidad o aptitud de los alimentos (medio ambiente contaminado, actividades industriales cercanas, posibilidad de inundación o infestación por plagas, zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, etc.).
- Ser de construcción sólida y diseñarse de forma tal de evitar el anidamiento y proliferación de plagas.
- Permitir una labor adecuada de mantenimiento, limpieza y desinfección cuando sea necesario.
- Disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones.

- Cuando las instalaciones se utilizan para varias finalidades, como reparo del parque de maquinaria o depósito de envases, alimentos para animales, semillas etc., es fundamental separar mediante compartimientos, lugares reservados u otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de contaminar los alimentos.
- De contarse con viviendas para el personal permanente y/o temporario dentro del establecimiento, deben ser de construcción sólida, de capacidad suficiente que evite el hacinamiento y encontrarse en buen estado de mantenimiento e higiene.
- Tanto en las viviendas como en cualquier otra instalación del establecimiento (galpón, oficinas, depósitos, etc.) se debe tener una instalación eléctrica que cuente con los dispositivos de seguridad necesarios para evitar accidentes por contacto directo o indirecto. Los dispositivos en cuestión son: disyuntor diferencial, puesta a tierra, llaves térmicas, cables con doble aislamiento y contenidos en forma adecuada.

4.3.11.1. Baños y letrinas

Se tratará este tema en forma particular, dada la importancia que estas instalaciones poseen, ya que son posibles fuentes de contaminación y por lo difícil que resulta su manejo en las explotaciones agrícolas. Es fundamental enfatizar la importancia de su existencia para evitar que el personal de campo orine y defaque en el campo, posibilitando la contaminación de los productos frutícolas que se estén cultivando.

El mal manejo de las aguas residuales y los desechos sólidos puede provocar contaminaciones en los alimentos.

- Se deben procurar baños, excusados, letrinas y lavabos para el personal de campo. Sean éstas, instalaciones fijas o portantes.
- Se debe respetar la cantidad de baños y lavabos que establecen las disposiciones municipales, de acuerdo al personal existente.
- Cuanto más facilitado esté el acceso a estas instalaciones, mayores posibilidades habrá de que sean utilizadas.
- Se las debe permitir usar en todo momento y no sólo en los períodos de descanso, para evitar deposiciones en cualquier lugar (incluidas las tierras de cultivo).
- Estas instalaciones no deben estar ubicadas cerca de fuentes de agua de uso agrícola o en lugares fácilmente anegables y en donde la escorrentía pueda destruirlas y contaminar áreas aguas abajo.
- Los excusados o letrinas, sean fijos o portátiles, deben estar bien contruidos, con materiales y artefactos fáciles de limpiar.
- Los desechos pueden ser eliminados por camiones cisternas, previendo un fácil acceso de ellos a los baños, por conductos que llevan a pozos sépticos que estén situados lejos de las áreas agrícolas, galpones de empaque u otros lugares donde se manipulen los alimentos, o por cualquier otro sistema que mantenga la higiene del lugar de trabajo.
- Debe existir un plan de emergencia ante cualquier fuga o derrame de líquidos cloacales y el personal debe estar entrenado para esta emergencia.
- Los baños deben estar provistos de suficiente cantidad de insumos para la higiene del personal (papel higiénico, jabón, papel para secarse y un papelerero).
- Los baños y los lavabos tienen que limpiarse y desinfectarse diariamente o con la periodicidad acorde a la intensidad de uso de los mismos.
- Los tanques que proveen agua al lavabo deben ser vaciados, limpiados, desinfectados y vueltos a llenar con agua potable con regularidad.

4.3.12. Equipo, recipientes e instrumental

- El equipo (maquinarias, equipos de riego), el instrumental (tijeras, cuchillos, navajas, herramientas, etc.) y los recipientes reutilizables (envases de cosecha, etc.) que vayan a estar en contacto con los alimentos deben proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que en caso necesario puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

- Los materiales utilizados en la construcción de equipos, recipientes e instrumental no deben tener efectos tóxicos para el uso al que se destinan.
- El equipo e instrumental debe funcionar de conformidad con el uso al que está destinado, sin deteriorar el alimento (cuchillos y tijeras afiladas, maquinaria de labranza limpias y en buen estado, equipo de riego en buen estado de funcionamiento, etc.).
- Especialmente realizar mantenimiento preventivo de bombas, motores y equipamientos utilizados para el riego. Verificar que las carcasas de bombas y motores eléctricos estén conectados a tierra.
- Las escaleras utilizadas durante la cosecha deberán reunir las condiciones que garanticen la seguridad del operario.
- En el caso particular de escaleras de TRES (3) patas, las mismas deben ser pintadas con material incoloro que permita la fácil visualización de su estado de conservación.

4.4. LABOREO

El laboreo del suelo se debe realizar solamente cuando esta práctica permita el mejoramiento de las condiciones del mismo y/o el cultivo lo requiera.

Se deben adoptar técnicas de laboreo que minimicen el impacto sobre el recurso suelo.

El uso de tratamientos químicos para desinfección y/o esterilización del suelo debe justificarse, dándose prioridad a prácticas alternativas como la solarización, rotación de cultivos, uso de cultivares resistentes, etc.

4.5. CONTROL DE HELADAS

El control de heladas se debe realizar de acuerdo a las temperaturas y períodos críticos para cada especie y cultivar.

En caso de utilizarse sistemas de calefacción, se deben adoptar aquellos que generen la menor emisión de sustancias nocivas y que brinden la mayor seguridad de operación posible.

Los calefactores deben contar con chimenea, recomendándose el empleo de combustibles con menor emisión de humo.

Respetar la legislación vigente.

En caso de utilizarse defensa por riego por aspersión, se debe tener especial cuidado en la calidad del agua para evitar la contaminación microbiológica o química de los productos.

4.6. PERSONAL

Las personas que estén en la producción primaria del alimento deben mantener un grado apropiado de aseo personal, comportarse, actuar de manera adecuada y tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de alimentos de la contaminación y el deterioro. En general, deberán cumplir con lo establecido en el punto 4.7.4. del presente Anexo.

4.7. COSECHA

4.7.1. OBJETIVO

Recolectar el producto del cultivo, de forma tal que se mantenga su calidad y sanidad y se evite la contaminación durante el proceso de cosecha.

4.7.2. JUSTIFICACION

Las frutas, dadas sus características, son susceptibles de daños y contaminaciones durante el manipuleo de la cosecha y traslado al lugar de empaque.

4.7.3. CONSIDERACIONES GENERALES

Se recomienda planificar las tareas y necesidades de insumos de cosecha con suficiente anticipación y organizar el personal para que trabaje en forma eficiente y sin pérdidas de tiempo.

En la cosecha se debe:

- Mantener el orden en el lugar de cosecha, pues hace a la higiene, eficiencia y rapidez en el desarrollo de las tareas.
- Cosechar en el estado de madurez apropiado para cada producto, con el método de separación acorde a la especie de que se trate (tirar, cortar, retorcer, etc.). Tomar una muestra del producto, con el grado de madurez, tamaño y color, aceptables para ser cosechados y dejarla como referencia a los supervisores o jefes de cuadrilla. Dar indicaciones claras antes de comenzar el trabajo, comprobando que el personal ha comprendido las mismas.
- Evitar realizar la tarea en horas de alta temperatura, cuando todavía hay rocío, luego de una lluvia o con alta humedad ambiental.
- Bajo ningún concepto, dejar tirados en el campo restos de cosecha o las frutas que se caen o permanecen en el suelo o planta por cualquier causa, pues éstas se pudrirán y contaminarán el lugar manteniendo elevado el nivel de inóculo. Se juntarán y eliminarán en la forma apropiada (quemado, enterrado, etc.).

El producto recolectado deberá ser:

- Depositado cuidadosamente en el recipiente de cosecha o recipiente definitivo y no será arrojado, golpeado, presionado o frotado.
- Transportado rápidamente al lugar de empaque, cuando corresponda.
- Traslado en forma tal que se eviten golpes y sacudidas bruscas que producirán daños en el producto. Algunas medidas a tomar podrían ser: nivelar y mantener limpios y transitables los caminos internos, circular a baja velocidad, emplear sistemas de suspensión adecuados en los vehículos, disminuir la presión de los neumáticos e instruir al personal encargado de realizar la tarea.
- Cargado y descargado de los recipientes, en cualquiera de las etapas (cosecheros, bines) con especial cuidado, informando debidamente y controlando a los cosecheros, descargadores de bines en la línea, autoelevadoristas, etc.

- Mantenido a la sombra, bajo un tinglado o cubierto adecuadamente, en el caso de que no sea empacado de inmediato.

- Protegido de la desecación, principalmente en épocas de calor. Algunas medidas a tomar serían colocar media sombras, umbráculos, rociar los productos con agua, recubriéndolos con arpilleras húmedas, acortando el tiempo entre cosecha y transporte al galpón.

4.7.4. PERSONAL

- El personal deberá poseer la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

- Todos los trabajadores deben contribuir con su propia higiene personal.

- La persona que presente síntomas de enfermedad, ictericia, diarreas, tos, lesiones notorias en la piel, etc., debe avisar a su supervisor. Será separada de la zona en contacto directo con el alimento y debidamente tratada. Antes de volver a la tarea, deberá constatar su estado de salud. Los operarios con heridas en las manos se las cubrirán correctamente con bandas adhesivas, de ser necesario utilizarán guantes.

- Se debe prohibir el uso de objetos personales que puedan perjudicar a la mercadería y al mismo operario (anillos, pulseras, etc.), exigir uñas cortas y, según los productos, proveer guantes para la tarea.

- No realizar tareas acompañados por animales domésticos que pueden contaminar el producto con heces, orines y elementos contaminantes que se vehiculizan a través de las patas, pelos, etc.

- No comer en medio de los montes ni dejar residuos que se puedan pudrir y producir contaminaciones.

- Brindar buenas condiciones de trabajo a los operarios, proporcionar equipos y herramientas seguras a cada uno e instruir en su manejo y mantenimiento.

4.7.5. ENVASES

- Los cajones cosecheros, canastos, bines, envases definitivos o cualquier otro recipiente de cosecha, deberán ser de materiales aptos para estar en contacto con alimentos. Es conveniente que su diseño sea apropiado al trabajo y al peso del producto a contener y permita su fácil limpieza y desinfección.

- Limpiar y desinfectar los envases al inicio de la temporada y cada vez que los use en la cosecha.

- Colocar recubrimientos plásticos o cobertores acolchados dentro de los bines o cajones cosecheros, evitan o amortiguan la presión del producto contra las paredes de los mismos.

- No llenar más de lo adecuado los envases a fin de evitar el deterioro del producto.

- Durante el llenado de los recipientes en el campo, es aconsejable mantenerlos cubiertos para evitar la acción del sol.

4.7.6. EQUIPO E INSTRUMENTAL

- Mantener en condiciones óptimas (por ejemplo: bien afilados y completos) los instrumentos de trabajo -tijeras, cuchillos, alicates u otras herramientas- de modo que no dañen al producto y sean seguros para quienes trabajan con ellos.

- Limpiar y desinfectar, regularmente durante la jornada de trabajo, los equipos, herramientas, instrumentos y envases de cosecha que se utilizan.

4.7.7. VENTA DE PRODUCTOS FRUTICOLAS DIRECTAMENTE EN PLANTA O BIEN SISTEMAS DE "COSECHE USTED MISMO"

Muchas empresas frutícolas venden sus productos en forma directa "venta en planta" o bien permiten al consumidor minorista que recolecte las frutas que desea comprar implementando el sistema de "cosecha usted mismo".

En ambos casos el productor debe informar que la empresa posee un programa de buenas prácticas agrícolas, debiendo el cliente cumplir todo lo establecido respecto de estas medidas.

5. ESTABLECIMIENTO DE EMPAQUE (LOCAL-TINGLADO)

5.1. OBJETIVO

Lograr que el acondicionamiento (limpieza, desinfección, selección, etc.), presentación y empaque de los productos, se desarrolle de modo de mantener su calidad y sanidad, evitando las contaminaciones durante el proceso de empaque.

5.2. JUSTIFICACION

Las frutas son susceptibles a daños y contaminaciones químicas, físicas y biológicas durante el acondicionamiento y empaque.

5.3. UBICACION

Los establecimientos, tinglados o lugares destinados al acondicionamiento y empaque de frutas se deben emplazar en zonas que:

- Estén libres de contaminaciones ambientales producidas por actividades industriales o de otra índole, que resulten peligrosas para la higiene del producto y de la salud del consumidor.

- No tengan peligro de inundaciones.

- No estén expuestas a infestaciones de plagas (roedores u otros animales peligrosos por transmitir enfermedades).

- Permitan eliminar apropiadamente las aguas de limpieza y tratamiento del producto, edificio, instalaciones y equipo.

- Posean vías de acceso pavimentadas, consolidadas, compactadas o de forma tal que permitan el tránsito de rodados sin contaminar el ambiente con polvo o tierra del camino y con adecuada evacuación de las aguas de precipitación y estén convenientemente separadas de áreas destinadas a la cría de animales o zonas con abundante cantidad de animales silvestres.

5.4. DIMENSIONES, DISEÑO Y DISPOSICION

- Adecuar las dimensiones al volumen de producto a procesar, al tamaño del equipo, a la capacidad de almacenamiento, con el suficiente espacio como para que el personal se movilice cómodamente.
- El diseño y disposición de los distintos sectores serán tales que faciliten las operaciones de higiene, se evite la contaminación cruzada por aire o por el movimiento de mercadería de una zona limpia a una sucia.
- La separación de los diferentes sectores se podrá realizar por distintos medios higiénicos apropiados para el fin perseguido.
- Deberán preverse lugares específicos destinados al almacenamiento de los materiales de empaque y productos químicos que se utilicen durante el acondicionamiento (detergentes, fungicidas, aditivos, etc.).
- En el caso de productos que se empaacan bajo tinglado, será conveniente proteger los laterales con lonas u otros materiales (a modo de cortinas), sujetas en su parte superior e inferior a fin de evitar la contaminación del producto con tierra cuando sopla el viento.
- Se recomienda disponer de instalaciones adecuadas para guardar las herramientas, los equipos y otros materiales e insumos, así como para realizar tareas de mantenimiento.
- Debe poseer espacios en el interior del perímetro para el estacionamiento de los vehículos relacionados con las actividades propias del establecimiento, como así también espacios en el exterior para los vehículos no relacionados con la actividad. Establecer velocidades máximas de circulación e indicarlas a través de carteles de señalización.

5.5. CONSTRUCCIÓN

- El techo, el piso, las paredes, puertas y las ventanas deben estar contruidos con materiales impermeables, no porosos, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección.
- El piso será de un material resistente al tránsito, antideslizante debiendo presentar una pendiente adecuada que facilite el desagüe, y no poseer grietas.
- Las ventanas deben estar provistas de elementos de protección contra insectos, que se puedan remover para la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.
- Las estructuras aéreas, techos, escaleras y elevadores deben diseñarse, construirse y mantenerse de modo de prevenir la contaminación y ser seguras para el personal.

5.6. VENTILACIÓN

- Proveer una correcta ventilación a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminaciones de los productos con gotas de agua de condensación, polvo o mohos nocivos, como también regular la temperatura del ambiente.
- Contar con suficientes bocas de ventilación cuyos filtros se cambiarán o limpiarán periódicamente. La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de una zona sucia hacia una zona limpia.

5.7. ILUMINACIÓN

- Debe haber suficiente iluminación, natural y/o artificial, que posibilite llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una.
- La calidad de la luz utilizada no debe alterar la visualización del color natural de los productos.
- Las fuentes de luz artificial sobre el lugar donde se manipula el alimento deben estar protegidas para prevenir la diseminación de vidrios y otros restos en caso de roturas.
- La instalación eléctrica contará con los dispositivos de seguridad necesarios para evitar accidentes por contacto directo o indirecto. Los dispositivos en cuestión son: disyuntor diferencial, puesta a tierra, llaves térmicas, cables con doble aislamiento y contenidos en forma adecuada.

5.8. AGUA

- Se debe contar con instalaciones apropiadas para la distribución de agua potable.
- El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo: para el sistema contra incendio, refrigeración, etc.) debe circular por cañerías separadas y perfectamente diferenciadas de la potable.
- No deben existir conexiones cruzadas en la provisión de agua potable y no potable.
- Los desagües o similares fuentes de posible contaminación, deben estar diseñados para prevenir el reflujo.
- Si es necesario el almacenamiento de agua, los tanques deben ser diseñados, construidos y mantenidos para prevenir la contaminación.

5.9. EQUIPO

- Se recomienda utilizar equipos bien diseñados para la tarea y el producto a empacar, de modo de minimizar los daños al producto (por ejemplo, eliminar todo tipo de superficies cortantes, evitar caídas bruscas de un sector a otro, etc.).
- Los equipos, herramientas, máquinas utilizadas para tareas de mantenimiento deberán contar con los dispositivos de seguridad recomendados por el fabricante.
- Todo el equipo y los utensilios que puedan entrar en contacto con los alimentos deben estar fabricados con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes, resistan la corrosión y repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Los equipos y utensilios usados para desechos y limpieza deben marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

5.10. INSTALACIONES PARA LA HIGIENE DEL PERSONAL.

- Se debe disponer de instalaciones aptas para la higiene personal.
- Los sanitarios y vestuarios no deben tener acceso directo ni comunicación con las zonas donde se manipula el producto.

- Es recomendable que las puertas de acceso a los sanitarios cierren solas.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección de los sanitarios diariamente y en periodicidad acorde a la intensidad de uso de los mismos.
- Se debe disponer de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, utilizar grifos automatizados para evitar su accionamiento manual y dispositivos para el lavado y secado higiénico de las manos (jabón y toallas descartables).
- Colocar carteles con las normas de higiene a cumplir por los operarios en todos los lugares necesarios.
- Cuando se empaquen en condiciones más modestas o directamente en el campo, se dispondrá de lugares específicos para retretes y se suministrará por medio de tanques o cisternas agua potable para la higiene de los operarios. (ver punto 4.3.11.1)
- Se recomienda destinar un lugar adecuado para guardarropa y vestuario, físicamente separado de los sanitarios y de las áreas de manipulación de alimentos.

5.11. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y SEGURIDAD DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

- Se debe mantener el orden y realizar una adecuada limpieza y desinfección del lugar, instalaciones, equipos y utensilios, como mínimo diariamente.
- El volumen, la temperatura y la presión del agua deben ser adecuados tanto para las operaciones como para las tareas de limpieza.
- Se debe controlar el buen funcionamiento y estado del equipo en todas las etapas.
- Se deben hacer desinfecciones frecuentes del local con productos permitidos.
- Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata. Cualquier tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos debe realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- Las vías de acceso y sectores exteriores de las instalaciones deben permanecer limpios, despejados, libres de residuos, malezas o vegetación espontánea, pues se constituyen en un lugar para el refugio de plagas.
- Los desechos producidos durante los procesos de acondicionamiento y empaque deben ser sacados del establecimiento o lugar utilizado para esos fines y convenientemente aislados, de manera de evitar la contaminación del alimento, del agua potable, de los materiales de empaque, del equipo, etc.
- Deben existir elementos para la prevención y control de incendios en cantidad proporcional a la superficie de los establecimientos, así como equipo de primeros auxilios. Debe verificarse su estado periódicamente.

5.12. PROCESOS

- Con posterioridad a la cosecha se deberá preservar la calidad, sanidad, higiene e inocuidad del producto para el futuro consumidor, tanto se trate de aquellos que se procesan en un

establecimiento de empaque, como los que sufren procesos más sencillos o los que se seleccionan y empacan directamente en el campo.

- Según el producto, podrá someterse a tratamientos diversos, como por ejemplo: limpieza, desinfección, protección, embellecimiento, selección y empaque.

5.12.1. Recepción del producto:

- No se debe aceptar ningún producto del campo si contiene parásitos, microorganismos indeseables, químicos agrícolas u otras sustancias tóxicas que no puedan reducirse a un nivel aceptable con los tratamientos posteriores a la cosecha. Cuando sea pertinente, deben hacerse análisis de laboratorio para establecer si dichas materias primas son aptas para el consumo.

- Verificar la calidad y estado general del producto. En algunos, es necesario determinar el grado de madurez a fin de darle el destino más propicio.

- Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

- Las materias primas que son inadecuadas para el consumo fresco deben ser separadas durante los procesos, eliminadas de manera de evitar la contaminación de los alimentos, agua y medio ambiente.

5.12.2. Acondicionamiento:

Se debe eliminar la suciedad (tierra u otros materiales extraños), según el producto, en forma húmeda (con agua) o seca (por ejemplo: vibración, cepillado, etc.).

Cuando se utilice el método húmedo tenga en cuenta que:

- El agua de limpieza sea potable y que contenga UN (1) desinfectante. El más generalizado es el hipoclorito de sodio, en una concentración apropiada para combatir los patógenos de la superficie del producto sin dañar al mismo.

Se efectúa una remoción periódica del agua para evitar la excesiva acumulación de suciedad y esporas de hongos.

- La eficacia del tratamiento de desinfección está en función de la concentración del principio activo y el tiempo del tratamiento. La concentración de este principio activo es alterada por el pH y la acumulación de la materia orgánica. Por ello es fundamental el monitoreo del pH y el recambio periódico de la solución.

Si se hace preenfriado con agua, ésta deberá ser potable y contener sustancias desinfectantes. Tener en cuenta que si el sistema es por recirculación, se debe cambiar el agua regularmente, debido a la acumulación de suciedad con los pasajes sucesivos.

- En el lavado se utilicen sustancias detergentes permitidas y se enjuaguen de modo que no dejen residuos.

- Si se realiza un secado del producto con aire caliente, controle estrictamente la temperatura y tiempo de tratamiento.

- En caso de que el producto requiera un proceso de encerado y/o aplicación de fungicida, sean o no de aplicación simultánea, se deberá:

Utilizar sustancias aprobadas por el SENASA.

Controlar que en el recipiente donde se mezclan la cera con el fungicida funcione correctamente el mecanismo de mezclado.

Vigilar el funcionamiento del sistema de aplicación de cera y/o fungicida, pues se pueden tapar los picos, gotear o pulverizar menor o mayor cantidad que la necesaria.

No permitir bajo ningún concepto el mal funcionamiento del equipo en ninguna de sus etapas, pero aún menos en ésta. La mala aplicación de un producto fungicida o cera (aditivo) puede perjudicar la salud del consumidor.

5.12.3. Empaque:

- Se deberán utilizar materiales nuevos, limpios e inocuos para la salud del consumidor. En caso de envases de madera observar la legislación vigente.

- Los envases reutilizables deben ser limpiados y desinfectados correctamente y estar aprobados por el SENASA.

- En caso que se almacenen los materiales de embalaje debe hacerse en lugares destinados a tal fin, cerrados, limpios y debidamente protegidos de la entrada de plagas (cucarachas, roedores, moscas, etc.).

- Asignar responsables de la revisión, retiro y destrucción de envases en mal estado y/o sucios.

- La mercadería, embalada para ser despachada o bien para su almacenamiento, no debe atravesar la zona sucia o zonas correspondientes a etapas anteriores (de lavado o descarga del producto del campo) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

5.13. PERSONAL

- El personal deberá poseer la Libreta Sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

- Debe estar perfectamente capacitado en cada una de las tareas que realiza.

- Debe mantener su propia higiene personal, la de su vestimenta y equipo en el caso que sean responsables de alguno en particular.

- No se podrá fumar, comer, beber, salivar o mascar chicle en el lugar del trabajo.

- Cada uno de los operarios debe contar con la vestimenta apropiada al tipo de tarea que desarrolla.

- Se deberán lavar escrupulosamente las manos cada vez que usen el baño, antes de comenzar a trabajar o luego de manipular materiales contaminados.

- Se debe exigir uñas cortas y bien mantenidas y de ser necesario, el uso de guantes. Asimismo, no se permitirá el uso de cremas, perfumes y/o polvos en las manos, pues pueden manchar o transmitir olores y sabores extraños.

- Las heridas en las manos deberán cubrirse correctamente con bandas adhesivas.

- La persona que presente síntomas de enfermedad, diarreas, tos, lesiones notorias en la piel, etc., deberá avisar a su supervisor, será separada de la zona en contacto directo con el alimento y adecuadamente tratada. Antes de volver a la tarea, deberá constatar su estado de salud.

- No será lugar de descanso del personal aquel donde se manipula el producto.

- Es recomendable que los turnos de trabajo sean cortos para reducir la monotonía y el cansancio que provoca el trabajo rutinario.

- Las personas ajenas al establecimiento (visitantes, inspectores, compradores, etc.) deberán cumplir con las prácticas de higiene establecidas cuando inspeccionen el producto.

6. ALMACENAMIENTO

6.1. OBJETIVO

- Mantener la calidad, sanidad e inocuidad del producto cosechado.

6.2. JUSTIFICACION

- Un correcto almacenamiento del producto prolonga su vida útil.

6.3. CONSIDERACIONES GENERALES

- Tener en cuenta las condiciones ambientales (temperatura, humedad y atmósfera) de almacenamiento requeridas para cada producto.

- Para el caso de la conservación de varios productos en un mismo lugar, se debe considerar que los requerimientos sean similares.

- Las instalaciones para almacenaje deben estar proyectadas y construidas de forma que:

- Permitan un mantenimiento y una limpieza adecuados.

Eviten el acceso y el anidamiento de plagas.

- Permitan proteger con eficacia los alimentos de la contaminación.

Reduzcan al mínimo el deterioro de los frutos (por ejemplo: mediante el control de temperatura y la humedad).

- No deberán guardarse, en la misma cámara donde se almacenan los alimentos, productos que afecten el tiempo de conservación o las características organolépticas, como por ejemplo pescado, fertilizantes, gasolina, aceites lubricantes, etc.

- Los depósitos o cámaras deberán mantenerse limpios y correctamente desinfectados.

- Los autoelevadores que manejen pallets de producto no deben usarse para mover, basura, desechos, equipos, etc. De realizarlo, lavar y desinfectar adecuadamente.

7. TRANSPORTE

7.1. OBJETIVOS

- Procurar que los productos cosechados retengan su inocuidad e integridad.

7.2. JUSTIFICACION

- El producto tiene una gran posibilidad de contaminarse durante el transporte y manipuleo.

7.3. CONSIDERACIONES GENERALES

- Los productos deberán transportarse protegidos de la intemperie y, cuando corresponda, refrigerados para impedir su contaminación o deterioro.
- Los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente limpios, desinfectados y secos.
- Las cargas y descargas es conveniente realizarlas de día (de noche, la luz artificial atrae insectos que pueden introducirse en los envases) en lugares separados de aquel donde se procesa el producto, protegidos de las inclemencias del tiempo y de la posible contaminación.
- Durante la carga y descarga de la mercadería no se deberán tratar con brusquedad los pallets o envases individuales para evitar daños al producto por golpes, vibración o rotura.
- La carga deberá quedar firmemente sujeta o sostenida, por distintos sistemas, al compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto y evitar posibles accidentes del personal.
- En cargas mixtas tener en cuenta la compatibilidad de los requerimientos de los distintos productos (temperatura, producción de etileno y sensibilidad al mismo, humedad, etc.).
- No se deberán transportar junto con las frutas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos o cualquier sustancia que implique un riesgo para la salud que afecte la calidad de los alimentos.
- Para el transporte de productos refrigerados se sugiere:

- Que el lugar de carga sea cerrado y se mantenga refrigerado.

Previamente a la carga, enfriar el compartimiento del vehículo a la temperatura de transporte o almacenaje del producto.

- Acomodar los pallets o envases individuales dentro del transporte de forma tal que se asegure la circulación del aire frío a través y alrededor de los mismos.

Comprobar las buenas condiciones de funcionamiento del equipo de refrigeración y que se adecuen a las requeridas por el producto en particular.

- Incluir termógrafos en la carga para comprobar que la misma ha sido mantenida a la temperatura apropiada durante todo el traslado.

Corroborar el buen estado de las paredes, piso, techo y puertas del compartimiento de carga, ya que por cualquier abertura o deterioro de las mismas puede penetrar calor, suciedad e insectos o perderse frío y humedad, como así también, el correcto funcionamiento y cierre de las puertas y aberturas de ventilación.

- Verificar la limpieza del equipo pues la carga se puede deteriorar por olores producidos por cargas previas, residuos de sustancias tóxicas, presencia de insectos o sus nidos, restos de productos o la obstrucción de los drenajes de la circulación de aire en el piso.

- Estacionar y/o guardar los vehículos para el transporte en lugares aislados de la zona donde se manipulan los productos para evitar la contaminación por gases de combustión.

- Los vehículos deben contar con los dispositivos de seguridad establecidos por la legislación vigente (Ley Nacional de Tránsito).

- Los conductores deben tener la habilitación correspondiente para la conducción de vehículos de transporte.

8. CAPACITACION

8.1. OBJETIVO

Lograr que el personal que se desempeña en cada una de las etapas, tenga pleno conocimiento de las buenas prácticas de higiene y agrícolas y tome conciencia de su rol y responsabilidad para mantener la higiene, calidad e inocuidad del producto para el consumo humano.

8.2. JUSTIFICACION

La capacitación es de importancia fundamental para cualquier sistema de higiene de los alimentos. Una capacitación y/o instrucción y supervisión insuficientes sobre la higiene, de cualquier persona que intervenga en operaciones relacionadas con los alimentos, representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

8.3. CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

- Deben existir responsables del personal en cada una de las etapas (supervisores), los cuales deben vigilar y controlar permanentemente el manejo de los insumos utilizados, los procedimientos como así también de los productos cosechados.

- El personal deberá tener conocimiento profundo de la tarea que realiza en cualquiera de las etapas de obtención del producto frutícola fresco (producción primaria/ acondicionamiento/ empaque/ almacenamiento/ transporte), como así también deberá ser responsable de la protección del mismo contra la contaminación y deterioro.

8.4. PROGRAMAS DE CAPACITACION Y ACTUALIZACION DE LOS CONOCIMIENTOS

- Capacitar y supervisar periódicamente al personal a fin de detectar y corregir sus errores.

- Implementar planes de capacitación y actualización periódicos para el desarrollo de las tareas.

- La capacitación deberá diseñarse de modo que permita comprender mejor la importancia de ciertas prácticas de manipulación del producto, en particular del saneamiento o higiene personal.
- Es conveniente la capacitación conjunta del personal que actúa en las distintas etapas del proceso productivo.
- Los programas de capacitación deberán revisarse periódicamente y de ser necesario actualizarse según las exigencias del proceso.
- Todos los operarios que manejen y usen agroquímicos y aquellos que trabajen con equipos peligrosos o complejos, deben recibir una formación y capacitación específica y estar habilitados para ello, en los casos que correspondan.

8.5. SUPERVISION

El personal una vez capacitado, debe ser sometido a una supervisión periódica. Los supervisores deben tener los conocimientos necesarios sobre principios y prácticas de higiene de los alimentos, para poder evaluar los posibles riesgos y adaptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

9. DOCUMENTACION Y REGISTRO

9.1. OBJETIVOS

- Poder detectar a tiempo en qué lugar del proceso se produce un error a fin de poder subsanarlo adecuadamente.
- Establecer el origen exacto de la producción.
- Conocer la historia del procedimiento aplicado al producto.
- Reducir los riesgos de error inherentes a la comunicación puramente oral.

9.2. JUSTIFICACION

- La documentación favorece un rápido rastreo de situaciones problemáticas.

9.3. CONSIDERACIONES GENERALES

Llevar documentadas todas las tareas que hacen a los distintos procesos. A tal fin se crearán instructivos (especificaciones y manejo de equipos, procedimientos de aplicación de productos químicos, etc.) y registros de datos (monitoreo de la concentración del nivel microbiológico y químico en el agua, etc.). La información mínima que debe manejarse comprende: datos del productor y parámetros de la producción, datos de los operadores, modos de producción, equipos y técnicas, materia prima, insumos e ingredientes, condiciones climáticas, tratamientos fitosanitarios, almacenamiento, transporte, resultados de análisis, incidentes, modificaciones.

- Asegurar que todo el personal esté instruido respecto a los conocimientos llevados a cabo en cualquier etapa del proceso productivo.

- Deberá funcionar de manera tal que permita que de cada lote de producto se conozcan datos acerca de la producción primaria (cultivo-cosecha), el empaque, el almacenamiento y el transporte.
- Los instructivos deberán redactarse siguiendo la secuencia lógica de los procedimientos o tareas, en lenguaje imperativo, preciso, claro y accesible a los destinatarios. Deberán estar actualizados.
- Las planillas para el registro de datos deberán ser simples de completar y poseer suficiente espacio para volcar la información.
- Registrar datos pertinentes de la mercadería que llega, a saber: la cantidad, estado general del producto, índices de madurez, etc.
- Donde corresponda, estarán disponibles planos, procedimientos y diagramas de flujo.
- Según las zonas de producción y especies producidas deben observarse los registros reglamentariamente establecidos.

10. RASTREABILIDAD Y RETIRO DE LOS PRODUCTOS DEL MERCADO

- Todos los responsables de la cadena de producción-comercialización deberán consensuar un conjunto de procedimientos que permitan el seguimiento y la caracterización de la mercadería desde cualquier punto de la cadena alimentaria.

Ello significa la existencia de un sistema de documentación y registro que permite un rastreo retroactivo del movimiento de un producto en toda la cadena.

- Para llevar a cabo la rastreabilidad es necesario un elemento identificatorio y/o documentos adjuntos que acompañen al producto y que transmitan y conserven la historia o el origen del mismo.
- Contando con un sistema de rastreabilidad, ante un reclamo de parte de un cliente o si se detecta algún peligro para la seguridad del consumidor, los empacadores podrán ubicar y retirar total y rápidamente la mercadería pudiendo investigar el origen del problema.
- Los productos que podrían representar un peligro deben mantenerse bajo vigilancia hasta que puedan ser eliminados adecuadamente.

11. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- a) CEE. Directiva N° 93/43 CEE (14 de junio de 1993) relativa a la higiene de los productos alimenticios.
- b) CODEX ALIMENTARIUS. Código Internacional recomendado de prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 2 (1985)
- c) CODEX ALIMENTARIUS, Alinorm 97/13, Apéndice II. Proyecto de Código Internacional recomendado revisado de prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Al trámite 8 de los alimentos)

- d) CODEX ALIMENTARIUS, Informe al Comité del Codex de Higiene de Alimentos del grupo de redacción sobre Buenas Prácticas de Higiene en Productos Agrícolas Frescos, reunidos en Santiago, REPUBLICA DE CHILE, del 5 al 7 de mayo de 1998.
- e) COMITE DE SANIDAD VEGETAL DEL CONO SUR. Marzo 1995. Estándar Regional en Protección Fitosanitaria. 2.6. Glosario de términos fitosanitarios. 2.7. Glosario de términos afines al Registro de Productos Fitosanitarios.
- f) FOOD AND DRUG ADMINISTRATION - CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION. April 13, 1998. Guidance for Industry. Guide to Minimize Microbial Food Safety hazards for Fresh Fruits and Vegetable. Draft Guidance.
- g) FUNBAPA. 2002. Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura para la Producción Frutihortícola. Página 25.
- h) GIFAF (Agrupación Internacional de Asociaciones Nacionales de Fabricantes de Productos Agroquímicos). Normas para la Protección Personal al usarse plaguicidas en climas cálidos. Edición 1988.
- i) GIFAF (Agrupación Internacional de Asociaciones Nacionales de Fabricantes de Productos Agroquímicos). Normas para el Almacenamiento seguro de plaguicidas. Edición 1988.
- j) GIFAF (Agrupación Internacional de Asociaciones Nacionales de Fabricantes de Productos Agroquímicos). Normas para evitar, limitar y destruir los residuos de plaguicidas en las fincas. Edición 1988.
- k) GOMEZ RIERA, P. y HÜBBE, S. 2001- Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo y Empaque para Frutas y Hortalizas (ISCAMEN). Página 138.
- l) Health Protection Branch. Health Canadá. May 29, 1996. Good manufacturing practices regulations for foods with interpretative guidelines.
- m) IASCAV-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL. 1993. Recopilación de recomendaciones para el correcto uso y manipuleo de productos fitosanitarios y sus envases. Página 11.
- n) KADER, Adel. 1992. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Publication 3311. University California. Division of Agriculture and Natural Resources. Página 296.
- ñ) LOPEZ, O. 1998. Enfermedades de transmisión alimentaria. Revista Enfasis-Alimentación. Año 4, N° 1, mayo '98, página 16-18.
- o) MERCOSUR/GMC/Res. N° 80/96 Reglamento Técnico Mercosur sobre Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.
- p) MICROORGANISMS IN FOODS 4. Application of the Hazard analysis critical control point system to ensure microbiological safety and quality. Capítulo 9: Production and harvesting of plant foods.
- q) OPS-INPPAZ. 1998. Incidencia de las enfermedades de origen alimentario en América Latina y el Caribe. Seminario sobre los Beneficios de la Irradiación de los alimentos en el área de la salud, organizado por la Comisión Nacional de Energía Atómica, el 25 de junio de 1998.

r) SAGPyA - Subsecretaría de Alimentación y Mercados. Alimentos - Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Manual de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). 1997. El obrador Gráfica y Diseño S.R.L. Página 108.

s) SAPyA - IAN. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, Instituto Argentino de Nutrición. 1996. Guía de Alimentación para los Argentinos. Página 125.

t) SENASA, 1998. Anteproyecto de Resolución para la normalización del proceso de compostado de residuos (lodos cloacales y residuos orgánicos urbanos).

WATKINS J., SLEATH K. Isolation and enumeration of *Listeria monocytogens* from sewage, sewage sludge and river water. *Journal of Applied bacteriology* 1981,50,1-9.

El presente documento ha sido elaborado por la SAGPyA exclusivamente con fines explicativos y como guía para el usuario. Todo cambio normativo y/o nuevas exigencias de organismos nacionales y/o internacionales, pueden no encontrarse contemplados en el mismo. La SAGPyA no garantiza la exactitud de la información suministrada, no representando la utilización de la misma responsabilidad alguna para este organismo.