

Incorporación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) al CAA para frutas y hortalizas

¿Cuáles son los requisitos?

Ing. Prod. Agrop. Fernando Perez Eseiza
M.N. 1012-33-15
Coordinador Técnico CPIA

www.cpia.org.ar



¿Cuál es la norma?

Resolución Conjunta 5/2018 SECRETARIA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMIA
Resolución Conjunta 5/2018 SECRETARIA DE REGULACION Y GESTION
SANITARIA
23-oct-2018

INCORPORASE AL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO EL ARTICULO 154 TRIS.

Fuente: Res. Conjunta 5/2018



¿Cómo quedó redactado el artículo del CAA?

“Artículo 154 tris: **toda persona física o jurídica** responsable de la producción de **frutas y hortalizas** deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: **producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo**, a excepción de aquellos registrados como empaques”.

Fuente: Res. Conjunta 5/2018



¿Qué se entiende por BPA?

“Las BPA son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios”.

Fuente: Res. Conjunta 5/2018



¿Cuáles son los plazos?

- ➔ Sector frutícola a partir del 2 de enero de 2020.
- ➔ Sector hortícola a partir del 4 de enero de 2021.

Fuente: Res. Conjunta 5/2018



¿Qué establece la resolución?

REQUISITOS MÍNIMOS DE HIGIENE E INOCUIDAD sobre:

- Documentación obligatoria
- Productos fitosanitarios
 - Agua
 - Manipulación
 - Animales
- Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas
- Asistencia técnica

Fuente: Res. Conjunta 5/2018



¿Cuáles son los requisitos?



Documentación obligatoria/trazabilidad.

2.1. Documentación obligatoria/trazabilidad.

2.1.1. Los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (**RENSPA**).

2.1.2. Los productores deberán identificar los alimentos fruti-hortícolas producidos, empleando etiqueta/rótulo, consignándose los datos previstos en normativa vigente.

2.1.3. Los productores deberán trasladar los productos fruti-hortícolas producidos, empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (**DTVe**), cuando las autoridades sanitarias lo exijan, previsto en normativa vigente.



RENSPA



Sistema de Registros
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Productores Agropecuarios

RENSPA:	<input type="text"/>	CUIG:	<input type="text"/>
Razon social:	<input type="text"/>	CUIT:	<input type="text"/>
Fecha Inscripción/Reinscripción:	<input type="text" value="DD/MM/YYYY"/> 	Partido:	<input type="text" value="== Seleccione Partido =="/>
Provincia:	<input type="text" value="== Seleccione Provincia =="/>	Tipo de producto:	<input type="text" value="== Seleccione Especie =="/>
Localidad:	<input type="text" value="== Seleccione Localidad =="/>		
Registro especial:	<input type="text" value="== Seleccione Tipo =="/>		

Ingrese el texto de la imagen: 

 Página 0 de 0

[Cuig](#) [Renspa](#) [Cuit](#) [Razón social](#) [Tipo explotación](#) [Ganadera](#) [Agrícola](#)

Fuente: https://aps2.senasa.gov.ar/registros/faces/publico/personas/tc_productoresagropecuarios.jsp



7° SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DTV-e



CUVE • Clave Unica de Validación Electrónica

Servicio de validación electrónica de documentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Validar documento

Document validation

Ingrese el código único de validación electrónica (CUVE):

Insert CUVE (Sole Electronic Validation Code):

Ingrese el texto de la imagen:

Type the text of the image:



Luego presione "Consultar"...

Finally click on "Consultar"...

Consultar

Fuente: <https://aps2.senasa.gov.ar/vdc/faces/consulta.jsp>



7° SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Productos fitosanitarios

2.2.1. Los productores deberán cumplir con las **recomendaciones y las restricciones de uso**, indicadas en el marbete/etiqueta y registrar la aplicación.

2.2.2. Sólo deberán utilizar productos fitosanitarios **autorizados** por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (**SENASA**), en sus envases originales y para los **cultivos permitidos**.

2.2.3. Los productos fitosanitarios se deben almacenar, en un depósito específico, cerrado con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula y/o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de contaminación. El depósito debe estar bien ventilado e iluminado con luz natural y artificial, debidamente señalizado con carteles de advertencia.

2.2.4. Manejo de envases según **reglamentación legal vigente**.



Agua

2.3.1. Se debe realizar un uso **eficiente, seguro y racional del agua**.

2.3.2 Los productores deberán implementar medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada en la explotación cumpla con los requisitos **establecidos en el CAA para higiene y consumo de personal**.

2.3.3 Para el **agua de uso agrícola** se deberá asegurar el cumplimiento de las legislaciones **aplicables de cada provincia**.



Manipulación

2.4.1. En la manipulación de las hortalizas y frutas al momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio, es fundamental cumplir con las **pautas de higiene básicas**, principalmente el lavado adecuado de las manos de todos los operarios (**manipuladores**).

2.4.2. El **lavado de manos** deberá realizarse con agua potable y elementos adecuados para su limpieza, antes de comenzar a trabajar, después del uso de las instalaciones sanitarias y/o después de manipular residuos.

2.4.3. En el caso que **no se cuente con agua potable**, los manipuladores deberán utilizar agua tratada por alguno de los siguientes métodos: **hervido, clarificación, cloración**.



Animales

2.5.1. Se deberá impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado.

2.5.2. Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades), a través de prácticas que eviten su entrada, proliferación y acercamiento.

2.5.3. En el caso de los animales de trabajo que se utilicen para otras tareas deberán estar sanos, vacunados y desparasitados.



Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas.

Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros utilizados en las actividades de producción primaria contempladas en la presente, deben estar **registrados en el SENASA**.

2.6.2. Los fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas producidos por el responsable de la producción primaria, deben someterse a tratamiento, compostado u otros que minimicen el riesgo sanitario.

2.6.3. Se prohíbe expresamente la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos, como enmiendas orgánicas, así como el uso de enmiendas orgánicas sin tratamiento.



Asistencia técnica

Deberá contar con la asistencia de un técnico /profesional para **asesorar en la implementación** de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas.

La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.



Algunas preguntas...

¿La gestión de inocuidad implica trazabilidad. Si quiero que mi proveedor me garantice la misma, con la incorporación al CAA se puede llegar a cumplir?



Algunas preguntas...

¿Que certificación o documento puedo pedirle a mi proveedor para que me garantice el buen manejo de los cultivos y así controlar peligros químicos difíciles de reducir a niveles aceptables en la líneas de proceso?



Algunas preguntas...

¿En qué posición quedan algunas certificaciones como Global Gap?



¿Dónde puedo consultar?

SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA Y SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 5/2018

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/315000-319999/316561/norma.htm>



¿Dónde puedo consultar?

 **BPA**
en FRUTAS y
HORTALIZAS



**DIRECTRICES BPA
FRUTIHORTICOLAS**

Secretaría
de Agroindustria  Ministerio de Producción y Trabajo
Presidencia de la Nación

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/que_debo_saber.php



7° SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

¿Dónde puedo consultar?



REQUISITOS MÍNIMOS

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA	PRODUCTOS FITOSANITARIOS	AGUA	MANIPULACIÓN
ANIMALES	USO DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS Y ENMIENDAS	ASISTENCIA TÉCNICA	

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/requisitos_minimos.php



¿Dónde puedo consultar?

BPA
FRUTAS Y
HORTALIZAS

REQUISITOS MÍNIMOS

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA	PRODUCTOS FITOSANITARIOS	AGUA	MANIPULACIÓN
ANIMALES	USO DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS Y ENMIENDAS	ASISTENCIA TÉCNICA	

Documentación obligatoria

Acciones legales nacionales y/o provinciales que regulan sobre los requisitos mínimos obligatorios para cumplir por parte del productor de hortalizas y frutas frescas, que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos.

[Ver Normativa SENASA >](#) [Ir al sitio de SENASA >](#)

Disposición Conjunta 13/2007 y 154/2007 Inscripción obligatoria en Renspa. Ver resolución	Resolución 31/2015 Aprobación del Documento de Tránsito Vegetal.- DTV Ver resolución	Disposición 3-E/2018 DTV para Pimiento, durazno y pelón. Ver resolución	Disposición conjunta 3/2018 DTV para raíces, bulbos y tubérculos. Ver disposición
Resolución 145/1983 Inscripción de empaque de frutas frescas cítricas. Ver resolución	Resolución 554/1983 Frutas frescas no cítricas. Ver resolución	Resolución 58/2007 RENSPA Marca comercial e identificación con Renspa. Ver ley	

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/bpa/requisitos_minimos.php

MUCHAS GRACIAS

Ing. Prod. Agrop. Fernando Perez Eseiza
M.N. 1012-33-15
Coordinador Técnico CPIA

www.cpia.org.ar

