

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS
REUNIÓN PLENARIA 2, 3 y 4 de septiembre de 2008
ACTA N° 78

En la CIUDAD DE BUENOS AIRES, a los cuatro (4) días del mes de septiembre de dos mil ocho (2008), con la presencia de: Dr. Carlos SORATTI, Dr. Oscar ZUBIETA, Dra. Alicia MENÉNDEZ, Lic. Jorgelina AZAR, Dr. Daniel Hugo RODRÍGUEZ, Dr. Fabián Gustavo BENÍTEZ, Dr. Pablo MORÓN, Lic. Lucía JORGE, Ing. Agr. Mercedes NIMO, Ing. Agr. Miguel Ángel LOPEZ, Lic. Matías PERAGGINI, Ing. Raúl SAMITIER, Ing. Agr. Ricardo BOCHINFUSO, Dra. Nadia BAUCIA, Dra. Graciela CERUTTI, Dr. Marcos MONTEVERDE, Dr. Alfredo GRAMAJO GUTIERREZ, Tca. Rosa CUARTO, Dra. Clara PONCE, Ing. Fernando Lavaggi, Téc. Ludmila MAZZEI, Lic. Mariem Laila ANDJELIC, Lic. Sara BENITEZ, Ing. Agr. Natalia CURCIO, Ing. Patricia PARRA, Rosa Beatriz NAVARRO, Dra. Graciela BORGES, Lic. Karina HARITCHABALET, Dra. Adriana BISCAYART, Lic. Maria Teresa FERNÁNDEZ, Lic. Marcela RODRÍGUEZ, Dra. Maria Ángel D'ANNA, Dra. Vilma SIERVO DE ARIAS, Dr. Alejandro RUBIÓ, Brom. Nelsa CARMODY, Lic. Nadia LIBOA, Srta. María Julia GERACI, Srta. Jesica CHERÑAVSKY, se desarrolló la reunión plenaria.

- Proyectos de modificación del CAA

- ✓ Expte. N° 1-47-2110-5776-07-9 Ref.: Sistema de muestreo

Se analizó el documento tomando en consideración los comentarios de los representantes jurisdiccionales, las observaciones recibidas y la Nota del CONASE N° 18/08. La CONAL acuerda que se reformule el proyecto teniendo en cuenta los casos particulares en especial "bocas de expendio". El proyecto reformulado se enviará por mail para observaciones con un plazo de 15 días. En caso de recibirse observaciones, si éstas no afectan cuestiones de fondo se enviará el proyecto a consulta pública por un plazo de 60 días.

- ✓ Expte. N°6102-309-04: Té

Se dio tratamiento al tema, evaluándose las posibilidades de inclusión del té rojo en el CAA y la incorporación de especificaciones precisas para su identificación

Rosa Cuarto
Tca. Sup. Ind. Alimentarias
Jefa Bromatología
S.SP / DGALS / MAS
Prov. Santa Cruz

[Handwritten signatures and initials on the left margin]

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]

- dado que no corresponde proponer, entonces, la incorporación al CAA el jugo de la *Morinda citrifolia* no es posible recomendar la inclusión de cualquier bebida que lo incluya;

Por lo expresado, la CONAL considera que no se reúnen las condiciones como para ser incorporado al CAA como alimento. No obstante, la empresa podrá presentar el jugo de *Morinda citrifolia* para su evaluación como producto fitoterápico.

- ✓ Expte. 1-47-2110-10280-07-4 BPA Frutícola, hortícola, aromáticas. Expte. 1-47-2110-5752-03-8: BPA hortícolas

Evaluado el documento consolidado, las observaciones recibidas y la opinión del CONASE, la CONAL acuerda remitir el proyecto (que consta como Anexo I) para el trámite administrativo.

- ✓ Expte. N° 1-47-2110-1805-03-6. Ref.: Alimentos Cárneos: Chorizos frescos

Evaluada la petición, la información aportada y los comentarios surgidos acerca de chacinados en general, la CONAL acordó abordar el tema de manera más amplia respecto de lo solicitado en el expediente para la próxima reunión. Los integrantes remitirán propuestas hasta 20 días antes de la próxima reunión, tomando como referencia el numeral 16.1.9 del Decreto N° 4238/68.

- ✓ Expte. 1-47-2110-10046-7-7: Incorporación de fosfolipasa C en el Cap. XVI del CAA
Nota fosfolipasa- Nota CONASE

Evaluada la propuesta, la Nota del CONASE N° 05/08 la CONAL acuerda incluir la Fosfolipasa C como coadyuvante de elaboración y agregar el ítem "f) Fosfolipasa C proveniente de microorganismos. Para uso en la industria aceitera", en el artículo 1263 del CAA y enviar el proyecto a consulta pública.

- Proyectos de modificación del CAA

- Expte. 1-0047-2110-6000-08-5 Ref.: Envases

Se evaluó el documento efectuándose algunas modificaciones. La CONAL acuerda su envío a la consulta pública por un plazo de 60 días.

[Handwritten signatures and initials on the left margin]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN
Tercer Subsector Alimentación
Instituto Tecnológico de Alimentos
Calle 10 de Agosto 1000, Lima 1000

- Expte. 1-47-2110-1669-01-3: Artículo 1050 del CAA

Luego de evaluar el tema se planteó la necesidad de promover un estudio de los parámetros de los jugos de las distintas regiones del país para lo cual se considera necesario convocar a los productores, a las cámaras, a las provincias productoras y a los organismos integrantes del sistema con el objeto de planificar el estudio.

- Temas que ingresen del CONASE

- Expte. N° 1-47-2110-5823-07-0 Ref.: Categorías de bebidas alcohólicas

Se discutió el proyecto y se efectuaron algunas modificaciones, la CONAL acuerda remitirlo a consulta pública por un plazo de 60 días.

Con respecto al proyecto referido a la adición de micronutrientes de no recibirse observaciones dentro de un plazo de 15 días también será remitido a consulta pública por un plazo de 60 días. Dado que el CONASE no se reunió en los plazos requeridos por el reglamento de la CONAL, se le solicitará emitir opinión antes del 1° de noviembre respecto de ambos proyectos. En caso de no recibir respuesta, se interpretará que no median objeciones.

- Expte. N° 1-0047-2110-7701-07-1 Ref.: Especificaciones para Vegetales mínimamente procesados

Tomando en consideración la Nota CONASE N° 29/07, atento a que no emitió nuevo dictamen en el plazo establecido, la CONAL acuerda remitir el proyecto al trámite administrativo.

- Expte. 1-47-2110-5752-03-8: BPA hortícolas

Este expediente fue unificado con el Exp. 1-47-2110-10280-07-4.

- Expte. 1-47-2110-5920-06-3. Alimentos vegetales

Dado que el CONASE no se reunió en los plazos requeridos por el reglamento de la CONAL, se le solicitará emitir opinión antes del 1° de noviembre. En caso de no recibir respuesta, se interpretará que no median objeciones.

- Decreto 815/99

Rosa Cuarto
Tec. Sup. Ind. Alimentarias
Jefa Bromatología
S.SP / DGALS / MAS
Santa Cruz

Se puntualizó acerca de los aspectos del Decreto 815/99 posibles de ser actualizados (Anexos) y se hizo mención al acta CONAL de Julio de 2007 en lo referido a realización de propuestas.

- Informes Grupos de Trabajo que concluyeron su tarea
 - ✓ Comidas manufacturadas industrialmente (Propuesta: reemplazar el art. 158bis y el art. 175 del CAA).

El grupo comentó que se encuentra aún trabajando para consensuar la definición por lo cual se continuará con el tratamiento.

- Solicitudes de modificación/actualización del CAA

- Expte. N° 1-47-2110-2154-08-2 Ref.: Alimentos de soja

Evaluada la solicitud la CONAL acuerda elaborar el proyecto para su envío al CONASE con solicitud de que se expida antes del 1ro. de noviembre y a consulta pública por un plazo de 60 días.

- Expte. S01:0113661/2008 - Pulpa de naranja deshidratada

Evaluada la petición, la CONAL acuerda informar al solicitante que el producto pulpa de naranja deshidratada sólo puede ser utilizado en aquellos alimentos cuyas especificaciones lo admitan. Esta Comisión concluye asimismo que no es un ingrediente que pueda admitirse para su uso en productos cárnicos definidos en el CAA.

- Exp. 1-47-2110-1998-03-3. NaFeEDTA.

La CONAL resuelve continuar con la evaluación en la próxima reunión en base al posible aporte de nuevos elementos referidos a la dieta.

- Notas

- Nota: CAFEPA Derog. Art. 1298 al 1321 del CAA (Ad. Aromatizantes)
- Nota COPAL: Derog. Art. 1298 al 1321 del CAA

Se toma conocimiento y se informará a los solicitantes que la norma de internalización de las Resoluciones MERCOSUR expresamente dispone la abrogación de aquellas normativas que se oponen a ella por lo cual resulta innecesario otra aclaración al respecto.

-Nota: CIPA Farináceos

ROSE CUARTO
Téc. Sup. Int. Alimentación
S. SP / DGAL.S / M&S
Prov. Santa Cruz

Se toma conocimiento y se tendrá en cuenta en el caso de evaluarse una modificación de los parámetros para harina.

-Nota: Consorcio de Exportadores de Carnes
SENASA se compromete a enviar por mail los antecedentes 30 días antes de la próxima reunión a fin de poder tratar el tema.

- Nota: FADEEAC Art. 154 bis (Transporte)
La CONAL acuerda comunicar a la FADEEAC que resulta difícil explicitar los distintos modos idóneos de transporte de sustancias alimenticias en el modo solicitado. Los modos deben evaluarse a la luz de cada situación particular y teniendo en cuenta la finalidad perseguida. Entonces, aprehender la multiplicidad de situaciones factibles en la práctica – amén de los requisitos que puntualmente se expresan en el art. 154bis del CAA- podría conllevar el riesgo de no contemplar el universo de casos.

- Plaguicidas y cianotoxinas en agua. Foro Ambiental de Córdoba.
Con respecto a lo solicitado por el Foro Ambiental de Córdoba, la CONAL informará que lo requerido en los puntos 1, 2 y 4 excede la competencia de esta Comisión. En cuanto al punto 3, la CONAL acuerda estudiar la inclusión en el CAA de los niveles máximos permitidos en el agua potable de los plaguicidas autorizados actualmente en el país.

- Nota: CAFIM - Conservas de origen vegetal
La CONAL acordó derivar la nota al Grupo de Trabajo.

Con respecto a los siguientes temas, la CONAL continuará su tratamiento en la próxima reunión.

- Nota: Federación Arg. de la Ind. de Aguas Gaseosas Art. 982 y 983 CAA – plazo de 10 años
- Proyectos de Ley Diputados plazos agua
- Nota Consejo Hídrico Federal
- Nota: Municipalidad Venado Tuerto
- Nota: CAICHA y SAGPyA Tasas de abasto
- Notas: Marzocchi sobre vinagres.
- SAGPyA – Rotulación de Envases (miel) botulismo
- Nota: SAGPyA manzanilla
- Silicato de K y Al – Merck
- Nota COPAL Nitratos
- Nota Spirulina

La SAGPyA desea dejar asentado que fueron remitidas sendas notas para ser ingresadas en la CONAL, cumpliendo en tiempo y forma con el envío de las mismas, que no fueron incorporadas en la agenda de la reunión. Se solicita se rectifique la omisión para la próxima reunión.

-Temas MERCOSUR: Revisión de la Res. GMC 73/97

Debido a la necesidad de acordar criterio respecto de la solicitud de Brasil de incluir aditivos en productos cárneos (revisión de la Res. GMC 73/97) la CONAL fija una reunión extraordinaria para el martes 28 de octubre. Previamente se remitirán los antecedentes del tema.

Se proponen los días 25, 26 y 27 de noviembre para la próxima reunión ordinaria. Se recibieron propuestas para que la sede sea la ciudad de Mar del Plata o en su defecto la Provincia de Santa Cruz. Se realizarán las consultas correspondientes.

[Handwritten signatures and stamps]

NELSA BEATRIZ CARMODY
DIRECCION DE INDUSTRIA,
COMERCIO Y SERVICIOS
MINISTERIO DE PRODUCCION
PROVINCIA DE RIO NEGRO

DR. GRACIELA I. CERUTI
DIRECTOR DE ALIMENTOS
Subsecretaría de Asuntos Agrarios
y Alimentos

Rosa Cuarto
Tec. Sup. Ind. Alimentarias
Jefa Bromatología
S.SP / DGALS / MAS
Prov. Santa Cruz

Lic. Alicia MENENDEZ
LIC. FERNANDEZ MARIA TERESA
POSA CURSUS UT

DR. DANIEL H. RODRIGUEZ
MEDICO-VETERINARIO
ABOGADO - SENASA

DR. P. L. MONIEN
SAGPYA

DR. DISCAYANT
Adriana
Unio de Salud
Pue BSAS

BENTON, SIRS
G.C.A.B.A.

DR. FRIQUEZ MARCELO
Pue. BSAs

SAGPYA
BAUCH

MARCO?

ENAO

RIO NEGRO

ECBA

MARCELOS NIRO
SAGPYA

LIC. BORRERO
Sub Bromat. L.P.

Ludmila Mazzer
SAGPYA

Clara Ponce
Docum. Fis. Control
Neuquén

Andriette
Neuquén

DR. DANIEL H. RODRIGUEZ
MEDICO-VETERINARIO
ABOGADO - SENASA

DR. P. L. MONIEN
SAGPYA

BUENOS AIRES,

VISTO la Ley 18284, el Decreto 2126/71, Código Alimentario Argentino (C.A.A.), las Resolución número 71 del 12 de febrero del año 1999 de la entonces SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, las Resoluciones números 510 del 11 de junio de 2002 y 530 del 26 de noviembre de 2001 DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el Expediente N° 1-47-2110-5752-03-8 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la protección de la salud humana constituye un motivo de preocupación primordial en donde el Estado debe asumir un rol activo en el diseño y ejecución de políticas para los sectores productivos cuya actividad repercute en toda la cadena agroalimentaria.

Que la producción primaria de frutas, hortalizas y productos aromáticos y su manipulación realizada de manera inadecuada constituyen la principal fuente de pérdida de inocuidad del producto.

Que la producción primaria y el aumento de la complejidad de estas cadenas agroalimentarias observadas en los últimos tiempos requieren mecanismos eficientes de control, así como precauciones para evitar la contaminación de estos productos durante el proceso productivo.

Que las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son todas las acciones tendientes a reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en la producción primaria.

Que resulta necesario establecer la observancia obligatoria de las buenas prácticas en la producción de hortalizas, frutas y productos aromáticos con el objeto de proteger la salud de la población y mejorar la calidad de los alimentos en su faz primaria.

Que a la fecha, las normas que las regulan son recomendatorias, existiendo el pedido de tornar aquellas prácticas en obligatorias, paulatinamente y por sectores.

Que la Resolución número 71/99 de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas.

Que la Resolución número 510/2002 se aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas.

Que la Resolución número 530/2001 aprobó las normas relativas a las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos aromáticos.

Que se deben establecer plazos para la exigibilidad del cumplimiento por parte de los destinatarios de la norma, en forma escalonada en el tiempo.

Que la Comisión Nacional de Alimentos –CONAL- aprobó la obligatoriedad de la Buenas Prácticas Agrícolas y su inclusión en ese sentido en el C.A.A., conforme surge del Acta N° 64 de la Reunión Plenaria de los días 20 a 22 de abril de 2005.

Que la CONAL, habiendo evaluado el proyecto de Acto Administrativo, se expidió favorablemente

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

ARTICULO 1°.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo xxx que quedará redactado de la siguiente manera: "Los productores de frutas, hortalizas y aromáticas deberán cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas.

1. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA):

Son el conjunto de acciones destinadas a prevenir, reducir y controlar las posibilidades de contaminación biológica, química y/o física durante los procesos productivos.

2. OBJETIVOS:

Establecer los requisitos generales (esenciales) de higiene y de buenas prácticas para productos agrícolas (hortícolas, frutícolas y aromáticos) para lograr alimentos inocuos.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Las BPA se aplican a toda persona física o jurídica responsable de la explotación de por lo menos un establecimiento en el cual se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), empaque, y/o almacenamiento en el mismo establecimiento primario y transporte en el establecimiento productor.

4. DEFINICIONES:

A los efectos del presente Código se define:

Aguas negras: Las que proceden de viviendas, poblaciones o zonas industriales y arrastran suciedad y materia orgánica.

Agua de uso agrícola: El agua que se utiliza en los cultivos por razones agronómicas como en el riego, control de heladas, lavado de equipo e instrumental, aplicación de fitosanitarios, soluciones de fertilizantes, cultivos hidropónicos y otras operaciones similares

Enmienda: Toda sustancia o mezcla de sustancias de carácter mineral u orgánico, que incorporada al suelo modifique favorablemente sus caracteres físicos o físico-químicos, sin tener en cuenta su valor como fertilizante.

Manejo Integrado de Plagas (MIP): Sistema de manejo de plagas que en el contexto del medio ambiente asociado (agroecosistema) y de la dinámica de población de las especies de plagas, utiliza todas las técnicas disponibles para mantener la plaga a niveles inferiores a aquellos que causan daño económico al cultivo, reduciendo o minimizando los riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Residuo de plaguicida: Cualquier sustancia química o agente biológico especificado presente en o sobre un 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.

Tiempo de Carencia: Tiempo legalmente establecido, expresado usualmente en número de días, que debe transcurrir entre la última aplicación de un producto fitosanitario y la cosecha. En el caso de aplicaciones poscosecha se refiere al intervalo entre la última aplicación y el consumo de producto vegetal.

Tiempo de reingreso: Plazo que debe transcurrir entre la aplicación de cada uno de los productos fitosanitarios y el momento en que una persona puede entrar al lote/cuartel/parcela, sin poner en riesgo su salud.

Triple Lavado: Procedimiento que se aplica a los envases vacíos de productos agroquímicos por medio del cual se promueve la descontaminación de los mismos reduciendo los restos de dichos productos, previo a su inutilización.

6. CRITERIOS GENERALES:

En la producción primaria se deberán implementar medidas de prevención y control de la contaminación física, química y biológica, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Seleccionar adecuadamente el sitio de producción
- b. Realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.
- c. Manejar los suelos en forma sustentable.
- d. Seleccionar adecuadamente el material de propagación en función de la zona de producción.
- e. Adoptar medidas de seguridad tendientes a proteger la salud de los trabajadores.
- f. Prevenir y controlar plagas y enfermedades. Utilizar de manera racional, eficiente y segura los productos fitosanitarios y fertilizantes y enmiendas.
- g. Impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación del producto cosechado.
- h. Adecuar las instalaciones del establecimiento a los procesos que se realicen.
- i. Señalizar las áreas donde exista un peligro potencial.
- j. Manipular productos de cosecha y pos cosecha en forma higiénica y segura.
- k. Capacitar a los trabajadores
- l. Documentar y registrar todas las actividades inherentes a la producción
- m. Implementar un sistema de trazabilidad de los productos.
- n. Contar con un responsable de la implementación de las BPA.

7. APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS:

a. Seleccionar adecuadamente el sitio de producción

Deberá producirse, cultivarse, y cosecharse productos en áreas donde no existan sustancias potencialmente nocivas que puedan provocar contaminación de los mismos.

b. Realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua

Deberán implementarse medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada en la explotación cumpla con los requisitos establecidos en el presente Código, admitiéndose variaciones químicas, físicas y/o físico/químicas, siempre que en virtud de las características particulares de la zona fuera necesario, no comprometa la inocuidad del producto y el organismo competente así lo autorizara.

c. Manejar los suelos en forma sustentable

Los suelos de cultivo, se deberán manejar adoptando técnicas que eviten o minimicen la erosión, la compactación y salinización de las áreas de cultivo, a fin de garantizar la sustentabilidad del recurso.

d. Seleccionar adecuadamente el material de propagación en función de la zona de producción.

Las semillas y otros materiales de propagación, de ser posible deberán estar fiscalizados o identificados por el organismo competente. En caso contrario, se deberá contar con registros de su origen.

e. Adoptar medidas de seguridad tendientes a proteger la salud de los trabajadores.

Contar con procedimientos escritos de prevención y pasos a seguir en casos de emergencia un botiquín de primeros auxilios y un listado actualizado de los centros de salud más cercanos.

f. Prevenir y controlar plagas y enfermedades. Utilizar de manera racional, eficiente y segura los productos fitosanitarios y fertilizantes y enmiendas.

La selección y manipulación (transporte, preparación del producto, aplicación, equipamiento de aplicación), de productos fitosanitarios, fertilizantes y enmiendas deberá realizarse de manera segura a fin de prevenir la contaminación del producto y preservar la salud del personal.

g. Impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación del producto cosechado.

Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros a través de prácticas culturales que eviten su entrada, proliferación y acercamiento. En el caso de animales de trabajo, deberán ser de sanidad reconocida.

h. Adecuar las instalaciones del establecimiento a los procesos que se realicen.

Deberán contar con la estructura edilicia y equipamiento acordes a las operaciones que se realicen y cumplir con los requisitos generales (esenciales) de higiene.

i. Señalizar las áreas donde exista un peligro potencial.

Deben existir carteles y señales de advertencia claros, de fácil visualización y comprensión.

j. Manipular productos de cosecha y pos cosecha en forma higiénica

Deberán Implementar medidas eficaces de limpieza y desinfección en las instalaciones y todas las zonas de manipulación de producto, equipamientos, utensilios, recipientes, entre otros, según corresponda.

La limpieza deberá realizarse con la frecuencia necesaria y se desinfectarán siempre que las circunstancias así lo exijan.

k. Capacitar a los trabajadores

Las personas que participan del proceso productivo deberán recibir capacitación adecuada y continua acerca de las tareas en las que intervienen, entre ellas manipulación de alimentos, seguridad e higiene personal, manejo seguro de fitosanitarios y de equipamientos y maquinarias peligrosas.

l. Documentar y registrar todas las actividades inherentes a la producción

Los productores deberán implementar y mantener registros apropiados de las tareas y procesos que se llevan a cabo, como así también de la documentación que permita, entre otros, el rastreo del producto.

m. Implementar un sistema de trazabilidad de los productos.

Se deberá contar con un sistema que permita rastrear el producto hasta la salida del establecimiento lo cual estará en concordancia con el sistema de registros.

n. Contar con un responsable de la implementación de BPA.

Deberá contar con un responsable que por la naturaleza de sus estudios/experiencia a juicio de la autoridad competente, está capacitado para dichas funciones, el que además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades competentes

ARTÍCULO 2°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Otórgase a los productores de hortalizas, frutas y aromáticas un plazo máximo de 5 años para la implementación integral de las BPA. Dicha implementación se llevará a cabo en forma gradual, en tres etapas, con plazos de 2, 3 y 5 años respectivamente y serán definidas por la autoridad nacional competente.

ARTÍCULO 4°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda, dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE.

EXPEDIENTE N° 1-47-2110-5752-03-8

RESOLUCIÓN (S.P.R. e I.) N°

RESOLUCIÓN (S.A.G.P.Y A.) N°