

8. BPA – Buenas Prácticas Agrícolas de frutas y hortalizas.

Parte 1

Autores: Ing. Agr. Melis, A. y Lic. Gopar, A

Correo-e: melis.alejandro@inta.gob.ar

A partir de enero de 2021, comenzó la obligatoriedad de cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas en frutas y hortalizas. Esto implica, desde lo formal, el conocimiento y aplicación de algunas técnicas y formas de trabajar, y también incluye aspectos administrativos tales como registros, identificaciones y documentos que deben tenerse en cuenta. Con este artículo comenzamos una serie de entregas con el fin de hacerles llegar todos los requisitos a cumplir y que de esa manera se pueda garantizar una comercialización segura.

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
BASES

PROTECCIÓN AL AMBIENTE
MINIMIZANDO EL IMPACTO NEGATIVO DE LA PRODUCCIÓN SOBRE LA BIODIVERSIDAD, EL AGUA, EL SUELO Y EL AIRE.

CONSUMIDORES CONSCIENTES
LA POBLACIÓN CADA VEZ SE FORMA, INFORMA Y RESPONSABILIZA EN MAYOR MEDIDA AL MOMENTO DE ACCEDER A ALIMENTOS DE CALIDAD, INOCUOS Y SALUDABLES, CUYA PRODUCCIÓN SEA RESPETUOSA DEL AMBIENTE Y DE LAS CONDICIONES LABORALES.

BIENESTAR Y SEGURIDAD DE AGRICULTORES
ASEGURAR CONDICIONES ÓPTIMAS A PARTICIPANTES DEL PROCESO AGROPRODUCTIVO.

LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) SON OBLIGATORIAS SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA), PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS FRESCOS, PARA LOS PRODUCTORES DE FRUTAS A PARTIR DEL 2/1/2020 Y DESDE EL 4/1/2021 PARA EL SECTOR HORTÍCOLA.

Más información en:
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa>

Las buenas prácticas agrícolas (**BPA**) es el nombre que reciben una serie de actividades, acciones, tecnologías y prácticas aplicadas a la producción de **frutas, hortalizas** y demás cultivos, con la finalidad de asegurar la higiene e inocuidad de los alimentos y encaminadas a asegurar la calidad del producto entregado al consumidor. Así abarcan todo el proceso productivo: producción agrícola, procesamiento y transporte, y se orientan en múltiples dimensiones (ambiental, económica y social) para lograr la sustentabilidad.

En nuestro país, para el caso puntual de Frutas frescas, las BPA son obligatorias según lo establece el Código Alimentario Argentino (CAA) a partir del 2/1/2020 y desde el 4/1/2021 para el sector hortícola. Desde entonces, están afectadas al cumplimiento de la misma todas las personas físicas o jurídicas responsables de la producción de frutas y hortalizas cuando 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 empaque.

Las BPA implican una serie de **requisitos mínimos obligatorios** para cumplir por parte del productor de hortalizas y frutas frescas que se encuentra regulado y reglamentado mediante leyes, normativas y resoluciones nacionales, provinciales y municipales. Dichos requisitos están en el ámbito de:

- Documentación y registros.
- Manejo de las sustancias utilizadas para prevenir y controlar plagas o enfermedades.
- Uso de agua segura en el proceso productivo.
- Impedimento del ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación del producto cosechado.
- Producción, registro y aplicación de fertilizantes, compost, enmiendas, sustratos, acondicionadores, protectores y materias primas.
- Manipulación de las hortalizas y frutas al momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio.
- Asistencia técnica.

Documentación

Se ha fijado cuál es la documentación obligatoria que resguarda el traslado de productos y es indispensable para lograr la trazabilidad (conocer su origen y destino). Luego, los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) y ciertos productos deben contar con el Documento de Tránsito Vegetal electrónico (DTV-e) para su traslado. De igual manera, el productor debe identificar los productos frutihortícolas, colocando una etiqueta o rótulo, según normativa vigente.

Inscripción Obligatoria en RENSPA. (Disposición Conjunta 13/2007 y 154/2007)

Todos aquellos productores agrícolas (frutihortícolas) dedicados a la producción y entrega de productos de origen vegetal para consumo, deberán encontrarse debidamente registrados en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA). Este trámite es una herramienta fundamental a fin de cumplir con los requerimientos de identificación de la mercadería y del productor, así como la localización del predio productivo. Se puede hacer una “preinscripción” accediendo directamente a un formulario electrónico disponible en la página web de SENASA, en “servicio en línea” <http://www.senasa.gov.ar/informacion/servicios> y una vez completados los datos requeridos por parte del productor, se genera un nº de trámite. El trámite ha de finalizarse en la oficina correspondiente a la jurisdicción del establecimiento, a partir del nº asignado por el sistema

¿Cómo inscribirse?

El productor debe concurrir a la oficina del SENASA más próxima al predio productivo con:

- Documento Nacional de Identidad.**
- Comprobante de su Clave Única de Identificación Tributaria (**CUIT**).
- Título de propiedad del predio rural o contrato de locación** o comodato que acredite su relación productiva con la ubicación del predio.
- Identificación catastral del predio y comprobante de un servicio público** o certificado de domicilio emitido por la policía provincial.
- Está disponible en la página de Internet del SENASA (www.senasa.gov.ar) el formulario de inscripción para que los productores puedan realizar el trámite de registro en línea.
- Inscribirse en el Registro es un trámite totalmente **gratuito**.
- La disposición prevé la aplicación de apercibimientos, sanciones e incluso el decomiso de la mercadería a aquellos productores que no cumplan con las disposiciones del SENASA.

(ver Delegaciones SENASA en La Pampa). Sólo en esa instancia y en la oficina de SENASA se registra el nº de RENSPA, se imprime y firma la declaración jurada y se entrega la credencial al productor o apoderado.

Documento de Tránsito Vegetal (DTV)

Según Resolución 31/2015. Este se tramita en caso de movimientos de los productos, subproductos y derivados de origen vegetal por el territorio de la República Argentina, sujetos a su jurisdicción. Es una declaración jurada que emite el mismo interesado a través de un sistema informático (llamado SIGDTV) al que se accede desde la página de SENASA. El trámite se realiza a través de la correspondiente Clave Fiscal y mediante la autogestión del interesado, las personas físicas o jurídicas delegadas por el interesado en las oficinas del SENASA. En el DTV se indica origen, destino y detalle de la carga, así como los datos del transporte, y debe ser exhibido en los controles de ruta que lo soliciten.

Periódicamente se van notificando los productos y derivados sobre los que aplica este documento. A la fecha se exige para:

- Berries (arándano, frambuesa).
- Cítricos (bergamota, cidra, kumquat, lima, limón, mandarina, mineola, naranja, naranja amarga, quinoto, tangelo, tangor y pomelo).
- Frutas tropicales (carambola, chirimoya, granada, guayaba, falsa guayaba, kaki, litchi, mango, maracuyá, níspero, papaya —mamón— y pasionaria).
- Frutales de pepita y carozo (cereza, ciruela, damasco, durazno, manzana, membrillo, nectarina —pelón— y pera).
- Otras frutas (higo, kiwi, olivo, tuna, vid y palta —excepto var. Hass—).
- Algunas hortalizas pesadas (ajo, batata, cebolla, papa y tubérculos indígenas).
- Otras hortalizas (pimiento, pepino dulce, tomate de árbol —no se refiere a pepino ni a tomate común—).
- Guinda y frutos secos (nuez, almendra, avellana, castaña, nuez de pecán), únicamente para egreso de región protegida patagónica.
- Todo tipo de material de propagación, micropropagación y/o multiplicación vegetal (plantas, plantines, injertos, yemas, estacas, barbados, tubérculos, etc., a excepción de “Semillas botánicas”).
- Algodón (todos los productos y subproductos).
- Bananas entra en vigencia a partir del 01/10/2021.

Marca Comercial e Identificación con RENSPA (Resolución 58/2007). El productor debe identificar los productos frutihortícolas, colocando una etiqueta o rótulo, según normativa vigente.

Modelo de Rótulo (RENSPA)

Resol Ex – SAG Nº 297/83 - Resol SAGPyA Nº 58/07.

(8) Variedad SPUNTA	(1) PAPAS Para Consumo.	(7) Selección Elegido
(10) N° Empaque habilitado C- 2895 – a- H	(4) Nombre del Productor / empacador: Pedro Antonio PAZ	(9) Kg Netos Aproximados: 50
(11) N° RENSPA: 12.586.8.69114.14	(2 y 3) Producto de Balcarce. Prov. Buenos Aires.	La Ernestina (5)
		(6) Argentina

LIBRETA SANITARIA. Para todo personal del establecimiento que manipule alimentos según lo establezcan las ordenanzas municipales de las jurisdicciones de los establecimientos. En el caso de la Municipalidad de Santa Rosa es un trámite que puede iniciarse de manera digital, accediendo a una Capacitación online sobre Manipulación Segura de Alimentos con un formulario de inscripción: <https://forms.gle/cuFoQ8vPyimQr5c4A>.



Posteriormente reciben al correo electrónico, la fecha en que tendrá habilitada el aula virtual y el usuario / contraseña para ingresar, a partir del cual contará con 7 días para desarrollar y aprobar las actividades del curso. Finalmente deberán solicitar turno web en <https://ciudadano.santarosa.gob.ar> para control médico y presentarse el día y la fecha acordada, con la documentación correspondiente para obtener la Libreta Sanitaria y finalizar el trámite.

Asimismo, se promueve la toma de datos e información durante todo el proceso productivo. Por ello se sugiere llevar un cuaderno de campo (con identificación y numeración de hojas), completados una vez finalizada cada tarea de manera legible.

Manejo de las sustancias utilizadas para prevenir y controlar plagas o enfermedades

Solo se deben utilizar productos autorizados por el SENASA, en sus envases originales (sin fraccionar) y para los cultivos permitidos. Además, los productores deberán cumplir con las recomendaciones y las restricciones de uso, indicadas en el marbete y en la etiqueta y registrar cada aplicación.

Los elementos de seguridad de quienes los manipulan, cómo conservarlos, el triple lavado de envases y qué hacer con los envases vacíos deben cumplir con las normas provinciales y municipales vigentes en materia de aplicación y gestión de los productos agroquímicos.

En La Pampa la LEY PROVINCIAL Nro. 1173 es la que dispone sobre el manejo y procedimiento de estas sustancias. Decreto reglamentario N°: 618/90 (http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/Receta_agronomica/La%20Pampa/Ley_Prov_No_1173.pdf)

Como la compra y/o venta de las sustancias utilizadas para el control de plagas o enfermedades conocidas como agroquímicos o fitosanitarios está regulada en el país y cada jurisdicción cuenta con requerimientos propios se requiere una **receta agronómica**. El ingeniero agrónomo matriculado y que cumpla con los requisitos de cada legislación provincial es quien debe elaborarla sobre la base del diagnóstico que haya realizado de la situación a controlar. En La Pampa:

- CIALP: Matricula a los Ingenieros Agrónomos.
- Tipo de receta: Expendio/Venta.
- Autoridad de aplicación: Ministerio de la Producción - Subsecretaría de Asuntos Agrarios - Dirección de Agricultura - Departamento de Sanidad Vegetal y Dirección de Medio Ambiente, dependiente de la Subsecretaría de Salud Pública, fiscalizará y controlará el uso y aplicación de agroquímicos en áreas urbanas.
- Presentación de las recetas: Menciona la necesidad de contar con Libro Foliado con registros y prescripción por parte de profesionales matriculados. A nivel de ordenanza municipal comenzaron a exigirla.

Animales

Está prohibido el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación del producto cosechado a fin de reducir al máximo la posibilidad de contaminación biológica en los cultivos.

- 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.

Manipulación

El ámbito de trabajo debe ser un lugar limpio y ordenado y que brinde las condiciones de higiene y seguridad necesarias para que los trabajadores puedan utilizar las máquinas, equipos y herramientas. Asimismo, deben contar con elementos que permitan su higiene personal (lavabos, duchas y baños equipados) y espacios designados especialmente para alimentarse, cambiarse y descansar con depósitos de agua potable para su consumo.

Es conveniente mantener un registro de todas las personas presentes en el establecimiento, identificando sus responsabilidades y funciones, y que éstas cuenten con ART.

Todo personal del establecimiento que manipule alimentos debe contar con **libreta sanitaria actualizada**, expedida por la autoridad competente y de acuerdo con las normas locales.

Los trabajadores que se encuentren enfermos deben comunicarlo inmediatamente y no estar en contacto con las frutas y hortalizas. Antes de volver a la tarea deberá constatar su estado de salud.

Agua

El agua de uso agrícola debe ser libre de contaminaciones y sustancias peligrosas, por ello se recomienda el análisis mediante toma de muestras.

El sistema de riego elegido debe prever el uso racional y eficiente del agua, por eso es necesario que exista una planificación correcta de éste, de modo de evitar usos excesivos o insuficientes de agua. Cada productor puede elegir el sistema de riego que mejor se adapta a sus necesidades, analizando sus ventajas y desventajas.

Fertilizantes y enmiendas orgánicas

Los sectores de acopio y depósito de fertilizantes deben ser realizados en lugares especiales, como, por ejemplo, alejados de lugares habitados, fuentes de agua, productos cosechados, entre otros. Se deben llevar registros de aplicación con el nombre del fertilizante y la fuente que deben estar registrados en el SENASA y del aplicador.

Si se utilizaran abonos orgánicos tanto de origen vegetal como animal, éstos deben estar registrados en SENASA.

Los fertilizantes orgánicos se deben aplicar transcurrido el tiempo que asegure que no se contamine el medio ambiente y no se afecte la producción primaria. En caso de emplear estiércol, éste debe estar compostado. Los fertilizantes orgánicos deben almacenarse de manera adecuada y en lugares apropiados de acuerdo con el producto. El compostado debe ser realizado a más de 25 metros de fuentes de agua y aguas superficiales y convenientemente aislado del lugar de cultivo.

Todas las fertilizaciones deben estar registradas en cuaderno de campo y en dicho registro se debe especificar de manera detallada la mayor cantidad de datos referentes a la producción, de manera de tener asentada la mayor información para decisiones futuras y tener una adecuada trazabilidad de la producción. Se debe disponer de un inventario de fertilizantes actualizado según el uso, que indique el contenido actual y el movimiento del depósito (tipo y cantidad).

Los fertilizantes inorgánicos (polvos, granulados o líquidos) deben estar almacenados en una zona cubierta, sin residuos, protegidos del agua de la lluvia y de fuertes condensaciones, y presentar el menor riesgo posible de contaminación de las fuentes de agua, en un área específica, separada de los insumos, los productos cosechados y los productos fitosanitarios.

Asistencia Técnica



La normativa de BPA exige contar con la asistencia de un técnico/profesional, para asesorar en la implementación de las mismas. El Implementador en BPA FRUTIHORTÍCOLA debe estar capacitado y actualizarse periódicamente para brindar las herramientas prácticas y/o teóricas necesarias para asesorar en la implementación los puntos obligatorios de la norma 5/2018 en las fincas productivas

de frutas y hortalizas. Existe un Registro Público Nacional donde puede consultarse los profesionales habilitados:

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

REQUISITOS MÍNIMOS

Para la implementación de BPA en Frutas y Hortalizas



1 DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA

Todos los productores frutihortícolas que destinen su producción para consumo, deberán integrar el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), otorgado por SENASA en cada delegación. A su vez, el personal de los establecimientos de producción de frutas y hortalizas deberá poseer la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente. Consultar en cada delegación de SENASA sobre documentaciones específicas (DTV, Receta Agronómica, entre otros).



2 PRODUCTOS UTILIZADOS

Sólo los autorizados por SENASA, siguiendo indicaciones de marbete y registrando su uso.
Esta prohibido su fraccionamiento y deben guardarse en depósito adecuado.
Triple lavado y correcta gestión de los envases vacíos (Ley 27279 y Decreto 134/18)



3 AGUA

Uso racional y seguro del agua utilizada para riego y lavado de frutas y hortalizas.
Conocer la forma correcta de tomar muestras de agua.
Seguir Régimen de Gestión Ambiental de Aguas Ley 25688 y el código legal de agua de cada provincia.



4 MANIPULACIÓN RESOLUCIÓN 71/99

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 contra la contaminación y el deterioro.



5 ANIMALES RESOLUCIÓN 510/2002

Impedir el ingreso de animales a las zonas de producción, así como la materia fecal que pueda provenir de lugares próximos. Animales utilizados en el trabajo agrícola deben estar sanos, vacunados y desparasitados.



6 FERTILIZANTES ORGÁNICOS Y ENMIENDAS RESOLUCIÓN 264/2011

Cumplir con el reglamento para el registro de fertilizantes, compost, enmiendas, sustratos, acondicionadores, protectores y materias primas en la República Argentina.



7 ASISTENCIA TÉCNICA

Contar con PROFESIONAL ASESOR IMPLEMENTADOR DE BPA con certificación oficial y actualización periódica. Se puede consultar por los habilitados en el Registro Público Nacional:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/Implementadores/buqueda/registro_implementadores.php

INTA AER SANTA ROSA

En LA PAMPA las delegaciones de SENASA son:

Localidad	Dirección	Telefono	Correo
Catrilo	L.N. Alem Nº 421		catrilo@senasa.gob.ar
Caleufu	Juan B. Justo 365	02335-450484	
25 de Mayo	Jacinto Arauz Nº194	0299-4948057	cvdemayo@senasa.gob.ar
Cuchillo Co	Batiston y Ezeiza s/n	02954-452651	cuchillo@senasa.gob.ar
Eduardo Castex	Raul B. Díaz Nº 967	02334-454110	ecastex@senasa.gob.ar
General Acha	Victorino Rodríguez 566	02952-432508	gralacha@senasa.gob.ar
General Pico	Calle 26 Nº 895	02302-424486 02302 - 323062	gpico@senasa.gob.ar
General San Martin	25 de Mayo y España	02925-497397	gralsmar@senasa.gob.ar
Guatrache	Av. Ceballos nº 255	02924-492667	guatrach@senasa.gob.ar
Ingeniero Luiggi	Hipólito Irigoyen 552	02335-471224	iluiggi@senasa.gob.ar
Intendente Alvear	Diagonal Ameghino 215	02302-482406	ialvear@senasa.gob.ar
La Adela	Pasaje Rio Negro s/n	02931-432614	laadela@senasa.gob.ar
Macachin	Jujuy 247	02953-453077	macachin@senasa.gob.ar
Puelches	Belgrano s/n	02952-490105	puelches@senasa.gob.ar
QuemuQuemu	Alberdi nº 439	02333-440262	quemu@senasa.gob.ar
Realico	Sarmiento 1468	02331 462094	realico@senasa.gob.ar
Santa Isabel	Bianchi s/n	02338-493103	sisabel@senasa.gob.ar
Toay	Lebenson y Robustelli	02954-492586	toay@senasa.gob.ar
Trenel	9 de Julio y Beriso	02302-499564	trenel@senasa.gob.ar
Victorica	Calle 24 nº 757	02338-4321112	victorica@senasa.gob.ar

Centro Regional La Pampa – San Luis.

Director: Luis Angel Cane

Corriente 80 – 6300 Santa Rosa

Telefono: 02954 – 456620

Correo-e: regionallpsl@senasa.gob.ar