



Directrices para el fortalecimiento de las Verdulerías y Fruterías

Directrices para el fortalecimiento de las Verdulerías y Fruterías

Recomendación aprobada por la Comisión Nacional de Alimentos

ACTA CONAL N° 138

Reunión Ordinaria de los días 01, 02 y 03 de diciembre de 2020



Esta guía ha sido confeccionada conjuntamente por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional y el SENASA del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Índice

Introducción y Antecedentes	4
Sección 1 - Objetivos	6
Sección 2 - Ámbito de aplicación	6
Sección 3 - Principios	6
Sección 4 - Definiciones	7
Sección 5 - Siglas	10
Sección 6 – Marco legal para la comercialización y expendio de frutas, hortalizas y legumbres en los establecimientos de verdulerías y fruterías	10
Sección 7 - Requisitos generales de exigencia en las verdulerías y fruterías	10
7.1 –Infraestructura	10
7.2- De los productos	12
Sección 8 – Anexos	13
Anexo 1: Modelo vigente y reglamentario de etiqueta/rotulo para las frutas y hortalizas frescas	13
Anexo 2: Reglamentaciones generales	14
Anexo 3: Reglamentaciones de calidad de frutas y hortalizas	15
Anexo 4: Requisitos y recomendaciones para el acondicionamiento de frutas y hortalizas que se expendan directo al público en el mismo local	17



Introducción y antecedentes

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.

Asimismo, el proceso de producción de frutas y hortalizas debe considerarse una norma fundamental de higiene y de ambiente de manera de reducir los riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de las personas y/o producir impacto en el medio ambiente.

En este contexto, las Secretarías de Gobierno de Agroindustria y Salud aprobaron la Resolución Conjunta 5/2018 la cual incorpora al Código Alimentario Argentino (CAA) las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) obligatorias en la producción frutihortícola. Cuya entrada en vigencia fue el 2 de enero 2020 para la producción de frutas y el 4 de enero del año 2021 aplicará para la horticultura.

Las BPA se integran a los desafíos de la producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas, impulsando la implementación como una herramienta que contribuya a la mejora en la producción, fortaleciendo la seguridad del consumidor y la sustentabilidad del productor desde el punto de vista social, ambiental y económico.

La producción primaria de frutas y hortalizas y su manipulación realizada de manera inadecuada constituyen la principal fuente de pérdida de inocuidad del producto. La responsabilidad de la inocuidad del producto es de cada uno de los que compone esta cadena agroalimentaria.

Cabe destacar que el cumplimiento de las BPA obligatorias en el sector de frutas y hortalizas frescas, permite fortalecer el control de la inocuidad desde la materia prima hasta las bocas de expendio, generando una cadena frutihortícola segura para el consumidor final.

Asimismo, el aumento de la complejidad de las cadenas frutihortícolas observadas en los últimos tiempos requiere el conocimiento y capacitación de los actores de los distintos eslabones y de los mecanismos eficientes de control, a fin de prevenir la contaminación de estos productos.

En este sentido, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 2º de la Ley Nº 18.284; en el Artículo 13, inciso d) del Decreto Nº 815/99; y en el Artículo 3º del Decreto Nº 1585/96, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA es responsable del control y fiscalización de la producción y acopio de los productos de origen vegetal que realicen tráfico federal. Y el resto de los productos que no efectúan tráfico interjurisdiccional son responsabilidad de las autoridades sanitarias jurisdiccionales provinciales, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y municipales, según corresponda.

Por su parte, el Decreto Nº 815/99, en su Artículo 16, establece que las autoridades sanitarias provinciales y municipales son las responsables de aplicar el CAA en sus respectivas jurisdicciones y, en el Artículo 19, precisa que dichas autoridades, son las encargadas de realizar los controles en las bocas de expendio, y entre ellas los mercados mayoristas y de concentración de frutas y hortalizas. Lo descripto sitúa antecedentes y fundamentos legales que hacen a las responsabilidades de las autoridades sanitarias de jurisdicción.

El Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) tiene entre sus objetivos implementar mejoras continuas en todos los procesos de fiscalización y control de establecimientos y de productos alimenticios a fin de garantizar, con un alto grado de confiabilidad, transparencia y equidad, la disponibilidad de productos de calidad, inocuidad y seguridad necesarias para el resguardo de la salud de la población en todo el territorio nacional.

En este marco, y siguiendo los acuerdos establecidos entre las 24 Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (ASJ), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), de forma conjunta sugieren avanzar en el establecimiento de directrices de manera tal de establecer procedimientos claros y armónicos en la evaluación sanitaria de los productos alimenticios frutas y hortalizas frescas alcanzadas.

Por ello, resulta imperante consolidar criterios sanitarios armonizados que hacen al fortalecimiento de los establecimientos de verdulerías y fruterías en tres ejes temáticos que incluyen: Definiciones, Trazabilidad y Rotulado e Infraestructura.

En este marco, se presenta ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la propuesta de principios y directrices para el fortalecimiento de las verdulerías y fruterías las cuales garantizan las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas en post del resguardo de la salud de los consumidores.

Este documento además pretende ser una **herramienta complementaria y de asesoramiento** para la construcción y consolidación de los criterios técnicos que compartirán entre sí las ASJ para la implementación del proceso de fortalecimiento que hacen a los establecimientos identificados como verdulerías y fruterías.

Sección 1 – Objetivos

Objetivo general:

- › Generar una herramienta complementaria y de asesoramiento destinada a las ASJ con la finalidad de unificar los procedimientos técnicos y sanitarios para la evaluación de los requisitos para la habilitación y fiscalización de las verdulerías y fruterías.

Objetivos específicos:

- › Establecer los principios y directrices basados en la ciencia y la normativa vigente que servirán de guía consultiva para el adecuado funcionamiento de los establecimientos de verdulerías y fruterías.
- › Armonizar aquellos requisitos sanitarios y criterios técnicos que permitan fortalecer la aplicación de la normativa vigente.

Sección 2 – Ámbito de aplicación

Estas directrices se aplican a las verdulerías y fruterías definidas en el artículo 147 bis del CAA.

Sección 3 – Principios

A continuación, se presentan los principios en los que debe basarse la habilitación y control de las verdulerías y fruterías:

Protección de los consumidores: cuando se elaboren y apliquen sistemas de control debe darse prioridad a la protección de la salud de los consumidores y anteponer estos objetivos sobre las consideraciones económicas o comerciales.

Transparencia: durante todo el proceso se deberá garantizar seguridad y transparencia para todas las partes interesadas.

Toma de decisiones: deberá realizarse bajo el enfoque peligro-riesgo, de acuerdo a la normativa legal vigente y a una base sólida de carácter científico-técnico.

Fundamento legal: se realizará teniendo en cuenta los marcos normativos establecidos en el CAA.

Armonización: debe llevarse a cabo de acuerdo a un enfoque estructurado y sistemático que incluya la evaluación técnica y sanitaria de los requisitos establecidos por la normativa vigente.

Cooperación y coordinación de autoridades competentes: las ASJC deben desempeñarse de manera articulada, cooperativa y coordinada dentro de sus funciones y responsabilidades a fin de facilitar el intercambio de información para el fortalecimiento de los establecimientos de verdulerías y fruterías.

Sección 4 – Definiciones

Las definiciones aquí citadas pretenden ayudar a comprender ciertos términos utilizados en este documento. Se han empleado las definiciones del CAA, o en su defecto, las emitidas por el Codex Alimentarius y las correspondientes a consensos logrados en los encuentros de trabajos con las ASJ.

Verdulería y frutería: boca o local de expendio minorista autorizado para expender principalmente frutas, hortalizas y legumbres en estado fresco, así como de otros productos que cumplan con las exigencias previstas para cada caso en el CAA.

Distintas formas de expendio de verdulerías y fruterías:

1. Un local de expendio minorista individual.
2. Un local de expendio minorista asociado a otro rubro (ejemplo: carnicería).
3. Una boca de expendio minorista dentro de un supermercado o autoservicio.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): aquellas 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.

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): son las herramientas básicas para la obtención de productos inocuos para el consumo humano, e incluyen tanto la higiene y manipulación como el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos, y abarcan también los aspectos referidos a la documentación y registro de las mismas.

Trazabilidad: es la capacidad para seguir el ciclo de vida, historia o evolución de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Requisitos de comercialización: son los criterios establecidos por las autoridades competentes en cuanto al comercio de productos alimenticios y por los cuales se regula la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para prácticas de comercio leales.

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

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

Rubro: familia de alimentos que se reúnen por sus características definidas por la matriz, las funciones específicas y/o el uso según lo establecido en el CAA.

Categoría: alimentos/productos que por su condición (origen, preparación, proceso entre otros) se diferencian dentro de un mismo rubro de alimentos.

Categoría de Productos: alimentos/productos que por su condición (identificación, definición, entre otros) se agrupan. Se vinculan a los establecimientos habilitados según rubro y categoría.

Actividad: conjunto de operaciones y procesos practicados en un establecimiento desde la materia prima hasta la comercialización de un alimento.

Operaciones y procesos:

- › **Almacenamiento:** conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de los productos.
- › **Acondicionamiento:** actividad que comprende las operaciones a las que son sometidas las frutas, hortalizas y otros productos que se expendan hasta su adecuación para la presentación final, es decir listo para ofrecer al consumidor.
- › **Estibado:** acción de apilar cajones o cajas de modo que ocupen el menor espacio posible sin perjudicar la mercadería.
- › **Recorte/repaso:** consiste en remover las partes del producto que presentan síntomas de deterioro (deshidratación, manchas, cortes, olores).
- › **Corte:** corte de piezas de gran tamaño en porciones más pequeñas para permitir su venta (zapallo, calabaza, cabutia, sandía, melón, alcayote, repollo), cubrirlas con films, bolsas u otros envases para evitar su contaminación.
- › **Traspasado:** pasar la mercadería a góndolas, mostradores o cajones.
- › **Hidratación por aspersion:** actividad destinada a recuperar el agua perdida en las hortalizas de hoja mediante el uso de rociadores.
- › **Pesado:** comprobar el peso de la mercadería mediante el uso de balanzas de apoyo o de colgar.
- › **Expedición:** colocar en bolsas y entregar la mercadería solicitada por el comprador.
- › **Alimentos que no requieren refrigeración:** son aquellos productos que, por sus características, pueden ser conservados a temperatura ambiente preservando sus características organolépticas.

Alimentos que requieren refrigeración: son aquellos productos que requieren ser conservados a temperatura de refrigeración sometiendo a los alimentos a la acción de bajas temperaturas sin alcanzar la congelación.

Materia prima: es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

Fruta fresca: es la fruta que, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis del CAA, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Hortaliza: se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento.

Legumbres: se entiende a los frutos y las semillas de las leguminosas.

Frutas, hortalizas y legumbres frescas: son aquellas frutas, hortalizas y legumbres que, conservando su integridad, se someten a tratamientos post-cosecha tales como: selección por tamaño, lavado, encerado y envasado.

Frutas, hortalizas y legumbres semi procesadas: son aquellas frutas, hortalizas y legumbres frescas cuyo mínimo procesamiento (cortado, pelado y envasado) permite mantener sus propiedades naturales.

Frutas, hortalizas y legumbres procesadas: son aquellas que han sido sometidos a modificaciones mediante algún proceso físico o químico durante su cadena de producción, con el fin de mejorar las características organolépticas (sabor, aroma, textura, color y consistencia del alimento) o extender su tiempo de vida útil.

Rotulación: es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

Madurez fisiológica: es el estado de desarrollo del fruto que le permite iniciar los procesos del programa genético conducente a la madurez organoléptica y lograr así los atributos de calidad aceptables para el consumo.

Madurez organoléptica o de consumo: es aquel estado de desarrollo en el cual un fruto tiene el color, la textura, el aroma y el sabor que lo vuelven deseable para su consumo, en la percepción promedio de los consumidores.

Madurez comercial o de cosecha: se sitúa entre los dos estados antes mencionados y se consigue cuando el fruto, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, se puede separar de la planta madre y, según la especie, ya tener los atributos para su consumo, o continuar su evolución hasta adquirirlos.

Sección 5 – Siglas

ANMAT: Administración Nacional de Medicamentos; Alimentos y Tecnología Médica.

ASJC: Autoridad Sanitaria Jurisdiccional Competente.

ASJ: Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

BPA: Buenas Prácticas Agrícolas.

CAA: Código Alimentario Argentino.

SNCA: Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Sección 6 – Marco legal para la comercialización y expendio de frutas, hortalizas y legumbres en los establecimientos de verdulerías y fruterías

Los establecimientos identificados como verdulerías y fruterías deben cumplir con lo establecido en el CAA de acuerdo a las actividades realizadas, los rubros, las categorías y los atributos de los alimentos involucrados que correspondan para la comercialización y expendio. Todos estos requisitos deben ser observados por la ASJC para proceder a su habilitación y control.

Sección 7 – Requisitos generales de exigencia en las verdulerías y fruterías

7.1 – Infraestructura

El establecimiento definido en el artículo 147 bis (Capítulo II del CAA) como verdulería y frutería, deberá cumplir con los requisitos mínimos de infraestructura, de forma tal que se le brinde al adquirente/consumidor las certezas sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de inocuidad de las frutas, hortalizas y legumbres frescos a expendirse.

A continuación, se enumeran los principales requisitos a tener en cuenta para permitir una correcta manipulación de las frutas y hortalizas:

- › Disponer de un adecuado sistema de distribución de agua segura y de evacuación de efluentes y aguas residuales.



- › Deberá proveer una ventilación e iluminación natural y/o artificial adecuada.
- › Deberá contar con una superficie mínima según la ordenanza municipal o provincial.
- › Evitar la contaminación de las frutas, hortalizas y legumbres con desechos/basura, éstos últimos deben estar en recipientes cerrados y en un sector separado.
- › Deberá establecerse un sistema de Manejo Integral de Plagas (MIP), un programa de higiene y desinfección, almacenamiento y eliminación de desechos.
- › No deberá permitirse el ingreso de animales/mascotas a la boca o local de expendio.
- › El establecimiento verdulería y frutería deberá contar con instalaciones, equipamiento y utensilios que permitan una correcta manipulación, asegurando la higiene, calidad organoléptica e inocuidad de las frutas y hortalizas.
- › El personal deberá contar con el carnet de manipulador de alimentos (Art. 21 del CAA), y deberá cumplir con los requisitos mínimos que garanticen la higiene personal y una correcta manipulación de los productos, según lo establecido en el CAA.
- › Los productos alimenticios, envasados o no, para su expendio deberán colocarse o presentarse en recipientes, estantes, vitrinas, plataformas u otros elementos adecuados y deben estar ubicados respetando la altura mínima exigida en el CAA, que impidan el contacto directo con el suelo u otros tipos de contaminación.
- › Los alimentos/productos se mantendrán, en todo momento, separados y ordenados de manera que cada uno conserve sus características y evite la asimilación de olores o sabores extraños.



7.2 - De los productos

Las frutas, hortalizas y legumbres frescas deben encontrarse debidamente identificadas, permitiéndose contar con aquellos datos mínimos que correspondan a la trazabilidad de los alimentos comercializados en las bocas o local/es de expendio minorista autorizados para expender principalmente frutas, hortalizas y legumbres en estado fresco.

Se sugiere a la autoridad sanitaria:

- › Verificar la existencia de las habilitaciones correspondientes (actividad, rubro, condición, categoría y atributo), su vigencia de inscripción y cualquier otra exigencia que la ASJ considere conveniente.
- › Comprobar la presencia de identificación (etiqueta/rótulo, N° de RENSPA, N° de establecimiento de empaque) de las frutas, hortalizas y legumbres frescas de acuerdo a normativa vigente. En este caso, debe conservarse la documentación respaldatoria de la mercadería que se encuentra a la venta en el establecimiento (podrá ser Documento de Tránsito Vegetal DTV/ remito o factura, entre otros). [Ver modelo de rótulo genérico en material de consulta \(ANEXO 1\)](#)
- › Se podrá comercializar en las verdulerías y fruterías otros productos siempre y cuando cumpla con las exigencias previstas en el Código Alimentario Argentino para cada caso en particular.

Para las hortalizas y frutas mínimamente procesadas deberán ser elaborados en establecimientos habilitados para este tipo de productos y cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 925 tris y Artículo 925 quáter del Código Alimentario Argentino (CAA). Disponibles en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xi_vegetales_actualiz_2019-10_.pdf

Sección 8 – Anexos

ANEXO 1

Modelo vigente y reglamentario de etiqueta/rótulo para las Frutas y Hortalizas frescas



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES (FRUTAS Y HORTALIZAS)

Sr. Productor agrícola. Cumpla con las normas nacionales vigentes en la identificación de los productos vegetales (frutas y hortalizas) con destino al mercado interno, coloque su etiqueta / rótulo con los siguientes datos:

NOMBRE DEL PRODUCTOR - EMPRESA O RAZÓN SOCIAL (4)

NÚMERO DE RENSPA (11)

ZONA DE PRODUCCIÓN (2 y 3)

MARCA COMERCIAL (5)

NOMBRE DE LA ESPECIE (1)

NOMBRE DE LA VARIEDAD (8)

GRADO DE SELECCIÓN (7)

NUMERO SELLO CLAVE EMPAQUES INSCRIPTO (10)

PRODUCTO ARGENTINA (6)

CANTIDAD DE UNIDADES O KG NETOS APROX (9)

MODELO DE ETIQUETA / RÓTULO

Resol Ex-SAG N° 145-297 y 554/83
Resol SAGPyA N°58/07

(8) Variedad
SPUNTA

(1) **PAPAS**
para consumo

(7) Selección
Elegido

(10) N° Empaque
habilitado
C. 2885 -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. de Buenos Aires

La Ernestina (5)

(6) Argentina

ANEXO 2

Reglamentaciones generales

Código Alimentario Argentino

Capítulo II - Condiciones Generales de fábricas y comercio de alimentos. Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ii_establecactualiz_2020-01-20.pdf

- › Resolución GMC N° 80/96. Condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos.
- › Artículo 154 tris. Resolución Conjunta N° 5/2018 - Buenas Prácticas Agrícolas.

Capítulo XI- Alimentos vegetales. Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xi_vegetales_actualiz_2019-10_.pdf

- › Artículo 822. Hortalizas.
- › Artículo 877. Legumbres.
- › Artículos 887, 887 bis, 887 tris, 887 quater, 887 penta. Frutas.
- › Artículo 925 tris. Hortalizas y frutas mínimamente procesadas.
- › Artículo 925 quater. Normas/parámetros microbiológicos para frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas.

Capítulo V. Rotulación y publicidad de alimentos. Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_14-01-2019.pdf

SENASA

RENSPA/Trazabilidad.

- › Resolución SENASA N° 423-2014. Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA). Disponible en: <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-423-2014-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>
- › Resolución SAG N° 297/83. Reglamentación de Hortalizas destinadas al mercado interno; Capítulo III Envases; Capítulo V: identificación de la mercadería modificada por Resolución 58/2007 que incorpora Número de Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA). Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-297-1983-96677/normas-modifican>
- › Resolución SENASA N° 31/2015. Créase el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal. Disponible en: <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-31-2015-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>
- › Resolución General Conjunta AFIP / SENASA N° 4297/ 2018. Créase el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal electrónico. Disponible en: http://biblioteca.afip.gob.ar/dcp/REAG01004297_2018_08_24

ANEXO 3

Reglamentaciones de Calidad de Frutas y Hortalizas

1. Resolución SAG N° 554-83. Frutas Frescas (no Cítricas)

CAPÍTULO VI- DE LA IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERIA PARA EL MERCADO INTERNO.

Se fijará o se imprimirá en un cabezal o en un costado del envase, un rótulo, afiche, etiqueta, tarjeta o marbete, que deberá tener como mínimo sesenta milímetros (60 mm) de ancho y ciento veinte milímetros (120 mm) de largo en el cual se consignarán las siguientes leyendas:

- › Nombre de la especie.
- › Provincia productora. Será optativo señalar, la zona productora dentro de la provincia, para su individualización.
- › Nombre del empacador o razón social empacadora, inscripto reglamentariamente en el registro respectivo.
- › Marca comercial, propia o no, de la firma empacadora pudiendo ser optativo su uso.
- › Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a cuatro milímetros (4 mm).
- › Grado de selección.
- › Nombre de la variedad o cultivar.
- › Número de unidades contenidas en el envase, o peso neto o calibre, según corresponda.
- › Sello-Clave del empaque.
- › Fecha de empaque.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59468/texact.htm>

2. Resolución SAG N° 145-83. Frutas Frescas Cítricas.

CAPÍTULO V- DE LA IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA PARA EL MERCADO INTERNO.

Se fijará o se imprimirá en un cabezal o en un costado, un rótulo, afiche, tarjeta, etiqueta o marbete, que deberá tener como mínimo SESENTA (60) milímetros de ancho y CIENTO VEINTE (120) milímetros de largo en el cual se consignarán las siguientes leyendas:

- › Nombre de la especie.
- › Zona de producción, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.
- › Zona de empaque, en el caso de que se empaque fruta proveniente de otra zona productora, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.
- › Nombre de la firma o razón social empacadora, reglamentariamente inscripta en el registro respectivo del SENASA, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.
- › Marca comercial, logotipo, etc., propio o no de la firma o razón social empacadora, pudiendo ser optativo su uso.
- › Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.
- › Grado de selección.

- › Nombre de la variedad.
- › Número de unidades contenidas en el envase.
- › Sello-Clave del empaque.

Disponible en:

<http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-145-1983-sagpya-secretaria-de-agricultura-ganaderia-pesca-y-alimentos>

3. Resolución SAG N° 297-83. Hortalizas para el mercado interno

CAPITULO III. 3. DISPOSICIONES GENERALES DE ENVASES.

Los envases que se utilicen para el mercadeo de hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional, deberán ser construidos con cualquier tipo de material, siempre que éstos sean resistentes y no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido.

CAPITULO V- 5. IDENTIFICACIÓN DE LAS HORTALIZAS PARA MERCADO INTERNO.

A los efectos de una correcta identificación de las hortalizas empacadas, los envases deberán cumplir con lo siguiente:

- › Nombre de la especie.
- › Nombre del tipo comercial y/o cultivar.
- › Grado de Selección.
- › Zona de producción o procedencia.
- › Marca comercial o nombre del productor o empacador.
- › Calibre o tamaño de la especie, si corresponde.
- › Peso neto expresado en kg o el número de unidades que contiene el envase, según corresponda.
- › Las expresiones: "Producción Argentina" o "Industria Argentina" si se producen en el país, cualquiera sea el mercado al que están destinadas y "Uso industrial", si correspondiere.
- › Numero de RENSPA.

La mercadería importada, además de llevar el nombre del país de origen y el nombre del importador, deberá cumplir con las especificaciones citadas anteriormente.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/95000-99999/96677/texact.htm>

ANEXO 4

Requisitos y recomendaciones para el acondicionamiento de frutas y hortalizas que se expendan directo al público en el mismo local

Estos requisitos aplicarán sólo en los casos en los que la ASJ permita la manipulación y procesamiento de las frutas, hortalizas y legumbres, en el mismo establecimiento de expendio. Dicha manipulación y procesamiento no incluye a las hortalizas y frutas mínimamente procesadas.

Requisitos

- › El lugar para realizar el acondicionamiento de frutas y hortalizas que requieren ser cortadas en porciones más pequeñas para su venta (ej. Zapallo, sandía, repollo) deberá contar con una superficie lisa y de material apto. La misma deberá mantenerse limpia y desinfectada.
- › Los utensilios que se utilicen en el corte de las hortalizas y frutas (cuchillos, cuchillas, etc.), deberán mantenerse en buen estado e higienizarlos después de cada corte. A su vez lavarlos y desinfectarlos diariamente y guardarlos secos en un lugar limpio.
- › Contar con una pileta de lavado con agua potable para la limpieza y desinfección de manos, utensilios y materiales usados en el acondicionamiento.
- › Las frutas y hortalizas que sean trozadas o cortadas deberán cubrirse con films, bolsas u otro envase para evitar cualquier tipo de contaminación.
- › Los envases en contacto con los productos deben ser nuevos (de primer uso) y aptos para estar en contacto con alimentos. Deberán ser almacenados en un sitio limpio y separado para evitar cualquier tipo de contaminación como también contar con el origen e identificación de los mismos.

Se deberá controlar

- › El estado de higiene y conservación de los productos a fin de evitar olores extraños, liquido en exceso, cambios de color, flaccidez, y cualquier otro parámetro que marque un deterioro de las frutas y hortalizas.
- › La correcta temperatura de la heladera.

Recomendaciones para el acondicionamiento de Frutas y Hortalizas en bocas de expendio

- › Deberá contar con una pileta con agua corriente potable fría y caliente en cantidad suficiente.
- › Deberá poseer un baño para el personal con pileta para lavado de manos con jabón sólido o líquido y toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático.
- › Las paredes deben estar revestidas con azulejos o con pintura lavable e impermeable hasta una altura mínima de 1.80 m.
- › Los pisos deben ser resistentes al tránsito continuo, de material impermeable y de fácil limpieza e higienización.
- › En caso de tener un mostrador de despacho deberá ser de material que asegure una fácil limpieza y desinfección.
- › La estantería porta-cajones deberá ser de metal o madera pintada con esmalte sintético que permita su limpieza.
- › Se podrán utilizar cajones de madera, de plástico, cajas o envase original para presentar la mercadería que deberán estar en perfecto estado de conservación y limpieza.
- › Los envases originales deben estar correctamente rotulados y con la documentación sanitaria correspondiente para determinar su origen y trazabilidad.
- › La distancia de contacto con el suelo de los cajones o mercadería no podrá ser menor de 14 cm. Se permite estibar sobre tarimas siempre que respeten dicha altura para permitir el correcto lavado de los pisos.
- › Poseer recipientes con su tapa correspondiente para la recolección de residuos y desperdicios, separados del lugar de expendio y del almacenamiento de frutas y hortalizas.
- › Si cuenta con un depósito para almacenamiento de mercadería, deberá estar en correcto orden e higiene.
- › En caso de contar con heladera o cámara donde se almacenen frutas y hortalizas deben ser de uso exclusivo y contará con un termómetro fácilmente visible desde el exterior y con cierre hermético. Deberá estar ordenada y en condiciones de higiene.
- › Debe tener una balanza de material sanitario que le permita una adecuada higiene y desinfección.
- › Cuando se utilicen cuchillos, serruchos, tablas u otros utensilios para cortar piezas de gran tamaño, deberán mantenerse en buen estado e higienizarlos después de cada corte.
- › En caso de exponer cajones con mercadería en el exterior del local, solo se permitirán los que estén apoyados en forma vertical sobre la línea municipal.
- › El recinto deberá tener suficiente aireación e iluminación.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina