



**REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN
ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)**



**REGLAMENTO PARA LA
CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA
EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA
DE BANANO (*Musa spp.*)**



ÍNDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I.....	1
DISPOSICIONES GENERALES.....	1
CAPÍTULO II.....	3
PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE PRODUCCIÓN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (<i>Musa spp.</i>).....	3
CAPÍTULO III.....	5
REGISTRO DE CENTROS DE EMPAQUE DE FRUTA FRESCA DE BANANO (<i>Musa spp.</i>) PARA EXPORTACIÓN.....	5
CAPÍTULO IV	7
RESPONSABILIDADES DURANTE EL PROCESO DE EMPAQUE.....	7
CAPÍTULO V	8
ASPECTOS OPERATIVOS EN PROCESO DE EMPAQUE	8
CAPÍTULO VI	9
INSPECCIÓN FITOSANITARIA EN EL PROCESO DE EMPAQUE PARA BANANO (<i>Musa spp.</i>) DE EXPORTACIÓN	9
CAPÍTULO VII	15
PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO DE EMPRESAS DE EXPORTACIÓN DE FRUTA FRESCA DE banano (<i>Musa spp.</i>).....	15
CAPÍTULO VIII	16
SANCIONES AL INCUMPLIMIENTO DE NORMAS, REGLAMENTOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL SENASAG.....	16



**REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN
ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)**



ÍNDICE DE FORMULARIOS

FORMULARIO 1	20
FORMULARIO 2	21
FORMULARIO 3	22
FORMULARIO 4	23
FORMULARIO 5	24
FORMULARIO 6	26
FORMULARIO 7	27
FORMULARIO 8	29
FORMULARIO 9	30
FORMULARIO 10	32
FORMULARIO 11	33

REGLAMENTO PARA EL PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN DE FRUTA FRESCA EN ORIGEN DEL BANANO (*Musa spp.*)

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objetivo. El presente Reglamento tiene por objetivo establecer los requisitos, lineamientos y procedimientos, para el procedimiento de certificación fitosanitaria de fruta fresca en origen de musáceas (*Musa spp.*) de exportación, para el cumplimiento de los requisitos exigidos de los países de destino, conforme a las atribuciones del SENASAG, conferidas por la ley N° 830 “Ley de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria” en materia de exportación de fruta fresca.

Artículo 2. Finalidad. Promover y mejorar para Garantizar la condición de la calidad fitosanitaria y la inocuidad alimentaria de las frutas frescas de Banano (*Musa spp.*) de exportación, a través de la certificación fitosanitaria en origen, mediante la prestación de servicios de inspección fitosanitaria, muestreo y análisis de laboratorio si en el caso corresponde.

Artículo 3. Ámbito de Aplicación. El presente Reglamento se aplica a todas las personas naturales y jurídicas a nivel nacional que se dedican a la producción, comercialización y exportación de fruta fresca de Banano (*Musa spp.*) es decir, todos los actores involucrados en la cadena de producción, cosecha, post cosecha y transporte. (productores, centros de empaque, empresas exportadoras, personal de cuadrilla, empresas de aplicación aérea y terrestre de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola (PQUA), empresas transportadoras, casas comercializadoras de PQUA's) y otros actores que se involucren en el procedimiento de certificación de fruta fresca en Origen de Banano (*Musa spp.*) que sean competencia del SENASAG.

Artículo 4. Autoridad Nacional Competente. La Ley N° 830, del 6 de septiembre de 2016, en su artículo 8, párrafo I, establece que; el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, es la Autoridad Nacional Competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Artículo 5. Coordinación con El Gobierno Central, Gobiernos Departamentales y Municipales. El SENASAG, en coordinación con las autoridades Nacionales, Departamentales, Municipales y Programas o Proyectos relacionadas con el rubro de Banano (*Musa spp.*), coadyuvara en los mecanismos de acción que sean de su competencia en temas de exportación.

Artículo 6. Definiciones. Para la aplicación del presente reglamento se entenderán las siguientes definiciones:



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



- ❖ **Acta de inspección:** Documento oficial obligatorio cuyo objetivo es verificar el cumplimiento de las condiciones fitosanitaria para la exportación.
- ❖ **Aprobación:** Verificación del cumplimiento de las reglamentaciones fitosanitarias.
- ❖ **Acreditado:** Persona con reconocimiento oficial del SENASAG, para ejecutar tareas específicas o proveer servicios específicos, como apoyo parcial o total para el cumplimiento de las obligaciones oficiales.
- ❖ **Productor:** Persona natural, responsable y/o encargado del manejo agronómico de la unidad productiva de banano (*Musa spp.*).
- ❖ **Empacadora o Centro de Empaque (CE):** Lugar donde se procesa, manipula y empaqueta la fruta fresca para exportación.
- ❖ **Empresa:** Entidad constituida, establecida legalmente y autorizada por la autoridad nacional competente para realizar acciones de post cosecha, transporte y comercialización de fruta fresca de banano (*Musa spp.*) de exportación.
- ❖ **Gajos (Clusters):** Conjunto de dedos obtenidos de una mano de fruta de banano.
- ❖ **Desinfección:** Tratamiento Fitosanitario aplicado a una partida.
- ❖ **Habilitado:** Parcela, centro de empaque y/o empresa autorizada de realizar las actividades de cosecha, post cosecha, transporte y comercialización de Banano (*Musa spp.*) con fines de exportación.
- ❖ **Inocuidad:** Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea ingerido de acuerdo con el uso a que se destine
- ❖ **Inspección:** Examen visual oficial de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados para determinar si hay plagas y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias.
- ❖ **Inspector:** Persona autorizada por SENASAG, para desempeñar sus funciones.
- ❖ **Lote:** Conjunto de unidades de un solo producto básico, identificable por su composición homogénea, origen, que forma parte de un envío.
- ❖ **Parcela:** Unidad productiva de banano (*Musa spp.*) de exportación.
- ❖ **Norma:** Documento establecido por consenso y aprobado por un cuerpo reconocido, que dispone el uso común y constante de reglas directrices o características para diversas actividades o sus resultados y que tiende al logro de un grado de óptimo ordenamiento dentro de un contexto dado.



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



- ❖ **Notificación Oficial:** Documento mediante el cual se comunica al responsable del C.E., empresas y productores, las observaciones realizadas y las modificaciones y correcciones que deben realizarse.
- ❖ **Plaga cuarentenaria:** Plaga de importancia económica potencial para el área en peligro, aun cuando la plaga no existe o, si existe, no está extendida y se encuentra bajo control oficial.
- ❖ **Procedimiento fitosanitario:** Cualquier método prescrito oficialmente para realizar inspecciones, pruebas, encuestas o tratamientos en relación con las plagas reglamentadas [FAO, 1990; revisado FAO, 1995; CEMF, 1999].
- ❖ **Procedimiento de verificación:** Procedimiento oficial que se utiliza para verificar que un envío cumple con los requisitos fitosanitarios establecidos.
- ❖ **Productos vegetales:** Materiales no manufacturados de origen vegetal (comprendidos los granos) y aquellos productos manufacturados, que por su naturaleza o por su elaboración puedan crear un riesgo de introducción y diseminación de plagas.
- ❖ **Reacondicionamiento:** Opción que se brinda al lote de fruta fresca de banano (*Musa spp.*) referente a las observaciones que pueden ser subsanadas de forma inmediata, en el proceso de empaque con el fin de cumplir las exigencias para la exportación.
- ❖ **Rechazo:** No autorización de salida de un envío o lote de fruta fresca de banano (*Musa spp.*) cuando este no cumple con la presente reglamentación fitosanitaria.
- ❖ **Suspensión:** Suspensión temporal o permanente de una parcela, centro de empaque y/o empresa que realiza las actividades de cosecha, post cosecha, transporte y comercialización de Banano (*Musa spp.*) con fines de exportación.
- ❖ **Tratamiento:** Procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o para esterilizarlas o desvitalizarlas.

CAPÍTULO II

PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE PRODUCCIÓN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)

Artículo 7.- Registro del Productor. Todo productor de fruta fresca de Banano (*Musa spp.*) de exportación, deberá estar inscrito en el Registro Fitosanitario del SENASAG de acuerdo al Formulario 1 y 2 (Ver Anexos), y el Registro Único Nacional de Productores Agrícolas (RUNPA).

Artículo 8.- Registro de parcelas de producción. Las parcelas de producción de Banano (*Musa spp.*) para exportación, deberán ser establecidos bajo un sistema



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



de producción monocultivo, las mismas serán verificadas y registradas ante el SENASAG, de acuerdo a los formularios de registro (Ver Anexo, Formulario 2).

Así mismo todas las parcelas deberán contar con medidas de prevención de *Fusarium oxysporum* f. sp. *cubense* Raza 4 Tropical (Foc R4T) (señaléticas, pediluvio/o arco de desinfección) de acuerdo a normativa vigente.

El registro respectivo deberá seguir el siguiente proceso:

- a. Solicitud de las asociaciones y empresas privadas al SENASAG para el registro de parcelas de producción de fruta fresca de Banano (*Musa spp.*) para exportación.
- b. Inspección de parcelas de producción por el personal del SENASAG, con el llenado de los formularios mencionados.
- c. Las parcelas de producción de Banano (*Musa spp.*) que cumplan con el requerimiento de los formularios, serán habilitados para la exportación.
- d. Las parcelas de producción de Banano (*Musa spp.*) registradas quedarán bajo control oficial del SENASAG.

Artículo 09.- Registro de labores culturales de campo. Las parcelas de producción de fruta fresca de Banano (*Musa spp.*) para exportación que se encuentran bajo control oficial del SENASAG, deberán contar con registros de labores agrícolas de campo (Ver Anexo, Formulario 3) de acuerdo a las Normas Generales de Exportación de Banano (*Musa spp.*). Estos formularios serán llenados por el productor y/o acreditados, y fiscalizados por el SENASAG en cada Empaque.

La evaluación de hojas a la cosecha deberá ser realizada con una frecuencia de 15 días, (según los Formularios 5 y 6). Las mismas deberán ser realizados por los productores y/o técnicos de campo de las empresas y asociaciones

Artículo 10.- Registro Fitosanitario de Control de Sigatoka Negra. Todas las parcelas de producción deberán contar con un programa de aplicaciones para el control de la enfermedad (respaldo de fumigación) (Ver Anexo, Formulario 4), el cual será controlado por personal técnico de las asociaciones de productores, acreditados y empresas, fiscalizado y supervisado en el C.E. por el SENASAG.

Artículo 11.- Auditorías de Labores de Campo. El SENASAG realizará auditorías de labores agrícolas de las unidades productivas de banano (*Musa spp.*), de manera periódica o cuando considere pertinente realizar a una unidad productiva. Para dicha labor se evaluarán de acuerdo a los Formularios 05, 06, 08, y 11. El formulario 08 dará el veredicto final donde el promedio total de aprobación deberá ser mayor o igual al 70 % que determina cómo HABILITADO, caso contrario la parcela de producción de banano (*Musa spp.*) será SUSPENDIDO.

Artículo 12.- Trazabilidad de Producción. La trazabilidad se efectuará de acuerdo a la siguiente secuencia: registro de la parcela de producción, código de

productor (RUNPA), nombre del productor, registro de labores culturales y de control de Sigatoka negra, centro de empaque registrado y exportador autorizado.

La trazabilidad estará en función a los registros fitosanitarios autorizados por el SENASAG de acuerdo a normativa vigente.

CAPÍTULO III

REGISTRO DE CENTROS DE EMPAQUE DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*) PARA EXPORTACIÓN

Artículo 13.- Registro de Empacadoras. Todas las Empacadoras de fruta fresca de Banano (*Musa spp.*) para exportación, deberán estar registradas ante el SENASAG, de acuerdo a normativa vigente.

Los centros de empaque solo podrán recepcionar fruta fresca de productores registrados y autorizados por el SENASAG.

Para el registro de C.E. de acuerdo al N° de servicio 12, de Sanidad Vegetal según la Ley N°830, este debe presentar los requisitos generales y específicos para el registro en la categoría de centro de empaque para la exportación de productos de origen vegetal, adicionalmente el C.E. deberá presentar los siguientes requisitos complementarios de manera obligatoria:

- Carta de compromiso Notariado de cumplimiento de normativas fitosanitarias
- Carta de compromiso de participación en actividades fitosanitarias.
- Autorización previa de construcción del centro de empaque en base al Reglamento de BPA.

Artículo 14.- Infraestructura Física e Instalaciones de los Centros de Empaque. Las vías de acceso y áreas de desplazamiento dentro los C.E. deben tener la superficie adecuada para el tráfico al que están destinadas, las zonas que conforman el área y perímetro deben mantenerse limpias y en buen estado, de tal forma que garanticen la sanidad e inocuidad del producto.

El piso deberá ser de un material resistente y antideslizante, debiendo presentar éste una ligera pendiente para evitar la acumulación de agua, no debe poseer grietas y debe ser fácil de limpiar.

El C.E. deberá contemplar una franja de seguridad (como mínimo 20 metros) distante de las vías de acceso, así mismo contará con un muro perimetral al contorno del C.E. (malla olímpica, muro de ladrillo, etc.)

❖ Área de Lavado y desinfección.

El C.E. deberá contar con dos (2) tinajas de dimensiones adecuadas y capacidad de acuerdo al volumen de producción, las cuales necesariamente deberá contar un

sistema de agua corrida tanto en la tina de desmane y enfriamiento así mismo, con canales de drenaje para el desagüe con sus respectivos sedimentadores.

❖ **Área de línea de Empaque.**

El C.E debe contar con línea de empaque, que consta de una mesa de rodillo de una longitud mayor a 6 metros, balanza, equipo de fumigación, mesa de embalaje y su respectivo recolector de fungicida. Como una opción alternativa los C.E. pueden contar con la línea de empaque circular.

❖ **Área de Estibaje.**

Lugar en el cual se apilan las cajas empacadas sobre tarimas de madera(pallets), el almacenamiento debe ser de manera transitoria hasta su carguío al vehículo de transporte, las tarimas cumplen la función de mantener una ventilación adecuada, protección contra humedad y posible contaminación en la parte inferior del apilamiento.

El área de estibaje debe ser de uso exclusivo para este fin, los pallets deben cumplir con los tratamientos fitosanitarios cuarentenarios.

❖ **Área de Armado de Cajas y almacenamiento de cajas de cartón.**

El almacenamiento de cartón y el área de armado de cajas, es el lugar donde se arman y pegan las bases y tapas de cartón, debe estar ubicada en la parte superior al área de estiba de cajas y tener conexión con la línea de empaque a través de un tobogán de provisión de bases y tapas de cartón. Es de uso exclusivo para este fin.

❖ **Instalaciones Sanitarias.**

El C.E. necesariamente deberá contar con instalaciones sanitarias las cuales deberán estar situadas a una distancia mayor a 15 metros de línea de empaque y cumplir con las condiciones óptimas de acuerdo a equipamiento. (Ver Anexo Formulario 9).

❖ **Área de Consumo de Alimentos**

Todos C.E deberá contar con un área para consumo de alimentos, la cual deberá contemplar una distancia mayor a 10 metros de la línea de empaque y depósito de agroquímicos.

Artículo 15.- Procedimiento

Los propietarios o representantes de los C.E. deberán solicitar al Jefe Departamental del SENASAG, el registro del C.E. de acuerdo a los requisitos establecidos en la normativa vigente para registros de centro de empaque.

Adicionalmente para el registro del C.E., el personal técnico de SENASAG procederá a la inspección de la infraestructura existente (Ver Anexo, Formulario No. 9). Este registro tendrá validez por 5 años, de acuerdo a la ley 830/2016

Al momento del registro del C.E. deberá presentar el modelo de nota de remisión las misma deberán contar con la información principal del C.E según Formulario 11.

CAPÍTULO IV

RESPONSABILIDADES DURANTE EL PROCESO DE EMPAQUE

Artículo 16.- Responsabilidades del Responsable Centros de Empaque. Los propietarios y/o responsables de los C.E. deben adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en el proceso de empaque reciba capacitación continua sobre:

- a) Garantizar el buen estado y funcionamiento de los equipos e instalaciones del C.E. (pintado, limpieza 20 m a la redonda, mantenimiento y refacción) durante la vigencia del registro del C.E.
- b) Hacer cumplir las normas de Buenas Prácticas Higiene establecidas en la Reglamentación de PBA, estará sujeta a verificación por los inspectores del SENASAG.
- c) Permanecer durante todo el proceso de empaque, siendo el único autorizado para remitir la nota de remisión.
- d) Firmar las actas de inspección (Formulario 9)
- e) El Responsable del C.E. es el único autorizado para portar el código del C.E.
- f) Realizar seguimiento a la codificación de las cajas por productor de acuerdo al procedimiento establecido para lograr la trazabilidad.
- g) El Responsable del C.E. debe contar con el certificado de aprobación del curso de BPA actualizado (no mayor a dos años) emitido por el SENASAG.

Las personas ajenas al establecimiento (visitantes, inspectores, compradores, etc.) deben cumplir con las Buenas Prácticas de Higiene y Bioseguridad establecidas en la Reglamentación de BPA.

Artículo 17.- Responsabilidades del Personal en el Proceso de Empaque (Cuadrilla). El personal debe estar en buen estado de salud e higiene, al momento de iniciar el proceso de empaque.

El personal debe contar con indumentarias apropiadas de acuerdo a las tareas asignadas (gorra o red de pelo, mandil, guantes y botas de goma). Para el caso del personal que realiza el tratamiento con fungicida a las coronas de los clusters, debe usar los Equipo de Protección Personal- EPP en cumplimiento de la Reglamentación de BPA. No se permitirá realizar esta actividad a niños y mujeres embarazadas.



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



El personal que realiza labores durante el proceso de empaque, no debe comer, beber, fumar o realizar operaciones que afecten las condiciones sanitarias del producto y la salud de los trabajadores.

El personal que realiza trabajos dentro de los CE debe ser capacitado por la Empresa o Asociación.

El responsable de cuadrilla deberá cumplir las siguientes funciones en el C.E.:

- a) Supervisar la calidad agronómica y fitosanitaria de la fruta en el patio de racimos, en función a los requisitos exigidos del país destino.
- b) Preparar con anticipación (24 horas antes) la solución de sulfato de aluminio
- c) Aplicar la dosis recomendada de cloro a las piscinas y controlar que la concentración de cloro sea permanente durante el proceso de empaque.
- d) Verificar la dosis correcta de fungicida para el tratamiento de corona.
- e) Registrar la información del proceso de empaque (Ver Anexo, Formulario 7).
- f) Verificar el proceso de empaque y el uso adecuado de equipos de protección.
- g) Cuantificar y registrar el volumen de las cajas de exportación, por productor durante el proceso de empaque.
- h) Asegurar que el personal de cuadrilla cuente con los equipos de protección (EPP), equipos, herramientas y materiales de trabajo en buenas condiciones.
- i) Asegurar que la fruta de exportación no tenga daños físicos, mecánicos y otros ocasionados por plagas.
- j) Garantizar la aplicación de las BPA en el proceso empaque, para minimizar el riesgo de contaminación física, química o biológica.
- k) Codificar las cajas por productor de acuerdo al procedimiento establecido para lograr la trazabilidad.
- l) En C.E. no se permite la presencia de niños y animales.

Todas las actividades del responsable de empaque serán auditadas por el inspector del SENASAG, en cada inspección fitosanitaria.

CAPÍTULO V

ASPECTOS OPERATIVOS EN PROCESO DE EMPAQUE

La cosecha de la fruta debe provenir de parcelas registradas y haber cumplido con los procedimientos de buenas prácticas de producción y control fitosanitario.

El racimo cosechado deberá ser obligatoriamente trasladado y colgado directamente al cable vía.

Los remanentes de flores y restos vegetales deben eliminarse completamente en el patio de racimos o previo al ingreso al área de desmane.

La separación de las manos del raquis del racimo se realizará con suficiente corona, preseleccionando frutas defectuosas y/o con manchas.

La primera piscina de desmane debe contener alumbre, detergente y cloro en dosis recomendadas de acuerdo a la Reglamentación de Buenas Prácticas Agrícolas, en este lugar se realizará el lavado de la fruta, para su posterior separación en gajos.

La segunda piscina de enfriamiento y desleche debe contener alumbre, detergente y cloro; la concentración de acuerdo a la Reglamentación de Buenas Prácticas Agrícolas, potabilizando el agua de acuerdo a las dimensiones de la tina. En esta piscina se realizará la inmersión de la fruta por un tiempo mínimo de 15 a 20 minutos.

En la línea de empaque se aplicará una solución de fungicida autorizado por el SENASAG, con las dosis recomendadas y de acuerdo al protocolo o requisitos del país destino y Alumbre (a 1% de concentración) para tratamiento y cicatrización de coronas.

El armado de caja debe realizarse de manera tal que no comprometa la calidad fitosanitaria e inocuidad alimentaria de la fruta. (utilizando cartonera)

Las cajas empacadas deben estar adecuadamente apiladas y debidamente codificadas (ver anexo, cuadro 1).

Después de haber concluido el empaque, las cajas deben ser retiradas de los C.E. dentro de las 24 horas, caso contrario solicitar la re inspección para evitar la contaminación del empaque.

CAPÍTULO VI

INSPECCIÓN FITOSANITARIA EN EL PROCESO DE EMPAQUE PARA BANANO (*Musa spp.*) DE EXPORTACIÓN

Artículo 18.- Inspección y Certificación Fitosanitaria en Origen de Fruta de Exportación. El acta de inspección fitosanitaria en origen emitida por el inspector del SENASAG, contará con tres copias que serán distribuidas: (1) original al centro de empaque, (2) primera copia a la empresa exportadora para tramitar el certificado fitosanitario de exportación, (3) segunda copia a la oficina del SENASAG.

Una vez generada y aprobada las actas de inspección fitosanitaria en origen de fruta fresca, podrán solicitar el Certificado Fitosanitario de Exportación (CFE) en un plazo máximo de 72 horas, cumplido este plazo, si la empresa no solicitó el CFE, inmediatamente deberá solicitar previa justificación la re inspección para la validación del acta de inspección fitosanitaria, demostrando que el producto se encuentra bajo condiciones controladas para no perder la condición fitosanitaria



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



del producto (Cámaras frías), la validación del acta será por un plazo máximo a 48 horas.

En casos fortuitos demostrables y con previa justificación por parte de la empresa exportadora donde el producto no logró completar el proceso de exportación, este deberá solicitar una nueva inspección fitosanitaria, demostrando que el producto se encuentra bajo condiciones controladas para no perder la condición fitosanitaria del producto (Cámaras frías), para poder obtener el certificado fitosanitario de exportación CFE.

El inspector fitosanitario verificará, inspeccionará y auditará el proceso de empaque:

- a) Limpieza del centro de empaque y sus respectivas áreas
- b) La concentración de cloro en las piscinas
- c) La ausencia de restos florales en las cajas.
- d) Los registros de labores culturales y control de Sigatoka Negra
- e) El registro del proceso de empaque
- f) La concentración y dosificación del fungicida
- g) El uso y funcionamiento adecuado del equipamiento de empacadoras
- h) Uso de equipos de protección por la cuadrilla de empaque
- i) Verificar la trazabilidad en las cajas empacadas
- j) El estado fitosanitario y la calidad de la fruta, a través de un muestreo al azar (Ver Anexo, formulario 10).

Artículo 19.- Evaluación de Concentración de Cloro y Dosificación de Fungicida. El agua en la piscina durante el proceso de lavado de la fruta debe contener cloro de acuerdo a lo establecido en el Manual de BPA.

El agua a utilizar para los procesos de empaque, sea sanitariamente aceptable acorde a lo establecido en las BPA.

La dosis de aplicación del fungicida autorizado por SENASAG para postcosecha de banano, será acorde a las exigencias del país destino.

Artículo 20.- Análisis de Residuos de Plaguicidas en Laboratorio. El SENASAG, efectuará toma de muestras de fruta fresca de banano (*Musa spp.*) en centros de empaque, transporte o en parcelas de producción y serán enviados a laboratorios oficiales y/o autorizados por SENASAG para la determinación de residuos de plaguicidas (PQUA's) sí, así lo estime conveniente o ante valoraciones de los riesgos de vulnerabilidad en desvíos de Límite Máximo Residual (LMR). La tasa por el servicio de laboratorio será financiada en su totalidad por las empresas exportadoras o las asociaciones y/o productores de banano (*Musa spp.*).

Las muestras para el análisis de Plaguicidas en laboratorio se considerarán mínimo el 1% anual del total de los envíos de las exportaciones y en casos de auditoría y/o notificaciones deberán estar considerados de acuerdo a la evaluación del SENASAG.



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



Artículo 21. Horarios de Procesamiento e Inspección. El proceso de empaque de la fruta fresca de banano (*Musa spp.*), debe ser realizado en horario diurno, en días hábiles de lunes a sábado, ante solicitud escrita los domingos y feriados.

Artículo 22. Solicitud de la Inspección. La solicitud del servicio de inspección por parte de los interesados, debe ser remitida a la Jefatura Departamental, Oficina Regional o al Centro de Inspección Fitosanitaria correspondiente. El cronograma semanal de empaque en físico debe ser presentado, con 24 horas de anticipación mínimo en las oficinas locales autorizadas, y en casos de modificaciones hacer conocer hasta las 08:30 del día.

Artículo 23. Inspección en Centro de Empaque. Este proceso se realizará en coordinación con el responsable del Centro de Empaque (CE) y el responsable del proceso de empaque, El inspector fitosanitario del SENASAG, podrá aceptar o rechazar los racimos y/o cajas empacadas, que no reúnan condiciones de calidad y sanidad como:

- Presencia de Flores y Restos Vegetales
- Plagas Cuarentenarias.
- Plagas Reglamentadas
- Daños en la Fruta por agentes causantes
- Calidad de la Fruta
- Inspección de Agua de las Piscinas

❖ **Presencia de Flores y Restos Vegetales**

El inspector fitosanitario verificará en el patio de recepción de racimos, piscinas, línea de empaque y en cajas empacadas, pudiendo rechazar el lote de acuerdo al régimen de sanciones internas del SENASAG, o instruir los ajustes necesarios al proceso si se detecta restos florales y vegetales.

❖ **Plagas Cuarentenarias.**

El inspector Fitosanitario verificará las plagas cuarentenarias de acuerdo a las normativas vigentes de las ONPF del país destino.

❖ **Plagas Reglamentadas**

El inspector Fitosanitario verificará las plagas reglamentadas de acuerdo a las normativas vigentes de las ONPF del país destino.

❖ **Daños en la Fruta por agentes causantes**

Daños químicos: a causa de contaminación con productos químicos de uso agrícola, aceite agrícola, aceite mineral y otros.

Daños biológicos; causados por plagas y enfermedades como ser insectos masticadores, trips, speckling, etc.

Daños físicos: golpes, estropeos, daños mecánicos, deformaciones genéticas.



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



❖ Calidad de la Fruta

El banano (*Musa spp.*) de exportación, debe cumplir los siguientes parámetros y requisitos:

- ✓ Los dedos de banano (*Musa spp.*) no deben presentar daños físicos, químicos y biológicos.
- ✓ La mancha del fruto de banano (Speckling) no debe ser mayor a 30% de severidad en los dedos de banano (*Musa spp.*).
- ✓ No presentar contaminantes biológicos, físicos, químicos.
- ✓ Tener consistencia.
- ✓ No contener flores ni restos vegetales.
- ✓ La calibración debe tener 39" mínimo.
- ✓ La longitud de los dedos de banano debe tener 19 cm mínimo.
- ✓ Los gajos o clusters deben oscilar entre 3 a 9 dedos y depende del país importador de otro tipo de gajos que solicite.
- ✓ Los clusters debe tener suficiente corona
- ✓ En los clusters o gajos no debe presentar dedos defectuosos y que presenten curvatura.
- ✓ Si es explosiva la fruta, verificar la consistencia de la pulpa.
- ✓ Los gajos o clusters no debe poseer latex gelatinoso en las cajas empacadas.

❖ Inspección de Agua de las Piscinas

El inspector fitosanitario fiscalizará la concentración de cloro haciendo uso de un equipo apropiado (clorímetro), la concentración de alumbre. Las piscinas deben contar con sistema de agua corrida. Además, verificará la calidad de agua, limpieza de las piscinas en el proceso de empaque.

Artículo 24. Uso y Manejo de Productos Fitosanitarios. En el tratamiento de corona, se debe utilizar productos autorizados de acuerdo a normativas y requisitos del país de destino (200 ppm de i.a. de Thiabendazole para el país de Argentina). Verificar que el responsable del C.E. registre la cantidad de todo producto químico que se utiliza durante el proceso.

El equipo de aplicación para el tratamiento de corona debe ser de uso exclusivo (mochila aspersor).

Artículo 25. Etiquetado o Sellado de Cajas. Las cajas para empaque de fruta deben ser de primer uso, etiquetadas o selladas (codificación clara y legible), conteniendo la siguiente información: zona de producción, empresa exportadora, lote de producción, centro de empaque, productor y fecha de empaque, que serán registradas en las cajas en el momento de proceso de empaque, caso contrario será rechazado.

En caso de transferencia de cajas de una empresa a otra, o cambio de marcas de cajas la empresa debe solicitar re inspección.



Artículo 26. Inspección Fitosanitaria de Cajas de Banana de Exportación

❖ Metodología de Muestreo

El muestreo de las cajas dependerá del tamaño del lote y presencia de riesgos fitosanitarios. La inspección de cajas consiste en seleccionar una muestra al azar del total de las cajas empacadas y verificar la presencia de restos florales y plagas cuarentenarias. De acuerdo al método siguiente:

Para la fruta fresca en cajas el Inspector fitosanitario debe, inicialmente verificar la documentación de donde se obtendrá el dato del total de cajas. En base a esto se tomará la determinación que se señala a continuación:

- Sí el Lote tiene menos de 1.400 cajas (seguir procedimiento “a”)
- Sí el lote tiene entre 1.400 hasta 15.000 cajas (seguir procedimiento “b”)
- Sí el lote tiene más de 15.000 cajas (seguir procedimiento “c”)
- Sí la especie que se está analizando representa un riesgo como hospedera de plagas cuarentenaria (seguir procedimiento “d”)

a) Si el lote tiene menos de 1.400 cajas: el total de muestras es la raíz cúbica del lote incrementado en un 30 %,

- Ejemplo 1: Lote con 880 cajas, $\sqrt[3]{880} = 9.58$ aproximando es igual a 10

El 30% de 10 es igual a $10 \times 0.3 = 3$, entonces en total se debe muestrear 13 cajas

b) Si el lote tiene por encima de 1.400 cajas hasta 15.000: el total de muestras es la raíz cúbica del total del lote,

- Ejemplo 2: Lote con 13500 cajas, $\sqrt[3]{13500} \approx 23.8$ aproximando es igual a 24; entonces en total se debe muestrear 24 cajas

c) para lotes mayores a 15000 cajas aplicar la raíz cúbica cada 15.000 cajas

- Ejemplo 3: Lote con 25.800 cajas, se debe separar en dos lotes, uno de 15.000 cajas y otro de 10.800 cajas.



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



$$\sqrt[3]{15000} = 24.6, \text{ aproximando es igual a } 25$$

$$\sqrt[3]{10800} = 22.1, \text{ aproximando es igual a } 22$$

En total del lote de 25.800 cajas se deben muestrear 47 cajas

- d) Si la especie vegetal que se está analizando representa un riesgo como hospedera de una plaga cuarentenaria para el país, se debe considerar como un máximo por lote de 3.000 cajas, si el lote tiene mayor cantidad se debe sub dividir en varios lotes, y como máximo sacar la raíz cúbica de 3.000 cajas, o sea 14 muestras por cada sub lote de 3.000 cajas.

Es responsabilidad de la Empresa exportadora o Asociación, el reacondicionamiento de la fruta en las cajas, luego de las inspecciones del SENASAG.

❖ Criterios de Aceptación

Si cumplió con las normativas establecidas, se procederá a la emisión del acta de inspección (Ver Anexo, Formulario 10), documento de presentación obligatoria para poder emitir el Certificado Fitosanitario de Exportación, en la Jefatura Departamental correspondiente u oficina local autorizada o el Centro de Inspección Fitosanitaria.

❖ Criterios de Reacondicionamiento

En caso de observarse algún problema que no comprometa la calidad fitosanitaria y de inocuidad, el inspector podrá exigir el reacondicionamiento del total del lote de cajas empacadas se instruirá al responsable del proceso de empaque del CE, disponer de personal para esta actividad, posteriormente se procederá a una segunda inspección, esta puede ser en el Centro de Empaque o en Centro de Inspección Fitosanitaria CIF, en caso de realizarse en el CE los gastos de transporte, traslado y retorno del inspector a su base de funciones será de responsabilidad del exportador.

❖ Criterios de Rechazo

En caso de no cumplir con la normativa y protocolos de acuerdos binacionales, el lote podrá ser objeto de rechazo, constando esto en el acta de inspección.

Artículo 27 Limpieza y Mantenimiento del Centro de Empaque y Equipos. Antes, durante y después de cada proceso de empaque, se debe realizar la limpieza y mantenimiento de las piscinas del CE y equipos utilizados, en caso de

incumplimiento el inspector del SENASAG podrá emitir una Notificación Oficial Escrita de incumplimiento a normativas al responsable del CE.

CAPÍTULO VII

PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO DE EMPRESAS DE EXPORTACIÓN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)

Artículo 28. Registro de Empresa Exportadora. Las empresas exportadoras se registrarán ante el SENASAG de acuerdo a normas y reglamentos, emitidos por la Dirección nacional, en función a la R.A. 66/2019, de acuerdo al numeral 6.1 del manual de procedimiento para registro fitosanitario como exportadores y de servicios post cosecha de productos de origen vegetal. Según anexos N° 11 de la resolución 66/2019.

❖ Requisitos Adicionales

La empresa deberá presentar el carnet de afiliación de la organización exportadora de banano a la que pertenece, adjuntando una copia simple de la Personería Jurídica de la organización. Asimismo, se aclara que el carnet de afiliación deberá ser actualizada hasta el primer mes de cada año.

La empresa debe contar con una oficina permanente con la infraestructura y equipamiento adecuado (cámara de refrigerante, auditorio para eventos de capacitación) en la zona de producción de banana.

Carta notariada de cumplimiento a las normativas y reglamentos (vigentes) de SENASAG.

Carta de compromiso notariado, que el transporte utilizado para el banano sea de uso no compartido.

Designación de un técnico de campo para brindar asistencia técnica a los productores y reportar información de registros de labores de campo ante el SENASAG (solicitud escrita y C.I.).

Designación del personal para el responsable de proceso de empaque (solicitud escrita y C.I.).

Designación de un tramitador para el trámite de C.F.E. (solicitud escrita y C.I.)

Lista de productores y C.E. con las que trabaja.

Lista de Marcas de cajas con la que va a trabajar



CAPÍTULO VIII

SANCIONES AL INCUMPLIMIENTO DE NORMAS, REGLAMENTOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL SENASAG

Artículo 29. Régimen de Sanciones.

❖ Niveles de Decisión

Si la falta amerita una observación y/o suspensión, ésta será determinada, comunicada y aplicada por el inspector del SENASAG. Si la falta amerita otro tipo de suspensión, éstas serán determinadas y comunicadas por la Jefatura Departamental de Cochabamba.

La suspensión realizará el SENASAG cuando identifique riesgos potenciales de contaminación, poner en riesgo el estatus fitosanitario y/o el incumplimiento del presente reglamento. Así también implica la renuncia por parte de la empresa, productor u organización a cualquier mecanismo o acción legal en contra de SENASAG.

❖ Medidas Correctivas

La presente normativa faculta al SENASAG aplicar todas o algunas de las medidas siguientes: (a) Observación por escrito, se podrán emitir una observación por escrito y la sanción será establecida de acuerdo a lo descrito en el Artículo N° Número 31 (b) no aprobación del producto inspeccionado, (c) en caso de reincidencia, suspensión temporal del acreditado.

❖ Procedimiento

Todo incumplimiento deberá ser documentado utilizando el acta de inspección y será comunicado por medio de una notificación oficial.

Artículo 30 Grados de Incumplimiento

❖ Para La Observación Escrita con sanción, se Clasifican las Faltas Sigüientes

- Ausencia del responsable del centro de empaque (empacadora)
- Ausencia del responsable proceso de empaque (empresa)
- Empaque de fruta fuera del cronograma establecido (empresa)
- Elaboración de registros de labores de campo y control fitosanitario incompletos (C.E.)
- Empacadora mal acondicionada y no limpia al momento de inspección, (C.E. y empresa)
- No uso y mal uso de equipo de protección por el personal (empresa)
- Consumó de alimentos dentro el CE, durante el proceso de empaque (empresa y productor)



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



- Presencia de niños y animales en Centro de empaque (empresa, C.E.)
- Adulteración de notas de remisión (empresa)
- Empaque de productor suspendido (empresa y productor)
- Al incumplimiento de BPAs (productor)
- Traslado de cajas sin previa inspección (empresa)
- Uso inadecuado de los ambientes del C.E. (no uso de la cartonera, mal uso del comedor, depósitos, almacenamiento de insumos agrícolas etc.) C.E.

❖ Para no Aprobación del Producto y Observación Escrita con sanción

- 1) Estibaje de cajas de banano sin cumplir normas técnicas y fitosanitarias (empresa)
- 2) Empaque de fruta en empacadoras no autorizadas (empresa)
- 3) La no utilización de cloro para desinfectar de frutas (empresa y C.E.)
- 4) no utilización de Thiabendazole en concentraciones recomendadas para tratamiento de corona (empresa)
- 5) fruta que no cumpla con los estándares de calidad (empresa)
- 6) La no presentación de justificación escrita de los motivos de por qué la fruta no ha sido despachada.

❖ Suspensión Temporal a Empresas Exportadoras.

- Empacar fruta fresca de parcelas no registradas y empaque procesado en lugares no autorizados por el SENASAG. (20 días calendario suspendido de exportación la empresa más una multa económica de 2000).
- Tres infracciones cometidas en la cadena de exportación durante una gestión (15 días calendario más una multa económica de 1500).
- Agresión física y verbal al personal del SENASAG. (suspensión del padrón fitosanitario de exportación)

❖ Suspensión Temporal del Productor

Por incumplimiento del Reglamento para certificación en origen de fruta en Banano.

Por incumplimiento de las labores agrícolas en las parcelas. (ver formulario 3)

Por no cumplir el programa de control de Sigatoka negra, adjuntando el respaldo de las fumigaciones de las empresas registradas ante el SENASAG (Ej. Factura de Fumigación y formulario N°4)

Presencia de envases vacío de PQUA, bolsas de enfunde, cintas y otros residuos inorgánicos de dentro las parcelas de producción, hasta que se verifique la corrección de la falta mediante una auditoria de campo por parte de a ANC.

Agresión física y verbal al personal del SENASAG. (Suspensión de exportación)

Artículo 31. Sanciones Para Productores, Responsables Técnicos de C.E. Y Exportadores. Se aplicarán sanciones administrativas tipificándose como infracciones a los actos que incurre al violar las disposiciones contenidas en las Normas y Reglamentos para las exportaciones de banano, las mismas podrán ser de carácter administrativo siendo pasible a la suspensión y cancelación de registros.

En caso de reincidencia, las sanciones podrán ser aplicadas de acuerdo al ordenamiento jurídico nacional.

❖ **Sanciones Económicas al Incumplimiento de la Presente Normativa y Sus Reglamentos**

Para una censura (observación) escrita emitida oficialmente por el SENASAG, a una empresa o asociación exportadora, con la suma de 800 Bs. (Ochocientos)

Para una censura (observación) escrita emitida oficialmente por el SENASAG a una Empacadora con la suma de 500 Bs. (Quinientos)

Para una suspensión temporal del productor, y el reinicio de las exportaciones, con la suma de 300 Bs. (treientos).

Por reincidencia de segunda vez emitida oficialmente por el SENASAG, a una empresa-asociación exportador con la suma de 1000 Bs. (Mil).

Por reincidencia de segunda vez del productor emitida oficialmente por el SENASAG, con la suma de 500 Bs. (quinientos bolivianos).

Por reincidencia de segunda vez emitida oficialmente por el SENASAG, a una empacadora con la suma de 1000 Bs. (Mil).

Suspensión temporal por censura (observación) escrita emitida oficialmente por el SENASAG por 15 días calendario a una empresa o asociación exportadora y/o empacadora con la suma de 2000 Bs. (dos mil bolivianos).

NOTA: EI SENASAG, se reserva el derecho de modificar la normativa en el punto VI y en función a protocolos y convenios internacionales firmados como y cuando sea necesario, de acuerdo al desarrollo del programa.



ANEXOS

Lote No _____

FORMULARIO DE REGISTRO DE FINCAS DE BANANO

En la localidad de

En fecha de 202, se procedió al registro de la:

Finca

Propietario.....

Asociación.....

Ubicación..... UTM

Área Total de la Finca

Observaciones:

Para constancia, firma el inspector y el propietario.

.....
TÉCNICO PROCEF

.....
PROPIETARIO

Cód. P. No _____

FORMULARIO DE REGISTRO DE LOTES DE BANANO

Conforme a Reglamento y la Normativa Nacional del SENASAG, para el Registro de LOTES DE BANANO, en el marco de la Ley No. 2061 y el Decreto Supremo No. 25729 y las normativas para el registro, a través de la Unidad de Registro y Certificación Fitosanitaria dispone que todo lote de producción de banano de exportación debe ser legalmente registrada ante el SENASAG, por lo tanto:

En la localidad de.....

En fecha de 202.... se procedió al Registro del

Lote de la Finca.....

Propietario

Asociación

Variedad Edad del Cultivo

Precedencia del material de Propagación Densidad

Área Total de Producción

Observaciones:

Para constancia, firma el inspector y el propietario.

.....
 TÉCNICO PROCEF

.....
 PROPIETARIO



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN
ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



FORMULARIO 5

REGISTRO DE LA HOJA MAS JOVEN ENFERMA Y TOTAL DE HOJAS EN PLANTAS PRONTAS

EVALUACIÓN DESARROLLO SIGATOKA NEGRA (*Mycosphaerella fijiensis*)

ASOCIACIÓN:

SUPERFICIE:

LOCALIDAD:

PERIODO:

PRODUCTOR:

COD:

SEMANA:

SEMANA:

N° PLANTA	HMJE	TH
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

N° PLANTA	HMJE	TH
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

PROMEDIO		
----------	--	--

PROMEDIO		
----------	--	--

SEMANA:

SEMANA:

N° PLANTA	HMJE	TH
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

N° PLANTA	HMJE	TH
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

PROMEDIO		
----------	--	--

PROMEDIO		
----------	--	--



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



SEMANA:

N° PLANTA	HMJE	TH
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

PROMEDIO		
----------	--	--

SEMANA:

N° PLANTA	HMJE	TH
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

PROMEDIO		
----------	--	--

.....
PRODUCTOR

.....
RESP. DE EVALUACIÓN



**REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN
ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)**



FORMULARIO 6

EVALUACIÓN DE NÚMEROS DE HOJAS FUNCIONALES A LA COSECHA

ASOCIACIÓN: _____

LOCALIDAD: _____

FECHA: _____

PRODUCTOR: _____

SEMANA: _____

LOTE:

SEMANA	16	15	14	13	12	11	10	9	8	SUB TOTAL	TOTAL	%
COLOR												
N° HOJAS	11											
	10											
	9											
	8											
	7											
	6											
	5											
	4											
	3											
	2											
	1											

.....
PRODUCTOR

.....
RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



FORMULARIO 7

REGISTRO DE PROCESO DE EMPAQUE DE BANANO DE EXPORTACION - GESTION 202__

EMPACADORA:		CODIGO Centro de empaque:	
EMPRESA EXPORTADORA:		Nro. Actas de Inspección Fitosanitaria:	
LOCALIDAD:		RESPONSABLE C.E.:	
GEOREFERENCIACIÓN:		FECHA:	SEMANA:

TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

ACTIVIDADES	DOSIFICACIÓN (g/l)	EVALUACIÓN DE CONCENTRACIÓN DE CLORO (ppm)			
DESINFECCIÓN DEL AGUA DE PISCINA		LEC. INICIO	LEC. MEDIO	LEC. FINAL	TOTAL
Cloruro de Sodio o Lavandina	Hipoclorito de Calcio				
Sulfato de Aluminio (Alumbre)					
Detergente					
DESINFECCIÓN DE CORONA					
Thiabendazole	Tecto 50	Mertec 20 S			
Sulfato de Aluminio (Alumbre)					

EVALUACIÓN DEL PROCESO DE EMPAQUE

N°	NOMBRE DEL PRODUCTOR	CÓDIGO PROD.	REGISTRO RUNPA	REGISTRO FITOSANITARIO C.E.	No. RACIMOS	No. CAJAS	FACTOR DE CONVERSIÓN
1							
2							
3							



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO
(*Musa spp.*)



4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
TOTAL							

RESPONSABLE CENTRO DE EMPAQUE:

FIRMA:

V° B° TECNICO PROCEF:

FIRMA:



**REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN
DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)**



FORMULARIO 8

Localidad, De de 202....

INFORME DE AUDITORIA DE CAMPO - PARCELAS BANANO

Señores:

Empacadora Código Localidad
.....

Nombre Productor Código Finca
.....

Superficie Semana de Evaluación
.....

De acuerdo a la respectiva realización de auditoría a sus parcelas en campo, se describen a continuación los respectivos ITEMS.

ITEM	DESCRIPCION DE ACTIVIDADES
Deshoje	
Deshije	
Control de Malezas	
Fertilización	
Deschante	
Destronque	
Refalle / Requinte	
Encinte y Embolse	
Desflore	
T. hojas a la parición	
H.M.J.E	

Por tanto se establece, que de acuerdo a la auditoria, la parcela queda a partir de la fecha, hasta

.....
Firma Productor / Responsable
C.I.

.....
Firma Técnico

**ACTA DE INSPECCIÓN DE CENTROS DE EMPAQUE PARA
FRUTA DE BANANO DE EXPORTACIÓN**

DATOS GENERALES

Nombre de C.E.	<input type="text"/>	Código	<input type="text"/>
Asociación/Empresa	<input type="text"/>	Sigla	<input type="text"/>
Ubicación	<input type="text"/>	UTM	<input type="text"/>
Responsable de C.E.	<input type="text"/>	Firma	<input type="text"/>

INFRAESTRUCTURA

1. PATIO DE RACIMO	Cemento	<input type="text"/>	Ripio	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Techo	<input type="text"/>	Semisombra	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2. PISCINA DE DESMANE	Hormigón con cerámica	<input type="text"/>	Agua corrida	<input type="text"/>	Techo	<input type="text"/>
	Hormigón con cerámica	<input type="text"/>	Agua corrida	<input type="text"/>	Techo	<input type="text"/>
4. FUENTE DE AGUA	Pozo Profundo con tapa	<input type="text"/>	Potable	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Mesa de rodillo	<input type="text"/>	Mesa de embalaje	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
5. LÍNEA DE EMPAQUE	Recolector de fungicida	<input type="text"/>		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Revestido con cemento y/o cerámica	<input type="text"/>	Pared concreta en el contorno	<input type="text"/>	Cartonera con techo	<input type="text"/>
6. ÁREA DE ESTIBAJE	Pallet	<input type="text"/>		<input type="text"/>	Tobogán	<input type="text"/>
	Baño Con Lava Manos	<input type="text"/>	Vestidor	<input type="text"/>	Techo	<input type="text"/>
7. SERVICIOS SANITARIOS	Agua y Desinfectantes	<input type="text"/>	Basureros	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Mesa para aspersora	<input type="text"/>	Bomba de agua	<input type="text"/>	Comedor	<input type="text"/>
8. EQUIPAMIENTOS	Generador de agua	<input type="text"/>	Aspersora	<input type="text"/>	Señaléticas	<input type="text"/>
	Deposito/Herramientas	<input type="text"/>	Deposito/Agroquímicos	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



**REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN
DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)**



**9. MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD**

Rodiluvio	
Botiquín	

Muro/ Perimetral	
Franja/Seguridad	

Área/ descarte	
Pediluvio	

Fecha de Inspección:

Nombre del Inspector:

Firma:



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE BANANO (*Musa spp.*)



FORMULARIO 10

ACTA DE INSPECCIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN PARA FRUTA FRESCA DE EXPORTACIÓN

En cumplimiento a disposiciones legales vigentes y amparadas por la Ley No. 2061 y Reglamento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), se realizó la inspección fitosanitaria en origen de fruta fresca de exportación.

Nombre empaadora y Código			Localidad		Fecha	
Empresa / Asociación			Empresa exportadora			
No. De cajas a exportar			No. De cajas inspeccionadas			
País destino			Código de productores			
ESPECIFICACIONES SANITARIAS						
Especie: Banano			RECHAZADO		ACEPTADO	
Daño Johnston (<i>Pyricularia grisea</i>)			1 Dedo		0 Cluster	
Restos de flores y/o orgánico			1 Resto de flor		0 % de muestra	
ESPECIFICACIONES DE MANEJO						
Utilización de Thiabendazol	si	no	Dosis		Uso de equipo de protección	si no
Utilización de cloro	si	no	Dosis		Presencia del calificador en el CE	si no
Registros de campo	Completo		Incompleto			si no
Limpieza de CE	Buena	Regular	Mala			si no
OBSERVACIONES:						
.....						
.....						
CONCEPTO FINAL						
			RECHAZADO	<input type="checkbox"/>	ACEPTADO	<input type="checkbox"/>
Responsable del Centro de Empaque					Firma	
Inspector Fitosanitario del PROCEF					Firma	



FORMULARIO 11

MODELO DE NOTA DE REMISIÓN

<p>CENTRO DE EMPAQUE 25 DE JULIO PV-08 ASOCIACION:</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">DIA</td> <td style="width: 33%;">MES</td> <td style="width: 33%;">AÑO</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	DIA	MES	AÑO			
DIA	MES	AÑO					
<p>Nº 00000001</p>							
<h2 style="margin: 0;">NOTA DE REMISION</h2>							
<p>LOCALIDAD: MUNICIPIO:</p> <p>SEMANA: PAIS DESTINO:</p> <p>EMPRESA EXPORTADORA: MARCA DE CAJAS:</p>							
Nº	NOMBRE DEL PRODUCTORES	CODIGO	Nº DE CAJAS	OBSERVACIONES			
TOTAL Nº DE CAJAS							
<p>RESPONSABLE DE CENTRO DE EMPAQUE NOMBRE:</p> <p>C.I.</p>		<p>TRAMITADOR (A) EMPRESA EXPORTADORA NOMBRE:</p> <p>C.I.</p>					