

# HOJA INFORMATIVA N° 33

Julio 2020

## REQUISITOS PARA COMERCIALIZAR FRUTAS y HORTALIZAS

---

Centro Regional Catamarca La Rioja



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Argentina

# Requisitos para comercializar frutas y hortalizas

La producción y comercialización de hortalizas de estación representan una fuente de ingreso económico para los agricultores familiares y a la vez una apuesta por proveer hortalizas agroecológicas en los mercados de cercanía. Logrando de este modo un consumo interno y una soberanía alimentaria con productos locales de calidad y cantidad entre consumidores y productores de manera directa.

Esta hoja informativa está destinada a agricultores familiares que comercializan sus hortalizas en los mercados de cercanías tanto en las provincias de La Rioja y Catamarca. Tiene por objetivo compartir y poner en agenda las buenas prácticas agropecuarias.

## ¿De qué hablamos cuando decimos buenas prácticas agropecuarias en la comercialización de hortalizas?

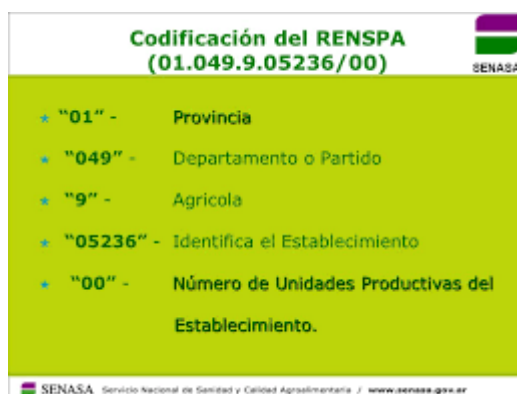
Las buenas prácticas agrícolas son normativas vigentes desde el año 2020 establecidas por SENASA. Son obligatorias para toda la producción de frutas frescas en el territorio nacional y establece la **corresponsabilidad** de todos los que participan a lo largo de la cadena, garantizando la **inocuidad del alimento**.

El Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria (SENASA) aprobó a principios del año 2021 la normativa Resolución: RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYD, disponible en <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/196322/20181121>, que establece la obligatoriedad de 7 requisitos claves para la producción y comercialización de hortalizas.

### 1- Identificación del productor – Registro nacional sanitario de productores agropecuarios – RENSPA.

El RENSPA asocia tres elementos: productor, producto y ubicación geográfica de la producción. Su obtención es gratuita, y debe ser actualizado anualmente.

La codificación está compuesta por cinco números separados, los cuatro primeros por puntos y el último por barra invertida. El 1° representa la provincia, el 2° el departamento, el 3° el tipo de producción, el 4° la ubicación geográfica del establecimiento productivo y el último la cantidad de productores en cada establecimiento productivo. Esto puede verse en la siguiente figura.



## 2- Uso de fitosanitarios

Para que se garantice el uso correcto de los productos fitosanitarios se debe tener la recomendación de un profesional idóneo en el tema, registrado como asesor fitosanitario ante la Dirección de agricultura de la provincia. Además, el comercio debe exigir el pedido profesional y contar con un asesor para estar habilitado para la comercialización de dichos productos.

El producto que se adquiera debe estar correctamente cerrado y contar con la etiqueta y membrete correspondiente, y preferentemente, no debe ser transportado dentro del vehículo.

Si se utilizan productos fitosanitarios deben cumplirse las recomendaciones y restricciones presentes en las etiquetas y registrar cada aplicación en alguna planilla o cuadernos figurando qué coloqué, cuando apliqué, en qué cantidades y a qué cultivo. ***¡Es importante llevar un registro de la aplicación de estos productos fitosanitarios!***

Se deben usar productos autorizados por SENASA, en sus envases originales y para los cultivos definidos.

Los fitosanitarios que se tengan en el establecimiento tienen que estar en un sitio puntual separado de la huerta y del área donde se guardan herramienta y se hace la cosecha o limpieza de las hortalizas. Es necesario contar con un gabinete exclusivo para el depósito de productos fitosanitarios, alejado de la casa.

Los envases una vez vacíos deben ser lavados 3 veces con agua corriente, nunca en un canal de riego, además deben ser cortados e inutilizados y llevados a los CAT (centros de acopio que existen en las distintas provincias). Nunca deben ser reutilizados.

En la siguiente imagen se grafica la técnica del triple lavado.

### ENVASES CLASE A | TÉCNICA DEL TRIPLE LAVADO

- Llenar ¼ del envase con agua limpia



- Poner la tapa y agitarlo por 30 segundos



- Verter el contenido en el tanque de la pulverizadora o mochila



**Importante:** queda prohibida toda acción que implique abandono, vertido, quema y/o enterramiento de envases vacíos de fitosanitarios en todo el territorio nacional, del mismo modo que la comercialización y/o entrega de envases a personas físicas o jurídicas por fuera del sistema autorizado.



### 3- Uso de fertilizantes y abonos

En el caso de uso de fertilizantes deberían realizarse previo a su aplicación un análisis de suelo para verificar qué elemento es el que está faltando.

En Chilecito la SAPEN Vivero del Oeste realiza análisis de suelo. Teléfono: 0382-5671189. Mail: [labsuelos@agrogeneticariojana.com.ar](mailto:labsuelos@agrogeneticariojana.com.ar)

En la provincia de Catamarca los análisis de suelo se realizan en el Laboratorio de Suelo de la Dirección provincial de Agricultura en articulación con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Catamarca, cito en calle maestro Quiroga y Avda. Belgrano, ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. Horarios de atención: lunes a viernes de 8 a 13 hs. Tel: 3834435807 (interno 110). [labsuelos@agrarias.unca.edu.ar](mailto:labsuelos@agrarias.unca.edu.ar)

En el caso de usar abonos de estiércol siempre deben ser compostados previo a su incorporación al suelo. Con esta práctica se garantiza la eliminación de patógenos. Este proceso puede tardar de 2 a 4 meses dependiendo de factores tales como humedad, temperatura, oxigenación, etc.

### 4- Calidad del agua

Para lavado y procesado de frutas y hortalizas el agua debe ser potable (se puede potabilizar mediante ebullición, uso de filtros o de lavandina).

Para el riego se debe asegurar que esté libre de contaminación orgánica (heces y orines) y de contaminación química (productos fitosanitarios, fertilizantes, etc.)

### 5- Higiene en la manipulación

Se debe adecuar un espacio específico para el acondicionamiento y acopio de los productos cosechados, los cuales deben contar con un espacio para el lavado con agua potable y una mesada para el acondicionamiento de los paquetes que se comercializarán.

Debe mantenerse la limpieza de manos y herramientas en la cosecha. En el caso de presentar alguna enfermedad el huertero tendrá que mantenerse alejado de la huerta hasta que pasen los síntomas.

### 6- No permitir el ingreso de animales al predio de la huerta y espacios de limpieza y acopio

Los animales, incluso los domésticos, pueden tener algunas enfermedades que se transmiten a las personas (enfermedades zoonóticas) y sus excrementos pueden contaminar la producción.

### 7- Otros puntos a tener en cuenta

#### Rotulado y etiquetado

En la siguiente figura se observa un modelo de etiqueta. En ella debe figurar al menos el tipo de producto, nombre del productor o empacador y el número de RENSPA



### Documento de tránsito vegetal (DTV-e)

El DTV-e es la unificación de dos documentos oficiales, el Documento de Tránsito Vegetal (DTV) del SENASA y el remito o guía frutihortícola de tránsito de la AFIP, tienen valor de declaración jurada tanto para el emisor como para el destinatario.

Es gratuito y se puede hacer on line o en las oficinas del SENASA. El productor debe tramitarlo ante el SENASA y el acopiador o comprador tiene la obligación de cerrar el trámite ante el SENASA. Este documento garantiza la trazabilidad del producto.

### “Sin dicho documento no se puede transportar y comercializar la mercadería”

Actualmente, el uso del DTV-e es obligatorio para los siguientes productos:

- 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

### ¿Cómo se realiza la inscripción al RENSPA?

Existen dos alternativas: por autogestión o presencial.

¿Cómo se realiza la inscripción al RENSPA por autogestión?

El trámite de inscripción por autogestión se realiza con la clave fiscal por la página web de la AFIP, requiere de la declaración de un correo electrónico. Para más información se puede ingresar al siguiente enlace, donde se puede iniciar el trámite y acceder al Manual para el usuario externo. <https://www.argentina.gob.ar/inscribir-reinscribir-en-el-registro-nacional-sanitario-de-productores-agropecuarios-renspa>

¿Cómo se realiza la inscripción al RENSPA de manera presencial?

La inscripción presencial se realiza en las oficinas de SENASA. Se debe consultar en los Centros Regionales las oficinas disponibles en su región para concurrir a las mismas, finalizar la gestión y recibir la constancia del RENSPA. Puede concurrir el interesado o un apoderado/autorizado, con la firma certificada por policía, juez de paz, bancaria o escribano.

En Catamarca las oficinas del SENASA están abiertas de 8 a 13 hs y se debe recurrir con el DNI para realizar el trámite. En la provincia de La Rioja el trámite se puede realizar de 8 a 13 hs respetando los protocolos de seguridad ante la pandemia del COVID 19.

### ¿Cómo se observa esta información?

Los envases que contengan frutas u hortalizas deberán estar acompañados de la información necesaria para identificar la misma. Es decir que cada envase de producto frutihortícola deberá estar rotulado.

El rótulo cuenta con una información mínima requerida según grupos de especies, la cual se complementa con el número de RENSPA. Incluso cuando se tramita o se actualiza el RENSPA se entrega, junto con la credencial del mismo, un “Modelo Genérico de Rótulo”. Este documento debe ser conservado por el/la Titular correspondiente e incorporarse visiblemente al envase (cajón/jaula/bolsa/ etcétera) de fruta o verdura que sale del establecimiento productivo (quinta/finca), a los fines de la IDENTIFICACIÓN de la PROCEDENCIA del ALIMENTO: TRAZABILIDAD.

Recordemos los trámites obligatorios que el agricultor familiar debe realizar en el marco de las buenas prácticas agrícolas

Categorías	Tramite
Unidades productivas	RENSPA
Empaques	Registro de empaques Empaque mayoristas- SICOFHOR (Sistema de control

	de frutas y verduras) Minoristas : mercados de cercanía (ferias)
Transporte	DTV – Rotulado

## Contactos

### SENASA La Rioja

Oficina La Rioja

Avda. Beccar Varela 1006.La Rioja.

CP: 5300.

Teléfono: 0380-4422600/4424958

E-mail: [larioja@senasa.gob.ar](mailto:larioja@senasa.gob.ar)

### Oficina Ulapes (La Rioja)

Sociedad Rural Ulapes

Avda. San Martín s/n- Ulapes

CP: 5470

Teléfono: 03821-491264

E-mail: [ulapes@senasa.gob.ar](mailto:ulapes@senasa.gob.ar)

### Oficina Chepes (La Rioja)

Joaquín Víctor Gonzales s/n., Chepes

CP:5470

E-mail: [chepes@senasa.gob.ar](mailto:chepes@senasa.gob.ar)

### Oficina Chemical

Martín Gómez y 12 de octubre

CP: 5380

Teléfono: 3826471073

### SENASA Catamarca

Avda. Belgrano1620

Innovación en los circuitos cortos de comercialización| Requisitos para comercializar hortalizas | Julio 2020

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

CP: 4700

Telefono:0383-4431225/4451463

E-mail:[catamarca@senasa.gob.ar](mailto:catamarca@senasa.gob.ar)

[decatarcar@senasa.gob.ar](mailto:decatarcar@senasa.gob.ar)

### Oficina Recreo

Farid Osre 416

CP:5260

Telefono:03832-427600

E-mail: [recreo@senasa.gob.ar](mailto:recreo@senasa.gob.ar)

### Oficinas Valles Calchaquíes

Mariano Moreno 419

CP:4139

Telefono:03838-425150

Localidad Santa María

### Laboratorio de Suelos Catamarca

Calle Maestro Quiroga y Avda. Belgrano. CP:

[Tel:3834435807](tel:3834435807) (interno 110)

E-mail: [labsuelos@agrarias.unca.edu.ar](mailto:labsuelos@agrarias.unca.edu.ar)

### Sapen Vivero del Oeste Chilecito

Teléfono: 0382-5671189.

Mail: [labsuelos@agrogeneticariojana.com.ar](mailto:labsuelos@agrogeneticariojana.com.ar).

### Colegio de ingeniería Agronómica Catamarca

Avda. Alén esquina Madre Maravilla

[copialarchilecito@yahoo.com](mailto:copialarchilecito@yahoo.com)

San Fernando del Valle de Catamarca

Teléfono: 03825 -423253

Tel: (03834)454521 CP. 4700

[ciacatamarca@yahoo.com.ar](mailto:ciacatamarca@yahoo.com.ar)

**Consejo profesional de ingenieros agrónomos de  
La Rioja COPIALAR**

## BIBLIOGRAFÍA

Manual BPA SENASA [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/bibliografia/Manual\\_BPA\\_SENESA.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/bibliografia/Manual_BPA_SENESA.pdf)

Responsable general: Gabriela Chávez (chavez.manuela@inta.gob.ar); María Fernández Valdes (fernandezvaldez.m@inta.gob.ar)

Responsable editorial: José Luis Corton

Contenidos: Rebeca Méndez, Érica Guzmán