



SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

**REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE
IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA FRUTILLA (*Fragaria spp*)**

1.- ALCANCE.

Este reglamento tiene por objetivo establecer la terminología y los requisitos de calidad, envasado y presentación que deben reunir las frutas de frutillas frescas (*Fragaria spp.*), después de su manipulación y acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado interno y la exportación. Este reglamento no se aplicará para la frutilla destinada a uso industrial.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento Técnico se aplicará a las frutas de frutilla, que se comercialicen en el territorio paraguayo, sean estos, de origen nacional como aquellos que fueron importados para su consumo en fresco. Se aplicará además a las frutas de frutilla de exportación.

3.- DEFINICIONES.

3.1. Frutilla: Es la fruta proveniente de las variedades o cultivares de la especie *Fragaria vesca*.

3.2. Daños: Alteraciones producidas por factores de origen mecánico, fisiológico, climático o biológico.

3.3. Defectos: es toda alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, climática o por agentes biológicos, que comprometan la calidad de la frutilla.

3.3.1. Defectos graves: Son aquéllos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Las mismas son: podredumbre, sobre maduro y cara de gato.

3.3.1.1. Cara de gato: fruta fuertemente deformada debido a polinización defectuosa.

3.3.1.2. Podredumbre: daños patológicos y/o fisiológicos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de tejidos.

3.3.1.3. Sobre maduro: fruta que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado por una coloración púrpura y pérdida de firmeza.

3.3.2. Defectos Leves: Son aquéllos cuya incidencia sobre el fruto, no restringen o inviabilizan la utilización del producto por no comprometer seriamente la

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

aparición, conservación y calidad del mismo. Son: daños, manchas, ausencia de cáliz, deformado, fasciación e inmaduro.

3.3.2.1. **Fasciación (mariposa):** es la fruta deformada debido a la polinización defectuosa.

3.3.2.2. **Mancha:** alteración en la coloración normal de la especie cualquiera sea su origen. Se considera defecto siempre que afecte la pulpa. Asimismo se considera defecto cuando supere el diez por ciento (10%) de la superficie de la fruta.

3.3.2.3. **Ausencia de cáliz:** es la fruta sin cáliz.

3.3.2.4. **Deformada:** desviaciones manifiestas de la forma característica del cultivar. Incluido fasciación.

3.3.2.5. **Inmadura:** es la fruta que presenta hasta la mitad (1/2) de su superficie sin el color característico de la variedad.

3.4. **Envase:** recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger, contener y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

3.5. **Unidad de consumo:** cualquier envase utilizado para la venta directa al consumidor final.

3.6. **Identidad:** conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto o un proceso en cuanto a los aspectos botánicos, de apariencia, metodología de preparación y modo de presentación.

3.7. **Calidad:** conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto o un proceso, que permiten determinar las especificaciones cuantitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénicos-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.8. **Calibre:** medida determinada por el diámetro transversa, y categoría por los porcentuales de defectos.

3.9. **Rótulo o etiqueta:** material escrito, impreso o gráfico que vaya grabado o adherido a los envases de los productos para su comercialización.

3.10. **Reglamento:** es la aplicación en forma obligatoria de una norma en un ámbito establecido y un organismo de aplicación responsable.

3.11. **Grupo:** clasificación de los productos dentro de una misma especie, según la forma que estos presentan.



SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

4.- REFERENCIA NORMATIVA.

- MERCOSUR GMC/RES N° 85/96. REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA FRUTILLA.
- PNA 19 010 09. Norma de INTN. Frutilla Requisitos Generales. Noviembre 2009 Primera Edición.
- PNA 31 002 07. TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS “IN NATURA”. Requisitos Generales.
- Reglamento Técnico para el Envasado y Transporte de frutas y Hortalizas IN NATURA que se comercialicen en el Paraguay. Res. 354/12. SENAVE.
- Resolución SENAVE N° 550/11 “Por el cual se Establece el Reglamento Técnico para el Muestreo de Cultivos y/o Productos Vegetales con Fines Analíticos de Residuos de Plaguicidas y Otros Contaminantes”.

5.- REQUISITOS GENERALES.

5.1 Requisitos mínimos.

En todas las categorías, a excepción de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las frutillas deberán:

- 5.1.1. Estar enteras, sanos y limpios.
- 5.1.2. Presentar las características típicas de la variedad o cultivar, en cuanto a forma y color, no se admitirán mezclas de formas o colores.
- 5.1.3. Estar exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- 5.1.4. Libre de humedad exterior anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- 5.1.5. estar exentos de olor y sabor extraños.
- 5.1.6. Lesiones producidas por insectos y otras causas, alteraciones internas, cualquiera fuera su origen, podredumbre.
- 5.1.7. Con aspecto brillante, consistencia firme, provistos de cáliz, si tienen pedúnculo los mismos deberán ser verdes no desecados con una longitud no mayor a 0,5 cm.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

6. CLASIFICACIÓN

Las frutillas serán clasificadas por calibres (clases) y categorías (calidad)

6.1. CLASIFICACION POR CALIBRE.

Tabla N° 1. Calibre

Calibre	Mayor diámetro transversal (mm)
1	Mayor a 25
2	Mayor a 15 y menor o igual a 25

Notas:

- En la clase 1 el diámetro entre la fruta más grande y la menor no podrá exceder de 10 mm en cada envase.
- El número de envases que no cumplan la tolerancia de calibre no podrá exceder el 20% del número de unidades muestreadas.
- Tolerancias:** se admitirá hasta un 15% (quince por ciento) de unidades no perteneciente al calibre.

6.2. CLASIFICACION POR CATEGORIAS O CALIDAD

Las frutillas serán clasificadas en dos categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla N° 2 de este reglamento. Son ellas: Categoría Extra y Categoría I.

Tabla N° 2. Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresado en porcentaje.

Categorías	Defectos			Total defectos	
	Sobremaduro	Podredumbre	Cara de Gato	Graves	Leves
Extra	2	1	0	2	5
Cat. I	3	1	2	3	10

Nota:

- Cuando todas las frutas contenidas en un envase sean fasceadas (o formas de mariposa), no será considerado defecto.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

7. RECLASIFICACIÓN

El lote que no cumple con los requisitos podrá ser reclasificado y/o re etiquetado.

7.1. Será considerado como “Fuera de Categoría” el lote de frutilla que presente los porcentajes de tolerancias de defectos que excedan los límites máximos establecidos para la Categoría I de este Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

7.2. No será permitida la reclasificación ni la comercialización para consumo del lote de frutilla considerado **Fuera de Categoría** que presente mas del diez por ciento (10%) de podredumbre o más del treinta por ciento (30 %) de frutos sobre maduros.

7.3. El lote de frutilla cuyo resultado de la inspección no coincida con la información del rótulo, podrá ser reclasificado o re etiquetado para ser encuadrado en una de las categorías.

7.4. No será permitida la mezcla de frutillas de diferentes formas dentro de un envase. Si ocurriese esto, el lote deberá ser reclasificado.

8. PRESENTACION.

8.1. Homogeneidad.

8.1.1. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutillas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y tamaño. Para la categoría “Extra”, el color y la madurez deberán ser uniformes.

8.1.2. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo de todo el contenido

8.2. Envasado y Transporte

8.2.1. Las frutillas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del producto.

8.2.2. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta y/o pegamento no tóxico, en bolsas o cualquier otro envase considerado como unidad de consumo.

8.2.3. Las frutillas deberán disponerse según las condiciones establecidas en el Reglamento Técnico para transporte y envasado de frutas y hortalizas frescas (Res 354/12).

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

8.2.4. El transporte de las frutillas deberán realizarse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las condiciones ambientales adversas, daños mecánicos y físicos, mediante sistemas adecuados de acondicionamiento y envío.

8.3. Envases.

8.3.1. El envase utilizado podrá ser cajas de plásticos, madera y cartón conteniendo hasta 10 Kg. netos.

8.3.2. Los envases deberán ser nuevos, secos, limpios, lisos, exentos de cualquier materia y olor extraños al contenido. Asimismo deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las frutillas.

9. ROTULADO O ETIQUETADO.

9.1. Los envases deberán ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo al menos las siguientes informaciones según corresponda.

9.1.1. Nombre del Producto.

9.1.2. Nombre Científico.

9.1.3. Variedad.

9.1.4. Clase o Calibre.

9.1.5. Categoría.

9.1.6. Peso Neto.

9.1.7. Nombre del Importador (para productos importados).

9.1.8. Nombre del Exportador.

9.1.9. Nombre del Productor.

9.1.10. País de Origen (Para productos importados).

9.1.11. País Exportador (Para casos de re exportación).

9.1.12. Zona de Producción.

9.1.13. Fecha de Empaque.

9.1.14. N° de Lote.

9.1.15. AFIDI N° (Para productos importados).

9.2. El rotulado o etiquetado en el envase deberá asegurar la información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

10. CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD.

10.1. Residuos de Plaguicidas.

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

Las frutas de frutillas deberán ajustarse a los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos por la Comisión de Codex Alimentarius para este producto, hasta tanto se definan los límites a nivel nacional.

10.2. Metales Pesados.

Las frutas de frutillas deberán ajustarse a los Niveles Máximos para Metales Pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto, hasta tanto se definan los límites a nivel nacional.

11. MUESTREO.

11.1. Muestreo para determinación de Calibres y Categorías

Para determinar el número mínimo (de envases) a muestrear en cada lote, se utilizará la Tabla N° 3, del presente reglamento

N° de Unidades que Componen el Lote (Envase)	N° Mínimo de Envases a Muestrear
001 – 010	01
011 – 100	02
101 – 300	04
301 – 500	05
501 – 10.000	1% del Lote
Más de 10.000	\sqrt{n} *

(*) Raíz cuadrada del N° de envases que componen el lote.

11.1.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

11.1.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las bolsas, extrayéndose cien (100) frutas de frutilla elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

11.1.1.2. Para cinco (5) o más unidades, se retirarán hasta veinte (20) frutas de frutilla de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien frutas para el análisis.

11.1.1.3. Las frutas restantes serán devueltos al interesado, en caso de ser solicitada.

11.1.1.4. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un re muestreo y análisis.

11.2. Muestreo para determinación de Residuos de plaguicidas y otros contaminantes

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

Para muestreo de frutas de frutillas ya sean estas de origen nacional o importado con fines analíticos de residuos y otros contaminantes se utilizara el Reglamento Técnico vigente para el “Muestreo de cultivos y/o productos vegetales con fines analíticos de residuos de plaguicidas y otros contaminantes” (Res N° 550/11).

El método utilizado para la extracción de la muestra será al azar y se deberá conformar una muestra de 2 kg según normativa vigente en el SENAVE.

El número de muestras de laboratorio deberán ser dos, de las cuales se destinarán una para análisis laboratorial y la segunda permanecerá lacrada como contra muestra a cargo del SENAVE.

Las muestras deben estar acompañadas de acta de muestreo, correctamente codificadas y con las firmas de los responsables del muestreo.

El registro y habilitación de laboratorios nacionales y reconocimiento de laboratorios internacionales que realicen ensayos de determinación de residuos de plaguicidas quedarán a cargo de la Dirección de la Laboratorio – DL del SENAVE.

12. PROCEDIMIENTO PARA VERIFICAR CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS.

Se realizaran controles, inspecciones, muestreos, ensayos laboratoriales, vigilancias, fiscalización y otras medidas de seguridad y preventivas en puntos de ingreso al país, fincas, empacadoras, centros de acopio, depósitos y puntos de venta sean estos mayoristas o minoristas.

13. CERTIFICACION

El importador o productor podrá acceder a la certificación del lote o partida que cumpla con todos los requisitos del presente reglamento que será otorgado por el SENAVE u otro organismo habilitado para el efecto.

14. SANCIONES

Se aplicará el régimen sancionatorio del SENAVE en función de las facultades que le atribuye la Ley N° 2459/04 “Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas” y este podrá informar a la Secretaría de defensa del consumidor, y el usuario para que el mismo identifique posibles violaciones adicionales dentro de su competencia.

En caso de incumplimiento por parte de cualquier importador, productor, exportador, comercializador o transportador de los requisitos del presente reglamento, podrán ser sujetos a sanciones, siendo obligadas a realizar reclasificación del producto, reenvío a



SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica

destino de origen, decomisos y destrucciones en caso de no poder ser reclasificadas o de detectarse presencia de contaminantes (químicos o biológicos).