NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE PARA EL AJONJOLÍ NATURAL (SIN DESCORTEZAR Y DESCORTEZADO)

NORMA TÉCNICA N°. NTON 11 019 -06, aprobada el 29 de enero del 2009

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 147 del 06 de agosto del 2009

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del diez (10) al veintiuno (21), se encuentra el Acta No. 001-09 "Primera Sesión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad", la que en sus partes conducentes, expone: "En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las diez y treinta minutos de la mañana del día jueves veintinueve de Enero del año dos mil nueve, reunidos en el Despacho del ministro de Fomento, Industria y Comercio, por notificación de convocatoria enviada previamente el día veinte de enero del dos mil nueve, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, están presentes los miembros titulares y delegados de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC) entre los que se encuentran: Verónica Rojas Berríos en su calidad de Ministra por la Ley y Presidente de la CNNC, Onasis Delgado, en representación del Director del Instituto Nacional de Energía (INE); Juana Ortega Soza, en representación del Ministro de Salud (MINSA); Hilda Espinoza, en representación de la Ministro del Ambiente y Recursos Naturales (MARENA); Marvin Collado, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); Donaldo Picado en representación del Ministro Agropecuario y Forestal (MAGFOR); José Arguello Malespín en representación del Ministra del Trabajo (MITRAB); Juan Eduardo Fonseca, en representación de las organizaciones privadas del Sector Comercial; Francisco Javier Vargas, en representación de las organizaciones privadas del Sector Agropecuario; Zacarias Mondragón García, en representación de las organizaciones privadas del sector Industrial y María del Carmen Fonseca en representación de las organizaciones privadas Científico – Técnico. Así mismo participa en esta sesión Sara Amelia Rosales, en su carácter de secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales del MIFIC: Claudia Valeria Pineda, Ricardo Pérez Molina y María Auxiliadora Campos. Por otro lado, no acudieron a la presente sesión y por lo tanto quedaron como miembros titulares ausentes en la misma Carlos Schutze Sugrañez, Presidente Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA), Pablo Martínes Espinoza Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI) y Maura Morales Reyes, en representación de las organizaciones de Consumidores. Habiendo sido constatado el quórum de Ley, por Sara Amelia Rosales, Ministro de Fomento, Industria y Comercio como Presidente de la Comisión, procede a dar por iniciada esta sesión y la declara abierta (…) 06-08. (Aprobación, de cuarenta y siete Normas Técnicas Nicaragüenses). (…)Después de realizada la presentación de los

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

Proyectos las Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses los miembros de la CNNC por consenso aprueban cuarenta y cinco normas de las cuarenta y siete presentadas las que se detallan a continuación (…)NTON 11 019 -06 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el Ajonjolí Natural (Sin Descortezar y Descortezado) (…) No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión a las doce de la mañana del día veintinueve de enero del año dos mil nueve . (f) Verónica Rojas Berríos (Legible) Presidenta de la CNNC. (f) Sara Amelia Rosales C. (Legible), Secretaria Ejecutiva de la CNNC A solicitud del Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) extiendo, en una hoja de papel común tamaño carta, esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la república, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los diecinueve días del mes de marzo del año dos mil nueve. Lic. Sara Amelia Rosales C., Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE PARA EL AJONJOLÍ NATURAL (SIN DESCORTEZAR Y DESCORTEZADO)

NTON 11 019 -06

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 11 019-06 ha sido preparada por el Comité Técnico de Ajonjolí y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Enrique Obando	Cooperativa El Progreso
Pedro Rubí	MAGFOR/León
Donaldo Picado	MAG-FOR
María de los Ángeles Rodríguez	MAG-FOR
Perla Aguilar	NICAEXPORT
Jaime Cruz Alemán	NICAEXPORT
Denis Téllez	INTA
Margarita Sánchez	MAG-FOR
Indiana Arbizú	IDR/ DECOPANN
Juan Alberto Ortiz	NICARAOCOOP
Elixon Canales	NICARAOCOOP
M are i o Pérez	MEDA
Luis González	BAGSA
C Valeria Pineda	MIFIC

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 23 de noviembre de 2006.

1. OBJETO

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

La presente norma tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad e inocuidad del ajonjolí o sesamun en grano natural (sin descortezar) y descortezado, para consumo humano.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Se aplica a todo el ajonjolí o sésamo en grano natural (sin descortezar) y descortezado, que se produce y se comercializa.

3. DEFINICIONES

3.1 Grano de ajonjolí. Es el proveniente de cualquier variedad de la especie *Sesamun indicum* (L). Comprende aquellos granos cuya corteza presente coloraciones blancas, cremosas, rojizas y hasta negras.

3.2 Ajonjolí natural (sin descortezan). Es el grano perteneciente a cualquier variedad de la especie *Sesamun indicum* al que no se le haya removido la corteza.

3.3 Ajonjolí descortezado. Para los efectos de la presente norma, se entiende por ajonjolí descortezado al conjunto de granos de ajonjolí enteros, partidos o quebrados a los que se les haya retirado la corteza.

3.4 Grano sano. Se entiende como tal, a todo grano de ajonjolí que califique como entero y que no presente ataque de insectos u hongos, que no esté fermentado, germinado, manchado, en estado de putrefacción, ni dañado por calor u otras causas, que indiquen claramente que está fuera de su condición
natural.

3.5 Ajonjolí limpio. Se considera como ajonjolí comercialmente limpio, a toda partida o lote de ajonjolí proveniente de campo, que no contenga más del 3% de materias extrañas.

3.6 Materias extrañas (Impureza). Se consideran como tales la tierra los fragmentos de hojas, tallos y cápsulas, los granos de ajonjolí vanos, semillas de maleza y en general, todo material diferente del grano de ajonjolí.

3.7 Ajonjolí seco. Se considera como ajonjolí seco, a toda partida o lote de ajonjolí natura! cuyo contenido de humedad no sea superior al 6%. Para el ajonjolí descortezado de hasta 4%.

3.8 Grano entero Se entenderá por grano de ajonjolí entero al que tenga completas todas sus partes constitutivas.

3.9 Grano partido o quebrado. Es todo aquel grano de ajonjolí al que le haga falta, longitudinal o transversalmente, una fracción de grano, sin importar su tamaño, siempre y cuando sea detectable a simple vista.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

3.10 Granos dañados. Son aquellos granos que han sufrido cambios en su estructura por exceso de humedad, insectos, hongos, fermentación, germinación, inmadurez, calor o por cualquier otra causa.

3.11 Grano manchado: son aquellos que han sufrido deterioro en su color y apariencia en la superficie del grano de la corteza.

3.12 Grano contrastante. Califican como granos contrastantes en el ajonjolí descortezado los granos cuyo color difiere notoriamente del que corresponde con la clase.

3.13 Granos inmaduros. Son aquellos granos de ajonjolí que presentan una coloración amarillenta y que su peso especifico es inferior al del grano maduro.

3.14 Olores Objetables. Son todos aquellos olores diferentes del carácter físico del ajonjolí y que pueden ser causados por mohos, fermentación, podredumbre, excrementos, orines, aceites alterados, fertilizantes, fumigantes, gasolina, o por cualquier otro factor que pueda considerarse objetable.

4. CLASIFICACIÓN V DESIGNACIÓN.

4.1 Clasificación. El ajonjolí natural se clasificara en base al color de su corteza, lo que permite agruparlo en las siguientes clases comerciales.

a) Ajonjolí Blanco.

b) Ajonjolí Cremoso.

c) Ajonjolí rojizo o rojo.

d) Ajonjolí negro.

e) Ajonjolí Mezclado.

4.1.1 Cuando se trate de variedades de granos de colores contrastantes (rojos, negros, otros) se permitirá hasta un máximo de 1% de mezcla.

4.1.2 Cuando se trate de variedades no contrastantes (blanco, cremoso, otros) se permitirá hasta un máximo del 20% de mezcla.

a) 4.2 Designación. El ajonjolí natural se designara por su nombre, clasificación por color de corte/a y grado de calidad, seguido de la referencia a la presente norma.

4.3 Especificaciones de calidad.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

4.3.1 Grados de calidad. El ajonjolí en grano deberá cumplir con los grados de calidad que se establecen en las tablas I, II y III siguientes:

Tabla I, Grados de calidad del Ajonjolí natural (sin descortezar) limpio de campo.

Grados de Calidad	Porcentaje de Materias extrañas permitidas	Porcentaje de Granos planchados permitidos	Porcentaje de humedad
A	4%	De 0 a 4.75 * 10 * 4 %	≤ 6%
B	≤ 6%	De 5*50 $^{-4}$ % a 7.5 * 10^{-4} %	≤ 7%
C	≤10%	De 7.75 * 10^{-4} % a 15 * 10^{-4} %	≤ a 8%
D	>10%	> 15 * 10^{-4} %	> 8%

- Los valores se toman suponiendo que en un 1g. de ajonjolí hay 200 semillas

- El grado de calidad estará determinado por el factor que se encuentre en condiciones más desfavorables conforme a esta tabla.

Tabla II Grados de calidad del Ajonjolí natural limpio de planta

Grados de Calidad	Porcentaje de Materias extrañas permitidas	Porcentaje de Granos planchados permitidos	Porcentaje de humedad
SL	0	0	≤ 6%
A	≤ 0.01%	De 2.5 * 10^{-3} a 2.5 * 10^{-4}	≤ 6%
B	≤ 0.02%	De 2.75 * 10 $^{-4}$ a 7.5 * 10^{-4} %	≤ 7%
C	≤0.04 %	De 7.75 * 10-4 a 1,5 * 10^{-4} %	≤ a 8%
D	>0.04%	> 1.5 * 10^{-3} %	> 8%

- El grado de calidad estará determinado por el factor que se encuentre en condiciones más desfavorables conforme a esta Tabla.

Tabla III. Grados de calidad del Ajonjolí descortezado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

Grados de Calidad	Porcentaje de Materias extrañas permitidas	Porcentaje de Granos planchados permitidos	Porcentaje de humedad
SL	0	0	3.50%
A	≤ 0.01%	$2.5 * 10^{-4}$ a $1.5 * 10^{-4}$	4%
B	≤ 0.02%	$3.75 * 10^{-4}$	4%
C	≤0.00 %	$>3.75 * 10^{-4}$	>4%

- El grado de calidad estará determinado por el factor que se encuentre en condiciones más desfavorables conforme a esta Tabla.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS DE SANIDAD

5.1. Requerimientos Sanitarios para la producción primaria del Ajonjolí

5.1.1 Los Propietarios o representantes de las Unidades de Producción u Organizaciones deberán presentar a la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas de la Dirección General de Protección *y* Sanidad Agropecuaria (DGPSA)/MAGFOR solicitud de inscripción de la Unidad de Producción u organización de productores para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas, de acuerdo a formato BPA 01 adjunto en anexos de la presente Norma, el cual deberá ser firmado por el propietario o su representante legal.

5.1.2 La Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas emitirá constancia de inscripción en un lapso de 30 días hábiles, asignando un código único para la identificación y el montaje del sistema de trazabilidad de la (s) Unidad (es) de Producción.

5.1.3 Los Propietarios o representantes de las Unidades de Producción u Organizaciones deberán elaborar un manual de Buenas Prácticas Agrícolas específico para la Unidad de Producción u organización de Productores en base a la Guía de Contenido mínimo de Buenas Prácticas Agrícolas anexo en la presente Norma y la NTON 11004-02 "Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense sobre los Requisitos Mínimos de Inocuidad para Productos y Subproductos de Origen Vegetal", que deberá contemplar los requerimientos necesarios para garantizar la trazabilidad e inocuidad del producto.

5.1.4 Los Propietarios o representantes de la Unidad de Producción u organización de Productores deberá solicitar la Certificación de las Buenas Prácticas Agrícolas a la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas, adjuntando el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas, de acuerdo a formato de formulario
adjunto en anexos BPA 02.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

5.1.5 DGPSA/MAGFOR en un plazo de 15 días hábiles emitirá la resolución de la revisión documental, en caso de existir no conformidades la Unidad de Producción u Organización de productores tendrá un plazo de 15 días hábiles para su corrección y presentación ante la autoridad competente.

5.1.6 DGPSA/MAGFOR validará in situ la aplicación del Manual de Buenas Prácticas Agrícolas, en caso de encontrarse no conformidades, el propietario o representante legal de la Unidad de Producción u Organización de Productores deberá elaborar un plan de acción para el cumplimiento de las mismas en coordinación con DGPSA/MAGFOR.

5.1.7 DGPSA/MAGFOR emitirá el Certificado de Buenas Prácticas Agrícolas una vez el propietario o representante legal de la Unidad de Producción u Organización de Productores cumplan con los requerimientos especificados en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas aprobado.

5.1.8 El Certificado tendrá una vigencia de un año y estará sujeto a los resultados de las auditorías que DGPSA MAGFOR realice.

5.1.9 Las Buenas Prácticas Agrícolas se aplicará a todas aquellas operaciones productivas hasta que el producto sea entregado al acopiador, comercializador o planta procesadora.

5.1.10 Los parámetros permisibles para determinar las concentraciones de contaminantes químicos en el ajonjolí serán los establecidos por el Codex Alimentarius vigente.

5.2 El propietario o representante legal de las unidades de producción primaria y planta procesadora deberán garantizar el cumplimiento de las siguientes Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses:

- NTON 03 069 - 06 Industria de Alimentos y bebida Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

- NTON 11 004 - 02 Norma Técnica de requisitos para la Inocuidad de Productos y Subproductos de Origen Vegetal.

- NTON 03 026 - 99 Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.

- NTON 03 001 - 98 Directrices para la Aplicación del Sistema de Riesgo y Puntos Críticos de Control

- NTON 03 021-99 Norma de Etiquetado de Alimentos preenvasados para Consumo

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

Humano

- NTON 11 001 - 00 Norma Técnica para la Certificación Fitosanitaria de Productos Agrícolas de Exportación Frescos y Procesados

- NTON 17 002-02 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el Muestreo de Productos Vegetales

6. REFERENCIAS

Para la elaboración de la presente norma se han tenido en cuenta:

a) Norma ICONTEC 536. grano de Ajonjolí. 1ª Edición 1981

b) Norma de la Bolsa Agropecuaria de Guatemala.

c) Proyecto de Norma técnica Nicaragüense, NTN 01-002:94.

7. OBSERVANCIA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo de! Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas.

8. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio de forma inmediata después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

9. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento y en la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad y *:>u* Reglamento.

10. ANEXOS

GUÍA CON EL CONTENIDO MÍNIMO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

I. Introducción

1.1 Antecedentes de la empresa o Unidad de Producción

1.2 Justificación

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

1.3 Objetivos

1.4 Alcance de las BPA en la empresa o Unidad de Producción.

1.5 Misión y Visión de la empresa en cuanto la aplicación de las BPA.

II. Definiciones

III. Datos de la empresa

3.1 Utilizar el formato del Anexo 3 de la Resolución de COM1ECO M7- 2004 (Unión Aduanera Centroamericana) para el Registro de Ubicación de Fincas.

3.2 Razón Social

3.3 Organigrama

3.4 Nombre del Propietario o Representante Legal.

3.5 Cédula de identidad (adjuntar fotocopia)

3.5 Teléfono, Fax, Apdo. Postal, Correo Electrónico

3.6 Dirección exacta para oír notificaciones:

3.7 Dirección exacta de la finca o Unidad de Producción (Departamento.

3.8 Municipio, Comarca, Coordenadas)

3.9 Área total de la Finca (Unidad de Producción)

3.10 Área Orgánica

3.11 Área Tradicional

3.12 Actividad Principal de la Finca

3.13 Cultivos establecidos (Indíquelos por orden de importancia, y área de cada uno de ellos)

3.14 Destino de los productos: (Mercado nacional, Exportación - Mercado de destino:(País))

3.15 Anexar plano de la Unidad de Producción con sus divisiones internas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

(Número de lotes)

IV. Equipo responsable de la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas

4.1 Responsable técnico - (Adjuntar currículum)

4.2 Personal involucrado en el equipo para la aplicación de las BPA con cargo y funciones.

V. Flujo de Producción

5.1. Diagrama de flujo del proceso de producción que se pretende certificar, para cada cultivo. Debe anexarse una lista de las prácticas del manejo agronómico y de postcosecha que puedan representar un riesgo fitosanitario o una fuente de contaminación, con la descripción de las medidas preventivas que se usarán para reducir los peligros Químico, Físico y Biológico, por cada operación del flujo de proceso.

VI. Manejo de suelos

6.1 Selección de Terrenos de Producción

6.2 Historial sobre el uso del terreno, al menos de los últimos cinco años con la documentación siguiente:

6.2.1 Descripción sobre la incorporación de estiércol y fertilizantes al terreno

6.2.2 Utilización del terreno (basurero, avícola, ganadero, porcícola o similares, entre otros).

6.2.3 Descripción de los posibles peligros de contaminación en el terreno, así mismo de las medidas preventivas para minimizarlos, tales como contaminación por aguas negras o los caminos comunes para el tránsito de vehículos o de animales.

6.2.4 Descripción del uso de los terrenos adyacentes y establecimiento de medidas preventivas.

6.2.5 Uso y manejo de productos químicos.

6.2.6 Análisis realizados (Químicos y Biológicos)

6.3. Registros

VII. Material Vegetativo

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

7.1 Cultivos

7.2 Variedades

7.3 Procedencia

7.4 Uso y tipo de semilla o materia propagativo. (Semilla, Plántula)

7.5 Fitosanidad del material vegetativo.

7.6 Manejo y Propagación del material vegetativo.

7.7 Patrones (en caso de árboles)

7.8 Labores de presiembra y posiembra

7.9. Registros

VIII. Utilización de Aguas (Para riego, manejo poscosecha y consumo humano - Especificar por uso)

8.1 Identificación de las fuentes

8.2 Calidad microbiológica y físico - química

8.3 Análisis realizados (Químicos y microbiológicos). Adjuntarlos.

8.4 Tratamiento (si lo recibe)

8.5 Tipo de riego (Gravedad, aspersión, goteo etc.)

8.6 Medidas preventivas aplicadas para minimizar la contaminación cruzada.

8.7 Registros

IX. Equipos, herramientas y maquinaria.

9.1 Codificación.

9.2 Procedimientos de Mantenimiento y calibración.

9.3 Procedimientos de uso por cada actividad que realiza.

9.4 Limpieza y desinfección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

9.5 Registros.

X. Fertilización

10.1 Tratamiento de abonos orgánicos

10.2 Almacenaje de los abonos orgánicos

10.3 Aplicación de los abonos orgánicos.

10.4 Análisis realizados (Adjuntar copia de los resultados)

10.5 Capacitaciones recibidas por el personal

10.6 Mantenimiento y calibración de la maquinaria para abonado.

10.7 Señalización.

10.8 Lista de fertilizantes inorgánicos autorizados (Dosis aplicadas)

10.9 Registros

XI. Uso de plaguicidas

11.1 Listado de plaguicidas utilizados autorizados oficialmente, dosis e intervalo de seguridad.

11.2 Lista de productos fitosanitarios utilizados oficialmente registrados para su uso sobre el cultivo.

11.3 Manejo de plaguicidas

11.4 Disposición de los envases de los plaguicidas en sus envases originales y almacenados en áreas de acceso restringido y con señalamientos que prohíban el consumo de alimentos y
cigarrillos.

11.5 Registros actualizados sobre las aplicaciones fitosanitarias por cada lote de la finca.

11.6 Uso de equipo de protección

11.7 Procedimientos del personal para la aplicación de plaguicidas.

XII. Control de Plagas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

12.1. Manejo Integrado de plagas.

XIII. Cosecha

13.1 Procedimientos de cosecha

13.2 Registros

XIV. Almacenaje

14.1 Instalaciones físicas

14.2 Procedimiento de manejo (Acondicionamiento. Tiempo etc).

14.3 Limpieza y desinfección

14.4 Registros

XV. Transporte

15.1 Procedimientos de limpieza y desinfección

15.2 Capacitación del personal

15.3 Verificación

15.4 Registros.

XVI. Higiene y Salud del Personal

16.1 Capacitaciones recibidas sobre prácticas de higiene.

16.2 Adjuntar programa de capacitaciones anual/ciclo

16.3 Procedimientos de actividades para minimizar los peligros F.Q.B.

16.4 Salud del personal de campo.

16.5 Constancia de salud (MINSA)

16.6 Verificación

16.7 Registros

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

XVII. Instalaciones sanitarias

17.1 Uso a nivel de campo

17.2 Verificación

17.3 Registros

XVIII. Letreros indicadores

18.1 Procedimientos para su colocación, con el fin de minimizar los peligros sanitarios o fitosanitarios.

18.2 Verificación

18.3 Registros

XIX. Manejo de Material Vegetal, Genéticamente modificado

19.1 Describir procedimientos (Adjuntar Autorización oficial sobre su uso)

XX. Documentos y registros

20.1 Procedimientos sobre uso de registros (manejo del cultivo, cosecha, almacenamiento, transporte del producto, limpieza c higiene de las instalaciones y salud de los trabajadores, equipos, maquinarias entre otros que se consideren necesarios.

20.2 Resguardo

XXI. Diagnóstico y análisis de laboratorio

21.1 Los diagnósticos y/o análisis en laboratorios oficiales o autorizados.

21.2 Resguardo de resultados.

XXII. Reclamaciones

22.1. Describir Procedimientos por escrito para asegurar que las reclamaciones son registradas, analizadas y que se realiza un seguimiento de las mismas, documentando las acciones correctivas que se realicen.
Manejo de desechos y aguas residuales

XXIII. Manejo de desechos y aguas residuales

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

XXIV. Trazabilidad

23.1. Describir el sistema de Trazabilidad de la Unidad de Producción (Codificación oficial en coordinación con MAGFOR).

XXV. Verificación

24.1 Adjuntar el programa calendarizado de verificaciones anual (ciclo), para constatar la aplicación o efectividad de las Buenas Prácticas Agrícolas. Estas verificaciones incluyen muestreos, diagnósticos y análisis en laboratorios aprobados y examen de documentos sobre las BPA especificadas.

24.2 Anexar fichas de verificaciones internas (Check list) Dictamen de la Delegación de Sanidad Vegetal y de Semillas del lugar, que constate que la unidad de producción, cuenta con las áreas de cultivo, insumos, personal, instalaciones y equipo adecuado y suficiente para la aplicación de las BPA especificadas.

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DF. LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y TRAZABILIDAD

A: Jefe del Departamento de Inspección a Fincas y Trazabilidad:

Me permito solicitar la inscripción de la unidad de producción para registro, cuyos datos se detallan a continuación:

1) Nombre del Propietario o representante legal:

---

2) Cédula de identidad (adjuntar fotocopia): ---

Teléfono: ---------- Fax: ---------- Apdo. Postal: ----------
Dirección exacta de la Unidad de Producción (Departamento. Municipio, Comarca): ---
---
---

3) Dirección exacta para oír notificaciones: ---

Área total de la Finca (has) ----------	Actividad Principal de la Finca ---------- ----------

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

Área Orgánica (has) ----------	Área Tradicional ---------- ----------

1. ÁREA CULTIVADA (ha)

CULTIVO Indíquelos por orden de importancia	Área (Has) Orgánica	Área (Has) Tradicional	COORDENADAS	*Variedad*	Procesada		Empaca		Expo	
					Si	No	Si	No	Si	N

Datos sobre el Vivero, invernadero. Cultivo Hidropónicos

Área: _____ (Has)

CULTIVO Indíquelos por orden de importancia	Área (Has) Orgánica	Área (Has) Tradicional	COORDENADAS	*Variedad*	Procesada		Empaca		Expo	
					Si	No	Si	No	Si	N

6) Nombre del responsable técnico de la Unidad de Producción:
_____

5) Destino de los productos:
Mercado nacional _____ Exportación_____ Mercado de
destino: (País) _____

Asimismo, y de acuerdo con especificaciones de la NTON: 11004-02 "Requisitos Básicos para la inocuidad de Productos y Subproductos de Origen Vegetal" para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en los procesos de producción, me permito anexar la siguiente documentación:

- Plano de ubicación de la Unidad de Producción con sus divisiones internas (Número de lotes) y código numérico.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377

- Dictamen de Validación de la Delegación de Sanidad Vegetal y de Semillas del lugar.

- Currículum del Responsable técnico de la Unidad de Producción.

Nombre y firma del inspector/ SAVE SEMILLAS / N°	Nombre y firma del propietario o representante legal

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16377