

PROTOCOLO PRODUCTIVO PARA VEGETALES FRESCOS PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA

1. Alcances

El presente protocolo define la herramienta de gestión de los vegetales producidos en la Provincia de Mendoza en el marco de cuidado de la inocuidad de los alimentos, cuidado laboral y ambiental.

Los productores que quieran implementar este protocolo deben tener en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes.

Deben respetarse las definiciones descriptas en el Código Alimentario Argentino.

2. Criterios Generales

Unificar los criterios de acuerdo a las exigencias que definen la inocuidad de lo producido con respecto a la reglamentación Argentina y Mendocina vigente. El protocolo elaborado puede ser utilizado para la venta en el mercado interno y el mercado externo que lo acepte. Todas las personas, físicas o jurídicas, inscriptas en los correspondientes registros, estarán sujetas al control de parte del organismo de control.

El Protocolo será certificable y/o verificable.

3. Fundamentos y Manejo del cultivo

Se deben cumplir con las exigencias de los mercados de destino de Argentina con referencia a los parámetros físicos, químicos y biológicos, normativa ambiental y riesgos laborales.

5. Trazabilidad

Se debe contar con un plano o diagrama donde se esquematicen todas las instalaciones del predio, con fines productivos y no productivos. Se deben identificar cuarteles, caminos, canales de riego, fuentes de aguas, bodegas, invernaderos, almacigos y cualquier punto de referencia específico dentro del predio, así como las actividades de los vecinos del predio. La identificación debe ser clara y entendible por el personal que haga uso de esta información.

Todos los lotes o cuarteles deben estar identificados con un número, letra o código, que permita asociar la producción a las diversas tareas realizadas en el cuartel donde ésta fue obtenida.

Cada fase del proceso productivo debe ser monitoreada documentando en cada caso los productos en entrada y en salida. De este modo y a través del registro de todas las actividades en el cuaderno de campo (ANEXO I), más el control y el registro de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto. Los registros deben estar al día y ordenados.

6. Auditorias internas

Para mantener vigente las condiciones de este protocolo se deberán establecer planes para la realización de auditorias internas donde se analicen objetivamente los procesos de trabajo y se evalúen los patrones de gestión del riesgo de Buenas Prácticas Agrícolas (ANEXO II)

La pauta utilizada para la auditoria interna debe permitir la comparación entre periodos sucesivos de manera de evaluar el avance de las BPA.

7. Variedades y Patrones

Se debe adquirir el material de propagación en proveedores habilitados por INASE o SENASA

8. Gestión del riesgo

Se recomienda hacer manejo integrado del cultivo, es decir, considerar manejos que reduzcan el uso de herbicidas y otros productos fitosanitarios.

Se deben identificar posibles riesgos físicos, biológicos y químicos en sectores del predio o áreas colindantes al cultivo.

Se debe contar con registros de los riesgos físicos, biológicos y químicos identificados en el predio y áreas colindantes.

El material de propagación utilizado debe estar libre de plagas o enfermedades.

Para el cumplimiento de este protocolo se considera de aplicación la Ley General de Aguas, el Reglamento de Área de cultivos Restringidos Especiales ACRE. y Control de Contaminación y Normas de Procedimientos para el control de contaminación.

El personal que manipule agroquímicos lo hará con el equipo de protección personal requerido conforme con las recomendaciones indicadas en el marbete del agroquímico utilizado. Las prendas necesarias para ejecutar estas actividades deben conservarse limpias, enteras y sin roturas.

Al menos una vez al año, deberá evaluarse la salud de los aplicadores de agroquímicos conforme a la normativa vigente.

9. Fertilización

Se deberá justificar la aplicación de fertilizante y demostrar que analiza su impacto en la sustentabilidad de los recursos naturales.

10. Riego

Deberá demostrar que efficientiza el uso del agua y contar con un análisis de riesgo respecto a la contaminación del agua de riego.

11. Protección de cultivos

Las aplicaciones de agroquímicos deberán justificarse, respetar la normativa vigente de registros de productos permitidos por cultivo, aplicarse con el correspondiente equipo de protección personal, cumpliendo los tiempos de reingreso y de carencia antes de la cosecha.

No debe haber animales en las áreas de cultivo, que sean posibles focos de contaminación.

12. Cosecha

Las operaciones de cosecha deben realizarse en condiciones que permitan conservar la higiene del lugar, con personal con aptitud sanitaria para manipular alimentos y manteniendo limpios los elementos en contacto con los mismos.

Otro aspecto a tener presente son las características del área de acondicionamiento, almacenamiento, transporte y operarios.

Se deberán planificar y coordinar las distintas labores de cosecha en el interior del predio y con agentes externos (proveedores, compradores, etc.), para mantener el producto libre de patógenos, plagas, partículas de polvo u otros elementos extraños que deterioren su calidad y puedan afectar la salud de las personas.

13. Envase y almacenamiento

Se aplicará la normativa vigente para envases y rotulación (trazabilidad y precauciones de consumo en caso de necesidad) en general.

El depósito de almacenamiento debe ser exclusivo para la protección del producto final, se debe mantener cerrado y estar libre de contaminantes.

Los envases utilizados en el empaque deben estar libres de materiales y olores extraños y deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia requeridas

para asegurar un manejo y distribución apropiados, conservando sus propiedades originales.

14. Gestión de Residuos y Agentes contaminantes

De acuerdo con la normativa vigente se gestionarán los envases vacíos de agroquímicos en el sistema oficial, al igual que los agroquímicos vencidos.

15. Gestión de reclamos

El responsable del predio deberá mantener registro de quejas y deberá demostrar que se hizo un correcto análisis de causas y adecuado tratamiento.

16. Visitantes

Debe establecerse una política respecto a visitantes, subcontratistas y del personal temporario que ingrese al predio, para asegurar que sus actividades no afecten la seguridad de los productos.

Se deben establecer mecanismos para informar sobre lugares o actividades que puedan constituir un riesgo a los visitantes..

Debe existir un registro de visitas.