



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN N° 414-

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)”-

-1-

Asunción, 21 de mayo de 2013

VISTO:

El Memorandum DICA0 N° 100/2013 de fecha 25 de abril de 2013 presentado por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica y la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, y;

CONSIDERANDO: Que, por dicho memorando, la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica solicita establecer un reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad de la banana (*Musa spp.*).

Que, es interés de la institución la implementación del Reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad de la banana (*Musa spp.*), a los efectos de unificar los parámetros de calidad e identidad de la misma, para que pueda competir en igualdad de condiciones con los productos de importación, en el mercado nacional.

Que, por Providencia de fecha 25 de abril de 2013, la Dirección General Técnica, con parecer favorable, eleva a consideración de la máxima autoridad la emisión de la respectiva resolución.

Que, la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, en su artículo 9° dispone: “*Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes N°s 123/91 y 385/94 y otras referentes a la sanidad y calidad vegetal y de semillas, las siguientes: ...c) Establecer las reglamentaciones técnicas para la ejecución de cualquier actividad de su competencia en todo el territorio nacional, de acuerdo a las legislaciones pertinentes, siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción*”, asimismo en el artículo 13° expresa: “*Son atribuciones y funciones del Presidente: ... j) Dictar el reglamento interno y el manual operativo*”.



MARISA GALBANO
Secretaría General



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN N° 414...

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)-

-2-

Que, por Dictamen N° 309/13, la Asesoría Jurídica del SENAVE dictamina que no existe impedimento de índole legal para implementar un Reglamento Técnico para la fijación de Identidad y Calidad de la banana (*Musa spp.*).

POR TANTO:

En virtud de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 2459/04 “Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)”.

EL PRESIDENTE DEL SENAVE RESUELVE:

Artículo 1°.-

ESTABLECER, el REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (MUSA SPP) que obra como anexo de la presente resolución.

Artículo 2°.-


ESTABLECER, que la presente resolución tendrá vigencia desde su fecha de promulgación.


Artículo 3°.-

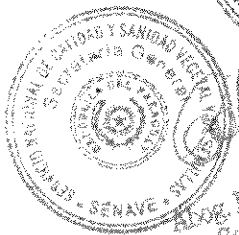
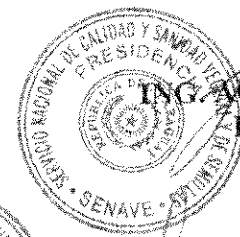
ESTABLECER, que la Dirección General Técnica, a través de sus áreas competentes, será responsable del cumplimiento de la presente Resolución.

Artículo 4°.-

COMUNICAR, a quienes corresponda y cumplida, archivar.


ING. AGR. JAIME AYALA
PRESIDENTE


ATOE. MARISA GALBANO
Secretaría General



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa 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 banana (*Musa spp.*) para su adecuada comercialización en el mercado interno y la exportación. Este reglamento no se aplicará a las frutas de banana destinadas al uso industrial.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento técnico se aplicará a las frutas de banana, que se comercialicen en el territorio paraguayo, sean éstas, de origen nacional (Consumo interno y exportación), como aquellos importados para consumo.

3. DEFINICIONES

3.1 **Banana:** fruto comestible procedente del género *Musa spp.*

3.2 **Grado de madurez comercial (estado verde):** corresponde al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica (para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes). Este Grado de madurez comercial se entiende como el punto de cosecha para la comercialización.

3.3 **Punto de cosecha:** es cuando se tienen los frutos llenos, es decir superior a tres cuartas partes de desarrollo de los dedos y no se observan aristas en los mismos.

3.4 **Pistilo o pepitas:** son restos florales que se encuentran en la punta o ápice del dedo.

3.5 **Dedo o fruto:** cada una de las partes prolongadas en que termina la penca o mano.

3.6 **Penca o mano:** conjunto de bananas fijadas por la corona.

3.7 **Corona:** punto de reunión de pedúnculos que sirve para fijar la penca al raquis.

3.8 **Raquis o eje (mango):** ramificación central que sirve de soporte para las pencas.

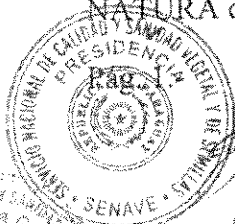
4. REFERENCIA NORMATIVA

4.1 PNA 19.004 07. Banana, Requisitos Generales. Primera Edición. Agosto/2007. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

4.2 PNA 31 002 07. Transporte de Frutas y Hortalizas "In Natura". Requisitos Generales. Primera Edición. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

4.3 Reglamento Técnico para el Envasado y Transporte de frutas y Hortalizas IN NATURA que se comercialicen en el Paraguay. Res. 354/12. SENAVE.

RES. N° 414 /13.-



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

4.4 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".

4.5 Norma del CODEX para el Banano (Plátano). Codex STAN 205 -1997.

5. REQUISITOS GENERALES

En todas las categorías y de conformidad a las tolerancias permitidas, las bananas deberán cumplir con los requisitos siguientes.

- Estar enteras (tomando el dedo como referencia).
- Ser de consistencia firme de tal modo que soporte el transporte y la manipulación.
- Estar sin pistilos.
- Estar limpias y exentas de materias extrañas visibles.
- Estar sanas, lo que implica:
 - Excluir los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.
 - Estar exentas de magulladuras, heridas o golpes.
 - Estar exentas de daños causados por plagas.
- Estar exentas de:
 - Malformaciones o curvaturas anormales en los dedos.
 - Daños por altas o bajas temperaturas.
 - Cualquier olor y/o sabor extraños.
 - Daños por alteraciones fisiológicas.

Además el corte de la penca deberá ser liso (sin biselado), limpio y sin fragmentos de pedúnculo, pudiendo ser cóncavo. El corte se debe realizar al ras del raquis o incluyendo parte del mismo.

SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

6. CLASIFICACIÓN

6.1 El tamaño de la fruta está dado según el esquema siguiente:

Grande	Longitud mayor o igual a 190 mm
Mediana	Longitud entre 170 y 189 mm.
Chica	Longitud entre 150 y 169 mm

6.2 Se mide la longitud en la curvatura exterior considerando la parte comestible de los dedos, desde la base del pedúnculo excluyendo el ápice.

6.3 Para los tamaños mencionados precedentemente se establecen tres grados de desarrollo que corresponden al calibre o grosor.

Calibre o grosor	Rango de diámetro (mm)
Gorda o Llena	Mayor o igual a 35
Mediana o $\frac{3}{4}$ gorda	30 a 34
Delgada	27 a 29

6.4 Se determina el diámetro de la parte media de la fruta que corresponde al grosor de la sección transversal entre las caras laterales; y será tomada de la parte media de la penca.

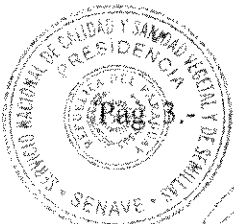
7. CATEGORÍAS O CALIDAD

7.1 **Categoría Extra:** Las bananas de esta categoría deben ser de calidades superiores y representativas de la variedad y/o tipo comercial, de tamaño grande y de calibre gorda o llena. Las bananas deben estar exentas de defectos, salvo algunos superficiales menores, siempre y cuando no afecte el aspecto general de la fruta, su calidad, estado de conservación y su presentación en el envase.

7.1.1 Se aceptará la tolerancia siguiente:

- Hasta un máximo del 5 % en peso de bananas por cada caja, que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad. El total de manchas no podrá exceder del 0,5 cm² de la superficie total de cada fruta.

Nota 1. El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta.



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

7.2 Categoría I: Las bananas de esta categoría deberán ser de buena calidad y tener la característica de la variedad, de tamaño grande y calibre gorda o llena. Pueden presentar los siguientes defectos, siempre y cuando no afecte al aspecto general de la fruta, su calidad, estado de conservación y su presentación en el envase.

7.2.1 Se aceptarán las siguientes tolerancias:

- Hasta un máximo del 5 % en peso de bananas por caja que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad. El total de manchas no podrá exceder de 1 cm² de la superficie total de cada fruta.
- Hasta un máximo del 5 % en peso de bananas por cada caja, con lesiones de distintos orígenes y/o heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucadas.
- Hasta un máximo del 5 % en peso de bananas por caja que difieran del tamaño especificado.

Estas tolerancias no podrán exceder en conjunto del 10 % en peso de unidad de caja.

Nota 2. El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

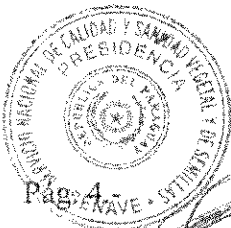
7.3 Categoría II: Esta categoría comprende las bananas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos establecidos. Pueden presentar los siguientes defectos menores, siempre y cuando no afecte el aspecto general de la fruta, su calidad, estado de conservación y su presentación en el envase.

7.3.1 Se aceptarán las siguientes tolerancias:

- Hasta un máximo del 10 % en peso de bananas por caja que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad. El total de manchas no podrá exceder de 2 cm² de la superficie total de cada fruta.
- Hasta un máximo del 10 % en peso de bananas por caja con lesiones de distinto origen como: heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucaduras.
- Hasta un máximo del 10 % en peso de bananas por caja que difieran del tamaño especificado.

Estas tolerancias no podrán exceder en conjunto del 15 % en peso por unidad de caja.

Nota 3. El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta.



RES. N° 414 /13.-



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

7.4 **Categoría III o Común:** Se aceptarán las siguientes tolerancias:

- Hasta un máximo del 20 % en peso de bananas por caja que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad. Las manchas no podrán exceder del 2 cm² de la superficie total de cada fruta.
- Hasta un máximo del 10 % en peso de bananas por caja con lesiones de distinto origen como: heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucaduras.

Estas tolerancias no podrán exceder en conjunto del 30 % en peso por cada caja.

Nota 4. El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

7.5 En ninguna Categoría se admitirán:

- Tolerancias para frutas con principio de podredumbre;
- Bananas sueltas.

7.6 En las categorías I y II, cuando se trate de frutas de tamaño mediano, sólo se aceptará dentro de las tolerancias especificadas, fruta de tamaño Grande y viceversa. En la Categoría III o Común, para un determinado tamaño, se admitirá fruta de la Categoría II, respetando las tolerancias. De esta manera, el contenido de un envase clasificado como Común, podrá presentar bananas medianas y chicas.

8. PRESENTACIÓN.

8.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por bananas del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

8.2 Envasado

Las bananas 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.

Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las bananas deberán disponerse según las condiciones establecidas en la Resolución N° 254/12 del SENAVE.

RES. N° 414/13.-



SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

8.3 Envases

8.3.1 La reglamentación vigente exige que los envases utilizados sean cajas de cartón, madera y/o plástico. El peso bruto de las cajas tendrá como máximo 25 kg.

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 una manipulación, transporte y conservación apropiados de las bananas.

8.3.4 Las medidas externas serán las siguientes:

- Largo: 50 cm.
- Ancho: 35 cm.
- Altura del esquinero: de 30 a 31 cm.

Nota 5. El espesor de las maderas a ser utilizadas debe estar entre un mínimo de 5 y un máximo de 6 mm y el ancho entre 5 y 6 cm. El esquinero debe ser triangular y tener como mínimo 4 cm en los dos lugares que corresponden a los lados de la caja. Además deberán cumplir con las NIMF N° 15 (Directrices para Reglamentar el Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional).

Nota 6. Es recomendable que el color de las cajas sea uniforme.

8.4 Formas de presentación

8.4.1 Las bananas deberán presentarse en pencas de por lo menos cuatro dedos.

8.4.2 Se permiten pencas con faltantes de dedos, siempre y cuando el pedúnculo no esté roto, sino tenga un corte limpio, sin daño a los dedos contiguos.

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.



SENAVE
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD
Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

- 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 AFIDI N° (Para productos importados).
- 9.1.15 N° de Lote.

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

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

11. MUESTREO

Se efectuará de acuerdo al Manual de Muestreo del SENAVE, hasta tanto sea aprobado el Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Mientras tanto, para determinar el número mínimo de envases a muestrear en cada lote, se utilizará la tabla siguiente (Tabla N° 3), del presente reglamento.

Tabla N° 3. Tabla para determinar número de envases a muestrear en cada lote.

Número de unidades que componen el lote (Envase)	Número 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} *

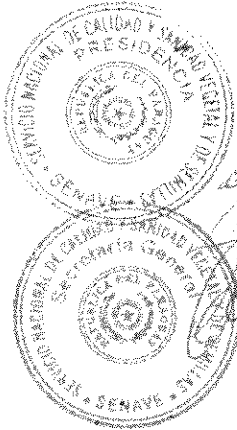
(*) Raíz cuadrada del N° de envases que componen el lote.



SENAVE
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS
REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD
Y CALIDAD DE LA BANANA (*Musa spp.*)

11.1 Conformación de la muestra conjunta y análisis:

- 11.1.1 En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose cien (100) frutos elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar.
- 11.1.2 Para cinco (5) o más unidades, se retirarán hasta veinte (20) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien frutos para análisis.
- 11.1.3 Los restantes serán devueltos al interesado, en caso de ser solicitada por Nota a la Dirección de Laboratorios (DL).
- 11.1.4 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.



Marisa Galeano
Abog. MARISA GALEANO
Secretaría General