



RESOLUCIÓN No. 00000824
(28/01/2022)

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

A continuación se presenta el documento de la resolución 824 de 2022 y el manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación que forma parte de la resolución 824 de 2022.

Contenido

1. RESOLUCIÓN ICA No. 00000824 (28/01/2022)	2
2. MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN.....	26



1. RESOLUCIÓN ICA No. 00000824
(28/01/2022)

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

**EL GERENTE GENERAL (E)
DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - ICA**

En uso de sus facultades legales y en especial de las que le confiere el artículo 4 del Decreto 3761 de 2009, el numeral 19 del artículo 6 del Decreto 4765 de 2008, el numeral 1 del artículo 2.13.1.3.1 del Decreto 1071 de 2015 y la Resolución 000336 del 11 de noviembre de 2021, aclarada mediante Resolución 000007 del 11 de enero de 2022, expedidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Colombiano Agropecuario ICA como Organización Nacional de Protección Fitosanitaria – ONPF tiene la función de proteger la sanidad vegetal del país, mediante la ejecución de acciones de prevención, control y erradicación de plagas.

Que corresponde al ICA ejercer el control sobre las exportaciones de productos de origen vegetal a fin de certificar su calidad fitosanitaria.

Que corresponde al ICA establecer las acciones que sean necesarias para la prevención, el control, la erradicación o el manejo técnico y económico de plagas y enfermedades de los vegetales y sus productos.

Que es función general del ICA conceder, suspender o cancelar licencias, registros, permisos de funcionamiento, comercialización, movilización, importación o exportación de animales, plantas, insumos, productos y subproductos agropecuarios, directamente o a través de los entes territoriales o de terceros, en los asuntos propios de su competencia.

Que los productos vegetales requieren de calidad fitosanitaria y de inocuidad para lograr competitividad en los mercados especializados, por lo que se hace necesario establecer el sistema de registro e implementar medidas fitosanitarias.

Que es competencia del ICA coordinar la realización de acciones conjuntas con los productores, comercializadores, exportadores, importadores y otras autoridades, dirigidas a garantizar la inocuidad y sanidad de los productos de origen vegetal.

Que para garantizar la calidad fitosanitaria de los vegetales con destino a mercados especializados como productos frescos, es necesario ejercer acciones de inspección,

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

vigilancia y control en los lugares de producción y empacadoras, mediante su registro y seguimiento.

Que de acuerdo con los resultados de la auditoria por parte de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión Europea la cual tuvo como objetivo verificar el cumplimiento de requisitos con relación a los límites de residuos para los insumos de uso agrícola, donde Colombia tuvo una serie de hallazgos relacionados con la resolución 448 del 20 de enero de 2016, indicando que debe ser ajustada y modificada según las necesidades actuales del comercio.

Que de acuerdo con los resultados de la evaluación Ex post de la resolución 448 del 20 de enero de 2016 propuesta y financiada por el Banco Mundial y el Departamento de Planeación Nacional, se identificaron aspectos que se deben mejorar en la norma, en lo relacionado al componente de inocuidad y el cumplimiento de los límites máximos de residuos a través de medidas basadas en el riesgo que sean de tipo preventivas y control en el lugar de producción, empacadora y bajo responsabilidad del exportador.

Que con el objeto de facilitar la actividad de las personas naturales y jurídicas ante las autoridades que cumplen funciones administrativas, contribuir a la eficacia y eficiencia de estas y fortalecer, entre otros, los principios de buena fe, confianza legítima, transparencia y moralidad, se requiere racionalizar los trámites, procedimientos y regulaciones innecesarios contenidos en las normas.

Que bajo el Decreto 19 de 2012 se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública, en busca de dar desarrollo de los postulados del Buen Gobierno, para esto se requieren instituciones eficientes, transparentes y cercanas al ciudadano. Los trámites establecidos por las autoridades deberán ser sencillos, eliminarse toda complejidad innecesaria y los requisitos que se exijan a los particulares deberán ser racionales y proporcionales a los fines que se persigue cumplir.

Que el Gobierno Nacional está adelantando la estrategia “Estado Simple, Colombia Ágil”, como una estrategia para mejorar la productividad y competitividad nacional, a través de la consolidación de políticas dirigidas a la racionalización de trámites y simplificación del Estado colombiano (Directiva Presidencial No. 07 de 2018).

Que la Ley 2052 de 2020 establece disposiciones transversales a la rama ejecutiva del nivel nacional y territorial y a los particulares que cumplan funciones públicas y administrativas, en

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

relación con la racionalización de trámites con el fin de facilitar, agilizar y garantizar el acceso al ejercicio de los derechos de las personas, el cumplimiento de sus obligaciones, combatir la corrupción y fomentar la competitividad. Adicional, los obligados en los términos de la presente ley deberán automatizar y digitalizar la gestión interna de los trámites que se creen a partir de la entrada en vigor de esta ley, los cuales deberán estar automatizados y digitalizados al interior de las entidades, conforme a los lineamientos y criterios establecidos por el Departamento Administrativo de la Función Pública y el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones

Que bajo los anteriores parámetros, es necesario que el ICA implemente y desarrolle productos o servicios tecnológicos, que permitan proveer servicios de valor al público, enmarcados dentro de la estrategia de Gobierno Digital, así como las políticas públicas de racionalización de trámites y simplificación del Estado colombiano, de conformidad con la estrategia “Estado Simple, Colombia Ágil”.

Que la Superintendencia de Industria y Comercio en el marco de la función de oficio de abogacía de la competencia establecida en el artículo 146 de la Ley 1955 de 2019, solicitó al ICA conocer la versión final del presente acto administrativo y la documentación soporte conforme con lo establecido en el Decreto 2897 de 2010, a fin de evaluar su incidencia sobre la libre competencia de los mercados.

Que una vez analizada y evaluada la información suministrada por el ICA, la Superintendencia de Industria y Comercio emitió concepto favorable al no encontrar que el presente acto administrativo impactara el correcto funcionamiento de los mercados, así como tampoco observó que éste limite la libre competencia.

En virtud de lo anterior,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- OBJETO. Establecer los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco.

ARTÍCULO 2.- AMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones establecidas en la presente resolución serán aplicables en todo el territorio nacional, a todas las personas naturales o jurídicas productoras, exportadoras y/o emparadoras de vegetales para la exportación en fresco.

RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

PARÁGRAFO. La presente resolución no reglamenta flores o ramas cortadas de las especies ornamentales, ni material vegetal de propagación, ni granos o frutos secos.

ARTÍCULO 3.- DEFINICIONES. Para los efectos de la presente Resolución se establecen las siguientes definiciones:

- 3.1 Asistente técnico:** Agrónomo o ingeniero agrónomo encargado del manejo agronómico, la calidad fitosanitaria y la inocuidad de las especies vegetales cultivadas en el lugar de producción con fines de exportación. En los casos en que la producción sea orgánica, la asistencia técnica podrá ser desarrollada por un agrónomo, ingeniero agrónomo o ingeniero agroecólogo.
- 3.2 Empacadora:** Establecimiento en el cual se realiza la recepción, lavado, selección, clasificación, empaque, almacenamiento y despacho de productos vegetales para la exportación en fresco, debidamente registrado ante el ICA.
- 3.3 Especies vegetales de ciclo corto:** Son aquellas especies cultivadas que tienen un ciclo productivo menor a dos (2) años, incluye uchuva.
- 3.4 Especies vegetales de ciclo medio:** Son aquellas especies cultivadas que tienen un ciclo productivo entre dos (2) a cinco (5) años, incluye especies de pasifloras.
- 3.5 Especies vegetales de ciclo largo:** Son aquellas especies cultivadas que tienen un ciclo productivo mayor a cinco (5) años (Perennes).
- 3.6 Exportador:** Persona natural o jurídica que realiza el proceso de exportación de vegetales frescos.
- 3.7 Informe fitosanitario:** Reporte en el que se describe el estado fitosanitario, fenológico y productivo de las especies cultivadas en el lugar de producción registrado ante el ICA.
- 3.8 Límite máximo de residuos- LMR:** Es el nivel máximo de residuos de un plaguicida que se permite legalmente en los alimentos o piensos (tanto en el interior como en la superficie) cuando los plaguicidas se aplican correctamente conforme a las buenas prácticas agrícolas.
- 3.9 Lugar de producción:** Cualquier instalación o agrupación de campos operados como una sola unidad de producción o unidad agrícola.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 3.10 Plaga:** Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.
- 3.11 Plaguicida Químico de Uso Agrícola (PQUA):** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir o controlar cualquier plaga, las especies no deseadas de plantas o animales que causan perjuicio o que interfiere de cualquier otra forma en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte o comercialización de alimentos, productos agrícolas, madera y productos de madera. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse en el crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes y a las sustancias o mezclas de sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de las cosechas para proteger el producto contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte. Este término no incluye los agentes biológicos para el control de plagas.
- 3.12 Planes fitosanitarios para plagas de control oficial:** Protocolos establecidos por el ICA, para el manejo de plagas de control oficial en los que se establecen los procedimientos de vigilancia y control para las especies agrícolas registradas.
- 3.13 Producción orgánica:** Es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema (CXG 32-1999).
- 3.14 Registro:** Proceso mediante el cual se reconoce oficialmente, el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente resolución para obtener la autorización de producir, empaclar o exportar productos vegetales frescos.
- 3.15 Vegetales frescos:** Producto no manufacturado de origen vegetal correspondiente a las partes frescas de plantas destinadas al consumo o elaboración y no a ser plantadas.

ARTÍCULO 4. INSCRIPCIÓN DE ASISTENTES TÉCNICOS, PRODUCTORES, Y/O EMPACADORES DE VEGETALES FRESCOS. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la asistencia técnica, producción y/o empaque de vegetales para la exportación en

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

fresco, deberá inscribirse en el sistema en línea que implemente el instituto para dicho fin, diligenciando la siguiente información:

- 4.1 Nombre o Razón Social.
- 4.2 NIT o RUT.
- 4.3 Dirección.
- 4.4 Teléfono.
- 4.5 Correo electrónico.
- 4.6 Número de tarjeta profesional o documento que lo acredita como tal, para el caso de los asistentes técnicos.

PARÁGRAFO. Diligenciado el formulario único de información a través del sistema en línea, se emitirá de manera automática la inscripción de la persona de acuerdo con la actividad solicitada la cual tendrá una vigencia indefinida.

ARTÍCULO 5.- REGISTRO DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN. Realizada la inscripción de que trata el artículo anterior, toda persona natural o jurídica que se dedique a la producción de vegetales para la exportación en fresco, deberá registrar el lugar de producción ante el ICA a través del sistema en línea establecido para tal fin, cumpliendo los siguientes requisitos:

5.1 REQUISITOS DE INFORMACIÓN.

- 5.1.1 Diligenciar el formato único de información en la plataforma tecnológica con los siguientes datos:
 - 5.1.1.1 Nombre del lugar de producción y ubicación (vereda, municipio, departamento).
 - 5.1.1.2 Coordenadas geográficas, en grados decimales.
 - 5.1.1.3 Especies vegetales (nombre común y nombre científico) y variedades a registrar con sus respectivas áreas.
 - 5.1.1.4 Nombre y apellidos, NIT o RUT y número de la tarjeta profesional del asistente técnico, indicando el tipo de vinculación laboral y el término de vigencia del mismo.
 - 5.1.1.5 Capacidad de producción anual máxima en kilogramos para cada especie vegetal de ciclo largo o mensual para especies de ciclo corto.
 - 5.1.1.6 Indicar si es propietario, poseedor o tenedor del lugar de producción.
- 5.1.2 Documento que acredite la asistencia técnica del lugar de producción, por parte de un ingeniero agrónomo o agrónomo particular o una unidad de asistencia técnica

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

establecida legalmente, previamente inscrito ante el ICA, en donde se indique funciones a desempeñar, duración y lugar de ejecución del contrato. En los casos en que la producción sea orgánica, la asistencia técnica podrá ser desarrollada por un agrónomo, ingeniero agrónomo o ingeniero agroecólogo.

5.1.3 Análisis microbiológico del agua proveniente de cada una de las fuentes utilizadas en las labores del lugar de producción, con una vigencia no mayor a un (1) año de expedición al momento de la solicitud del registro ante el ICA. El resultado debe evidenciar que no se supera la cantidad permitida de coliformes totales y coliformes fecales en cumplimiento de los parámetros establecidos en el Decreto 1076 del 2015 o aquel que lo modifique o sustituya.

5.1.4 Formato diligenciado del informe del asistente técnico sobre las condiciones del cultivo, manejo integrado de plagas, manejo agronómico y sobre el establecimiento de los Planes de Manejo Fitosanitario para plagas de control oficial establecidos por el ICA para cada especie vegetal, teniendo en cuenta lo establecido en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.

5.1.5 Pago de la tarifa vigente correspondiente a la expedición del registro del lugar de producción.

5.2 REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA. El lugar de producción de vegetales deberá contar con las áreas que se describen a continuación, las cuales serán verificadas por el ICA durante la visita técnica:

5.2.1 Áreas de cultivo para la producción de vegetales.

5.2.2 Áreas de acopio del producto cosechado.

5.2.3 Área para manejo de residuos vegetales afectados.

5.2.4 Área para almacenamiento de insumos agrícolas.

5.2.5 Área de dosificación y preparación de mezclas de plaguicidas.

5.2.6 Área de disposición de residuos de mezclas de plaguicidas o lavados de equipos de aplicación.

5.2.7 Área de almacenamiento de equipos de trabajo, utensilios y herramientas de campo.

5.2.8 Unidad sanitaria y sistema de lavamanos.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

PARÁGRAFO 1. Los lugares de producción de vegetales para la exportación en fresco deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”** en lo que a ellos se refiere.

PARÁGRAFO 2. Los lugares de producción exclusivamente de plátano y banano para la exportación en fresco, en los que el proceso de selección y empaque se realice en el mismo lugar de producción, deberán cumplir adicionalmente con el numeral 2.14 de la parte II del **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.

ARTÍCULO 6.- REGISTRO DE LA EMPACADORA. Realizada la inscripción de que trata el artículo 4 de la presente resolución, toda persona natural o jurídica que realice el proceso de selección y empaque de vegetales para la exportación en fresco, deberá registrar la empacadora ante el ICA a través del sistema en línea establecido para tal fin, cumpliendo los siguientes requisitos:

6.1 REQUISITOS DE INFORMACIÓN.

6.1.1 Diligenciar el formato único de información en la plataforma tecnológica con los siguientes datos:

- 6.1.1.1** Ubicación (dirección, municipio, departamento) de la empacadora dónde se realizarán los procesos de selección y empaque
- 6.1.1.2** Especie vegetales a las cuales realizará el proceso de selección y empaque (Nombre común y nombre científico)
- 6.1.1.3** Coordenadas geográficas, en grados decimales.
- 6.1.1.4** Indicar si es propietario, tenedor o poseedor de la empacadora.

6.1.2 Análisis microbiológico del agua proveniente de las fuentes utilizadas en las labores de la empacadora, con una vigencia no mayor a un (1) año en el cual los resultados indiquen que el agua sea potable.

6.1.3 Documento que describa el proceso de selección y empaque de los vegetales con destino a la exportación, incluyendo: diagrama de flujo del movimiento del producto desde el área de recepción hasta el cargue y el sistema de trazabilidad implementado en la empacadora que permita conocer la procedencia del producto.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

6.1.4 Pago de la tarifa vigente correspondiente a la expedición del registro de la empacadora de vegetales para la exportación en fresco.

6.2 REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA. La empacadora deberá contar con las áreas que se describen a continuación, las cuales serán verificadas por el ICA durante la visita técnica:

- 6.2.1** Área de recepción.
- 6.2.2** Área de selección, clasificación y empaque.
- 6.2.3** Área de inspección de plagas de vegetales.
- 6.2.4** Área de almacenamiento de producto terminado.
- 6.2.5** Área de despacho.
- 6.2.6** Área de almacenamiento de empaques.
- 6.2.7** Área de manejo de residuos vegetales.
- 6.2.8** Unidad sanitaria y sistema de lavamanos.
- 6.2.9** Área de vestieres.
- 6.2.10** Área de almacenamiento de plaguicidas para uso en poscosecha.
- 6.2.11** Área de dosificación y preparación de mezclas de los plaguicidas.

PARÁGRAFO. Las empacadoras de vegetales para la exportación en fresco deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”** en lo que a ellas se refiere.

ARTÍCULO 7.- REGISTRO DEL EXPORTADOR. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la exportación de vegetales para la exportación en fresco, deberá registrarse ante el ICA a través del sistema en línea, diligenciando el formato único de información con los siguientes datos:

- 7.1** Nombre o Razón Social.
- 7.2** NIT o RUT.
- 7.3** Dirección.
- 7.4** Teléfono.
- 7.5** Correo electrónico.
- 7.6** Especies vegetales, lugares de producción proveedores y empacadoras (indicando la vigencia de la prestación de los servicios), propios o de terceros.
- 7.7** Pago de la tarifa vigente correspondiente a la expedición del registro como exportador de vegetales frescos.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

PARÁGRAFO 1. Diligenciado el formulario único de información a través del sistema en línea, se emitirá de manera automática el registro del exportador el cual tendrá una vigencia de diez (10) años y se le asignará un código de identificación ICA.

PARÁGRAFO 2. Las personas naturales o jurídicas que cuenten con el registro como exportador de vegetales frescos conforme con lo establecido en el presente artículo, sólo podrán exportar cuando los lugares de producción proveedores y emparadoras del producto a exportar, se encuentran previamente asociados a la empresa en el sistema en línea establecido por el ICA para dicho fin y el Sistema de Información Sanitaria para Importación y Exportación de Productos Agrícolas y Pecuarios SISAP.

PARÁGRAFO 3. Los exportadores de plátano y banano que realicen el proceso de selección y empaque de la fruta directamente desde el lugar de producción proveedor, deberán contar con la infraestructura mínima de que trata el numeral 2.14 de la parte II del **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.

ARTÍCULO 8.- VISITA TÉCNICA DE VERIFICACIÓN. Presentada la solicitud de registro para el lugar de producción y/o empaadora a través del sistema en línea conforme a los artículos 5 o 6 de la presente resolución, según corresponda, el ICA procederá a realizar la visita técnica de verificación de los requisitos allí contemplados dentro de los quince (15) días hábiles siguientes.

Como resultado de la visita se elaborará un acta que deberá suscribirse por las dos partes, en la cual constará el correspondiente concepto técnico que podrá ser aprobado, aplazado o rechazado.

8.1 CONCEPTO APROBADO. Si el concepto técnico es aprobado, el ICA procederá con la expedición del registro, según corresponda.

8.2 CONCEPTO APLAZADO. Si el concepto técnico es aplazado, el solicitante del registro deberá dar cumplimiento al o los requerimientos solicitados por el ICA en un plazo máximo de treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de realización de la visita técnica de verificación por parte del ICA. Una vez cumplidos dichos requerimientos, el solicitante del registro deberá informar al ICA a través del sistema en línea con el fin de programar una nueva visita de verificación, la cual se realizará dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la recepción del cumplimiento de requerimientos.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

Si dentro del mencionado plazo el solicitante del registro no informa al ICA el cumplimiento de requerimientos o si realizada la segunda visita de verificación, se evidencia que no ha dado cumplimiento al o los requerimientos respectivos, se procederá a emitir el concepto de rechazado y a finalizar el trámite en el sistema en línea, sin perjuicio de que pueda realizar una nueva solicitud de expedición del registro con el lleno de todos los requisitos exigidos en la presente resolución.

Si como resultado de la segunda visita técnica, el solicitante del registro dio cumplimiento a los requerimientos hechos por el ICA, se procederá a emitir concepto técnico aprobado y a la expedición del registro, según corresponda.

8.3 CONCEPTO RECHAZADO. Si el concepto es rechazado, se procederá a finalizar el trámite en el sistema en línea, sin perjuicio de que pueda realizar una nueva solicitud de expedición del registro con el lleno de todos los requisitos exigidos en la presente resolución.

ARTÍCULO 9.- EXPEDICIÓN DEL REGISTRO DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN Y/O EMPACADORA. El ICA en un término no mayor a tres (3) días hábiles posteriores a la suscripción del acta de la visita técnica de verificación con concepto aprobado, expedirá a través del sistema en línea el registro de lugar de producción y/o empacadora de vegetales para la exportación en fresco según corresponda, el cual tendrá una vigencia de diez (10) años para el caso de empacadora. Cuando se trate del lugar de producción tendrá una vigencia de dos (2) años para las especies vegetales de ciclo corto, cinco (5) años para las especies de ciclo medio y diez (10) años para las especies vegetales de ciclo largo.

PARÁGRAFO 1. En la expedición del registro, el ICA le asignará un código de identificación único al lugar de producción y/o empacadora el cual funcionará como número de identificación dentro del sistema de trazabilidad y etiquetado de cajas.

PARÁGRAFO 2. Cuando en el lugar de producción se cultiven dos o más especies vegetales de ciclos vegetativos diferentes, la vigencia del registro será la del ciclo de mayor tiempo.

PARÁGRAFO 3. Cuando el lugar de producción a registrar esté compuesto por más de un predio los cuales se encuentren contiguos, estén bajo la propiedad, tenencia o posesión de la misma persona y se trate del mismo cultivo, se puede otorgar un solo registro ICA.

ARTÍCULO 10.- RENOVACIÓN DEL REGISTRO. La renovación del registro del lugar de producción, exportador y/o empacadora, se realizará previa solicitud en el sistema en línea que el ICA establezca para dicho fin, antes del vencimiento del registro y deberá acompañarse

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

con la información y actualización de requisitos de que trata los artículos 5, 6, 7 y/u 8 de la presente resolución, según corresponda.

PARÁGRAFO. Vencido el registro, si el usuario desea continuar con la misma actividad, deberá solicitar de nuevo el registro en el sistema en línea que el ICA establezca para tal fin, cumpliendo los requisitos establecidos en la presente resolución, para lo cual se mantendrá el código asignado inicialmente siempre y cuando se trate del mismo lugar de producción, empacadora y/o exportador.

ARTÍCULO 11.- MODIFICACIÓN DEL REGISTRO. El titular del registro del lugar de producción, exportador y/o planta empacadora, según corresponda, deberá solicitar la modificación del mismo a través del sistema en línea que disponga el ICA para dicho fin, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la ocurrencia de cualquiera de las siguientes circunstancias:

11.1 MODIFICACIÓN DEL REGISTRO DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN.

- 11.1.1 Cambio del titular del registro.
- 11.1.2 Cambio de razón social del titular del registro.
- 11.1.3 Modificación de áreas cultivadas y/o especies vegetales registradas.

11.2 MODIFICACIÓN DEL REGISTRO COMO EMPACADORA.

- 11.2.1 Cambio del titular del registro.
- 11.2.2 Cambio de razón social del titular del registro.
- 11.2.3 Modificación de especies vegetales registradas.

11.3 MODIFICACIÓN DEL REGISTRO COMO EXPORTADOR.

- 11.3.1 Cambio de razón social del titular del registro.

PARÁGRAFO 1. La modificación del registro se realizará por el tiempo que falte para su vencimiento.

PARÁGRAFO 2. Cuando se trate de las modificaciones establecidas en los numerales 11.1.3 y 11.2.3 de la presente resolución, se requerirá visita técnica de verificación y se deberá pagar la tarifa correspondiente. En los demás casos el trámite será automático.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

ARTÍCULO 12.- PÉRDIDA DEL REGISTRO. Los registros de que trata la presente resolución decaerán cuando se presente cualquiera de las siguientes circunstancias:

- 12.1 Por solicitud del titular del registro.
- 12.2 Por incumplimiento comprobado de cualquiera de las disposiciones establecidas en la presente resolución, como resultado de un Proceso Administrativo Sancionatorio.
- 12.3 Cuando se compruebe que el registro fue otorgado con base en información o documentación falsa o errónea.
- 12.4 Como resultado de la aplicación de una medida fitosanitaria preventiva o de seguridad.
- 12.5 Por orden de autoridad judicial o administrativa competente.

ARTÍCULO 13.- OBLIGACIONES DEL TITULAR DEL REGISTRO DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN. El titular del registro del lugar de producción tendrá las siguientes obligaciones:

13.1 GENERALES.

- 13.1.1 Contar con el certificado de uso de suelo expedido por la autoridad competente, donde se evidencie que en el lugar de producción está autorizado el ejercicio de cualquier actividad agrícola.
- 13.1.2 Dar cumplimiento a lo establecido en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”** con relación a lugar de producción.
- 13.1.3 Mantener las áreas del lugar de producción que trata el artículo 5.2 de la presente resolución en buen estado, organizadas, limpias e identificadas.
- 13.1.4 Disponer de asistencia técnica permanente.
- 13.1.5 Actualizar de manera inmediata en el sistema en línea del ICA el cambio del asistente técnico o renovación de contrato, anexando documento que acredite la asistencia técnica.
- 13.1.6 Reportar al ICA en la primera semana de los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre de cada año, la siguiente información: informe fitosanitario del lugar de producción, estado fenológico actual del cultivo, reportes de volúmenes de producción del periodo reportado y reporte de monitoreo de las plagas de control

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

oficial, según corresponda. El detalle del informe fitosanitario se encuentra en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.

- 13.1.7** Informar al ICA cualquier novedad o actualización relacionada con: áreas y especies cultivadas, terminación de ciclos productivos y si estos van o no a ser renovados.
- 13.1.8** Garantizar que los vegetales para exportación en fresco que ingresen a las áreas de acopio temporal provengan exclusivamente del lugar de producción registrado y que en este no se hayan presentado o detectado problemas fitosanitarios de interés cuarentenario.
- 13.1.9** Responder por la implementación y cumplimiento de los “Planes de Manejo Fitosanitario para Plagas de Control Oficial”, que elabore el ICA según la especie o especies registradas en el lugar de producción.
- 13.1.10** Asistir junto con su asistente técnico a todas las capacitaciones que convoque el ICA.
- 13.1.11** Responder por la calidad fitosanitaria e inocuidad de los vegetales a exportar en fresco, durante la producción, acopio y hasta el momento de la entrega del producto en la empacadora.
- 13.1.12** Eliminar las plantas una vez terminado el ciclo de producción del cultivo, para evitar que se conviertan en focos de plagas para la región.
- 13.1.13** Cumplir los límites máximos de residuos- LMR’s informados por el exportador.
- 13.1.14** Diligenciar y mantener copia de las remisiones que acompañan los envíos de vegetales frescos que se transportan desde el lugar de producción hasta la empacadora.
- 13.1.15** Garantizar junto con el exportador que los productos vegetales a exportar tengan la madurez fisiológica correspondiente de acuerdo con el mercado de destino.
- 13.1.16** Realizar como mínimo una (1) vez al año análisis microbiológicos para microorganismos que afectan la inocuidad en hierbas aromáticas.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 13.1.17** Realizar como mínimo una (1) vez al año los análisis microbiológicos del agua proveniente de las fuentes utilizadas en las labores del lugar de producción, en los cuales el resultado debe evidenciar que el agua es apta para uso agrícola dando cumplimiento a los parámetros establecidos en el decreto 1076 del 2015 o aquel que lo modifique o sustituya.
- 13.1.18** Utilizar únicamente plaguicidas registrados ante el ICA para el blanco biológico y cultivo.
- 13.1.19** Disponer y mantener actualizados todos los procedimientos y registros documentales que soporten las actividades en el lugar de producción de: asistencia técnica, mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios de trabajo, capacitaciones a operarios, labores agronómicas, monitoreo y control de plagas, aplicaciones de plaguicidas, cosecha y transporte hacia la empaedora, que trata el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.
- 13.1.20** Mantener actualizados los datos de contacto en el sistema en línea que el ICA disponga para ello tales como, representante legal en caso de persona jurídica, dirección, teléfono y correo electrónico.
- 13.2 ESPECÍFICAS RESPECTO DE LOS ASISTENTES TÉCNICOS.** Los titulares del registro tendrán las siguientes obligaciones con respecto a los asistentes técnicos vinculados a los lugares de producción:
- 13.2.1** Asegurar que el asistente técnico que ejecuta actividades fitosanitarias dentro del lugar de producción registrado ante el ICA, acredite idoneidad para desarrollar la labor.
- 13.2.2** Reportar, en concordancia con las actividades del asistente técnico, la información fitosanitaria que el ICA requiera.
- 13.2.3** Garantizar que el asistente técnico participe en los eventos programados por el ICA.
- 13.2.4** Garantizar que el asistente técnico realice el curso de Sanidad Vegetal -SV y posea el Certificado vigente expedido por el ICA.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 13.2.5** Garantizar que el asistente técnico reporte la información fitosanitaria que el ICA requiera.
- 13.2.6** Asegurar que el asistente técnico respalde con el informe trimestral, la calidad fitosanitaria e inocuidad de los vegetales con destino a la exportación, de acuerdo con las normas vigentes.
- 13.2.7** Garantizar que el asistente técnico diseñe e implemente los planes fitosanitarios de prevención, contención y control de plagas, en función de los problemas fitosanitarios de importancia económica a nivel de campo y pos cosecha. Así como implementar los planes fitosanitarios de las plagas cuarentenarias que el ICA establezca.
- 13.2.8** Asegurar que el asistente técnico implemente las observaciones que realice el personal del ICA dentro del desarrollo de las actividades de inspección, vigilancia y control del Instituto.
- 13.2.9** Garantizar que el asistente técnico proponga y ejecute los planes de capacitación que se requiera en materia fitosanitaria e inocuidad con el personal vinculado en la producción de vegetales.
- 13.2.10** Garantizar que el asistente técnico documente con récord de visita o documento afín, las recomendaciones impartidas en materia de fitosanidad e inocuidad de los cultivos en pre y pos cosecha.

ARTÍCULO 14.- OBLIGACIONES DEL TITULAR DEL REGISTRO DE EXPORTADOR. El titular del registro tendrá las siguientes obligaciones:

- 14.1** Responder por la inocuidad y calidad fitosanitaria de los vegetales en fresco a exportar.
- 14.2** Exportar vegetales procedentes única y exclusivamente de lugares de producción con registro ICA activos, que se encuentren previamente asociados al exportador en el sistema en línea establecido por el ICA para dicho fin.
- 14.3** Cumplir con la normatividad vigente del ICA relacionada con los Planes de Manejo Fitosanitario para Plagas de Control Oficial.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 14.4** Implementar, mantener y soportar documentalmente un sistema de trazabilidad verificable del producto vegetal a exportar.
- 14.5** Garantizar que los vegetales destinados para la exportación en fresco que ingresen a la empacadora propia o del tercero provengan exclusivamente de lugares de producción registrados ante el ICA, que se encuentren previamente asociados al exportador en el sistema en línea establecido por el ICA para dicho fin
- 14.6** Garantizar que toda caja o empaque que contenga vegetales frescos con destino a la exportación incluya la siguiente información:
 - 14.6.1** Código ICA del registro como exportador.
 - 14.6.2** Código ICA del registro de la empacadora (Este código no aplica para los exportadores de banano y plátano).
 - 14.6.3** Código ICA del registro del lugar de producción.
- 14.7** Demostrar el cumplimiento de los LMR's de los países importadores mediante análisis de residualidad de acuerdo con el plan de muestreo que tenga establecido para ello.
- 14.8** Informar a los titulares de los registros de los lugares de producción, proveedores de la empresa, sobre los LMR's establecidos en los países importadores.
- 14.9** Informar al ICA cuando presente notificaciones internacionales derivadas por el incumplimiento de los requisitos fitosanitarios, límites máximos de residuos y/o de inocuidad en los productos vegetales frescos exportados desde Colombia.
- 14.10** Garantizar que se haya realizado como mínimo una (1) vez al año análisis microbiológicos para microorganismos que afectan la inocuidad en hierbas aromáticas en los lugares de producción (propios y terceros) y/o empacadora.
- 14.11** Reportar mensualmente los volúmenes de exportación y la procedencia de los mismos a través del sistema en línea que el ICA establezca para ello, de los envíos que no requieran de certificado fitosanitario de exportación con la siguiente información: país destino, volumen exportado (kilos), nombre y código ICA del lugar de producción de donde procede el producto.
- 14.12** Contar con un procedimiento de control documental que soporte la identificación de especies, volúmenes y procedencia de los productos vegetales exportados.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 14.13** Mantener actualizado el listado de lugares de producción de vegetales proveedores en el sistema en línea que el ICA establezca para ello.
- 14.14** Tener contrato vigente de prestación de servicios de selección y empaque con la o las empacadoras al momento de realizar su proceso de exportación, cuando no cuente con empacadora propia.
- 14.15** Garantizar junto con el productor que el sistema de transporte cumpla con la protección respecto a inocuidad, mitigación del riesgo fitosanitario y la asepsia de los vehículos.
- 14.16** Verificar que los vegetales que ingresan a la empacadora propia o del tercero vienen acompañados con la respectiva remisión desde el lugar de producción de procedencia.
- 14.17** Solicitar y mantener copia de la(s) correspondiente(s) solicitudes de las inspecciones(s) fitosanitaria(s) en los puertos, aeropuertos y pasos fronterizos.
- 14.18** Garantizar que los productos vegetales a exportar tengan la madurez fisiológica de acuerdo con el mercado de destino y los criterios técnicos del exportador.
- 14.19** Mantener actualizados los datos de contacto en el sistema en línea que el ICA disponga para ello tales como, representante legal en caso de persona jurídica, dirección, teléfono y correo electrónico.

ARTÍCULO 15.- OBLIGACIONES DEL TITULAR DEL REGISTRO DE LA EMPACADORA.

El titular del registro de la empacadora de vegetales para la exportación en fresco tendrá las siguientes obligaciones:

- 15.1** Mantener la inocuidad y calidad fitosanitaria de los vegetales destinados para la exportación en fresco que ingresan a la empacadora.
- 15.2** Garantizar la calidad, mitigación del riesgo fitosanitario y la asepsia permanente en la empacadora.
- 15.3** Dar cumplimiento a lo establecido en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”** con relación a la empacadora.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 15.4** Implementar, mantener y soportar documentalmente un sistema de trazabilidad verificable del producto vegetal para exportación.
- 15.5** Garantizar que los vegetales con destino a la exportación en fresco que ingresen a la empacadora provengan exclusivamente de lugares de producción registrados en el ICA.
- 15.6** Realizar el proceso de selección y empaque de vegetales para la exportación en fresco que tengan la misma condición fitosanitaria.
- 15.7** Informar al ICA de las detecciones de plagas cuarentenarias que se encuentren durante el proceso de selección de los vegetales a exportar.
- 15.8** Llevar registros de las empresas exportadoras a las cuales les presta el servicio de selección y empaque con la vigencia de cada uno de los contratos establecidos.
- 15.9** Cumplir con lo establecido en los “Planes de Manejo Fitosanitario para Plagas de Control Oficial”, que elabore el ICA.
- 15.10** Contar con un procedimiento de control documental que soporte la identificación de especies, volúmenes y procedencia de los productos vegetales exportados.
- 15.11** Verificar que los vegetales que ingresan a la empacadora vienen acompañados con la respectiva remisión desde el lugar de producción de procedencia.
- 15.12** Contar con un flujo lógico del movimiento de los productos vegetales destinados para la exportación en fresco que evite la contaminación del material seleccionado, clasificado e inspeccionado, con material sin procesar.
- 15.13** Garantizar que toda caja o empaque que contenga vegetales frescos con destino a la exportación incluya la siguiente información:
 - 15.13.1** Código ICA del registro como exportador.
 - 15.13.2** Código ICA del registro de la empacadora.
 - 15.13.3** Código ICA del registro del lugar de producción.
- 15.14** Contar con un programa de aseo que incluya el empaque y los medios de transporte de los productos vegetales a exportar. Este programa debe contemplar el aislamiento del material vegetal con el ambiente, para evitar la contaminación cruzada de este.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y empacadoras de vegetales para la exportación en fresco”

- 15.15** Realizar como mínimo una (1) vez al año los análisis microbiológicos del agua proveniente de las fuentes utilizadas en las labores de la empacadora, con una vigencia no mayor a un (1) año, en los cuales los resultados indiquen que el agua es potable.
- 15.16** Realizar como mínimo una (1) vez al año análisis microbiológicos para microorganismos que afectan la inocuidad en hierbas aromáticas.
- 15.17** Disponer y mantener actualizados todos los procedimientos y registros documentales que soporten las actividades en la empacadora: mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos, herramientas y utensilios de trabajo, capacitaciones a operarios, recepción, selección, empaque y etiquetado, revisión de calidad que trata el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.
- 15.18** Mantener actualizados los datos de contacto en el sistema en línea que el ICA disponga para ello tales como, representante legal en caso de persona jurídica, dirección, teléfono y correo electrónico.

ARTÍCULO 16.- REGISTROS. Los registros que expida el ICA con base en la presente resolución, se otorgan sin perjuicio de los demás requisitos y/u obligaciones que, ante otras autoridades municipales, departamentales y nacionales en las áreas de su competencia, deba cumplir el solicitante.

ARTÍCULO 17.- PLANES DE TRABAJO. Cuando existan planes de trabajo o protocolos bilaterales establecidos con las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de los países importadores, se deberán cumplir adicionalmente con los requisitos fitosanitarios allí establecidos por parte de los productores, exportadores y/o empacadores.

ARTÍCULO 18. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. Una vez otorgado el registro de lugar de producción, exportador y/o empacadora de vegetales para la exportación en fresco, el ICA en cualquier momento podrá realizar visitas de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente resolución y el manejo de los riesgos fitosanitarios y/o de inocuidad, las cuales generarán un acta de visita.

PARÁGRAFO 1. El ICA podrá inactivar de manera temporal en el sistema en línea, los registros aquí establecidos, cuando se incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

en la presente resolución, obedeciendo su posterior reactivación a la comprobación del cumplimiento de estas.

PARÁGRAFO 2. Si en las acciones de inspección, vigilancia y control se encuentran hallazgos o situaciones que pongan en riesgo la calidad de los resultados emitidos, evidencias de que se haya faltado a la verdad en la información suministrada al ICA o a los usuarios o incumplimientos a las disposiciones de la presente resolución, se podrán aplicar medidas fitosanitarias de seguridad, so pena de iniciar los procesos administrativos sancionatorios correspondientes.

ARTÍCULO 19.- CONTROL OFICIAL. Los funcionarios del ICA en el ejercicio de las funciones de inspección, vigilancia y control que realicen en virtud de la presente Resolución tendrán el carácter de Inspectores de Policía Sanitaria, gozarán del apoyo y protección de las autoridades civiles y militares para el cumplimiento de sus funciones.

De todas las actividades relacionadas con el control oficial se levantarán actas que deberán ser firmadas por las partes que intervienen en ellas y de las cuales se dejará una copia en el lugar.

PARÁGRAFO 1. Los titulares de los registros establecidos en la presente resolución están en la obligación de permitir la entrada de los funcionarios del ICA para el cumplimiento de sus funciones.

PARÁGRAFO 2. Cuando en un lugar de producción y/o empaedora o parte de estas, se presenten problemas fitosanitarios de importancia cuarentenaria, el ICA podrá declarar la cuarentena fitosanitaria y aplicar las medidas de que trata el Decreto 1071 de 2015 y las demás que a su juicio sea necesario aplicar, con el fin de restablecer o mantener el estatus fitosanitario.

ARTÍCULO 20.- NOTIFICACIONES DERIVADAS POR EL INCUMPLIMIENTO DE REQUISITOS. Cuando se presenten notificaciones internacionales derivadas por el incumplimiento de los requisitos fitosanitarios, límites máximos de residuos y/o de inocuidad en productos vegetales frescos, con fundamento en el enfoque de riesgo para preservar el estatus fitosanitario y la admisibilidad de los productos hortofrutícolas en el comercio internacional, el ICA podrá imponer y aplicar medidas fitosanitarias a que hubiere lugar, sin perjuicio de las sanciones a las que se refiere en el artículo 21 de la presente Resolución.

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

ARTÍCULO 21.- SANCIONES. El incumplimiento de cualquiera de las disposiciones establecidas en la presente Resolución será sancionado de conformidad con lo establecido en los artículos 156 y 157 de la Ley 1955 de 2019, o aquella que la modifique, adiciona o sustituya, sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que haya lugar.

ARTÍCULO 22.- TRANSITORIO. Los lugares de producción, exportadores y emparadoras con registro vigente conforme a la resolución ICA 448 de 2016, tendrán plazo de un (1) año contado a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución, para ajustarse a los requisitos técnicos establecidos en el **“Manual para la producción, selección y empaque de vegetales frescos para la exportación”**.

La información de los registros de lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco vigentes conforme a la resolución ICA 448 de 2016, será migrada al nuevo sistema en línea que para los efectos desarrolle el ICA, dentro de los tres (3) meses siguientes a la entrada en vigencia de la presente resolución.

Durante el periodo de los tres (3) meses establecidos en el párrafo anterior, todas las solicitudes relacionadas con los registros de lugares de producción, empaadores y/o exportadores, serán adelantadas a través de la Ventanilla Única de Trámites-VUT de conformidad con los requisitos establecidos en la presente resolución. Finalizado el plazo de los tres (3) meses, todos los trámites deberán ser gestionados a través del sistema en línea que establezca el ICA para dicho fin.

PARÁGRAFO. El proceso de expedición de nuevos registros y modificación o renovación de registros existentes, que se adelanten durante el término de los tres (3) meses establecidos en el presente artículo, se realizará dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la ocurrencia de la visita técnica con concepto aprobado por parte del ICA.

ARTÍCULO 23.- VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial y deroga la Resolución ICA 448 de 2016.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C, a los veintiocho (28) días del mes de enero de 2022.


JUAN FERNANDO ROA ORTIZ
Gerente General (E)

**RESOLUCIÓN No.00000824
(28/01/2022)**

“Por la cual se establecen los requisitos para el registro ante el ICA de los lugares de producción, exportadores y emparadoras de vegetales para la exportación en fresco”

Proyectó: Dirección Técnica de Asuntos Nacionales.

Revisó: Juan Carlos Pérez Vásquez – Director Técnico de Asuntos Nacionales.

William Humberto King Cárdenas – Director Técnico de Epidemiología y Vigilancia Fitosanitaria (E).

Aprobó: Juan Fernando Roa Ortiz – Subgerente de Regulación Sanitaria y Fitosanitaria (E).

Herberth Matheus Gómez - Subgerente de Protección Vegetal (E).

2. MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

PARTE I

ESPECIFICACIONES DEL LUGAR DE PRODUCCION DE VEGETALES PARA LA EXPORTACIÓN EN FRESCO.

1. ÁREAS E INSTALACIONES. Estas deben estar identificadas, señalizadas y contar con los siguientes parámetros:

1.1 Áreas de cultivo para la producción de vegetales.

- 1.1.1 Las áreas de cultivo deben estar claramente establecidas e identificadas.
- 1.1.2 El ingreso de animales domésticos está prohibido en el área del cultivo a excepción de aquellos que hagan parte del manejo integrado de plagas sin que se comprometa la inocuidad del producto.
- 1.1.3 Verificar previamente las condiciones del suelo, con relación a nivel freático y zonas inundables.

1.2 Áreas de acopio del producto cosechado.

- 1.2.1 Cuando se requiera de acopio temporal, el área debe estar techada y acondicionada para preservar por períodos cortos, la calidad e inocuidad de los productos cosechados.
- 1.2.2 Los productos cosechados deben permanecer sobre estibas o cualquier otro elemento que lo separe del suelo.
- 1.2.3 El tamaño de las áreas de acopio debe ser proporcionales al volumen del producto cosechado.

1.3 Área para manejo de residuos vegetales afectados.

- 1.3.1 El área debe estar definida, demarcada e identificada.
- 1.3.2 El área debe estar destinada para la disposición de material vegetal, frutos caídos y residuos que puedan ser foco de plagas para el cultivo.
- 1.3.3 Para el caso de la disposición final de fruta afectada, debe llevarse a cabo a través de cualquiera de los siguientes mecanismos:
 - 1.3.3.1 Introducir la fruta en bolsas negras calibre No.4 que no presenten perforaciones y cerrar para dejarlas expuestas al sol al menos durante 20 días o más, dependiendo de las condiciones climáticas. Luego de verificar que las larvas y pupas han muerto, se debe esparcir el contenido de la bolsa en el suelo para completar su descomposición, cubriéndola con una capa de 5 cm de cal y suelo.
 - 1.3.3.2 Realizar en el área una fosa para depositar allí los frutos recolectados, luego aplicar una capa de cal y cubrir completamente la fosa con suelo. Se debe garantizar que los frutos queden cubiertos con suelo al menos a una profundidad de 30 cm de la superficie para que los adultos de ciertos organismos plagas que logren desarrollarse no puedan superar esta capa.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

1.4 Área para almacenamiento de insumos agrícolas.

Los plaguicidas, fertilizantes y bioinsumos se deben ubicar de manera separada entre sí y contar con avisos que identifiquen cada tipo de insumo.

El área debe contar con avisos informativos, claros, visibles, en buen estado y alusivos a las actividades que generan riesgos relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal.

Se debe disponer de los siguientes elementos para el control de derrames: aserrín o arena como material absorbente, recogedor, bolsa y guantes.

Para el caso de fertilizantes es necesario:

- 1.4.1 El área debe estar cubierta para proteger de condiciones ambientales adversas.
- 1.4.2 Debe estar diseñada para retener derrames, permitir su limpieza y prevenir la contaminación de fuentes de agua.
- 1.4.3 Los fertilizantes deben permanecer sobre estibas.

Para el caso de plaguicidas y bioinsumos:

- 1.4.4 Debe contar con una estructura sólida y techo.
- 1.4.5 Dispone de ventilación eficaz que evite la concentración peligrosa de gases.
- 1.4.6 La iluminación (natural o artificial) debe ser suficiente para poder leer las etiquetas de los productos.
- 1.4.7 Los pisos deben ser de materiales no absorbentes, diseñados para retener derrames y permitir su limpieza.
- 1.4.8 Debe contar con estanterías de material no absorbente y de fácil limpieza.
- 1.4.9 Se deben organizar de tal manera que los insumos sólidos se ubiquen en la parte superior, los líquidos en la inferior y almacenados en su envase original.
- 1.4.10 Esta área es de uso exclusivo y de acceso restringido, solo se permite el almacenamiento de equipos empleados para dosificación y aplicación de insumos.
- 1.4.11 Debe estar independiente de la vivienda, del almacenamiento de alimentos, del material de empaque, del área de acopio de producto cosechado, de zonas inundables y fuentes de agua.
- 1.4.12 Los plaguicidas vencidos deben estar separados e identificados para evitar el riesgo de uso.

Los anteriores requisitos se establecen sin perjuicio del cumplimiento de las recomendaciones de almacenamiento de las etiquetas de los productos.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

1.5 Área de dosificación y preparación de mezclas de plaguicidas.

Cuando se encuentra dentro del área de almacenamiento de insumos:

- 1.5.1 Debe estar separada físicamente del almacenamiento de insumos
- 1.5.2 Los pisos deben ser de materiales no absorbentes, diseñados para retener derrames y permitir su limpieza
- 1.5.3 Contar con suministro de agua en caso de emergencia, como mínimo lavaojos.
- 1.5.4 Contar con elementos de medición verificados/calibrados para la correcta dosificación, tales como balanzas, probetas, recipientes graduados, etc., los cuales deben estar en buen estado y son de uso exclusivo para este fin.
- 1.5.5 Disponer de los elementos de protección personal, de acuerdo con lo establecido en la etiqueta de los plaguicidas. Cuando se realicen mezclas se deben utilizar los elementos de mayor exigencia.
- 1.5.6 Contar con avisos informativos, claros, visibles, en buen estado y alusivos a las actividades que generan riesgos relacionados con el manejo de los plaguicidas y al uso de elementos de protección personal.
- 1.5.7 Disponer de los elementos mínimos necesarios para el control de derrames.
- 1.5.8 Someter a la práctica del triple lavado los envases de plaguicidas, inutilizarlos sin destruir la etiqueta y conservarlos con las precauciones debidas hasta la entrega al mecanismo de devolución que el fabricante o importador haya establecido.
- 1.5.9 El transporte interno de los plaguicidas en el lugar de producción se debe realizar de manera segura.

Cuando la dosificación y mezcla de los insumos se realice dentro del cultivo, adicional a lo anterior se debe cumplir con lo siguiente:

- 1.5.10 Esta área debe estar demarcada y señalizada de forma que se identifique el riesgo y evite el ingreso del personal no capacitado.

1.6 Área de disposición de residuos de mezclas de plaguicidas o lavados de equipos de aplicación.

- 1.6.1 Estos residuos pueden aplicarse en una parte del cultivo no tratado, entre los caminos, eras del cultivo, en un área no sembrada o área de barbecho.
- 1.6.2 Debe encontrarse demarcada y alejada de fuentes de agua.

1.7 Área de almacenamiento de equipos de trabajo, utensilios y herramientas de campo.

- 1.7.1 El área debe estar dispuesta de tal manera que los equipos, utensilios y herramientas permanezcan limpios y organizados con el fin de prevenir su deterioro, posibles accidentes y contaminación cruzada, incluidos los medios de transporte interno en el lugar de producción.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

1.7.2 Los equipos, utensilios y herramientas de la cosecha se deben emplear únicamente para este fin.

1.8 Unidad sanitaria y sistema de lavamanos

1.8.1 Debe estar disponible para su uso en condiciones de limpieza y dotado de papel, jabón y toallas desechables.

1.8.2 Construidos con materiales fáciles de limpiar y con sistemas de evacuación de aguas residuales, diseñados para prevenir la contaminación en el campo y fuentes de agua.

1.8.3 Debe contar con avisos que indiquen la obligación y el procedimiento para lavarse las manos.

1.8.4 La ubicación de la unidad sanitaria y sistema de lavamanos dentro del lugar de producción deber estar cerca al sitio de trabajo del personal y no debe generar riesgos a la inocuidad del producto.

1.8.5 En caso de contar con pozo séptico, éste deberá cumplir con los requisitos conforme a la normatividad vigente que regule la materia.

2. EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS.

2.1 Los equipos, utensilios y herramientas empleados en las labores de campo, cosecha y pos cosechan deben estar mantenidos en buenas condiciones de operación, limpieza y desinfección (cuando corresponda).

3. PERSONAL.

3.1 Los trabajadores para desempeñar sus labores deberán contar con elementos de protección personal requeridos de acuerdo con las labores a realizar.

3.2 La ropa y los equipos de protección relacionados con el uso de plaguicidas deben ser lavados después de su uso y almacenarse en un lugar separado de los demás insumos agrícolas.

3.3 Los trabajadores a quien corresponda realizar la actividad deben estar capacitados en los siguientes temas al menos 1 vez al año:

3.3.1 Signos, síntomas y reconocimiento visual de plagas y umbrales de acción según la especie vegetal sembrada en el lugar de producción.

3.3.2 Manejo y uso seguro de plaguicidas.

3.3.3 Planes de manejo fitosanitario de plagas de control oficial, plagas cuarentenarias, plagas no cuarentenarias reglamentadas, plagas de importancia económica y otros microorganismos que afecten la inocuidad del producto.

3.3.4 Aspectos relacionados con bioseguridad del cultivo, cuando aplique.

3.3.5 Manejo, calibración/verificación, limpieza y desinfección de equipos.

3.3.6 Prácticas de higiene.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

- 3.4** Los trabajadores nuevos deben tener una inducción previa la ejecución de las actividades que vaya a realizar
- 3.5** Definir un responsable por la inocuidad de los vegetales que se producen en el lugar de producción con destino a la exportación en fresco.

4. FUENTES DE AGUA.

- 4.1** Identificar las fuentes de agua que va a utilizar en el lugar de producción.
- 4.2** Evaluar la calidad del agua de las fuentes empleadas mediante un análisis microbiológico al menos una vez al año. Los resultados del análisis deben cumplir con los criterios de calidad establecidos en el decreto 1076 del 2015 o las demás normas que lo modifiquen, deroguen o complementen.
- 4.3** Cuando los resultados del análisis no cumplen con los límites permitidos, deben contar con un plan de acción que incluya un nuevo análisis microbiológico, el cual sustente el cumplimiento de la normatividad actual vigente.

5. SELECCIÓN DEL MATERIAL DE PROPAGACIÓN.

- 5.1** Todo material utilizado para la siembra debe ser obtenido de viveros productores registrados ante el ICA.
- 5.2** Si el material de propagación es obtenido en el lugar de producción debe contar con un procedimiento para tal fin, así como llevar registro documental de las actividades desarrolladas.

6. PROTECCIÓN DEL CULTIVO.

- 6.1** El Manejo Integrado de Plagas (MIP) debe ser planeado y ejecutado bajo la supervisión del asistente técnico que presta los servicios al lugar de producción, donde se incluyan los pilares fundamentales del MIP como son: identificación del agente causal, estrategias de prevención (profilaxis del cultivo), plan de monitoreo y estrategias de intervención que se van a emplear, los procedimientos, así como sus registros de visita.
- 6.2** Los plaguicidas químicos y bioinsumos de uso agrícola que se utilicen deben tener registro ante el ICA para el blanco biológico y el cultivo descrito específicamente en la etiqueta y son adquiridos de distribuidores autorizados.

7. TRAZABILIDAD.

- 7.1** Implementar un procedimiento de trazabilidad del proceso de producción que permita establecer la identidad del producto desde el campo hasta la salida del lugar de producción. Este deberá incluir información sobre: nombre del lugar de producción, especie vegetal, sitio de cultivo, fecha de cosecha y cantidad cosechada.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

8. DOCUMENTACION DE APOYO.

El productor debe contar con la siguiente información de manera física o digital, la cual deberá estar disponible en el lugar de producción para su consulta, uso y verificación por parte del ICA.

Todos los registros que contengan información fitosanitaria y de inocuidad del cultivo se deben conservar por lo menos dos (2) años.

Cuando la documentación se encuentre de manera digital, ésta debe tener una copia de seguridad para evitar pérdida de información.

8.1 Se deben contar con los siguientes planes y procedimientos:

- 8.1.1** Procedimiento para la obtención del material de propagación para uso interno en el lugar de producción, cuando aplique.
- 8.1.2** Plan de mantenimiento, limpieza, desinfección y calibración/verificación de equipos.
- 8.1.3** Plan de fertilización de acuerdo con el análisis de suelos y/o foliar, elaborado por un Ingeniero Agrónomo o Agrónomo, que incluye componentes tales como, cantidad, tipo de fertilizante, abono o enmienda que se va a aplicar, dosis, métodos y épocas de aplicación.
- 8.1.4** Plan para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios del Manejo Integrado de Plagas (MIP).
- 8.1.5** Procedimiento para la elaboración de abonos orgánicos, cuando aplique. El documento debe incluir al menos los siguientes datos: materia prima que se utilice, estrategias de control de temperatura, tiempos de preparación del abono, frecuencia de las actividades. La materia prima no se utiliza con fuentes externas al lugar de producción.
- 8.1.6** Instructivos para el manejo de equipos, utensilios y herramientas, que eviten los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento.
- 8.1.7** Procedimiento para cumplir con los límites máximos de residuos –LMR’s de los países destino.
- 8.1.8** Plan de acción en caso de superar los límites máximos de residuos – LMR’s. El objetivo del documento es establecer acciones que eviten la reincidencia de excedencias de límites máximos de residuos.
- 8.1.9** Procedimientos e instructivos de higiene para los trabajadores.
- 8.1.10** Lista actualizada de plaguicidas registrados para en el cultivo que se utilizan en el lugar de producción.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

8.2 Se deben contar con los siguientes registros documentales:

- 8.2.1** Soportes de procedencia del material de siembra (si aplica), por ejemplo: facturas, certificados, remisiones, entre otros. En caso de que se produzca el material vegetal en el mismo lugar de producción, se debe contar con registros de las actividades desarrolladas para la obtención del mismo.
- 8.2.2** Registros de recolección de fruta caída en el suelo, cuando aplique.
- 8.2.3** Registros de capacitación a los trabajadores del lugar de producción en cada uno de los temas descritos en el numeral 3.3, con la siguiente información: Tema de la capacitación, fecha, nombre y firma de los participantes, nombre y firma de quien realizó la capacitación e institución (si aplica).
- 8.2.4** Registros de monitoreo de las plagas cuarentenarias y/o de importancia económica del cultivo, los cuales deben contener al menos la siguiente información: fecha de monitoreo, cultivo o especie vegetal, lote, plaga monitoreada, resultado cuantitativo del monitoreo, nombre de quien realiza la actividad.
- 8.2.5** Registros de cosecha con la siguiente información: nombre del lugar de producción, especie vegetal, sitio de cultivo, fecha de cosecha y cantidad cosechada.
- 8.2.6** Registros de las visitas que realiza el asistente técnico al cultivo. Los cuales deben contener al menos la siguiente información: fecha de la visita, estado fitosanitario del cultivo, recomendaciones de manejo y firma del asistente técnico.
- 8.2.7** Registros aplicación de plaguicidas, los cuales deben contener al menos la siguiente información: identificación del lugar de producción, cultivo, blanco biológico, nombre comercial del producto, ingrediente activo, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, periodo de re-entrada, nombre y firma del responsable de la aplicación.
- 8.2.8** Resultados de laboratorio de los análisis microbiológicos de las fuentes de agua utilizadas en las labores del lugar de producción realizados durante el último año.
- 8.2.9** Resultados de laboratorio de los análisis microbiológicos de microorganismos que afecten la inocuidad en hierbas aromáticas durante el año en curso.
- 8.2.10** Registros de mantenimiento, limpieza, desinfección y calibración de equipos de acuerdo con los requerimientos de cada uno.
- 8.2.11** Registros actualizados del manejo de inventarios de los plaguicidas empleados en la protección de cultivos.
- 8.2.12** Listado de los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) aceptados por el país de destino para el cultivo objeto de exportación.
- 8.2.13** Remisiones para la movilización de los vegetales desde el lugar de producción hasta la empacadora.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

8.2.14 Licencias fitosanitarias de movilización de material vegetal y subproductos cuando aplique.

9. INFORME FITOSANITARIO.

La información que se consigna en este ítem corresponde a los componentes mínimos que debe contener el “informe fitosanitario” del lugar de producción, como soporte de las actividades que garantizan la calidad fitosanitaria de los vegetales frescos con destino a la exportación.

La elaboración, documentación y actualización del “informe fitosanitario” es responsabilidad del asistente técnico y su implementación es responsabilidad del titular del registro.

El informe que se elabore con base en estos lineamientos debe presentarse al momento de solicitar/renovar el registro y trimestralmente ante el ICA, debe estar disponible en el lugar de producción y contener los siguientes componentes, los cuales estarán incluidos en el formato que el ICA establezca para ello:

9.1 Sistema de prevención de plagas. Aquí se consignan todas las medidas fitosanitarias realizadas, para evitar la llegada o establecimiento de una plaga en el lugar de producción.

9.2 Sistema de monitoreo de plagas. El informe fitosanitario debe incluir el sistema de monitoreo utilizado en todo el ciclo de producción de acuerdo con la especie vegetal sembrada y la plaga, que involucra los siguientes ítems:

9.2.1 Información general del esquema de monitoreo:

9.2.1.1 Listado de los implementos con que se cuenta para realizar la actividad de monitoreo.

9.2.1.2 Descripción del sistema de captura de información del monitoreo que permita la toma de decisiones (tablas de Excel, sistema de información geográfica, aplicativo propio de la empresa o lugar de producción, etc.).

9.2.2 Monitoreo en campo. La información debe contener la siguiente información:

9.2.2.1 Fecha de monitoreo.

9.2.2.2 Nombre del lugar de producción y código ICA.

9.2.2.3 Cultivo o especie vegetal.

9.2.2.4 Lote o sitio de producción.

9.2.2.5 Plaga monitoreada.

9.2.2.6 Frecuencia del monitoreo en el cultivo (en días).

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

- 9.2.2.7 Tipo de monitoreo (directo o indirecto).
- 9.2.2.8 Resumen del método de monitoreo (recorridos, densidades de trampeo, etc.)
- 9.2.2.9 Tipo de estructuras de la planta monitoreada (o toda la planta si aplica).
- 9.2.2.10 Número de estructuras y/o plantas monitoreadas.
- 9.2.2.11 Porcentaje de infestación o incidencia por plaga y cultivo.
- 9.2.2.12 Severidad, infestación o grado de afectación de la plaga (en valor numérico).
- 9.2.2.13 Umbral de acción para la toma de decisiones de intervención.

9.3 Sistema de intervención. En este punto se incluyen todas las tácticas de control que fueron empleadas para el manejo de plagas, tales como:

- 9.3.1 Físicas/mecánicas.** Por ejemplo: podas, sacudidas, aspiradoras, sopladoras, calor, frío, jabones, ceras, trampas con adherente, entre otros.
- 9.3.2 Biológicas.** Por ejemplo: empleo de extractos botánicos, uso de microorganismos entomopatógenos, parasitoides, depredadores, uso de corredores biológicos para el establecimiento de enemigos naturales de plagas, entre otros.
- 9.3.3 Etológicas.** Por ejemplo: empleo de trampas con feromonas, entre otros.
- 9.3.4 Químicas.** Plaguicidas registrados para el blanco biológico y cultivo.

En caso de intervención con plaguicidas se debe incluir en el informe los registros aplicación de plaguicidas, los cuales deben contener al menos la siguiente información: identificación del lugar de producción, cultivo, blanco biológico, nombre comercial del producto, ingrediente activo, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, periodo de re-entrada, nombre y firma del responsable de la aplicación.

9.4 Otros sistemas a reportar. Cuando exista un plan de trabajo en el cual el lugar de producción este incluido, la implementación y reporte del sistema de prevención, monitoreo e intervención debe acogerse a lo que allí esté establecido para la plaga cuarentenaria de interés, para las demás plagas se debe presentar la anterior información.

9.5 Información de fenología y producción. En esta sección se debe informar los siguientes datos:

- 9.5.1** Estado fenológico de cada especie registrada.
- 9.5.2** Producción en kilogramos del periodo reportado con destino a la(s) empaedora(s).

**“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE
VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”**

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

9.5.3 Pronóstico de cosecha en kilogramos para el siguiente periodo de acuerdo con la periodicidad de cada especie vegetal.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

PARTE II

ESPECIFICACIONES DE LA EMPACADORA DE VEGETALES PARA LA EXPORTACIÓN EN FRESCO.

1. UBICACIÓN

La empacadora debe ubicarse en un lugar que al menos cuente con las siguientes condiciones:

- 1.1** No estar en áreas de alto riesgo por afectación de plagas cuarentenarias tales como centrales de abastos o mayoristas, plazas de mercado.
- 1.2** Ubicarse en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que presente riesgos potenciales para la inocuidad del producto.
- 1.3** Sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basura.

2. ÁREAS E INSTALACIONES. Deben estar definidas, señalizadas, delimitadas físicamente y contar con los siguientes parámetros:

2.1 Instalaciones

- 2.1.1 Deben estar construidas en piso rígido y que sea lavable.
- 2.1.2 Contar con un encerramiento que prevenga el ingreso de plagas al área de selección y empaque, donde las puertas de ingreso y salida deben contar con un sistema que las mantenga cerradas.
- 2.1.3 Todo acceso a la empacadora debe contar con sistema de doble puerta con cierre automático tales como, el área de ingreso de personal y de materiales de empaque.
- 2.1.4 Cualquier orificio de la empacadora (puertas, ventanas, techo) debe contar con malla a prueba de insectos. Todas las aberturas de la empacadora deben estar cubiertas con una malla en buen estado que tenga orificios no mayores de 1,6 mm, que permita la exclusión de plagas
- 2.1.5 El diseño y la construcción de la empacadora deben facilitar la limpieza y desinfección.
- 2.1.6 Contar con ventilación que evite el exceso de humedad e iluminación que permita realizar las actividades dentro de la infraestructura.
- 2.1.7 Se deben implementar medidas para control de plagas en la empacadora.
- 2.1.8 Se debe realizar limpieza y desinfección permanente a los equipos de trabajo, herramientas, pisos y paredes.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

2.2 Área de recepción

- 2.2.1 El área debe estar adecuada de tal manera que haya un resguardo al momento del ingreso de los vegetales.
- 2.2.2 La empacadora tiene un control de la trazabilidad al ingreso de los vegetales, donde verifica la procedencia de cada producto y su cantidad, así como, el tipo de transporte utilizado.
- 2.2.3 Debe contar con un espacio para el control de calidad al momento del ingreso de los vegetales a la empacadora.

2.3 Área de selección, clasificación y empaque

- 2.3.1 Las instalaciones, equipos y líneas de empaque deben mantenerse limpias y desinfectadas, antes de iniciar el proceso de selección y empaque de la especie vegetal a exportar, de acuerdo con el procedimiento o instructivo establecido por la empacadora.
- 2.3.2 Si se realizan tratamientos pos-cosecha, se debe demostrar que se cumplen las instrucciones de la etiqueta. Los plaguicidas deben tener registro ICA para el producto vegetal y el blanco biológico, además el exportador y/o empacador debe dar aplicación a las exigencias del país de destino.
- 2.3.3 El producto que no cumple con los criterios de calidad para exportación en fresco y son destinados para mercado nacional, deben ubicarse en un sitio que cumpla con las siguientes características: con techo, sin contacto directo con el suelo y protegido del ingreso de animales.

2.4 Área de inspección de plagas de vegetales

- 2.4.1 El área de inspección debe contar con iluminación (luz fría), mobiliario, lupa de brazo articulado, mesa de inspección de base blanca, cuchillos, guillotinas o cortadora de frutos y materiales de consumo tales como bolsas plásticas, alcohol al 70%, guantes de nitrilo azul desechable, tapabocas desechables y equipos de inspección (Kit de disección entomológica, tubos eppendorf 2 ml, lápiz y tijeras) y los demás elementos que requiera el inspector del ICA que permitan la realizar la actividad.
- 2.4.2 La ubicación del área de inspección dentro de la empacadora debe tener en cuenta si se realiza al ingreso a la planta y/o en el momento del embalaje sin causar riesgo de contaminación cruzada.

2.5 Área de almacenamiento de producto terminado

- 2.5.1 El producto terminado debe estar sobre estibas plásticas o de madera que esté en cumplimiento con la NIMF15.

2.6 Área de despacho

- 2.6.1 El área debe estar adecuada de tal manera que haya un resguardo al momento del cargue de los vegetales.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

2.6.2 El área de carga debe estar dentro de una infraestructura de exclusión de plagas, la cual puede ser con materiales de plástico o malla anti-insectos cuando el área de despacho no acople de manera hermética con el medio de transporte.

2.6.3 La empresa tiene un control de la trazabilidad a la salida de los vegetales, donde verifica el destino de cada producto y su cantidad, el etiquetado, así como, el tipo de transporte utilizado.

2.7 Área de almacenamiento de empaques

2.7.1 El área debe estar adecuada de tal manera que haya un resguardo que impida la contaminación por plagas.

2.7.2 Los empaques deben estar sobre estibas plásticas o de madera que esté en cumplimiento con la NIMF15.

2.8 Área de manejo de residuos vegetales

2.8.1 Debe existir un sitio exclusivo de disposición de residuos generados, dispuesto de tal manera que evite la contaminación o sea foco de diseminación de plagas.

2.8.2 Los residuos vegetales deben disponerse de manera diaria. No se debe acumular productos descartados.

2.9 Unidad sanitaria y sistema de lavamanos

2.9.1 El área debe encontrarse separada del área de selección y empaque.

2.9.2 Debe mantenerse limpia y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

2.9.3 En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

2.9.4 Durante el proceso de selección y empaque, las puertas de las unidades sanitarias deben mantenerse cerradas.

2.10 Área de vestieres

2.10.1 Debe existir un sitio para el cambio de ropa o indumentaria de los trabajadores, independiente de las áreas de trabajo.

2.11 Área de almacenamiento de insumos de pos-cosecha (productos de limpieza).

2.11.1 Los productos de limpieza deben estar almacenados de tal manera que se eviten la contaminación al producto vegetal.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

- 2.11.2 Los productos de limpieza y desinfección utilizados, que puedan entrar en contacto con los vegetales frescos, deben estar autorizados para su uso en la industria alimentaria y permitidos por el país destino.
- 2.11.3 Los productos de limpieza y desinfección deben estar separados de los plaguicidas de uso en pos-cosecha.

2.12 Área de almacenamiento de plaguicidas para uso en pos-cosecha.

- 2.12.1 Los plaguicidas se deben ubicar de manera separada entre sí, de acuerdo con el tipo de insumo y contar con avisos que los identifiquen.
- 2.12.2 El área debe contar con avisos informativos, claros, visibles, en buen estado y alusivos a las actividades que generen riesgos relacionados con el manejo de los plaguicidas y al uso de elementos de protección personal.
- 2.12.3 Se debe disponer de los siguientes elementos para el control de derrames: aserrín o arena como material absorbente, recogedor, bolsa y guantes.
- 2.12.4 Debe ubicarse bajo una estructura sólida y techo.
- 2.12.5 Dispone de ventilación eficaz que evite la concentración peligrosa de gases.
- 2.12.6 La iluminación (natural o artificial) debe ser suficiente para poder leer las etiquetas de los productos.
- 2.12.7 Los pisos deben ser de materiales no absorbentes, diseñados para retener derrames y permitir su limpieza.
- 2.12.8 Debe contar con estanterías de material no absorbente y de fácil limpieza.
- 2.12.9 Se deben organizar de tal manera que los insumos sólidos se ubiquen en la parte superior, los líquidos en la inferior y almacenados en su envase original.
- 2.12.10 Esta área es de uso exclusivo y de acceso restringido, solo se permite el almacenamiento de equipos empleados para dosificación y aplicación de insumos.
- 2.12.11 Debe estar independiente de viviendas, de almacenamiento de alimentos, del material de empaque y de áreas de manipulación del producto.
- 2.12.12 Los plaguicidas vencidos deben estar separados e identificados para evitar el riesgo de uso.

Los anteriores requisitos se establecen sin perjuicio del cumplimiento de las recomendaciones de almacenamiento de las etiquetas de los productos.

2.13 Área de dosificación y preparación de mezclas de los plaguicidas.

Cuando se encuentra dentro del área de almacenamiento:

- 2.13.1 Debe estar separada físicamente del almacenamiento de otros insumos.
- 2.13.2 Los pisos deben ser de materiales no absorbentes, diseñados para retener derrames y permitir su limpieza.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

- 2.13.3 Contar con suministro de agua en caso de emergencia, como mínimo lavajos.
- 2.13.4 Contar con elementos de medición verificados/calibrados para la correcta dosificación, tales como balanzas, probetas, recipientes graduados, etc., los cuales deben estar en buen estado y son de uso exclusivo para este fin.
- 2.13.5 Disponer de los elementos de protección personal, de acuerdo con lo establecido en la etiqueta de los plaguicidas. Cuando se realicen mezclas se deben utilizar los elementos de mayor exigencia.
- 2.13.6 Contar con avisos informativos, claros, visibles, en buen estado y alusivos a las actividades que generen riesgos relacionados con el manejo de los plaguicidas y al uso de elementos de protección personal.
- 2.13.7 Disponer de los elementos mínimos necesarios para el control de derrames.
- 2.13.8 Someter a la práctica del triple lavado los envases de plaguicidas, inutilizarlos sin destruir la etiqueta y conservarlos con las precauciones debidas hasta la entrega al mecanismo de devolución que el fabricante o importador haya establecido.
- 2.13.9 El transporte interno de los plaguicidas se debe realizar de manera segura.

Cuando la dosificación y mezcla de los plaguicidas se realice fuera del área de almacenamiento, adicional a lo anterior se debe cumplir con lo siguiente:

- 2.13.10 Esta área debe estar demarcada y señalizada de forma que se identifique el riesgo y evite el ingreso del personal no capacitado.

2.14 Empaque en el lugar de producción

Si el empaque de los vegetales se realiza directamente desde el lugar de producción (para el caso de banano y plátano) se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- 2.14.1 Debe estar construida sobre piso rígido que facilite su limpieza y desinfección, que tenga techo y un aislamiento perimetral.
- 2.14.2 Contar con un encerramiento que prevenga el ingreso de plagas al área de selección, clasificación y empaque.
- 2.14.3 Durante el proceso de selección y empaque, la puerta de acceso debe mantenerse cerrada.
- 2.14.4 Se debe realizar limpieza y desinfección permanente a los equipos de trabajo, herramientas, pisos.
- 2.14.5 El área de empaque será utilizada única y exclusivamente para la selección y empaque de los vegetales producidos en el lugar de producción.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

- 2.14.6 Cumplir con el numeral 2.7 sobre almacenamiento de empaques.
- 2.14.7 Los plaguicidas que se utilicen en esta área deben cumplir con los requerimientos de almacenamiento, dosificación, preparación y disposición de residuos establecidos en los numerales 1.4, 1.5 y 1.6 de la parte I del presente manual.

3. EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS.

- 3.1 Los equipos, utensilios y herramientas empleados en la empacadora deben estar mantenidos en buenas condiciones de operación, limpieza y desinfección.

4. PERSONAL.

- 4.1 Los trabajadores para desempeñar sus labores deberán contar con elementos de protección personal requeridos de acuerdo con las labores a realizar.
- 4.2 La ropa y elementos de protección relacionados con el uso de plaguicidas deben ser lavados después de su uso y almacenarse en un lugar separado del área de selección y empaque.
- 4.3 Los trabajadores a quien corresponda realizar la actividad o ingresen por primera vez deben estar capacitados al menos una vez al año en los siguientes temas:
 - 4.3.1 Signos, síntomas y reconocimiento visual de plagas.
 - 4.3.2 Manejo y uso seguro de plaguicidas para uso de pos-cosecha.
 - 4.3.3 Prácticas de higiene.
- 4.4 Definir un responsable por la inocuidad de los vegetales que empacan en la planta con destino a la exportación en fresco.

5. FUENTES DE AGUA.

- 5.1 Evaluar la calidad del agua de la fuente empleada mediante un análisis microbiológico al menos una vez al año para dar cumplimiento con los parámetros establecidos para agua potable.

6. PROTECCIÓN POSCOSECHA.

- 6.1 Los plaguicidas químicos para uso en pos-cosecha que se utilicen deben tener registro ante el ICA para el blanco biológico y el producto vegetal descrito específicamente en la etiqueta y son adquiridos de distribuidores autorizados, además el exportador y/o empacador debe dar aplicación a las exigencias del país de destino.
- 6.2 El manejo del plaguicida para pos-cosecha debe ser estricto de acuerdo con la recomendación del cuadro de uso de la etiqueta.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

7. TRAZABILIDAD.

- 7.1** Implementar un procedimiento de trazabilidad desde el ingreso del producto a la empacadora que permita establecer la identidad del producto hasta el despacho del mismo. Este deberá incluir información sobre: la descripción de las actividades realizadas por el operador, los documentos asociados, fecha de ingreso del producto, fecha de salida del producto terminado, nombre de los lugares de producción de los que proviene los productos, registros ICA, especies vegetales, cantidad ingresada, cantidad despachada e índices de residuos o desechos.
- 7.2** Cuando se realicen procesos de selección y empaque de vegetales con destino a mercado nacional se debe mantener la trazabilidad, calidad del producto, mitigación del riesgo fitosanitario y la asepsia permanente en la empacadora

8. DOCUMENTACION DE APOYO.

El empacador debe contar con la siguiente información de manera física o digital, siempre y cuando esté disponible en la planta para su consulta, uso y verificación por parte del ICA.

Todos los registros que contenga información fitosanitaria y de inocuidad del producto se deben conservar por lo menos dos (2) años.

Cuando la documentación se encuentre de manera digital, ésta debe tener una copia de seguridad para evitar pérdida de información.

8.1 Se deben contar con los siguientes planes y procedimientos:

- 8.1.1 Plan de mantenimiento, desinfección y calibración/verificación de equipos.
- 8.1.2 Instructivos para el manejo de equipos, utensilios y herramientas, que eviten los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento.
- 8.1.3 Procedimiento de limpieza y desinfección de la empacadora.
- 8.1.4 Procedimiento para el proceso de recepción, selección, clasificación, empaque y almacenamiento del producto vegetal, entre otras.
- 8.1.5 Mapa del flujo lógico de las actividades dentro de la empacadora.
- 8.1.6 Procedimiento de gestión de lugares de producción proveedores de vegetales.
- 8.1.7 Procedimiento para identificación y etiquetado de cajas y/o empaques.
- 8.1.8 Procedimiento para cumplir los límites máximos de residuos –LMR’s del país destino.
- 8.1.9 Plan de acción en caso de superar los límites máximos de residuos – LMR’s. El objetivo del documento es establecer acciones que eviten la reincidencia de excedencias de límites máximos de residuos.

“MANUAL PARA LA PRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y EMPAQUE DE VEGETALES FRESCOS PARA LA EXPORTACIÓN”

Resolución 824 del 28 de enero de 2022

8.1.10 Procedimientos e instructivos de higiene para los trabajadores.

8.2 Se deben contar con los siguientes registros documentales:

- 8.2.1 Registros de capacitación a los trabajadores de la empacadora de cada uno de los temas descritos en el numeral 4.3, con al menos la siguiente información: Tema de la capacitación, fecha, nombre y firma de los participantes, nombre y firma de quien realizó la capacitación.
- 8.2.2 Registros de aplicación de plaguicidas de uso de pos-cosecha, los cuales deben contener con al menos la siguiente información: Producto vegetal, blanco biológico, nombre comercial del producto, ingrediente activo, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, nombre y firma del responsable de la aplicación.
- 8.2.3 Resultados de laboratorio de los análisis microbiológicos de la fuente de agua utilizada en las actividades de la empacadora realizados durante el último año.
- 8.2.4 Resultados de laboratorio de los análisis microbiológicos de microorganismos que afecten la inocuidad en hierbas aromáticas durante el año en curso.
- 8.2.5 Registros de mantenimiento, limpieza, desinfección y calibración de equipos de acuerdo a los requerimientos de cada uno.
- 8.2.6 Registros actualizados del manejo de inventarios de los plaguicidas empleados en la pos-cosecha.
- 8.2.7 Listado de los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) del producto vegetal, según país destino.
- 8.2.8 Remisiones para la movilización de los vegetales desde el lugar de producción hasta la empacadora.
- 8.2.9 Licencias fitosanitarias para la movilización de los vegetales desde la empacadora hacia el punto de salida del país.
- 8.2.10 Copia de las constancias fitosanitarias emitidas para la solicitud del CFE.