

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA SENASAG N°132/2019

Santísima Trinidad, 28 de junio de 2019.

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Estado (CPE), en el párrafo II del artículo 16, establece que el Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población. Asimismo, en su artículo 298, Párrafo II. Establece que son competencias exclusivas del nivel central del Estado, Numeral 21. Sanidad e Inocuidad Alimentaria.

Que, la Ley 830 de 06 de septiembre de 2016, de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, que tiene por objeto establecer el marco normativo en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria y la creación de tasas por servicios prestados, contribuyendo de manera integral a la seguridad alimentaria con soberanía. Dicha ley establece en su artículo 3. **(ÁMBITO DE APLICACIÓN)** se aplica a las entidades del Nivel Central del Estado, entidades territoriales autónomas, así como a toda persona natural o jurídica, pública o privada, con o sin fines de lucro, en el ámbito de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.

Que, la ya mencionada ley indica en su artículo 8 **(AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE)**, párrafo I. la Autoridad Nacional Competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, es el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.

Que, el Artículo 11 **(COMPONENTES)**, párrafo I. Sanidad Vegetal, señala que tiene como finalidad proteger, prevenir, erradicar plagas y mejorar la condición fitosanitaria del patrimonio agrícola, forestal y flora silvestre del país a través del establecimiento de medidas fitosanitarias, regulando el registro, control, manejo y uso de los insumos agrícolas en el marco de las buenas prácticas agrícolas, con el propósito de prevenir la diseminación e introducción de plagas cuarentenarias que representen un riesgo para el estatus fitosanitario.

Que, la tantas veces citada ley estipula en su artículo 15 **(ATRIBUCIONES DEL SENASAG)** el SENASAG tiene las siguientes atribuciones: Proteger la condición sanitaria y fitosanitariamente del patrimonio agropecuario y forestal; proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria; elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, en coordinación con las instancias que correspondan; reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos y subproductos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; certificar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria para la importación y exportación; declarar y notificar la presencia o ausencia de plagas en vegetales y enfermedades en animales, a nivel nacional; autorizar y/o acreditar a personas naturales o jurídicas, cuando corresponda, para la prestación de servicios en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; cobrar y administrar tasas por la prestación de servicios establecidos en la Ley.

Que, el artículo 20 **(CREACIÓN DE TASAS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN)**. Se crean las tasas por los servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, que se encuentran detalladas en el anexo que forma parte de la presente ley, con aplicación en todo el territorio del estado plurinacional de Bolivia.

Que, el artículo 24 (**FORMA DE PAGO**). Las tasas se pagarán al SENASAG en las formas, medios y procedimientos que establezca el reglamento específico, aprobado mediante Resolución Administrativa en un plazo de 60 días calendario a partir de la vigencia de la presente Ley.

Que, la Ley 2061 de 16 de marzo del año 2000, crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG" como un órgano de derecho público, desconcentrado del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRYT), para ser el encargado de administrar el régimen específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en el País.

Que, mediante Informe Técnico **CI/SENASAG/JNSV/N°014/2019**, elaborado por el Ing. Álvaro Ismael Otondo Maldonado, **RESPONSABLE NACIONAL DE INSPECCION, CERTIFICACION Y CUARENTENA VEGETAL**, concluye que los procedimientos establecidos en el manual y el reglamento están de acorde a las normativas nacionales y esto permitirá garantizar al momento de efectuar el seguimiento a los predios registrados y dar lineamientos para generar sistemas de trazabilidad en base a la información generada ante cualquier situación sanitaria podremos actuar de manera oportunamente un brote de una plaga cuarentenaria y/o reglamentada. Recomendando la aprobación a través de una resolución administrativa el manual de procedimiento y su reglamento para para el registro de predios para realizar la cuarentena post entrada a productos de origen vegetal de importación.

Que, mediante Informe Técnico **CI/SENASAG/JNSV/N°014-A/2019**, elaborado por el Ing. Placido Condori Mamani, **ENCARGADO NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACION FITOSANITARIA PARA EXPORTACION**, concluye que el SENASAG, como organización nacional de protección fitosanitaria (ONPF) tiene como función principal el prevenir y evitar el ingreso de nuevas plagas y enfermedades, estableciendo los requisitos fitosanitarios y los controles necesarios a importaciones de vegetales o productos a las necesidades actuales estableciendo requisitos para el almacenamiento de productos de origen vegetal requiere tener en cuenta ciertos aspectos importantes referidos a la infraestructura del establecimiento. Recomendando la aprobación del presente manual y reglamento de procedimiento para el registro como importadores y comercializadores de productos de origen vegetal a través de una resolución administrativa.

Que, mediante Informe Técnico **CI/SENASAG/JNSV/N°012/2019**, elaborado por el Ing. Placido Condori Mamani, **ENCARGADO NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACION FITOSANITARIA PARA EXPORTACION**, concluye que el manual de procedimientos para el control de transporte en tránsito internacional de productos vegetales se encuentra acorde a las normas nacionales e internacionales y además esta armonizado con los lineamientos internacionales, esto nos permitirá precautelar el estado sanitario del país realizando el control a las personas que intervengan en el proceso de tránsito internacional de planta, productos vegetales y artículos reglamentados además permitirá generar un sistema de trazabilidad de las plantas provenientes de terceros países. Recomendando la aprobación del presente manual de procedimientos para el control de transporte en tránsito internacional de productos vegetales.

Que, mediante Informe Técnico **CI/SENASAG/JNSV/N°012-A/2019**, elaborado por el Ing. Placido Condori Mamani, **ENCARGADO NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACION FITOSANITARIA PARA EXPORTACION**, concluye que el manual para el registro de empresas que aplican tratamientos cuarentenarios para la exportación de embalajes de madera, madera aserrada, madera y fibra de algodón se encuentra acorde a las normas nacionales e internacionales y además esta armonizado con los lineamientos internacionales, esto nos permitirá efectuar el seguimiento a las empresas registradas para realizar tratamientos cuarentenarios. Además se generara un sistema de trazabilidad

en base a la información fitosanitaria generada como productos de los tratamientos cuarentenarios realizados; así mismo podemos actuar de manera oportuna ante un brote de una plaga cuarentenaria y/o reglamentada en estos centros de tratamiento. Recomendando la aprobación del presente manual para el registro de empresas que aplican tratamientos cuarentenarios para la exportación de embalajes de madera, madera aserrada, madera y fibra de algodón, con destino a fortalecer la exportación de productos de productos de origen vegetal y artículos reglamentados.

POR TANTO:

EL Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", Dr. Javier Ernesto Suarez Hurtado, designado mediante Resolución Ministerial N°039/2017, con las atribuciones conferidas por el Art. 10, del Decreto Supremo N° 25729 de 7 de abril de 2000.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: I. APRUEBESE el "REGLAMENTO PARA EL REGISTRO DE PREDIOS PARA REALIZAR CUARENTENA POS ENTRADA A PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL DE IMPORTACION", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de 7 artículos.

II. APRUEBESE el "MANUAL PARA EL REGISTRO FITOSANITARIO DE PREDIOS PARA REALIZAR CUARENTENA POS ENTRADA A PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL DE IMPORTACION", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de dieciocho (18) puntos, Cinco (5) anexos, el cual forma parte indivisible de la presente resolución administrativa.

ARTÍCULO SEGUNDO: I. APRUEBESE el "REGLAMENTO PARA REGISTRO COMO IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de 7 artículos.

II. APRUEBESE el "MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA REGISTRO COMO IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de Catorce (14) puntos y seis (6) anexos.

ARTÍCULO TERCERO: APRUEBESE el "REGLAMENTO EN TRANSITO INTERNACIONAL", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de Diecisiete (17) artículos.

II. APRUEBESE el "MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE TRANSPORTE EN TRANSITO INTERNACIONAL DE PRODUCTOS VEGETALES", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de Siete (7) puntos y dos (2) anexos.

ARTÍCULO CUARTO: APRUEBESE el "REGLAMENTO EL REGISTRO DE EMPRESAS QUE APLICAN TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA LA EXPORTACION DE EMBALAJES DE MADERA, MADERA ASERRADA, MADERA Y FIBRA DE ALGODON", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de Trece (13) artículos.

II. APRUEBESE el "MANUAL PARA EL REGISTRO DE EMPRESAS QUE APLICAN TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA LA EXPORTACION DE EMBALAJES DE MADERA, MADERA ASERRADA, MADERA Y FIBRA DE ALGODON", documento que se encuentra adjunto a la presente resolución, mismo que consta de quince (15) puntos y cinco (5) anexos.

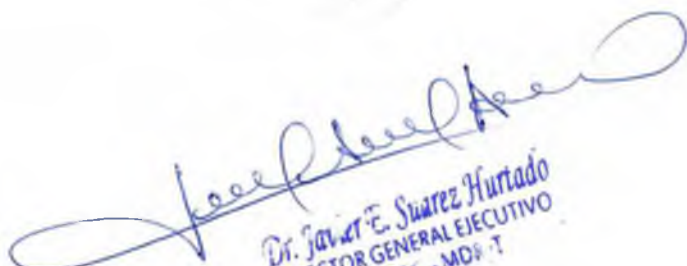
ARTICULO QUINTO: La presente Resolución Administrativa entrará en vigencia a partir de su promulgación.

ARTÍCULO SEXTO: Quedan abrogadas las siguientes resoluciones administrativas:

- ✓ Resolución Administrativa **N°103/2010**, de fecha 16 de junio del 2010, la cual aprueba "Manual de Procedimiento de Cuarentena de Post entrada".
- ✓ Resolución Administrativa **N°086/2003**, de fecha 17 de septiembre del 2003, por la cual se aprueba Registro Fitosanitario de Sanidad Vegetal.

ARTICULO SEPTIMO: Quedan encargados de la ejecución de la presente Resolución Administrativa la Jefatura Nacional de Sanidad Vegetal a través del Área Nacional de Cuarentena Vegetal y las Jefaturas Departamentales del SENASAG.

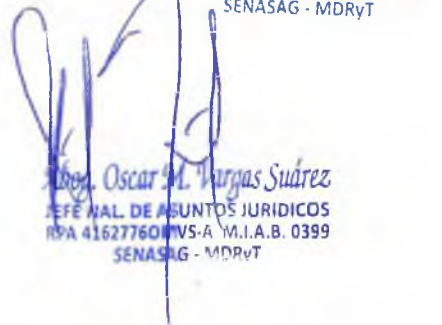
REGISTRESE, COMUNIQUESE, CUMPLASE Y ARCHIVASE...



Dr. Javier E. Suarez Hurtado
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRYT



Abog. Oscar M. Vargas Suárez
RESP. NAL. DE ASUNTOS JURIDICOS
RPA 6344750RAAA-A M.I.C.A.B. 1192
SENASAG - MDRYT



Abog. Oscar M. Vargas Suárez
JEFE NAL. DE ASUNTOS JURIDICOS
RPA 416277601VS-A M.I.A.B. 0399
SENASAG - MDRYT



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

**Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad
Alimentaria – SENASAG**



**MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA REGISTRO COMO IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR
DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL
(EVALUACIÓN DOCUMENTAL E INSPECCIÓN)**

Santísima Trinidad, Beni Bolivia 2019

I. INTRODUCCIÓN.

Debido a la internacionalización de las economías, hoy en día se puede hablar de que Bolivia que se encuentra inmerso en una economía comercial. Por esto, las empresas han tenido que evolucionar de un carácter nacional a uno internacional, buscando ser más eficientes y competitivos tanto en los costos de producción como para realizar las importaciones de productos de origen vegetal por esta situación, ha sido necesario llevar a cabo relaciones estrechas y estratégicas entre los gobiernos, los diversos organismos y las empresas, buscando una relación positiva que fomente la producción nacional, como para realizar las importaciones dentro las políticas del comercio internacional.

Este manual tiene como objetivo proporcionar una guía que oriente a los importadores de productos de origen vegetal sobre las recomendaciones a considerar en el almacenamiento y transporte de productos de origen vegetal de frutas y hortalizas, empleando esquemas de reducción de peligros asociados a esta parte del proceso.

Dichos esquemas son comúnmente llamados Buenas Prácticas de Manejo; este documento proporcionará el manejo adecuado que sirvan como evidencia documental del Programa de Inocuidad de Alimentos implementado por la empresa.

Para la realización de esta manual se ha empleado información basada en la experiencia de algunas empresas que se dedican en el manejo y resguardo de productos de origen vegetal y hortofrutícolas, así como en la información proporcionada en documentos tales como los "Lineamientos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los sistemas de producción de frutas y hortalizas para su consumo humano en fresco", donde se establecen el conjunto de prácticas referidas que representan la condición higiénica de estos productos o contaminarlos con elementos que pueden representar un peligro para la salud.

Es por ello la Organización Mundial de Comercio (OMC) es la institución que constituye la base del sistema multilateral de comercio. También es la principal plataforma para el desarrollo de las relaciones comerciales entre los países.

El proceso de exportación/importación es ciertamente complejo y cuenta con un gran número de documentos que varían en función del tipo de producto con el que se quiera comerciar y el país de destino/origen con el que se realice la actividad.

En resumen los aspectos teóricos que predicen el funcionamiento del comercio internacional, los procesos de exportación e importación, los actos, trámites y documentos que se realizan en las operaciones comerciales, así como la legislación vigente y los aspectos legales que rigen el comercio internacional.

El uso de medidas integradas supone la participación de las organizaciones nacionales de protección fitosanitaria (ONPF) así como de los productores y se fundamenta en las medidas de manejo del riesgo de plagas que se aplican a través de los procesos de producción y distribución.

Para ello es muy importante disponer de una reglamentación base para iniciar de manera oficial las actividades de exportación e importación y comercialización.

II. OBJETIVO GENERAL.

Implementar registro fitosanitario como importador y comercializador de productos de origen vegetal con buenas prácticas de almacenaje, de los productos de origen vegetal, donde la conservación de los alimentos constituye paso muy importantes para reducir los posibles riesgos de contaminación asociados con los productos vegetales a lo largo de la cadena de producción y comercialización.

III. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Minimizar riesgos en los centros de almacenamiento y transporte de productos de origen vegetal, frutas y hortalizas donde encontramos factores físicos, químicos y biológicos, que pueden afectar la inocuidad de los productos.

Describir la metodología de revisión documentaria, inspección y análisis de las solicitudes, verificación y habilitación de ambientes para almacenaje de los productos de origen vegetal, para la inscripción en el registro de personas naturales y/o jurídicas que importen productos y subproductos de origen vegetal.

El propósito de este Manual dentro del marco de la transparencia, es establecer los procedimientos operativos técnicos y administrativos que deberán realizar las personas naturales y jurídicas, así como los responsables del sector público en relación al proceso de registro fitosanitario como importador y comercializador de productos de origen vegetal con buenas prácticas de almacenaje, de los productos de origen vegetal y demás certificaciones relacionadas que sean requeridas, en consonancia a lo dispuesto por las normas Supranacionales.



IV. MARCO NORMATIVO.

La Norma Internacional NIMF n° 23, Directrices para la inspección aprobada por la Convención Internacional de Protección fitosanitaria (CIPF) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), establece la obligatoriedad de los países de fortalecer el sistema de inspección de ingreso de los envíos de plantas y productos vegetales de importación, para asegurar el cumplimiento de la legislación vigente nacional e internacional, en materia de protección fitosanitaria.

La Norma Internacional NIMF n° 20, Directrices sobre un sistema fitosanitario de reglamentación de importaciones, se realiza mediante procedimientos armonizados y/o equivalentes con las Normas Internacionales de Medidas Fitosanitarias.

La Norma Internacional NIMF n° 12, Directrices para los Certificados Fitosanitarios, de tal manera que sean reconocidos por los países exportadores.

La Norma Internacional NIMF n° 7, 2006. Sistema de Certificación para la exportación. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). FAO.

La Norma Internacional NIMF n° 16, 2002. Plagas No Cuarentenarias Reglamentadas: concepto y aplicación. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) FAO.

La Norma Internacional NIMF n° 32, 2009. Categorización de productos según su riesgo de plagas. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) FAO.

La Norma Internacional NIMF n° 5, 2012. Glosario de términos fitosanitarios. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) FAO.

RESOLUCIÓN N°1475, 2012. Categorías de Riesgo Fitosanitario. COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES (CAN).

Ley N° 2061. Creación del SENASAG del 16 de marzo de 2000 y el Decreto Supremo N° 25729.

Ley N° 830 de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria del 16 de septiembre del 2016 y normas vigentes.

V. USO PREVISTO DEL PRODUCTO.

El uso previsto se define como el propósito declarado para el cual se importan, producen o utilizan las plantas, productos vegetales u otros artículos (NIMF n° 5: Glosario de términos fitosanitarios, 2009).



Producto podrá utilizarse para.

- Consumo u otros usos.
- Procesamiento.
- Siembra.

VI. CATEGORÍAS RIESGOS DE PRODUCTOS.

Las ONPF pueden clasificar un producto en función de si ha sido o no procesado, del método y el grado de procesamiento y, cuando sea apropiado, del uso previsto sobre la necesidad de aplicar medidas fitosanitarias.

Categoría 1.

Se han procesado los productos hasta el punto en que ya no tienen capacidad para ser infestados por plagas cuarentenarias. [Por ende, no deberían requerirse medidas fitosanitarias y no debería considerarse que para tales productos.

Categoría 2.

Los productos se han procesado pero aún tienen capacidad para ser infestados por algunas plagas cuarentenarias. Aunque los productos de la categoría 2 hayan sido procesados, el método de procesamiento podrá no haber eliminado por completo todas las plagas de cuarentena. Si se determina que el método y

grado de procesamiento no eliminan el riesgo de plagas de cuarentena, se debería considerar el uso previsto del producto para evaluar la probabilidad de establecimiento.

Categoría 3.

Los productos no han sido procesados y el uso previsto tiene una finalidad distinta de la propagación, por ejemplo, consumo o procesamiento. Es necesario para determinar el riesgo de plagas relacionado con esta vía Algunas frutas y hortalizas frescas para consumo y flores cortadas son ejemplos de productos de esta categoría. Debido a que los productos de las categorías 2 y 3 tienen posibilidades de introducir o dispersar plagas cuarentenarias.

Categoría 4.

Los productos no han sido procesados y el uso previsto es la siembra o plantación. Es necesario determinar los riesgos de plagas relacionados con esta vía. Entre los ejemplos de productos de esta categoría se incluyen el material propagativo (por ejemplo, esquejes, semillas, papas de siembra, plantas in vitro, material micropropagativo y otras plantas para plantar). Debido a que los productos de la categoría 4 no han sido procesados y su uso previsto es la propagación o la siembra, tienen más posibilidad de introducir o dispersar plagas reglamentadas que otros productos con distintos usos previstos diferentes. Categorización de producto.

Categoría 5.

Cualquier otro producto de origen vegetal o no vegetal, no contemplado en las categorías anteriores y que representa un riesgo fitosanitario demostrable de acuerdo con el Análisis de Riesgo de Plagas correspondiente.



SUJETOS OBLIGADOS AL REGISTRO.

Están obligados a registrarse ante el SENASAG, todas las personas naturales y/o jurídicas que importen, distribuyan y/o comercialicen productos y subproductos de origen vegetal.

VIII. TIPOS DE REGISTRO.

Tipo I: Importador - Distribuidor - Comercializador de subproductos vegetales:

Correspondientes a Categoría de Riesgo 1 y 2.

Tipo II: Importador - Distribuidor de productos vegetales:

Corresponde para aquellos que ingresan productos de categoría de riesgo 3; 4 y 5 que distribuyen a los comerciantes mayoristas.

Tipo III: Importador - Distribuidor - Comercializador de productos vegetales:

Para aquellos que ingresan productos de Categoría de Riesgo 3, 4 y 5 y lo distribuyen a comerciantes mayoristas y/o minoristas y además, lo comercializan a través de locales habilitados para el efecto.

- Para importadores del Tipo I no se requiere de un responsable Técnico, ni depósito habilitado para resguardo de la mercancía.

- Los importadores del Tipo II y III, que trabajen con productos de las categorías de riesgo 3, 4 y 5, deberán inexcusablemente contar con depósito que reúnan condiciones que estén debidamente habilitado, cumpliendo con los requisitos establecidos en el Anexo V de este manual. Dependiendo del tipo de depósito, cuya habilitación se solicite (semillas, frutas y hortalizas, granos en general, etc.), deberá cumplir con las normativas específicas vigentes para cada caso, además de lo establecido en el Anexo IV de este manual, y de contar con un responsable Técnico.

IX. HABILITACIÓN DEL REGISTRO.

- El registro se otorgará a aquellas personas naturales y/o jurídicas que cuenten con informe técnico aprobado emitido por el inspector oficial del SENASAG.
- En el caso de los importadores de Tipo II y III, que deben contar con depósitos de resguardo habilitado, el solicitante deberá superar los Factores de Riesgos (FR), que resulten determinantes para su habilitación.
- A tal efecto, se entenderá como "Factor de Riesgo (FR)", toda situación que condicione o influya en la intensidad de los efectos, en el alcance del daño o en la ocurrencia del riesgo. El conocimiento de estos factores de riesgo, será fundamental para la predicción y prevención de los mismos.
- Entre los factores de riesgo que pueden ser considerados "críticos" para la habilitación de depósitos, y por ende, del importador son; provisión de agua control de plagas, eliminación de desechos deficiencias en la infraestructura física del depósito.



PROCEDIMIENTO GENERAL PARA REGISTRO.

- Para solicitar el registro de importador de productos y sub productos de origen vegetal el Registrante deberá dirigirse a la Dirección Distrital, al área de registro y certificación fitosanitaria, para obtener orientación, requisitos y la información necesaria para su inscripción y registro según el tipo de importador o tipo de registro que solicite.
- El registro se otorgará a aquellas personas naturales y/o jurídicas que cumplan con la totalidad de los requisitos exigidos del presente manual y cuenten con el informe técnico aprobado y otorgado por el inspector asignado y se le extenderá un certificado que acredite su inscripción en el Registro del SENASAG, a aquellos que cumplan con todos los requisitos exigidos y cuya solicitud sea aprobada, asignándole un número de registro en la categoría correspondiente.
- Para toda persona jurídica (Asociación, Agremiación, Comité, etc.), el depósito únicamente será habilitado a nombre de la persona jurídica. El mismo depósito no podrá ser habilitado a nombre de los socios individualmente o colectivamente.
- Cada persona física y/o jurídica acreditada por el SENASAG, deberá ser remunerado por concepto de prestación de servicios en conformidad a la normativa vigente en la materia.
- Los registros expedidos podrán ser suspendidos y/o cancelados por decisión del SENASAG, por incumplimientos y/o cuando fuere pertinente, conforme a causales definidas por la norma vigente.
- Asimismo, podrá cancelarse el registro, a solicitud de la empresa, mediante la presentación de una nota dirigida al SENASAG, firmada por el Representante Legal de la misma.
- El plazo de inscripción en el Registro ante el SENASAG, a aquellos que cumplan con todos los requisitos exigidos no debe exceder más de quince días hábiles.

XI. REQUISITOS PARA LA INSCRIPCION Y RENOVACION DE REGISTROS.

- Carta solicitud dirigida al Jefe Departamental del SENASAG.
- Fotocopia de Cedula de Identidad del propietario / Representante Legal.
- Fotocopia de licencia de funcionamiento (Actualizado).
- Copia del Registro Único de Contribuyente (NIT) de la persona natural o jurídica.
- En caso de Alquiler el solicitante debe adjuntar copia de contrato privados del alquiler de los ambientes a ser fiscalizado.
- En caso de ser propietario, demostrar con documento fidedigno tal carácter (pago del impuesto inmobiliario o copia de título inmobiliario).
- Copia Autenticada de contrato vigente, con registro de firmas entre la persona natural o jurídica y el asesor técnico (ingeniero agrónomo y/o ing. Forestal), para aquellos que operan con productos de categoría de riesgo fitosanitario 3, 4 y 5.
- Croquis de localización geo referenciado del predio.
- Formulario de liquidación por concepto de tasa por el servicio.
- Adjuntar lista de Productos a Importar.
- Tiempo de vigencia: 5 años.

XII. PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN.



- Los documentos a ser presentados, deben cumplir con el requisito de foliatura, de conformidad a la normativa pertinente a la misma.
- En caso de cambio de información proporcionada en la inscripción de registro, se deberá informar al SENASAG, con las copias de las documentaciones respaldarias.

Evaluación.

- El Profesional de Registro y Certificación Fitosanitaria de la Jefatura Departamental realizará una evaluación documental previa para verificar que los documentos son, correctos y se encuentren conforme a los requisitos establecidos al siguiente manual.

Inspección.

- El Profesional de Registro y Certificación Fitosanitaria asignará un inspector para realizar la verificación de las instalaciones, equipos, materiales, condiciones medio ambientales para su registro.
- El Inspector efectuará la verificación física y documental de los siguientes aspectos: o Inspección física de instalaciones, equipos y materiales e Inspección sobre eliminación o manejo de desechos tóxicos en cumplimiento a normas medioambientales.

Criterios para la valoración.

- Si cumple con todos los requisitos técnicos, aprueba su registro.
- Si cumple parcialmente, otorga una prórroga al interesado para adecuar, implementar o efectuar las modificaciones sobre la base de recomendaciones técnicas.
- El inspector levantará un Informe Técnico de Inspección para el Registro Fitosanitario.

- El "Informe Técnico de Inspección" elaborado por el inspector será evaluado por el Profesional de Encargado de Registro y Certificación Fitosanitaria quién bajo una calificación de los cumplimientos de los requisitos y aspectos técnicos aprobará o rechazará el registro.

XIII. EMISIÓN DEL CERTIFICADO.

La emisión del Certificado de Registro Fitosanitario se realizará bajo el cumplimiento de los requisitos y la aprobación del informe técnico de inspección. Para dicho efecto, se deberá seguir los siguientes pasos:

El Profesional de Registro Certificación Fitosanitaria, sobre la base de la documentación legal y técnica procederá al llenado del Certificado y su Registro en el libro.

El Jefe Departamental del SENASAG y el encargado de Registro y Certificación Fitosanitaria procederán a la firma del Certificado.

El encargado de Registro Certificación y Fitosanitaria entregará el certificado original al interesado, y quedando una copia en los archivos de la Jefatura Departamental y otra en los archivos del área de Inspección y Cuarentena Vegetal.

XIV. INFRACCIONES Y SANCIONES.



El SENASAG, es la autoridad encargada de determinar las infracciones e imponer las sanciones, asimismo dispone la facultad coactiva para cobrar el importe de la multa. La determinación de las infracciones y la imposición de las sanciones se efectuaran conforme a normas específicas en actual vigencia.

ANEXO I:

Marcar con (x) lo que corresponda:

SOLICITUD PARA REGISTRO COMO IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL					
TIPO DE TRAMITE					
Registro Nuevo				Renovación	
Persona Natural		Persona Juridica S.A.		Persona Juridica S.R.L	
DATOS DEL SOLICITANTE					
NIT:				REGISTRO N°	
NOMBRE O RAZON SOCIAL:					
DIRECCION:					
DPTO.		PROVINCIA		DISTRITO	
DEPOSITO					
PROPIO:		ARRENDADO:			
DATOS PARA COMUNICACIÓN Y CONTACTO					
TELEFONOS: FIJO:				MOVIL:	
FAX:		EMAIL:			
DATOS DEL PRODUCTO VEGETAL A IMPORTAR (Categoría de Riesgo Fitosanitario)					
Nombre científico		Género		Especie	
Parte del producto		Presentación		Grado de procesamiento	
Bulbo		Natural		Carbonización	
Fruto		Secado Natural		Pelado/ Descascarado	
Corteza		Con cascara/corteza		Descortezado	
Tubérculo		Congelado		Picado /Prensado	
Semillas		Deshidratado/Secado		En almibar /salmuera	
Granos		Madera Procesada		Laminado	
Flor		Madera No procesada		Parbolización	
Raiz		Madera - Semi procesada		Picado	
Otros especificar		Otros especificar		Otros especificar	
Subproductos (Incluye pinza de madera, corcho, marco para cuadros, etc.)					
USO PREVISTO:					
Consumo		Transformación		propagación	

Firma y Aclaración

Representante Legal - Sello

ANEXO II

SOLICITUD PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE DEPÓSITO
(CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA)

Lugar.....de.....de 20.....

Señor:

JEFE DEPARTAMENTAL DE SENASAG

Presente:

Por este medio, solicito la verificación para la habilitación y registro de depósito de:

Importador Tipo I	
Importador Tipo II	
Importador Tipo III	

1. DATOS GENERALES:

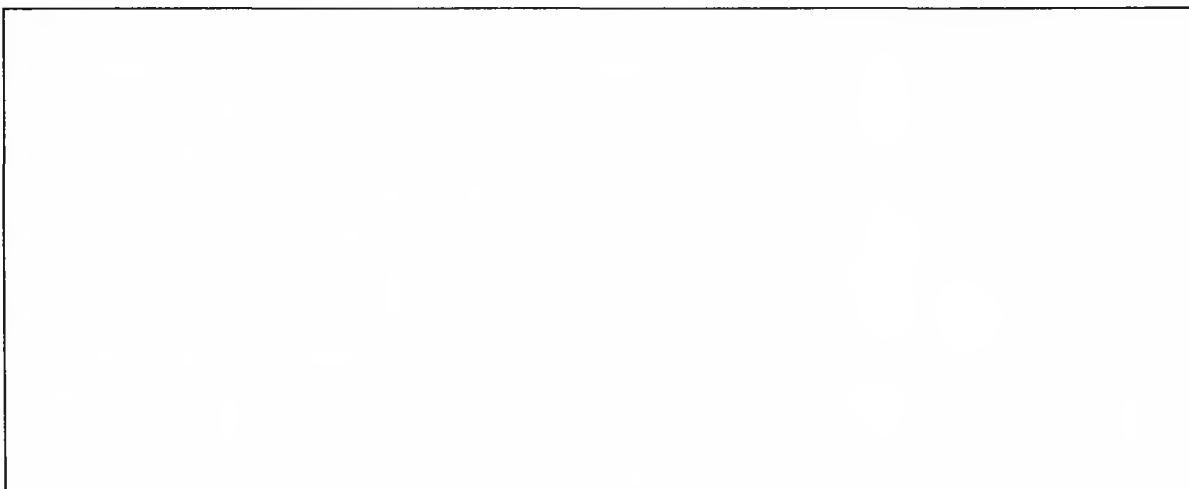
Nombre de la Empresa:.....

Localización:.....

Dirección:

Teléfono: Móvil:.....

2. CROQUIS DE UBICACIÓN DE LA INSTALACION:



Sello de la Empresa

Aclaración y Firma Asesor Técnico

ANEXO: III

**SOLICITUD DE REGISTRO COMO IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL
(CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA)**

INFORME TÉCNICO DE INSPECCIÓN PARA EL PADRÓN FITOSANITARIO					
RAZÓN SOCIAL:			Fecha:		
Dirección			Hora de inicio de Inspección		
Teléfono			Hora finalización de Inspección		
E_mail			Tiempo Total de Inspección		
TIPO DE INSPECCIÓN					
INSPECCIÓN		RENOVACIÓN		EXTRAORDINARIA	
CARACTERÍSTICA DE LA INFRAESTRUCTURA					
Instalaciones					
Equipos					
Materiales					
Procedimiento					
Manejo de desechos					
CONCEPTO FINAL					
ACEPTADO:		CONDICIONADO:		RECHAZADO:	
OBSERVACIONES					
DOCUMENTOS ADJUNTOS					
FIRMA DE INSPECTOR			FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre :			Nombre :		
Ct:			Ct:		



ANEXO IV
REGISTRO DE FIRMA DE REPRESENTANTES Y ASESOR TECNICO

REPRESENTANTE LEGAL

1. NOMBRE Y APELLIDO:.....

CARGO FIRMA.....

2. NOMBRE Y APELLIDO:.....

CARGO FIRMA.....

3. NOMBRE Y APELLIDO:.....

CARGO FIRMA.....



ASESORES TECNICOS

1. NOMBRE Y APELLIDO:.....

CARGO.....FIRMA.....

2. NOMBRE Y APELLIDO:.....

CARGO.....FIRMA.....

Firma y Aclaración

Representante Legal – Sello



ANEXO V

REQUISITOS PARA LA HABILITACION Y REGISTRO DE DEPOSITOS DE PRODUCTOS VEGETALES IMPORTADOS

a) Alcance.

El presente reglamento es de carácter general, obligatorio y permanente en todo el territorio nacional y describe los requisitos para obtener la habilitación y posterior registro de depósitos donde se almacenen productos vegetales, considerados dentro de la Categoría de Riesgo 3, 4 y 5.

b) Ámbito de aplicación.

Esta normativa es aplicable en todo el ámbito de competencia del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), en concordancia con la Ley N° 830/2016, y es de estricto cumplimiento para toda estructura que reúna las condiciones necesarias y exclusivas para almacenamiento de productos vegetales y que permitan el resguardo y conservación previa a su comercialización.

c) Requisitos para la habilitación.

Los depósitos a ser habilitados deberán ser registrados ante el SENASAG por una sola persona física o jurídica, quien deberá iniciar las gestiones ante la Unidad de Registros del SENAVE, presentando para el efecto las solicitudes previstas en los Anexos II y III y cumplir con lo establecido en este Reglamento y en las demás normativas vigentes.

Los depósitos, deberán estar ubicados en zonas libres de contaminación, deben ser de construcción segura y techada; cumplir con las operaciones a las áreas operativas, deben contar con espacio suficiente para cumplir con las operaciones a las que están destinadas.

En caso que el depósito, cuya habilitación se solicita, se constituya de una construcción única sin separación de áreas, la misma podrá ser habilitada toda vez que cumpla con los requisitos específicos de este Anexo, excepto los descritos en los puntos III. 1.1 y III. 1.2.

También deberá presentar:

Un croquis de localización geo referenciado del predio.

El plano de corte de las áreas operativas: área de recepción, área administrativa y Depósito.

d) Área de recepción.

Considerada área de descarga de los productos vegetales, para determinar el peso, cantidad y clasificación de acuerdo al origen.

Los productos recepcionados deben mantener la identidad correspondiente al producto, además todas las cajas, bolsas o envases según el producto deberán estar debidamente etiquetados cumpliendo con la normativa vigente en relación a embalaje.

e) Área administrativa.

Corresponde al lugar de ubicación de las oficinas y personal administrativo, quienes son los responsables de las acciones necesarias para la operatividad del depósito, deberán tener registros del producto existente en el depósito, como así también su procedencia, además de otras documentaciones que le sean exigidas, acorde a la naturaleza del producto almacenado.

f) Depósito.

Corresponde al lugar donde estarán almacenados los productos esta área debe estar restringida a personas ajenas al sector y debe cumplir con los siguientes requisitos:

La zona de almacenamiento debe estar acondicionada para el aislamiento y resguardo, con exclusividad para los productos vegetales, con acceso controlado para el transporte, tanto en la carga como en la descarga de los productos vegetales.

Piso y paredes, lisos y sin ranuras, aberturas protegidas contra plagas (Mallas anti insectos) y limpias.

La iluminación debe ser la adecuada para que los operarios realicen su tarea sin dificultad, y la luz artificial debe estar protegida contra roturas.

Ventilación adecuada para evitar calor excesivo, condensación o acumulación de polvo.

Los productos vegetales deben estar separados, alejados del piso o suelo utilizando tarimas o pallets, de manera a evitar el contacto directo con la superficie que pueda transmitir humedad.

En caso de contar con cámaras frías, las temperaturas deben estar adecuadas de acuerdo a los requerimientos del producto vegetal, estos deben disponerse de manera ordenada según su naturaleza, mantenerse limpio y no permitir el ingreso de posibles fuentes de contaminación.

g) Riesgos Biológicos.

Dentro de este tipo de riesgo tenemos: bacterias, virus y parásitos; algunos hongos son capaces de producir toxinas y también se incluyen en este tipo de riesgos. A fin de facilitar su estudio, los microorganismos se dividen en cinco grandes grupos:

- Bacterias.
- Virus.
- Parásitos.
- Hongos.
- Levaduras.

Los microorganismos son tan pequeños que solo pueden ser observados a través del microscopio, muchos de estos, constan solamente de una célula. Pueden encontrarse en cualquier parte del medio ambiente y algunos tienen la capacidad de absorber los nutrientes y metabolizarlos continuando así el proceso de multiplicación. Con frecuencia, los microorganismos tienen la capacidad de reaccionar a los cambios del medio ambiente y algunos de ellos se adaptan a nuevos ambientes, aunque éstos muestren condiciones adversas para su desarrollo.

Los microorganismos son capaces de provocar enfermedades a los humanos y pueden encontrarse en productos vegetales las frutas y vegetales crudos. En ocasiones son parte de la micro flora natural del producto, como contaminantes fortuitos provenientes del suelo, el polvo y el entorno, en otros casos se introducen en los alimentos a través de prácticas de manejo incorrectas, como lo puede ser el estibado en el almacén o el escurrimiento de agua de condensación de los sistemas de enfriamiento directamente sobre el producto.

Las enfermedades relacionadas con alimentos pueden producir desde síntomas leves hasta muy serios. La enfermedad puede ocurrir entre 6-8 horas, hasta dos semanas después de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos dañinos.

Sin embargo, el reconocer los síntomas de estas enfermedades puede ayudar a prevenir la contaminación, proporcionando un medio para identificar a los trabajadores responsables de la manipulación y que

potencialmente pueden estar infectados, de forma tal que pueda evitarse el contacto de estas personas con los productos frescos.

Muchas de las enfermedades provocadas por bacterias, virus o parásitos patógenos que han sido vinculadas a las frutas y hortalizas pueden ser transmitidas al consumidor. Es importante que las personas que manipulan los productos en cada etapa, desde su producción hasta el consumo, tengan conocimientos de las prácticas de higiene adecuadas para prevenir la contaminación. La formación de los trabajadores en cada nivel de la producción y la información a los consumidores han sido identificadas como elementos clave para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

h) Riesgos Químicos.

Los riesgos químicos más comunes están clasificados en dos grupos: naturales y agregados. Los riesgos naturales se presentan en forma de alérgenos, por ejemplo: malas hierbas, micotoxinas (como las Aflatoxinas) y alcaloides. Por otro lado, los riesgos químicos agregados son aquellos que pueden ser adicionados voluntaria e involuntariamente al producto.

Se debe de mantener una constante supervisión sobre todos los compuestos químicos utilizados en la producción de los alimentos, como en aquellos usados para la conservación, tanto del alimento como de las instalaciones y equipos donde es manipulado. Esta contaminación refiere a la presencia de compuestos no naturales al producto y puede causar un daño a la salud.

Entre estos contaminantes se tienen a los plaguicidas, utilizados en la producción o como control de plagas, los desinfectantes, gases refrigerantes, grasos, aceites y metales pesados principalmente. Durante el almacenamiento y transporte, la principal fuente de contaminación química puede deberse a la presencia de éstos compuestos en el almacén o contenedor de transporte, por la presencia de residuos por cargas anteriores en los contenedores o almacenamiento irresponsable en las cámaras de refrigeración.



i) Riesgos Físicos.

Estos riesgos de contaminación, son todos aquellos agentes extraños que contaminan a productos vegetales como a frutas y hortalizas que pueden ser agregados durante su manipulación. Para el caso del almacenamiento, es común observar el uso de cajas en malas condiciones que introducen pedazos del material con que están construidas al producto. Así mismo se considera contaminación física a los materiales como pelo, bolígrafos, anillos, cristales, grapas, etc., que introducen los operarios. Durante el transporte, el principal problema por este tipo de contaminación son los residuos de cargas anteriores en los contenedores refrigerados.

Para un control de este riesgo, es necesaria la supervisión del personal, así como las instalaciones, materiales usados y las condiciones durante el almacenamiento y transporte.

Buenas Prácticas de Manejo durante el almacenamiento y transporte.

La implementación de un buen Programa de Inocuidad de los Alimentos implica la elaboración de un Manual de Operaciones, que deberá incluir los Procedimientos de Operación Estándar de Sanitizado con sus respectivos registros o bitácoras y en donde cada uno de éstos deberá proporcionar la descripción a detalle de las actividades.

j) Políticas de la empresa.

La filosofía de la empresa deberá ser reflejada en la actividad de los empleados, sintiendo estos la responsabilidad de dar seguimiento a las acciones encausadas a la implementación de las Buenas Prácticas,

debido a esto, es parte integral en las funciones de todo el personal; iniciando en la gerencia y pasando por todos y cada uno de los empleados.

k) Señalizaciones.

Es importante colocar señalamientos en lugares visibles, en el acceso al almacén y las áreas de carga o de embarque. Estos señalamientos podrán ser en primera instancia las políticas de la empresa, así como las señales informativas que refuercen las acciones en torno al programa de inocuidad de los alimentos establecida por la empresa.

Un ejemplo de estas son: indicativo del lavado de manos, uso de cubre bocas en las áreas que son requeridas, delimitación de áreas para actividades específicas como comedores y áreas de descanso, colocación de la basura en su lugar, etc.

l) Agua.

La totalidad del agua utilizada en el predio debe ser potable; y el agua de desecho, deberá ser canalizado adecuadamente.

El sistema de abastecimiento podrá ser proveniente de la red pública o de perforación.

En caso de pozos de perforación, se debe contar con análisis de calidad del agua para la habilitación.

m) Personal.

Personal capacitado en normas de higiene personal y seguridad.

No podrán utilizar joyas y otros objetos personales que puedan constituirse en contaminantes físicos, además deben tener hábitos higiénicos tales como, mantener las uñas cortas, no fumar, no escupir, ni mascar chicle o consumir alimentos dentro del depósito.

Contar con documentaciones y registros que respalden capacitaciones a los personales, en manipuleo de productos alimenticios.

Los trabajadores deben estar libres de heridas, llagas e infecciones cutáneas y síntomas de enfermedades.

Deben utilizar ropa de trabajo adecuada; en casos necesarios, otros equipos de protección individual tales como guantes, gorras, tapa boca, botas, etc.

Los equipos personales de los operarios deben estar guardados en un lugar específico y separado de las demás áreas.

n) Limpieza y desinfección.

La planta debe contar con una planilla de control de desinfección mensual de todas las áreas, en la que constará día, mes y año del trabajo realizado, producto y dosis utilizada.

Solo se podrá utilizar productos de limpieza de desinfección autorizados por los organismos competentes.

Se deberá realizar control de plagas, por lo menos, dos veces al año y los mismos deben quedar registrados.

Utilizar siempre la protección adecuada al manejar los productos de limpieza y sanitización, tales como: visor o una máscara completa para la cara, traje impermeable, botas de hule o goma y casco plástico.

Aplicar agua a baja presión al piso y paredes, con el fin de remover el polvo acumulado. Asegúrese de enjuagar bien los drenajes y las compuertas a fin de remover los desperdicios de producto y suciedad que puedan estar presentes.

Recoger todos los desperdicios que se encuentren en el suelo y colocarlos en el bote de basura.

o) Otros requisitos.

Lavatorios de manos en la entrada al depósito, provisto de jabón líquido y toallas desechables.

Todos los utensilios y equipos utilizados en el predio deberán estar limpios, desinfectados.

Contar con áreas específicas para lavado de materiales.

Se debe contar con basureros donde depositar residuos.

Botiquín de primeros auxilios y extinguidores que deberán estar ubicados a la vista.

Carteles indicadores con pictogramas, escritos en el idioma utilizado por los trabajadores, en lugares como el lavado de mano, baño, entrada y salida al depósito, carga y descarga de los productos vegetales, salidas de emergencias, ubicación de botiquín y extinguidores.

p) Transporte.

La adecuada manipulación de productos vegetales durante el transporte es crucial para la seguridad de los productos. Todo el tiempo y esfuerzos dedicados en la reducción de la contaminación microbiana durante la producción, cosecha, lavado y embalaje se habrán malgastado si las condiciones del transporte no son adecuadas.

Las operaciones de carga, descarga y transporte pueden dar lugar a la contaminación directa por contacto con otros productos ya sean alimentos o no. Es necesario evaluar las condiciones higiénicas donde quiera que se transporten o manipulen las frutas y hortalizas.

Los trabajadores que participen en el proceso de carga y descarga deberán adoptar en todo momento las Buenas Prácticas de Higiene y de Limpieza descritas en las políticas de la empresa.

Todas las personas involucradas en el transporte de productos vegetales tales como, frutas y hortalizas deben participar activamente, asegurando que en todas las etapas de la cadena de transporte, se cumplan con los requisitos de limpieza e higiene relativos a los camiones y otras formas de transporte.



ANEXO VI

LISTA DE VERIFICACIÓN - DEPOSITOS DE PRODUCTOS VEGETALES

Fecha:

Nombre de la empresa:

Propietario:

Dirección: Coordenadas X: Y:

	INFRAESTRUCTURA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.	REQUISITOS GENERALES			
	Ubicación libre de contaminación (cualquier actividad que genere residuos sólidos, líquidos o gaseosos que puedan ser conducidos por acción del viento)			
	Construcción segura y con techo			
	Área operativas separadas e identificadas con carteles indicadores (excepto lo especificado en el punto III. 1)			
	Área operativa con dimensiones apropiadas			
	Mallas anti insectos en todas las aberturas			
	Puertas vaivén, tipo "cierra sola"			
	Croquis de localización de la instalación			
	Plano de corte de las diferentes áreas de la instalación			



2.	ÁREA ADMINISTRATIVA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	Contar con el registro del producto existente en el depósito, como así también su procedencia, además de otras documentaciones que le sean exigidas acorde a la naturaleza del producto almacenado.			

3.	ÁREAS OPERATIVAS			
3.1	ÁREA DE RECEPCIÓN			
	Espacio apropiado para la recepción de los productos vegetales			
	Piso de constitución lisa			
	Techos y paredes seguras y sin grietas			
	Buena iluminación			

	Buena ventilación			
		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
3.2	DEPÓSITO			
	Área restringida solo al personal autorizado			
	Área acondicionada para el resguardo exclusivo de los productos vegetales			
	Piso y paredes lisos y sin ranuras			
	Mantenimiento de las aberturas en condiciones higiénicas			
	Buena iluminación (artefactos eléctricos protegidos contra roturas)			
	Buena ventilación			
	Mantenimiento de las cámaras frías en condiciones higiénicas y restringida solo al personal autorizado (en el caso que cuente con el mismo)			



4.	EL AGUA			
	El agua debe ser potable			
	Agua de pozo (análisis de calidad de agua anual)			

5.	EL PERSONAL			
	Capacitación en normas de higiene y seguridad (comprobación por medio de certificados)			
	Elementos personales de los empleados fuera del área del depósito			
	Mantenimiento de hábitos higiénicos (uñas cortas, no fumar, mascar chicle, consumir alimentos y bebidas)			
	Personales en condiciones de salud óptimas, sin heridas, llagas o infecciones cutáneas			

6.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
	Planilla de control de limpieza y desinfección			

Registro de control de plagas semestral			
---	--	--	--

		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
7.	OTROS REQUISITOS			
	Lavatorios de manos en la entrada al depósito o en algún lugar apropiado, provisto de artículos de higiene y papel desechables			
	Utensilios y equipos higienizados y desinfectados			
	Áreas específicas para el lavado de materiales			
	Basureros bien distribuidos			
	Botiquín de primeros auxilios			
	Carteles indicadores en todas las áreas del depósito			
	Baño con duchas			

Recomendaciones:

.....

.....

.....



	Firma	Aclaración
Inspector del SENASAG		
Inspector del SENASAG		
Propietario		
Fecha de Fiscalización		





ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
(SENASAG)

REG. N° 00000
J.D.

Autorización

REGISTRO COMO IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

CERTIFICA:

A Persona Natural y/o Jurídica.....

Con domicilio en:.....



Ciudad:Prov.: Dpto.:.....

La presente autorización tiene validez durante el período a partir del (fecha) de (mes) (año) a (fecha) de (mes) (año), dejando claramente establecido que el presente documento es emitido en base a la Ley N° 830, por consiguiente de detectarse cualquier irregularidad en su aplicación, será pasible a las acciones previstas en normas sanitarias vigentes.

Lugar de.....del.....de 20.....

ENC. REG. CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

JEFE DEPARTAMENTAL

REGLAMENTO PARA EL REGISTRO DE PREDIOS PARA REALIZAR CUARENTENA POS ENTRADA A PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL DE IMPORTACIÓN (EVALUACIÓN DOCUMENTAL E INSPECCIÓN)

CAPITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1°.- Objetivo.

El objeto de esta disposición es establecer las normas básicas sobre la autorización y registro de predios para realizar Cuarentena Pos entrada a Productos de Origen Vegetal de Importación (Evaluación documental e Inspección), de acuerdo con lo previsto en la Ley 830/2016, de 6 de septiembre, de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. Así mismo, garantizar que el material sujeto a cuarentena pos entrada se encuentra exento de plagas cuarentenarias a través de un Sistema Cuarentenario eficiente.

Artículo 2°.- Ámbito de aplicación.

El ámbito de aplicación del presente Reglamento es en todo el territorio nacional e incluye a las personas naturales o jurídicas, entidades públicas o privadas sin excepción, que participan en el proceso de importación de material vegetal con fines de propagación e investigación.

Artículo 3°.- Autoridad Competente.

De conformidad con lo establecido mediante Ley N° 830, el SENASAG es la Autoridad competente encargada de la aplicación de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento.

Artículo 4°.- Material sujeto a cuarentena.

Acorde con lo dispuesto en la Ley 830, y en la Norma Comunitaria Andina (CAN), de Cuarentena Vegetal, el SENASAG mediante disposición oficial específica debe determinar las especies y partes de los productos vegetales, que deben someterse a Cuarentena Pos entrada, dado que siempre hay algún riesgo de introducción de plagas cuarentenarias.

Los materiales vegetales sujetos a Cuarentena Pos entrada son:

- Plantas y sus partes: esquejes, estacas, yemas, cormos, bulbos, rizomas y otros similares destinados a la propagación y/o siembra.
- Plantas y sus partes enviados para uso doméstico.
- Semilla botánica de especies forestales, frutales y otros.
- Germoplasma de semilla sexual.



ESTADO PLURINACIONAL
DE BOLIVIA



- Especies, variedades o cultivares vegetales in vitro o producidas in vitro en cualquiera de sus formas.
- Organismos de control biológico que lleguen en medios de cultivo especial o sobre organismos plaga.
- Plantas y sus partes para exhibición en congresos o ferias.
- Otros, cuando el SENASAG lo estime necesario o conveniente.

CAPITULO II

De las Inspecciones para el Registro

Artículo 5°.- Inspecciones del SENASAG.

Las inspecciones a los centros cuarentenarios, se efectuarán de manera programada y visitas de inspección cuando el SENASAG lo estime necesario. Durante la inspección se verificará las condiciones de la infraestructura de los centros de acuerdo a cumplimiento de requisitos para su registro y se emitirá un informe técnico de inspección.

Artículo 6°.- Infracciones al incumplimiento de los requisitos para su registro.

Toda persona natural o jurídica, que no cuente con el Registro.

El SENASAG, es la autoridad encargada de determinar las infracciones e imponer las sanciones, asimismo dispone la facultad coactiva para cobrar el importe de la multa. La determinación de las infracciones y la imposición de las sanciones se efectuaran conforme a normas específicas en actual vigencia.

Artículo 7°.- De la Vigencia de los Certificados.

El registro otorgado, tendrá una validez condicionado, por lo que durante el período de verificación del material vegetal mantenidos en Estaciones Cuarentenarias durante el período de Cuarentena Pos entrada (CPE), previo al pago por prestación de servicios.

