



REPUBLICA DE BOLIVIA

*Ministerio de Agricultura  
Ganadería y Desarrollo Rural*

**RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 041/02**  
Santísima Trinidad, 27 de marzo de 2002

**VISTOS Y CONSIDERANDO:**

**Que**, mediante Ley de la República No 2061, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - **SENASAG**, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural - MAGDR, siendo encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

**Que**, en la citada Ley dentro las competencias del **SENASAG** reza en el Art. 2 incisos a) La protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal, b) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación, d) El control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades en vegetales y animales e) el control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.

**Que**, el Decreto Supremo No 25729 de fecha 07 de abril del 2000, se establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "**SENASAG**", determinando al mismo tiempo su misión institucional.

**Que**, entre las atribuciones mencionadas en el referido decreto, en el Art. 7mo. Incisos h) Reglamentar los requisitos sanitarios para la importación de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento, para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario.

**Que**, se hace necesario dictar un instrumento normativo por el cual se establezcan los requisitos fitosanitarios para la importación de castaña en su cáscara, procedentes de la República del Brasil.

**Que**, el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad - IBNORCA, adoptó la Norma Boliviana NB 1016 "Frutos Secos-Código de Buenas Prácticas de Higiene para la almendra (Amazona nuts - Brasil nuts)", cuyo cumplimiento obligatorio se hace necesario para preservar la salud humana.

**POR TANTO:**

El Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, con la facultad conferida por el Art. 10 Inc. e) del Decreto Supremo No. 25729 de 7 de abril de 2000.

///...

**RESUELVE:**

**Artículo 1.** (OBJETO) Establecer los requisitos fitosanitarios para la importación de almendra en su cáscara.

**Artículo 2.** (IMPORTACIÓN) Toda importación de castaña en su cáscara deberá venir acompañada del Certificado Fitosanitario emitido por el Organismo de Protección Fitosanitaria ONPF del país de origen, que certifique el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios contemplados en el artículo 3 de la presente Resolución Administrativa.

**Artículo 3.** (REQUISITOS FITOSANITARIOS) Toda embarque de castaña en su cáscara procedentes de la República del Brasil, debe cumplir con lo establecido en el punto 4 de la Norma Boliviana 1016 y venir libre de:

- *Araecerus fasciculatus* (Insecto)
- *Hypothenemus obscurus* (Insecto)
- *Phytophthora heveae* (Hongo)
- *Aspergillus flavus* (Hongo)

Cuyas partidas deberán estar libres de materiales e impurezas como: Tierra, restos vegetales y castaña con síntomas de pudrición.

Los envases o sacos que contengan castaña en su cáscara deberán ser nuevos.

Requisitos fitosanitarios que deberán consignarse en las Declaraciones Adicionales del Certificado Fitosanitario de Origen, a este efecto se autoriza los siguientes puntos de entrada para la importación de castaña en su cáscara, procedentes de Brasil: Guayaramerin y Bella Vista en el Departamento del Beni y Cobija en el Departamento de Pando.

**Artículo 4.- (TASAS)** Se establece una tasa por servicio de inspección fitosanitaria y emisión del Permiso Fitosanitario de Importación a un costo de Bs.- 0,15 (QUINCE CENTAVOS /100 BOLIVIANOS) por saco de sesenta y seis kilogramos de castaña en su cáscara, la que será cobrada a partir de la vigencia de la presente Resolución.

Los Jefes Nacionales de las Unidades de: Inocuidad Alimentaria y Sanidad Vegetal y los Jefes Distritales del SENASAG, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa.

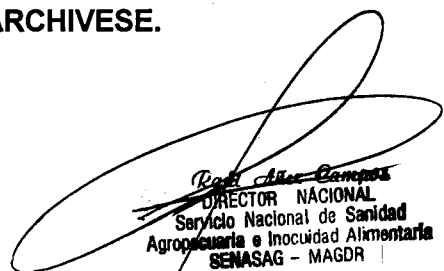
**REGISTRESE, COMUNIQUESE, CUMPLASE Y ARCHIVASE.**



Cc/arch.  
Los mencionados  
Dr. Arteaga

  
Dr. Hernán Obispo Coma  
ABOGADO

M.C.A. 000578 - PUC 1033743  
JEFE NAL. ASUNTOS JURIDICOS  
SENASAG - MAGDR

  
Roberto Alvarado Campos  
DIRECTOR NACIONAL  
Servicio Nacional de Sanidad  
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria  
SENASAG - MAGDR

### 3.8 Envase

Todo tipo de recipiente que no forma parte de la naturaleza del alimento (incluidos los paquetes, las envolturas), que contiene alimentos para venderlos como un solo artículo, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación, en el transporte y su comercialización.

### 3.9 Embalaje

Es el material utilizado para proteger el envase y/o producto, de los daños físicos y agentes exteriores, durante su almacenamiento, transporte y manipuleo.

Es también todo recipiente destinado a contener envases individuales, con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación.

### 3.10 Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos - Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

### 3.11 Caja

Medida de volumen utilizada en el sector almendrero, que corresponde a 48 litros.

## 4 REQUISITOS DE LA ALMENDRA EN SU CÁSCARA (PEPA O CASTAÑA) DURANTE EL ACOPIO, RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE

### 4.1 Condiciones mínimas de infraestructura en el campo

#### 4.1.1 Payoles o galpones en los centros de recolección

Para la construcción de payoles, se deberá tomar en cuenta, el volumen máximo o capacidad máxima de producción del centro en el que se construirá el galpón, considerando que para cada 1 000 cajas, producidas, es necesario un área aproximada de 60 m<sup>2</sup>,

(ejemplo: una construcción de 6 m por 10 m). Construidas sobre girado mínimo de 80 cm.

#### 4.1.2 Material de construcción

El material para la construcción de depósitos deberá ser:

- a) De madera debidamente aserrada, para pisos, paredes y puertas;
- b) El techo, de caláminas u hojas debidamente elaboradas; y
- c) De ser posible se utilizarán materiales de mayor duración y resistencia. Tomando en cuenta una ventilación adecuada, para eliminar la humedad del producto y protección contra plagas.

Para la vivienda del zafrero, se contará con construcciones adecuadas para tal fin, alejada prudencialmente del depósito de la almendra en su cáscara y alejada de los baños o letrinas.

#### 4.1.3 Caminos y sendas de extracción de almendra en su cáscara

Los caminos y sendas de extracción, deberán estar transitables durante la época de extracción de la almendra en su cáscara, debiendo realizarse mantenimiento periódico de los mismos, de manera que se garantice el traslado seguro y rápido del producto a los lugares de almacenamiento final.

### 4.2 Cosecha del coco y manejo de la almendra en su cáscara

El coco una vez que ha caído del árbol, deberá ser sujeto a un corte para separar las almendras en su cáscara, lo antes posible, evitando así que penetre la humedad del suelo al coco y a las almendras en su cáscara y que también de esta forma, se contaminen con microorganismos presentes en el suelo.

Las almendras en su cáscara luego de su separación del coco, se escogerán separando las podridas, el ombligo, las vanas, las cortadas, la cáscara del coco y

cualquier sustancia extraña a la almendra en su cáscara (basura),+

La almendra en su cáscara escogida, se trasladará lo antes posible al payol. Una vez en el payol, será extendida y paleada, para que de esta forma, la humedad en la almendra en su cáscara se vaya eliminando.

La almendra en su cáscara, que luego de ser separada del coco, presente contaminación, sea por la lejía, sustancias extrañas o por exceso de suciedad (barro), deberá ser lavada, separando los ombligos, las podridas, las quebradas y las vanas.

La almendra en su cáscara que se recolecte hasta el mes enero, se separará del resto, recolectada en meses posteriores; para diferenciarlas (transportándola también separadamente).

La almendra en su cáscara que se recolecte desde el mes de febrero hasta el final de la zafra, tendrá un tratamiento cuidadoso. Debiendo lavarla, si fuese necesario, escogiendo las podridas, las quebradas y las vanas, separando también el ombligo, la cáscara del coco, el polvo y otras sustancias extrañas, batiéndola y extendiéndola en lugares adecuados.

En caso de observar en la almendra en su cáscara presencia de agentes fitopatógenos que dañan la calidad del producto, la muestra debe reportarse a instituciones especializadas para su identificación y corrección.

#### **4.3 Almacenamiento de la almendra en su cáscara**

La almendra en su cáscara almacenada en los payoles, deberá estar en éstos, el menor tiempo posible, llevándola a las barracas o centros con mejores condiciones, lo antes posible, para que se realicen los cuidados necesarios, de manera que se elimine, aún más, la humedad.

Los galpones y payoles en los que se almacene las almendras en su cáscara, deberán contar con suficiente aireación, para que la humedad se elimine a través del paleado y el extendido. En caso necesario se deberá construir o reformar los depósitos para que sean eficientes.

Los galpones, payóles y depósitos, deberán proteger a las almendras en su cáscara de la humedad del medio, ya sea por lluvia (de las goteras y falta de paredes) o de la humedad del suelo, mediante construcciones sobre girado.

Se reducirá al mínimo el tiempo en el que la almendra en su cáscara estuviere embolsada, solo embolsándola antes del transporte y desembolsándola al llegar a destino.

En los lugares de almacenamiento (galpones y payoles), debe estar prohibido, que las personas y animales duerman sobre las almendras en su cáscara, aun menos, realicen sus necesidades fisiológicas en las proximidades.

Se debe evitar la presencia de animales en los depósitos con almendra en su cáscara, protegiendo la entrada con puertas o rejas

#### **4.4 Transporte de la almendra en su cáscara**

Durante el transporte, sea fluvial o terrestre, se cuidará que la almendra en su cáscara no se humedezca, por filtraciones en las embarcaciones o por lluvia.

Durante el transporte, se deberá evitar que las personas viajen sobre la almendra en su cáscara.

Se debe evitar la contaminación de la almendra en su cáscara con sustancias extrañas (combustibles, insecticidas u otros contaminantes).

## 4.5 Otras recomendaciones

Se recomienda suficiente espacio para batir la almendra en su cáscara constantemente y de esta manera mantenerla seca.

La almendra en su cáscara con almacehamiento superior a los dos meses, deberá ser escogida, para evitar el dañado de todas las almendras en su cáscara, logrando así un mínimo de almendras en su cáscara en mal estado.

Se recomienda que en todo momento, se realice la separación de las almendras en su cáscara que estuviesen podridas, negras o que fuesen sospechosas de estar en mal estado (de coloración sospechosa).

El contar con una almendra en su cáscara en buen estado, sin alteración de sus características organolépticas y sin presencia de mohos, depende del menor tiempo en que ésta esté sometida a la humedad y a altas temperaturas.

Debera continuamente buscarse e implementarse otros cuidados que garanticen la entrega de una almendra en su cáscara adecuada.

## 5 REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES Y DE LAS OPERACIONES DE ELABORACION

### 5.1 Proyecto y construcción de las instalaciones

#### 5.1.1 Emplazamiento, dimensiones y diseño sanitario

El edificio y la zona circundante deberán ser diseñados y localizados, de tal manera que puedan mantenerse razonablemente, exentos de olores objetables, de humo, de polvo, o de otros elementos contaminantes; deberán ser de dimensiones adecuadas para los fines que se persiguen, sin que exista aglomeración de personal ni de equipo; deberán ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado; deberán ser

de un tipo de construcción (por ejemplo mallas milimétricas) que impida que entren o aniden insectos, pájaros, roedores u otros parásitos y deberán proyectarse de tal modo que puedan limpiarse convenientemente y con facilidad.

### 5.1.2 Instalaciones y controles sanitarios

#### 5.1.2.1 Separación de las operaciones de elaboración

Las zonas de recepción o almacenamiento de materias primas deberán estar separadas de las que se destinan a la limpieza y presecado (cilindrado), sancochado, quebrado, seleccionado, clasificación y envasado, de tal forma que se excluya toda posibilidad de contaminación de la almendra beneficiada (pelada). Las zonas y los ambientes destinados al almacenamiento, beneficiado y manipulación de almendras deberán estar separados y ser diferentes de los destinados a materias no alimentarias. La zona destinada a la manipulación de almendras beneficiadas o no, deberá estar completamente separada de aquellas partes de la edificación que se destinen a viviendas para el personal.

#### 5.1.2.2 Suministro de agua

Deberá disponerse de un abundante suministro de agua a temperatura ambiente y, cuando sea necesario, de un suministro adecuado de agua caliente (60 ° C a 70 ° C). El agua deberá ser de calidad potable; en el caso de extracciones de aguas subterráneas, estas deberán seguir un tratamiento de aguas para potabilizarlas y ser autorizadas por la Autoridad Competente.

Las especificaciones de potabilidad no deberán de ser inferiores a las establecidas en la NB 512.

#### 5.1.2.3 Suministro auxiliar de agua

Cuando se utilice agua que no sea potable, como por ejemplo: para generar vapor o para combatir los incendios, el agua