
LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 43.119

Viernes 3 de Diciembre de 2021

Página 1 de 8

Normas Generales

CVE 2050024

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / Dirección Nacional

ESTABLECE EL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL DE INOCUIDAD EN LA CADENA AGROALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PRIMARIOS DE EXPORTACIÓN Y DEROGA RESOLUCIÓN N° 3.410/2002

(Resolución)

Núm. 7.550 exenta.- Santiago, 23 de noviembre de 2021.

Vistos:

La Ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el decreto ley N° 3.557, de 1980, sobre Protección Agrícola; la Ley 18.575, Orgánica Constitucional de bases generales de la administración del Estado; la ley N° 19.880, que establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; el decreto supremo N° 112, de 2018, que designa al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; la resolución N° 7, de 2019, de la Contraloría General de la República, y las facultades que invisto como Director Nacional.

Considerando:

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante, el Servicio, tiene por objeto contribuir al desarrollo agropecuario del país, para lo cual tiene entre sus funciones y atribuciones, el establecimiento de los requisitos necesarios para emitir certificados fitosanitarios de los productos hortofrutícolas primarios que se exportan, según los requerimientos de las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de los países de destino, además de establecer los requisitos para certificar la aptitud para el consumo humano de productos agropecuarios primarios destinados a la exportación.

2. Que, los países y bloques económicos a los cuales Chile exporta productos hortofrutícolas, asignan una alta relevancia a la inocuidad de los alimentos y a la protección de la salud de los consumidores de esos países, para lo cual establecen medidas para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.

3. Que, los organismos oficiales en materia de inocuidad de los países y bloques económicos importadores llevan a cabo auditorías para evaluar en terreno los sistemas oficiales establecidos en Chile para controlar la contaminación química y microbiológica en los alimentos destinados a la exportación, para verificar el nivel de cumplimiento de las exigencias establecidas en sus regulaciones y realizan seguimiento a las acciones comprometidas.

4. Que, existe evidencia de que los productores y establecimientos nacionales que manipulan y procesan frutas y hortalizas destinadas a la exportación cuentan con programas de inocuidad implementados de acuerdo a estándares privados, y en algunos casos, están certificados por organismos de certificación de tercera parte. Sin embargo, en los reportes oficiales de las auditorías realizadas por las autoridades competentes en materia de inocuidad de los mercados importadores, se señala que es necesario establecer acciones y medidas oficiales que permitan probar la eficacia de estos programas.

5. Que, en el caso de detectar incumplimientos o producirse retiros de productos desde los mercados, algunos organismos oficiales en materia de inocuidad de los países importadores de productos hortofrutícolas de origen chileno notifican al Servicio, solicitando el desarrollo de gestiones oficiales para determinar las causas de tales incumplimientos, y establecer acciones correctivas y de seguimiento en relación a los operadores involucrados en la notificación.

CVE 2050024

Director: Juan Jorge Lazo Rodríguez
Sitio Web: www.diarioficial.cl

Mesa Central: 600 712 0001 Email: consultas@diarioficial.cl
Dirección: Dr. Torres Boonen N°511, Providencia, Santiago, Chile.

6. Que, para dar cumplimiento a la certificación de la aptitud para el consumo humano de productos hortofrutícolas destinados a la exportación, el Servicio requiere establecer los requisitos y obligaciones que deben cumplir los participantes de la cadena agroalimentaria de exportación, así como los mecanismos que permitan prevenir la exportación de productos que no cumplan con los requerimientos oficiales o que presenten un riesgo para el consumo humano.

Resuelvo:

1. Establézcase el Sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación, en adelante el Sistema, y cada uno de sus componentes.

Título I Disposiciones generales

2. Establézcase el Sistema de Registro Agrícola como el sistema informático oficial a través del cual cada participante deberá realizar su inscripción y declarar la información asociada a la actividad que desarrolla en la cadena agroalimentaria de exportación.

3. El Sistema abarcará las frutas y hortalizas que tienen como uso previsto el consumo humano en el extranjero, en estado fresco, congelado, deshidratado o de naturaleza seca, que sean producidos, procesados, embalados y almacenados con fines de exportación, incluyendo frutas y hortalizas importadas que se procesan para la exportación.

4. La coordinación del Sistema estará a cargo de la División de Protección Agrícola-Forestal y Semillas del Servicio Agrícola y Ganadero, a través del Departamento de Regulación y Control de Insumos y Productos Silvoagrícolas.

5. La responsabilidad de asegurar la inocuidad de los productos hortofrutícolas destinados a la exportación radica en los actores privados que los producen, procesan, importan, embalan, almacenan y exportan, en adelante los participantes, introduciéndolos en la cadena agroalimentaria para fines de exportación, sin perjuicio de las acciones de control oficial que el Servicio ejerza en esta materia.

6. El Servicio, a través de las acciones de control oficial de inocuidad comprobará la eficacia de la implementación y mantención de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad que cada participante ha definido, en base al riesgo de su propio proceso.

7. Para los efectos de la aplicación de la presente resolución se establecen las siguientes definiciones:

a. Agricultura Familiar Campesina (AFC): Forma de producción agrícola gestionada y dirigida por una familia y que en su mayor parte depende de mano de obra familiar, tanto de mujeres como de hombres.

b. Control de proveedores de materias primas: acciones o medidas que implementa el participante para asegurar la trazabilidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas adquiridas para el proceso exportador.

c. Control de proveedores de embalajes e insumos: acciones o medidas que implementa el participante respecto de los embalajes, insumos o aditivos que les suministran los proveedores y que son utilizados durante el procesamiento o embalaje de los productos hortofrutícolas primarios, a objeto que se controlen los riesgos de contaminación al producto terminado.

d. CSE: Código SAG Exportador, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG.

e. CSG: Código SAG Productor (del inglés Grower), asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG.

f. CSI: Código SAG Importador, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG.

g. CSP: Código SAG de Planta/Packing, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG.

h. Envase: Recipiente que contendrá el producto hortofrutícola primario destinado a la exportación, y deberá contar con rótulo, según las especificaciones que establezca el Servicio.

i. Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

j. Lista de participantes: Nómina inscrita en el Sistema de Registro Agrícola (SRA), donde se encuentran listados todos los participantes inscritos ante el Servicio para exportar frutas y hortalizas destinadas a la exportación para consumo humano.

k. Establecimiento exportador de productos hortofrutícolas primarios: Instalaciones nacionales donde se embalan, procesan, almacenan, refrigeran o congelan productos

hortofrutícolas, destinados al consumo humano, que cumplen las normativas del Servicio para exportar.

l. HACCP: Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, el cual permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

m. Parámetros de inocuidad: Parámetros establecidos en la normativa nacional en primer término y en la normativa de los países importadores y bloques económicos a los cuales será destinado el producto hortofrutícola primario, en materia de residuos de plaguicidas, metales pesados y/o contaminantes microbiológicos, según corresponda, debiendo ser monitoreados a través de análisis realizados por laboratorios autorizados por el Servicio, según los programas de muestreo en base a evaluación de riesgos definidos en los protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tenga implementado cada participante.

n. Participante: Todo operador privado que realice al menos una de las siguientes actividades: producción, importación, procesamiento, embalaje, almacenamiento y exportación de productos hortofrutícolas destinados a la exportación.

o. Producto hortofrutícola primario para exportación: Frutas y hortalizas que tienen como uso previsto el consumo humano en el extranjero, en estado fresco, congelado, deshidratado o de naturaleza seca, sobre las cuales se han establecido exigencias y requisitos oficiales de inocuidad de los alimentos por parte de algún país importador al cual se encuentra destinado el producto.

p. Producto terminado: Producto hortofrutícola primario destinado a la exportación, que se encuentra embalado en su envase definitivo de exportación.

q. Proveedor: Corresponde a una persona natural o jurídica, nacional o extranjera, que abastece o suministra frutas y hortalizas, de origen nacional o importada, a un participante de la cadena agroalimentaria de exportación, para su procesamiento o comercialización.

r. Protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria: Esquemas o estándares privados de certificación de buenas prácticas agrícolas o buenas prácticas de manufactura, según corresponda, con reconocimiento internacional, tales como GLOBAL GAP, PrimusGFS, CANADA GAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program), BRC (British Retail Consortium), FSSC 22000 (Food Safety System Certification), entre otros.

s. Sistema de Registro Agrícola (SRA): Sistema informático oficial para el registro de los participantes de la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas destinados a la exportación, así como de sus certificaciones privadas y verificaciones oficiales, en conformidad a lo establecido en esta resolución.

Título II

Inscripción de los participantes y suscripción del Acuerdo Operacional de Inocuidad

8. Todo participante de la cadena agroalimentaria de exportación que realice una o más de las siguientes actividades: Producción, importación, procesamiento, embalaje, almacenamiento y exportación de productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación, deberá inscribirse ante el SAG de acuerdo al procedimiento definido por el Servicio.

9. Paralelamente, cada participante deberá presentar en la oficina sectorial respectiva, la documentación legal requerida para suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad, documento a través del cual cada participante acepta y se compromete a dar cumplimiento a los requisitos y disposiciones de la presente resolución, a los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca y al referido Acuerdo. Se exceptúa de esta obligación a los productores agrícolas.

10. Los participantes que a la fecha de entrada en vigor de la presente resolución se encuentren inscritos en el Sistema de Registro Agrícola, solo deberán suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad.

Título III

Requisitos de los participantes

11. Se deberá cumplir con los siguientes requisitos generales y específicos según tipo de participante:

11.1. Requisitos generales.

a. Cada participante deberá identificar y controlar los peligros en los procesos que ejecuta y que pueda afectar la inocuidad del producto hortofrutícola primario destinado a la exportación. Servirán para estos efectos los sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP),

según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tengan implementados los participantes que producen, procesan, embalan y almacenan productos hortofrutícolas destinados a la exportación, de acuerdo a lo definido en el punto 7 letra "r" de la presente resolución.

Si el sistema está certificado por un organismo de certificación nacional o extranjero de acuerdo a esquemas o estándares privados de reconocimiento internacional, el participante deberá presentar en el Sistema de Registro Agrícola asociado al código del productor (CSG) o de la planta (CSP), según corresponda, los certificados e informes que dicho organismo le ha emitido como antecedente, para que el Servicio lo tenga en consideración, entre otros aspectos, para definir el riesgo de cada participante. Se permitirá agregar el código de la plataforma de certificaciones privadas que esté vigente, en tanto dicha plataforma permita el libre acceso. Este requisito también aplica a productos importados, en los que, si cuenta con certificaciones BPA o BPM o HACCP u otra, deberá agregarse al Sistema de Registro Agrícola, asociado al código del importador (CSI).

El proceso de presentación de estos certificados e informes de predios y plantas debe realizarse todos los años, dada la vigencia de tales documentos.

b. De no contar con una certificación vigente en los términos definidos en el párrafo precedente, deberá demostrar la implementación de un programa de prerequisites acorde al tipo de participante y actividad que realiza en la cadena agroalimentaria de exportación, según lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente resolución.

Tratándose de productores que pertenezcan al segmento de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), sean o no usuarios de INDAP, dicha implementación deberá ser controlada por la exportadora que ha contratado su producción o materia prima.

11.2 Requisitos específicos para el exportador e importador de productos hortofrutícolas primarios que se procesan para exportación.

a. Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia.

b. Deberá verificar periódicamente que las plantas que embalan, procesan y almacenan los productos hortofrutícolas primarios importados, cumplen los mismos requisitos establecidos en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente resolución. Servirán para estos efectos requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan.

c. Deberá contar con un mecanismo o sistema de trazabilidad permanente de las partidas de materias primas, embalajes e insumos utilizados y su relación con el origen del producto, y lugares donde se ha procesado y/o almacenado. Los registros o bases de datos de las partidas y su trazabilidad deberán estar disponibles para las inspecciones de inocuidad o investigaciones que efectúe el Servicio por un período de al menos dos años para productos hortofrutícolas frescos y tres años para productos hortofrutícolas congelados, sin perjuicio de las disposiciones o requerimientos que establezca la Autoridad Sanitaria correspondiente.

d. Deberá contar con un sistema de control de proveedores de materias primas, embalajes, insumos y aditivos, respecto de los cuales, deberá exigir la implementación de medidas para controlar los peligros inherentes a los productos hortofrutícolas primarios que introduce a la cadena agroalimentaria de exportación. Servirá para estos efectos, requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan.

e. Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

11.3 Requisitos específicos para la planta embaladora, planta de proceso y centro de acopio de productos hortofrutícolas destinados a la exportación.

a. Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia.

b. Deberá tener implementado un programa de prerequisites que considere al menos los siguientes elementos:

- i. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
 - ii. Mantenimiento de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
 - iii. Control de plagas.
 - iv. Control y eliminación de desechos y residuos como prevención de contaminación cruzada.
 - v. Control de proveedores de materias primas.
 - vi. Control de proveedores de materiales de embalaje.
 - vii. Control de producto terminado respecto del cumplimiento de los parámetros de inocuidad, según se establece en la definición del punto 7 letra "m".
 - viii. Salud e higiene del personal.
 - ix. Capacitación del personal, en especial de aquél que manipula el producto.
 - x. Trazabilidad de materias primas y productos terminados, según lo que corresponda.
 - xi. Investigación y retroalimentación de reclamos y denuncias de consumidores o clientes, sólo aplicable a planta embaladora y planta de proceso.
 - xii. Plan de retiro y recuperación del producto, sólo aplicable a planta embaladora y planta de proceso.
 - xiii. Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos.
- c. Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

11.4 Requisitos específicos para el productor, incluidos aquellos que embalan el producto hortofrutícola primario en el mismo predio.

- a. Deberán contar con una contraparte con experiencia y capacitación demostrable en materias de inocuidad.
- b. Deberán contar con un programa de prerrequisitos que considere al menos lo siguiente:
 - i. Existencia servicios higiénicos que cuente con suficiente disponibilidad de agua, jabón, y un programa de limpieza, mantenimiento e higiene en forma periódica.
 - ii. Disponer de agua para el uso en lavado de manos.
 - iii. Mantenimiento y calibración de equipos de aplicación de plaguicidas y otros insumos agrícolas.
 - iv. Identificación de fuentes de agua utilizadas que entren en contacto directo con el producto en pre y pos cosecha si corresponde, y monitoreo de ésta.
 - v. Salud e higiene del personal.
 - vi. Capacitación del personal que manipula y aplica plaguicidas.
 - vii. Capacitación del personal de cosecha, en materia de manipulación de alimentos.
 - viii. Control del producto, respecto de parámetros de inocuidad, según corresponda a producto cosechado o producto embalado, según se establece en la definición del punto 7 letra "m".
 - ix. Medidas de prevención para minimizar los peligros por ingreso de animales domésticos y silvestres al huerto.
 - x. Limpieza de herramientas, materiales de cosecha e instalaciones utilizadas durante la cosecha.
- c. Otros requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

Título IV Obligaciones de los participantes

12. Cada participante deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- a. Suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad, documento a través del cual cada participante acepta y se compromete a dar cumplimiento a los requisitos y disposiciones de la presente resolución, a los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca y al referido Acuerdo.
- b. Cumplir con los requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos.
- c. En el caso de los establecimientos que embalan o procesan y de los predios, incluidos aquellos que también embalan el producto hortofrutícola primario, los códigos de identificación

asignados a través del Sistema de Registro Agrícola, CSP, CSI y CSG, deberán ser utilizados en el etiquetado de los envases de exportación del producto hortofrutícola primario, de acuerdo a los procedimientos establecidos para estos efectos y en el caso de los predios, el código CSG deberá consignarse en la Guía de Despacho del Servicio de Impuestos Internos, que respalda el traslado del producto desde el predio al establecimiento. Los establecimientos que embalan o procesan productos hortofrutícolas primarios importados para ser reexportados, deberán consignar el Código SAG de Importador (CSI) en el etiquetado de los envases de exportación del producto hortofrutícola primario.

d. Los exportadores o establecimientos que embalan o procesan, según corresponda, deberán verificar que la materia prima provenga de predios que se encuentren registrados en el SRA. En el caso de productos importados, deberán verificar que los proveedores están registrados en el SRA, y tienen consignadas las certificaciones respectivas, conforme lo señala el punto 11.1. letra "a".

e. Deberá notificar inmediatamente al Servicio todo evento o circunstancia que involucre la contaminación confirmada de que alguno de los alimentos que ha manipulado o introducido en la cadena alimentaria de exportación no cumple con las condiciones en materia de inocuidad.

f. Deberá implementar las medidas que el Servicio le exija para corregir y controlar de manera eficaz un peligro identificado, en especial si se ha producido un evento que ha sido objeto de una notificación oficial emitida por las autoridades de los países de destino, como también de clientes o importadores.

g. Ante la necesidad de realizar cambio de la contraparte técnica de inocuidad, la planta de embalaje o planta de proceso deberá informar al SAG, respecto de la incorporación del nuevo personal.

h. La planta de embalaje o de proceso deberá enviar a su contraparte técnica a las reuniones, cursos o jornadas de actualización en materia de inocuidad de los alimentos o procedimientos del Sistema, que podrá realizar el SAG o alguna entidad aprobada por el Servicio.

i. Facilitar y cooperar en las actividades que realice el Servicio en el marco del funcionamiento del Sistema, colocando a disposición toda la información del proceso, la cual podrá ser requerida en cualquier instancia de control o inspección que efectúe el SAG.

Título V

Acciones de control oficial del Servicio

13. El Servicio, como parte de los controles oficiales del Sistema de Inocuidad establecido por la presente resolución, podrá realizar las siguientes acciones:

13.1 Inspecciones de inocuidad.

Las inspecciones de inocuidad podrán ser realizadas a nivel de predio (producción primaria), centros de acopio y de plantas de embalaje, plantas de proceso, incluyendo plantas que procesen productos importados para su posterior exportación, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente resolución y en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca, utilizando para ello pautas de inspección definidas para estos efectos, las que estarán disponibles y publicadas en el sitio web del SAG y sus actualizaciones serán comunicadas a los participantes estableciendo un período para su entrada en vigor.

Durante las inspecciones de inocuidad, el Servicio podrá solicitar los registros o documentos relacionados, como también realizar entrevistas y consultas al personal de cada participante.

13.2 Muestreos oficiales.

El Servicio podrá realizar monitoreos para peligros químicos y microbiológicos, cuyos análisis podrán ser efectuados en laboratorios del Servicio, laboratorios externos autorizados o de instituciones públicas en convenio con el Servicio.

13.3 Gestión de notificaciones oficiales por incumplimiento.

Toda notificación oficial de incumplimiento en materia de inocuidad, recibida por el Servicio desde las autoridades de los países importadores, que involucre productos hortofrutícolas primarios exportados por Chile será gestionada por el Servicio a través de un

proceso de investigación para determinar sus posibles causas, las acciones o medidas a adoptar e informar a la autoridad del país notificante, según corresponda, sin perjuicio de realizar la comunicación a la Autoridad Sanitaria y a la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL).

Título VI

De las partidas de productos hortofrutícolas primarios importados que se procesan para exportación

14. El importador deberá mantener un registro o base de datos de todas las partidas de productos hortofrutícolas primarios importados al país como materia prima para su procesamiento con fines de exportación, debiendo incluir los siguientes antecedentes como mínimo, sin perjuicio de las disposiciones o requerimientos que establezca la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- a. El certificado de destinación aduanera.
- b. La autorización de uso y disposición otorgada por la Autoridad Sanitaria.
- c. Las claves de los lotes de producción o fechas de elaboración.
- d. El país de origen.
- e. El tipo de producto.
- f. La marca comercial, si corresponde.
- g. El nombre del proveedor del producto hortofrutícola primario.

15. El importador deberá, además, presentar los documentos que demuestren que el producto fue producido, embalado y procesado por un operador extranjero que cuenta con certificación vigente otorgada por un organismo de certificación nacional o extranjero, de acuerdo a esquemas o estándares privados de reconocimiento internacional, según lo descrito en el numeral 11.1 letra "a" de la presente resolución, o en su defecto, demostrar la implementación de un programa de prerrequisitos que considere, al menos, los elementos establecidos en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente resolución, según corresponda.

Título VII

Certificación oficial de la condición de inscripción de cada participante ante el Servicio

16. El Servicio podrá emitir un documento oficial que certifique la condición vigente de la inscripción de los participantes en el Sistema de Registro Agrícola, en conformidad a lo establecido en esta resolución, o en disposiciones legales de los países de destino, así como en los protocolos, planes de trabajo y en acuerdos suscritos entre el Servicio y los organismos oficiales de bloques comerciales y países de destino.

Título VIII

Medidas y sanciones a adoptar frente a incumplimientos

17. El Servicio podrá aplicar medidas a los participantes que no cumplan con lo establecido en la presente resolución, el Acuerdo Operacional de Inocuidad, o los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

18. El Servicio podrá, exigir o recomendar la adopción de medidas para corregir y controlar de manera eficaz un peligro identificado. Las medidas podrán considerar también, según sea el caso, resolver la suspensión de servicios de inspección fitosanitaria, la cual se mantendrá hasta que la instalación o el predio haya efectuado todas las medidas correctivas sobre la materia que dieron lugar a la suspensión y haya sido inspeccionada por el Servicio. Mediante un instructivo se establecerán las causales, criterios, operatoria y canales de comunicación para la aplicación de estas medidas.

19. Las medidas a que se refiere el numeral anterior se aplicarán sin perjuicio de las sanciones que contemplen las leyes vigentes, como también las medidas sanitarias que el Servicio puede adoptar respecto de los productos hortofrutícolas primarios destinados a la exportación, en virtud de las atribuciones y facultades otorgadas por el decreto ley N° 3.557, de 1980, sobre Protección Agrícola, en su artículo 34, inciso final, y la ley N° 18.755, en su artículo 14 bis. Igualmente se notificará de los incumplimientos en materia de inocuidad que involucren riesgo grave de contaminación de la producción a la autoridad sanitaria respectiva, y al Servicio Nacional de Aduanas y demás instancias, según corresponda.

Título IX Disposiciones transitorias

20. Aquellos participantes que a la fecha de la entrada en vigor de la presente resolución se encuentren inscritos en el Sistema Registro Agrícola no requerirán realizar una nueva inscripción, manteniendo sus códigos de identificación existentes. Sin embargo, deberá igualmente suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad, aun cuando ya tuviere firmado el Acuerdo Operacional de Exportaciones.

Título X Disposiciones finales

21. Derógase la resolución SAG N° 3.410, del año 2002, junto con la entrada en vigencia de la presente resolución.

22. La presente resolución entrará en vigor a partir de 180 días corridos desde su publicación en el Diario Oficial para el requisito de inscripción en el Sistema de Registro Agrícola (SRA). No obstante, se establece un plazo de 365 días para que las exportadoras verifiquen la implementación de los productores que pertenezcan a la Agricultura Familiar Campesina (AFC) o aquellas empresas que no tengan implementado o vigente un programa de pre-requisitos.

Anótese, comuníquese y publíquese.- Horacio Bórquez Conti, Director Nacional, Servicio Agrícola y Ganadero.

