



## SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

## SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

**Resolución Conjunta 22/2025**

**RESFC-2025-22-APN-SGS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 10/04/2025

VISTO el Expediente N° EX-2023-79809514- -APN-DLEIAER#ANMAT, la Ley N° 18.284, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que los miembros de la Comisión Tripartita integrada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP), creada por Resolución N° 214/2020 del ex- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca solicitaron la modificación del artículo 154 tris del Código Alimentario Argentino (CAA) referido a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) a los efectos de ampliar el alcance de éstas.

Que las BPA en productos frutihortícolas fueron incorporadas al CAA a través de la Resolución Conjunta N° 5 de fecha 23 de octubre de 2018 de la ex- SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA del ex MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL y de la ex- SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del ex MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO.

Que, a partir de la puesta en vigencia de la referida normativa sobre las frutas y hortalizas con destino al consumo en fresco, las cámaras y empresas privadas relacionadas con la producción primaria de productos frescos, solicitaron implementar las BPA en otros productos frescos que tienen procesos industriales posteriores, tales como "LEGUMBRES FRESCAS, HONGOS, FRUTAS SECAS y AROMÁTICAS".

Que, por otra parte, se acordó incorporar en el alcance que el cumplimiento de las BPA será obligatorio tanto para los productos con destino al consumo fresco como para el uso industrial, el cual se sustenta en que, en ambos



casos, deben cumplir con requisitos imprescindibles como son la inocuidad y la calidad, que se logran en la producción primaria a través de la implementación de dichas prácticas.

Que las BPA están orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social de los procesos productivos de la explotación agrícola.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el artículo 154 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 154 tris: Toda persona humana o jurídica responsable de la producción de frutas, hortalizas, hierbas aromáticas y especias, legumbres frescas, hongos y frutas secas, que figuran en el presente Código, deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) dentro del establecimiento productivo cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, embalado y almacenamiento hasta la comercialización con destino al consumo en fresco o al uso industrial.

#### 1. DEFINICIÓN

Las BPA son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

#### 2. REQUISITOS MÍNIMOS DE HIGIENE E INOCUIDAD

Se enumeran los requisitos mínimos obligatorios para cumplir por parte del productor de hortalizas, frutas frescas, hierbas aromáticas y especias, legumbres frescas, hongos y frutas secas; que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos.





## 2.1. Documentación obligatoria/trazabilidad

2.1.1. Los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA).

2.1.2. Los productores deberán identificar los alimentos fruti-hortícolas, hierbas aromáticas y especias, legumbres frescas, hongos producidos y frutas secas empleando etiqueta/rótulo, consignándose los datos previstos en la normativa vigente.

2.1.3. Los productores deberán trasladar los productos fruti-hortícolas, hierbas aromáticas y especias, legumbres frescas, hongos producidos y frutas secas; empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV), cuando las autoridades sanitarias lo exijan, previsto en la normativa vigente.

## 2.2. Productos fitosanitarios

2.2.1. Los productores deberán cumplir con las recomendaciones y las restricciones de uso, indicadas en el marbete/etiqueta y registrar la aplicación.

2.2.2. Sólo deberán utilizar productos fitosanitarios autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), en sus envases originales y para los cultivos permitidos.

2.2.3. Los productos fitosanitarios se deben almacenar en un depósito específico, cerrado con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula y/o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de contaminación. El depósito debe estar bien ventilado e iluminado con luz natural y artificial, debidamente señalizado con carteles de advertencia.

2.2.4. Manejo de envases según reglamentación legal vigente.

## 2.3. Agua

2.3.1. Se debe realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.

2.3.2. Los productores deberán implementar medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada en la explotación cumpla con los requisitos establecidos en el presente Código para higiene y consumo del personal.

2.3.3. Para el agua de uso agrícola se deberá asegurar el cumplimiento de las legislaciones aplicables de cada provincia.

## 2.4. Manipulación

2.4.1. En la manipulación de las hortalizas, frutas, hierbas aromáticas y especias, legumbres frescas, hongos y frutas secas al momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio, es fundamental cumplir con las pautas de higiene básicas, principalmente el lavado adecuado de las manos de todos los operarios (manipuladores).





2.4.2. El lavado de manos deberá realizarse con agua potable y elementos adecuados para su limpieza, antes de comenzar a trabajar, después del uso de las instalaciones sanitarias y/o después de manipular residuos.

2.4.3. En el caso que no se cuente con agua potable, los manipuladores deberán utilizar agua tratada por alguno de los siguientes métodos: hervido, clarificación, cloración.

## 2.5. Animales

2.5.1. Se deberá impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado.

2.5.2. Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades), a través de prácticas que eviten su entrada, proliferación y acercamiento.

2.5.3. En el caso de los animales de trabajo que se utilicen para otras tareas deberán estar sanos, vacunados y desparasitados.

## 2.6. Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas

2.6.1. Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros utilizados en las actividades de producción primaria contempladas en la presente, deben estar registrados en el SENASA.

2.6.2. Los fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas producidos por el responsable de la producción primaria, deben someterse a tratamiento, compostado u otros que minimicen el riesgo sanitario.

2.6.3. Se prohíbe expresamente la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos, como enmiendas orgánicas, así como el uso de enmiendas orgánicas sin tratamiento.

## 2.7. Asistencia técnica

Deberá contar con la asistencia de un técnico/ profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.”.

**ARTÍCULO 2º.-** La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

**ARTÍCULO 3º.-** Otórgase a las empresas un plazo de SETECIENTOS TREINTA (730) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 4º.-** Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.





Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 15/04/2025 N° 23362/25 v. 15/04/2025

**Fecha de publicación 15/04/2025**

