

RESOLUCIÓN 4174 DE 2009

(noviembre 6)

Diario Oficial No. 47.528 de 9 de noviembre de 2009

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO

<NOTA DE VIGENCIA: Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016>

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de fruta y vegetales para consumo en fresco.

Resumen de Notas de Vigencia

NOTAS DE VIGENCIA:

- Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016, 'por medio de la cual se establecen los requisitos para la Certificación en Buenas Prácticas Agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies para consumo humano', publicada en el Diario Oficial No. 49.837 de 7 de abril de 2016.

EL GERENTE GENERAL DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO, ICA,

en uso de sus facultades legales y en especial las otorgadas en el artículo 65 de la Ley 101 de 1993 y el artículo 4o del Decreto 3761 de 2009, y

CONSIDERANDO:

El Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, es responsable de formular programas dirigidos a garantizar la inocuidad de los productos de origen vegetal, bajo el enfoque preventivo de aplicación en la producción primaria, por lo que es necesario establecer directrices para lograr su mejoramiento, velando por la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas como sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad.

Es necesario implementar un sistema de evaluación y certificación oficial de las Buenas Prácticas Agrícolas, la cual será solicitada voluntariamente por los titulares de los cultivos y así contribuir a garantizar las inocuidades de las frutas y vegetales frescos destinadas para consumo humano.

La política nacional fitosanitaria y de inocuidad para las cadenas de frutas y otros vegetales contenida en el Conpes 3514 indica que el ICA debe implementar y certificar las Buenas Prácticas Agrícolas, BPA.

En virtud de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016>

Establecer el sistema de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en los predios donde se obtengan frutas y vegetales para consumo en fresco.



ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán a los predios donde se obtengan frutas y vegetales para consumo en fresco con destino a los mercados nacionales e internacionales, que opten por la certificación oficial de las Buenas Prácticas Agrícolas.



ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Para efectos de la presente resolución se adoptan las siguientes definiciones:

-- **Buenas Prácticas Agrícolas:** Conjunto de prácticas para el mejoramiento de los métodos convencionales de

producción agrícola, haciendo énfasis en la inocuidad del producto, y con el menor impacto de las prácticas de producción sobre el ambiente y la salud de los trabajadores.

-- **Calibración de equipos de aplicación en forma líquida:** Procedimiento que sirve para asegurar que el plaguicida se aplique en la dosis recomendada y en la cantidad de agua correcta, para alcanzar el cubrimiento apropiado del objetivo y así lograr un control efectivo del organismo plaga.

-- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente por medio de agentes químicos y/o agentes físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

-- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

-- **Instructivo:** Documento que contiene instrucciones básicas precisas para desarrollar un proceso o una actividad.

-- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o ajenas al producto e instalaciones del predio.

-- **Manejo integrado de plagas:** Es un sistema de prevención y control de plagas que en el contexto del medio ambiente y la dinámica poblacional de las distintas especies de plaga, utiliza herramientas de tipo culturales, físicas, genéticas, biológicas y químicas con el objeto de mantener las poblaciones de plagas por debajo del umbral de daño económico y con el mínimo riesgo o impacto para las personas, los animales y el medio ambiente.

-- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en las frutas y vegetales en fresco, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.

-- **Periodo de carencia:** El tiempo mínimo expresado usualmente en número de días que debe transcurrir entre la última aplicación de un plaguicida y la cosecha. En el caso de aplicaciones poscosecha, se refiere al intervalo entre la última aplicación y el consumo del producto tratado.

-- **Plaga:** Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal, o agente patógeno de aparición masiva y repentina para las plantas y productos vegetales que causa daño económico.

-- **Producción primaria:** Incluye todas las etapas desde la siembra hasta cosecha de frutas y vegetales en fresco.

-- **Registro:** Información escrita que proporciona evidencia objetiva de las actividades desempeñadas en el predio.

-- **Trazabilidad:** Capacidad de determinar el rastro o historia de un producto a través de todas las etapas de producción, procesamiento, distribución, comercialización y consumo.

-- **Triple lavado:** Proceso de lavado aplicado a envases vacíos de plaguicidas. Consiste en agregar agua hasta un cuarto de la capacidad del envase; cerrar y agitar durante 30 segundos; verter el contenido en estanque del pulverizador manteniéndolo en posición de descarga durante unos 30 segundos; y repetir los tres pasos anteriores dos veces más, en forma sucesiva. Este procedimiento sólo se realiza a los envases rígidos de Polietileno/PET o metálicos.

-- **Vegetales:** Comprende las hortalizas, hierbas aromáticas y las hierbas culinarias.



ARTÍCULO 4o. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> El titular del predio dedicado a la producción de frutas y vegetales en fresco, que opte por la certificación oficial de Buenas Prácticas Agrícolas deberá solicitar en la oficina del ICA de la jurisdicción del predio la certificación, cumpliendo los siguientes requisitos:

1. DOCUMENTALES

a) Nombre o razón social del solicitante, documento de identidad, dirección, teléfono, fax y correo electrónico.

b) Certificado de existencia y representación legal si se trata de persona jurídica, o matrícula mercantil si es persona natural, con fecha de expedición no mayor a noventa (90) días calendario al momento de presentada la solicitud. El objeto social debe incluir la producción agrícola.

- c) Nombre y ubicación del predio indicando la vereda, municipio y departamento.
- d) Documento que acredite la propiedad o el uso del predio.
- e) Copia del contrato suscrito con el profesional que preste la asistencia técnica al predio, fotocopia de la tarjeta profesional, dirección, teléfono, fax y correo electrónico.
- f) Areas destinadas al cultivo de frutas y vegetales.
- g) Plano del predio y croquis de llegada.
- h) Certificado del uso del suelo.
- i) Permiso de uso de aguas cuando se requiera.
- j) Informe sobre las condiciones del cultivo y el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente resolución.

PARÁGRAFO. Si el predio ya se encuentra registrado ante el ICA como predio de producción de frutas y vegetales para exportación, deberá informar el número de registro y adjuntar la información adicional establecida por el sistema de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas de frutas y vegetales en fresco.

2. AREAS E INSTALACIONES. Estas deben contar con lo siguiente:

- a) Unidad sanitaria y sistema de lavamanos, dotado y en condiciones óptimas de limpieza.
- b) Area de almacenamiento de insumos agrícolas, independiente de la vivienda, en la que los plaguicidas se encuentren separados de los fertilizantes y bioinsumos. Esta área deberá permanecer con acceso restringido y solo se permitirá el ingreso de personal autorizado.
- c) Botiquín de primeros auxilios, extintor multiuso en un lugar visible y un kit para uso en caso de derrame.
- d) Tener avisos informativos claros, alusivos a las actividades de prevención de los peligros relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal.
- e) Area de dosificación y preparación de mezclas de insumos agrícolas.
- f) Area de acopio de productos cosechados, el cual debe ser techado y acondicionado para preservar por períodos cortos, la calidad e inocuidad de las frutas y vegetales cosechadas.
- g) Area para el consumo de alimentos y descanso de los trabajadores.

3. EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS. Todos los equipos, utensilios y herramientas empleados en las labores de campo, cosecha y poscosecha deben ser mantenidos en buenas condiciones de operación y limpieza de acuerdo a los requerimientos de cada uno. Para ello se debe contar con:

- a) Programa y registros de todas las actividades de mantenimiento, desinfección y calibración que se realicen.
- b) Procedimientos e instructivos para su manejo, de manera que se evite los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento.

4. PERSONAL. Se deberá contar con:

- a) Elementos de protección personal requeridos de acuerdo a las labores: botas, overol, guantes, careta y gorra.
- b) Plan de capacitación permanente para el personal, debidamente documentado que incluya los siguientes aspectos:
 1. Almacenamiento, manejo y aplicación de los insumos agrícolas.
 2. Prácticas de higiene.
 3. Manejo y limpieza de equipos.

4. Riesgos profesionales y uso de equipos de protección.

c) Por lo menos una persona debe estar capacitada en primeros auxilios y manejo de extintores.

d) Plan de manejo de emergencias o contingencias, en el cual se establezca qué hacer en caso de derrames, incendios o intoxicaciones o cualquier riesgo potencial para los trabajadores.



ARTÍCULO 5o. COMPROMISOS DEL PRODUCTOR. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Todos los titulares de los cultivos deben cumplir los siguientes compromisos:

a) Evaluar las características y recursos de la zona, del predio, de los riesgos asociados al suelo y a las fuentes de agua que puedan afectar la inocuidad, la productividad y la calidad de las frutas y vegetales en fresco.

b) Identificar la fuente de agua que va a utilizar en las diferentes labores, evaluar su calidad, definir las acciones para su protección e incluir análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a su uso, mínimo una vez al año.

c) Tener un manejo integrado del cultivo que incluya acciones en los siguientes componentes:

1. **Manejo de suelos.** Cuando sea técnicamente posible se debe hacer rotación de cultivos; en los suelos con problemas de saturación hídrica se deben establecer sistemas de drenajes. Para prevenir la erosión de los suelos se deben formular programas que incluyan prácticas como coberturas nobles, labranza mínima y manejo de curvas a nivel para siembras en ladera.

2. **Material de propagación.** Todo material utilizado para la siembra de frutas y vegetales debe cumplir con la reglamentación vigente, expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA):

2.1 Las plántulas deben provenir de viveros registrados.

2.2 Las semillas comerciales para reproducción sexual deben contar con el permiso respectivo y cumplir con las especificaciones de rotulado.

2.3 El material de propagación genéticamente modificado debe ser autorizado.

2.4 El material de propagación debe garantizar la calidad y sanidad de acuerdo a la reglamentación vigente.

3. **Nutrición de plantas.** Se debe diseñar un programa para la nutrición del cultivo basado en el análisis de suelo y los requerimientos de la especie sembrada. Este programa debe ser elaborado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico.

Los insumos agrícolas y abonos orgánicos utilizados en esta labor deben contar con el registro otorgado por el ICA y deben ser adquiridos en los establecimientos de comercio registrados por esta entidad.

Todas las aplicaciones deben registrarse en un formato que incluya como mínimo la siguiente información: identificación del predio, nombre comercial del producto, número de registro de venta, fecha de aplicación, dosis, forma de aplicación, nombre y firma de quien recomendó y aplicó.

Cuando el abono sea preparado en el predio, se deben llevar registros que incluyan información sobre el origen del material, los procedimientos de transformación y los controles realizados. No se deben usar las heces humanas tratadas o sin tratar, desechos urbanos sin clasificación y cualquier otro material que presente contaminación microbiológica, metales pesados u otros productos químicos.

4. **Protección del cultivo.** Se deberá contar con un programa para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios del Manejo Integrado de Plagas (MIP), basado en la observación y detección de las plagas y en el que se priorice para la intervención el uso de métodos culturales, etológicos, biológicos y físicos sobre el control químico.

El Manejo Integrado Plagas (MIP) debe ser planeado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico, donde se incluyan las estrategias que se van a emplear y los procedimientos.

El personal que manipule agroquímicos debe estar capacitado y seguir las recomendaciones de uso del fabricante contenidas en la etiqueta relacionada con equipo de protección personal, plaga por controlar, dosis, frecuencia y período de carencia.

Todas las aplicaciones de plaguicidas deben registrarse en un formato que incluya como mínimo la siguiente información: identificación del predio, plaga por controlar, nombre comercial, ingrediente activo, número de lote del producto, número de registro de venta, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, nombre y firma de quien recomendó y de quien aplicó.

d) Disponer de la siguiente documentación y registros:

1. Evaluación de las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados.
2. Documentación del material de siembra.
3. Análisis de agua y suelo.
4. Registro de mantenimiento, desinfección y calibración de equipos de acuerdo a los requerimientos de cada uno.
5. Registro de aplicación de fertilizantes.
6. Registro de la preparación de los abonos orgánicos en caso de elaborarse en el predio.
7. Plan de Manejo Integrado de Plagas.
8. Registro de aplicación de plaguicidas.
9. Registro de las capacitaciones.

e) Tener un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos. Las aguas contaminadas con plaguicidas, mezclas no utilizadas y aguas de lavado de equipos se deben disponer en un sitio de barbecho debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua.

f) Los envases de plaguicidas deben ser sometidos a la práctica del triple lavado, inutilizarlos sin destruir la etiqueta y conservarlos con las precauciones debidas hasta la entrega al mecanismo de devolución que el fabricante o importador haya establecido.

g) Para el caso de material vegetal resultante de podas fitosanitarias, este debe ser retirado del predio o enterrado.

h) Disponer de asistencia técnica permanente,

i) Dar aviso al ICA dentro de los 15 días hábiles siguientes a las modificaciones o cambios en la información suministrada inicialmente para obtener la certificación.



ARTÍCULO 6o. TRÁMITE DE LA SOLICITUD. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> El ICA en un plazo máximo de treinta (30) días hábiles, contados a partir de la fecha de radicación de la solicitud, revisará la información y documentos y podrá exigir por escrito al interesado completar la documentación o aclarar la información, para lo cual concederá un plazo máximo hasta de sesenta (60) días hábiles, contados a partir de la fecha de recibo de la comunicación.

Vencido este término si el interesado no ha completado o aclarado la información requerida, se considerará que desiste de la solicitud y se devolverá al interesado la respectiva documentación, sin perjuicio de que pueda presentar una nueva solicitud cumpliendo los requisitos establecidos por el ICA.



ARTÍCULO 7o. VISITAS DE EVALUACIÓN. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> En el marco del sistema de Certificación de Buenas Prácticas, se consideran las siguientes visitas:

-- **De certificación:** Visita inicial que realiza el ICA para decidir el otorgamiento de la certificación.

-- **De seguimiento:** Visita realizada por el ICA en cualquier tiempo, con el fin de verificar que se siguen cumpliendo los requisitos bajo los cuales se otorgó la certificación.

-- **De renovación:** Visita que realiza el ICA, previa solicitud del interesado para renovar el certificado.



ARTÍCULO 8o. VISITA DE CERTIFICACIÓN. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> El ICA dispondrá hasta de cuarenta y cinco (45) días hábiles a partir de la radicación de la solicitud, para realizar la visita técnica de evaluación de los requisitos señalados.

Si como resultado de la visita de evaluación el interesado no cumple, deberá presentar ante el ICA un plan de mejoramiento que incluya el cronograma de actividades, cuyo cumplimiento no podrá superar los seis (6) meses, contados a partir de su presentación. Si realizada la visita de evaluación por parte del ICA, el solicitante no ha dado cumplimiento al plan de mejoramiento dentro del término mencionado, se considerará desistida la solicitud, procediendo mediante oficio a la devolución de la misma dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, con sus anexos sin perjuicio que pueda realizar una nueva solicitud.



ARTÍCULO 9o. LISTA DE CHEQUEO. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Para evaluar el cumplimiento de las condiciones exigidas al predio con respecto a los requisitos establecidos en la presente resolución, se utilizará la lista de chequeo señalada en el Anexo 1, conformada por:

- a) Requisitos fundamentales: Son aquellos cuyo incumplimiento genera un peligro inminente en la inocuidad del producto obtenido.
- b) Requisitos mayores: Son aquellos cuyo incumplimiento genera un peligro potencial que puede afectar la inocuidad.
- c) Requisitos menores: Son aquellos cuyo incumplimiento no generan un peligro potencial, pero contribuyen a garantizar la inocuidad de los productos obtenidos en la producción primaria.

Los predios a los que se les otorgará la certificación deberán cumplir con el 100% de los requisitos fundamentales, el 85% de los requisitos mayores y con el 60% de los requisitos menores, establecidos en la lista de chequeo.



ARTÍCULO 10. EXPEDICIÓN Y VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Evaluado el predio y con base en el acta de visita, el ICA emitirá su concepto sobre el otorgamiento de la certificación, el cual puede ser:

- a) **Favorable**, cumplimiento de los requisitos exigidos para la certificación.
- b) **Aplazado**, la certificación se pospone y se condiciona al cumplimiento de las observaciones y requerimientos efectuados durante la visita.
- c) **Rechazada**, caso en el cual se conceptúa que el predio no cumple con los requisitos exigidos en la presente resolución.

Cuando el concepto es favorable se expedirá la correspondiente certificación de Buenas Prácticas Agrícolas, con una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición.



ARTÍCULO 11. MODIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> El titular de la certificación, deberá solicitar la modificación de la misma dentro de los diez (10) días hábiles siguiente a la ocurrencia de cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Cambio del titular del certificado.
- b) Cambio total o parcial de la razón social.
- c) Modificación del área del predio.
- d) Modificación de las especies a producir.

La modificación de la certificación se realizará por el tiempo que falte para su vencimiento y deberá acompañarse con la actualización de los correspondientes documentos de conformidad con el artículo 4o de la presente resolución.



ARTÍCULO 12. RENOVACIÓN DEL CERTIFICADO. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> La renovación se realizará previa solicitud al ICA por parte del titular del mismo, con una antelación mínima de sesenta (60) días hábiles a su vencimiento y deberá acompañarse con la información y actualización de documentos de que trata el artículo 4o de la presente resolución y se seguirá el procedimiento señalado para su expedición.



ARTÍCULO 13. CONTROL OFICIAL. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Los funcionarios del ICA en el ejercicio de las funciones de control que realicen en virtud de la presente resolución, tendrán el carácter de Inspectores de Policía Sanitaria, gozarán del apoyo y protección de las autoridades civiles y militares para el cumplimiento de sus funciones.

De todas las visitas se levantarán actas donde consten las no conformidades encontradas y se concederán los plazos para su cumplimiento. Las actas deberán ser firmadas por las partes que intervienen en ellas y de las cuales se dejará una copia en el predio.

PARÁGRAFO. Los titulares y/o administradores del predio están en la obligación de permitir la entrada de los funcionarios del ICA para el cumplimiento de sus funciones.



ARTÍCULO 14. DOCUMENTOS. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> Hacen parte integral de la presente resolución los Anexos I. Lista de chequeo y II. Criterios de cumplimiento para certificación de predios en buenas prácticas agrícolas.

ARTÍCULO 15. VIGENCIA. <Resolución derogada por el artículo 15 de la Resolución 20009 de 2016> La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 6 de noviembre de 2009.

El Gerente General,

LUIS FERNANDO CAICEDO LINCE.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
n.d.
Última actualización: 30 de agosto de 2024 - (Diario Oficial No. 52.847 - 13 de agosto de 2024)

