

## **RESOLUCIÓN 20009 DE 2016**

(abril 7)

Diario Oficial No. 49.837 de 7 de abril de 2016

Instituto Colombiano Agropecuario

*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.*

El Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), en ejercicio de sus atribuciones legales y en especial de las conferidas por el numeral 2 artículo 6° del Decreto 4765 de 2008, artículo 4° del Decreto 3761 de 2009, y

### **CONSIDERANDO:**

Que según lo estipulado en el artículo 2.13.1.1.2 del Decreto 1071 de 2015 corresponde al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) el manejo de la sanidad vegetal, para lo cual adoptará las acciones y disposiciones que sean necesarias para la prevención, erradicación, o el manejo de enfermedades, plagas, malezas o cualquier otro organismo dañino que afecten las plantas y sus productos, actuando en permanente armonía con la protección y preservación de los recursos naturales.

Que de acuerdo al numeral 2 del artículo 30 del Decreto 4765 de 2008 corresponde al ICA velar por la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad (Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura) y su certificación.

Que de acuerdo al numeral 3 del artículo 30 del Decreto 4765 de 2008 corresponde al ICA establecer mecanismos para la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y proponer el desarrollo de incentivos al productor para su implementación.

Que el ICA mediante Resolución 4174 de 2009 reglamentó la certificación Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco.

Que el ingreso a mercados en el contexto del comercio globalizado de alimentos se encuentra condicionado en la actualidad por su calidad e inocuidad, para ello es necesario ampliar el rango de productos agrícolas que optan por la certificación oficial bajo sistemas de aseguramiento como las buenas prácticas agrícolas.

Que se hace necesario actualizar los requisitos para la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria y ampliar los mismos a especies agrícolas que no están incluidas en la Resolución 4174 de 2009.

En virtud de lo anterior,

RESUELVE:

Artículo 1°. *Objeto*. Establecer los requisitos para la certificación en buenas prácticas agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies para consumo humano.

Artículo 2°. *Ámbito de aplicación*. Las disposiciones establecidas en la presente resolución serán aplicables a todas las personas naturales o jurídicas que posean a cualquier título, cultivos vegetales como frutas, hortalizas, nueces, café, cacao y aloe vera en producción primaria cuando sea para consumo humano, caña cuando su producción se destine a jarabes melaos y/o panelas; que deseen certificar el predio productor en buenas prácticas agrícolas.

Artículo 3°. *Definiciones*. Para efectos de la presente resolución se adoptan las siguientes definiciones:

**3.1. Barbecho:** Área destinada para el vertimiento de aguas contaminadas con plaguicidas.

**3.2. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** Las Buenas Prácticas Agrícolas 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.

**3.3. Calibración de Equipos de Aplicación:** La calibración de un equipo de aplicación por pulverización, consiste en medir el gasto o cantidad de agua que se tira por unidad de superficie. Lo cual es la base para determinar la cantidad de producto a disolver en el tanque que almacena el agua. Esta medición se puede realizar por diversos métodos, todos ellos son válidos siempre y cuando se realicen en forma correcta.

**3.4. 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.

**3.5. Inocuidad:** La 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.

**3.6. Límites Máximos de Residuos (LMR):** Es la cantidad máxima legalmente permitida de un plaguicida en o sobre los alimentos.

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

**3.8. 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 y debe ser considerado su manejo de acuerdo con las directrices oficiales cuando existan o de acuerdo a recomendación del asistente técnico.

**3.9. Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de este que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

**3.10. Plaga:** Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.

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

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

**3.13. Trazabilidad:** Poder trazar la historia, el uso o la ubicación de un producto por medio del mantenimiento de registros documentales (el origen de los materiales y las partes, la historia de los procesos aplicados al producto).

**3.14. 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 el tanque de mezcla, 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.

**3.15. Vegetales:** Son todos los productos agrícolas para consumo humano obtenidos en la producción primaria.

Artículo 4°. *Solicitud y requisitos de certificación en buenas prácticas agrícolas.* Toda persona natural o jurídica que posean a cualquier título cultivos de vegetales y otras especies para consumo humano y deseen certificar el predio productor en buenas prácticas agrícolas, debe realizar solicitud escrita forma 3-189 a la Gerencia Seccional correspondiente a la jurisdicción del predio, anexando los siguientes documentos:

4.1. Certificado de existencia y representación legal si es persona jurídica con fecha de expedición no mayor a noventa (90) días calendario; Registro Único Tributario (RUT) actualizado o matrícula mercantil con fecha de expedición no mayor a noventa (90) días calendario si es persona natural.

4.2. Acreditar la propiedad, posesión o tenencia del predio productor.

4.3. Documento que acredite la asistencia técnica al predio, por parte de un ingeniero agrónomo o agrónomo y copia de la tarjeta profesional vigente.

4.4. Croquis de llegada y plano del predio, indicando las áreas destinadas al cultivo y especie(s).

4.5. Certificado del uso del suelo expedido por la autoridad competente.

4.6. Análisis microbiológico de agua provenientes de las fuentes utilizadas en las labores del predio, con una vigencia no mayor a un (1) año.

4.7. Permiso de usos de aguas cuando se requiera según lo establecido en el Decreto 3930 de 2010 del Ministerio de Ambiente y Sostenible, o aquella que la modifique, adicione o sustituya.

4.8. Para efectos de la visita de verificación establecida en el artículo 5°, deberá cumplir con lo establecido en el Anexo I Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.

Artículo 5°. *Trámite de la certificación.* 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 relacionados en el artículo 4° de la presente resolución. Cuando haya lugar a aclarar la información o allegar documentos adicionales, el ICA mediante comunicación podrá conceder un plazo máximo hasta de quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha de su recibo para que el solicitante allegue o aclare la información.

Vencido este término si el interesado no ha completado o aclarado la información, se considerará que desiste de la solicitud y el ICA procederá al archivo de la misma.

**Artículo 6°. *Visita de Técnica de Verificación.*** El ICA dispondrá hasta de cuarenta y cinco (45) días hábiles a partir de la radicación completa de la solicitud, para realizar la visita técnica de verificación de los requisitos establecidos en la presente resolución.

Como resultado de la visita se diligenciará el Anexo II de la presente resolución Lista de Chequeo forma 3-041, que deberá ser firmada por ambas partes, en la cual constará el correspondiente concepto técnico que será certificable, aplazado o no certificable y formará parte integral del soporte para la expedición del certificado.

**6.1. Certificable:** Cuando se evidencie el cumplimiento del porcentaje mínimo de criterios establecidos en el Anexo II Lista de Chequeo forma 3-041 se expedirá la correspondiente certificación de Buenas Prácticas Agrícolas.

**6.2. Aplazado:** Cuando el predio no cumple con el porcentaje mínimo de criterios establecidos en el Anexo II Lista de Chequeo forma 3-041, en este caso el ICA podrá conceder un plazo máximo de treinta (30) días calendario a partir de la visita, para que el interesado realice el ajuste correspondiente que será objeto de verificación en la segunda visita.

Sí vencido este término el interesado no ha informado al ICA que ha realizado el mencionado ajuste, se considerará que desiste de la solicitud y se procederá a la devolución de la misma, sin perjuicio de que el interesado pueda presentar una nueva solicitud.

**6.3. No certificable:** Si realizada la segunda visita de verificación por parte del ICA, el solicitante no ha dado cumplimiento, el ICA procederá al archivo de la misma.

**Artículo 7°. *Expedición y vigencia de la certificación.*** La Gerencia Seccional de la jurisdicción del predio a certificar, tendrá un plazo de treinta (30) días hábiles para expedir la correspondiente certificación.

Las certificaciones en Buenas Prácticas Agrícolas tendrán una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición y su 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 4 de la presente resolución y se seguirá el procedimiento señalado para su expedición establecidos en los artículos 5 y 6.

Artículo 8°. *Modificación de la certificación.* El titular de la certificación deberá solicitar la modificación de la misma dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la ocurrencia de cualquiera de las señaladas circunstancias:

8.1. Cambio del dueño del cultivo o del predio.

8.2. Cambio total o parcial de la razón social.

8.3. Modificación de las especies a producir.

8.4. Cualquier otra que modifique la información que haya dado lugar a la obtención del certificado inicial.

Parágrafo. 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 4 de la presente resolución, salvo que el titular solicite una visita para la renovación.

Artículo 9°. *Cancelación.* El certificado de Buenas Prácticas Agrícolas será cancelado:

9.1. A solicitud del titular de la certificación.

9.2. Por incumplimiento de cualquier porcentaje de los criterios mínimos establecidos en el Anexo II Lista de Chequeo de la presente resolución.

9.3. Cuando se compruebe que el certificado fue otorgado con base en información o documentación falsa.

9.4. Cuando los resultados de análisis de residuos (L.M.R) evidencien que supera los límites máximos permitidos establecidos en Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de Agricultura y

Desarrollo Rural y el Ministerio de Salud y Protección Social o la que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 10. *Obligaciones*. El productor titular del certificado debe:

10.1. Informar al ICA el cambio del asistente técnico del cultivo o el área sembrada de la especie certificada.

10.2. Mantener los requerimientos que contempla el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas anexo a la presente resolución, durante la vigencia de la certificación.

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

Artículo 11. *Control oficial*. Los funcionarios del ICA en el ejercicio de las funciones de inspección, vigilancia y 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 actividades relacionadas con el control oficial, se diligenciará el Anexo II Lista de Chequeo forma 3-041 que deberá ser firmada por las partes que intervienen en ellas y de la cual se dejará una copia en el establecimiento.

Parágrafo. Los titulares y/o administradores de los predios están en la obligación de permitir la entrada de los funcionarios del ICA al cultivo para el cumplimiento de sus funciones.

Artículo 12. *Documentos*. Hacen parte integral de la presente resolución los siguientes documentos:

12.1. Anexo I. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.

12.2. Anexo II. Lista de Chequeo.

12.3. Anexo III. Criterios de Cumplimiento para Certificación de Predios en Buenas Prácticas Agrícolas.

#### 12.4. Anexo IV Solicitud de Auditoría en Buenas Prácticas Agrícolas.

Artículo 13. *Transitorio*. Aquellos predios que se certificaron bajo la Resolución 4174 de 2009 para la renovación de la misma deberán cumplir con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 14. *Sanciones*. El incumplimiento de cualquiera de las disposiciones establecidas en la presente resolución se sancionará, de conformidad con lo establecido en la Parte 13 Título 1 Capítulo 10 del Decreto 1071 de 2015, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que haya lugar.

Artículo 15. *Vigencia*. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga la Resolución ICA 4174 de 2009.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., 7 de abril de 2016.

El Gerente General,

*Luis Humberto Martínez Lacouture.*

## ANEXO I

### MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

#### **1. ÁREAS E INSTALACIONES**

Estas deben estar identificadas, señalizadas y contar con:



1.1. Unidad sanitaria y sistema de lavamanos, dotado y en condiciones óptimas de limpieza. Construidos con materiales fáciles de limpiar y con sistemas de evacuación de aguas servidas, diseñados para prevenir la contaminación en el campo.

Debe estar ubicado mínimo a una distancia de 100 m de fuentes de agua y a más de 15 m (separable físicamente) de donde se manipulen o almacenen productos de cosecha y contar con avisos que indiquen la obligación y el procedimiento para lavarse las manos.

1.2. Área de almacenamiento de insumos agrícolas, que cuente con una estructura sólida, techos, ventilación e iluminación adecuada (natural o artificial), evitando la concentración peligrosa de gases; los pisos deben ser de materiales no absorbentes, diseñados para retener derrames y permitir su limpieza.

Debe contar con estanterías de material incombustible, no absorbente y de fácil limpieza.

Los plaguicidas, fertilizantes y bioinsumos se deben ubicar de manera separada entre sí.

Esta área deberá contar con avisos que identifiquen cada tipo de insumo y se deben organizar de tal manera que los insumos sólidos se ubiquen en la parte superior y los líquidos en la inferior teniendo la precaución de ordenarlos de acuerdo a la categoría toxicológica y separarlos de acuerdo a su uso.

Esta área es de uso exclusivo y de acceso restringido; solo se permite el almacenamiento de equipos empleados para dosificación y aplicación de insumos; es independiente de la vivienda, del almacenamiento de alimentos, del material de empaque, de zonas no inundables y fuentes de agua.

1.3. Área de almacenamiento de utensilios, equipos y herramientas.

1.4. Área de dosificación y preparación de mezclas de insumos agrícolas: puede encontrarse localizada dentro de la bodega de insumos en cuyo caso está separada físicamente y posee piso impermeable en buen estado, suministro de agua y en lo posible una ducha de emergencia, iluminación y ventilación adecuada. Adicionalmente existen elementos de medición para la correcta dosificación, tales como balanzas, probetas, recipientes graduados, etc., los cuales están en buen estado y son de uso exclusivo para este fin.

Cuando la dosificación y mezcla de los insumos se realice dentro del cultivo, esta zona deberá demarcarse e impermeabilizarse de tal manera que se controlen los vertimientos de insumos, así como los utensilios necesarios para esta labor en óptimas condiciones tales como recipientes, agua, elementos de protección personal, entre otros.

1.5. Área de vertimiento de aguas sobrantes (barbecho) debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua.

1.6. Área 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 cosechados.

Los productos no están en contacto directo con el suelo; los equipos, utensilios y herramientas de la cosecha se emplean únicamente para este fin.

1.7. Área para el consumo de alimentos y descanso de los trabajadores: debe ser independiente del área de trabajo, permanecer limpia y ordenada, contar con canecas para la disposición de basuras.

1.8. Botiquín de primeros auxilios, extintor multiuso en un lugar visible y un kit para uso en caso de derrame de un insumo.

1.9. Tener avisos informativos claros, alusivos a las actividades de limpieza y desinfección personal, así como las actividades de prevención de los peligros relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal.

## **2. EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS**

Los equipos, utensilios y herramientas empleados en las labores de campo, cosecha y poscosecha deben ser mantenidos en buenas condiciones de operación, limpieza y desinfección.

## **3. PERSONAL**

Los trabajadores para desempeñar sus labores deberán contar con:

3.1. Elementos de protección personal requeridos de acuerdo a las labores tales como botas, overol, guantes, careta y gorra. La ropa y los equipos de protección personal deben ser lavados después de su uso y almacenarse en un lugar separado de los productos para la protección de cultivo.

3.2. Estar capacitados en los siguientes aspectos:

3.2.1. Almacenamiento, manejo, aplicación de los insumos agrícolas y uso de elementos de protección personal.

3.2.2. Prácticas de higiene.

3.2.3. Manejo, calibración y limpieza de equipos.

3.2.4. Primeros auxilios y manejo de extintores al menos una persona.

3.3. Conocimiento del plan de manejo de contingencias o emergencias.

#### **4. COMPONENTE AMBIENTAL**

4.1. Identificar 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, para lo cual deberá contar con un mapa o croquis del predio identificando el (los) cultivo(s), área(s) e instalación(es) y los riesgos asociados.

4.2. Identificar la fuente de agua que va a utilizar en las diferentes labores, evaluar su calidad, definir las acciones para su protección de las cuales se llevarán registro documental de las mismas e incluir análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a su uso, mínimo una vez al año.

4.3. En caso de contar con un sistema de riego, establezca un plan de uso racional de agua que contenga verificación, mantenimiento y medidas tendientes al control de pérdidas y fugas dentro de las redes de distribución de agua. Se tienen registros documentales de consumo de agua en la actividad productiva.

4.4. Someter a la práctica del triple lavado los envases de plaguicidas, 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.

4.5. Retirar del cultivo, enterrar o compostar el material vegetal resultante de podas fitosanitarias, con el fin de evitar diseminación de plagas.

## **5. MANEJO DE SUELOS**

5.1. Realizar rotación de cultivos cuando sea técnicamente posible.

5.2. Establecer sistemas de drenajes en los suelos con problemas de saturación hídrica.

5.3. Formular plan que incluya prácticas como coberturas nobles, labranza mínima y manejo de curvas a nivel para siembras en ladera para prevenir la erosión de los suelos.

## **6. SELECCIÓN DEL MATERIAL DE PROPAGACIÓN**

6.1. Todo material utilizado para la siembra cumple con la reglamentación vigente, expedida por el ICA, ya sea cuando se usa semillas los empaques que las contienen cumplen con las especificaciones de rotulado como fecha de vencimiento, origen, lote, variedad, tasa de germinación y empresa responsable. Las plántulas deben ser obtenidas de viveros registrados.

6.2. El material de propagación genéticamente modificado debe ser autorizado.

6.3. Si el material de propagación es obtenido en el predio debe contar con un procedimiento para tal fin, así como llevar registro documental de las actividades desarrolladas.

## **7. NUTRICIÓN DE PLANTAS**

7.1. Diseñar un Plan de fertilización para la nutrición del cultivo basado en el análisis de suelo y los requerimientos de la especie sembrada. Este plan debe ser elaborado y ejecutado bajo la supervisión del asistente técnico.

7.2. Utilizar insumos agrícolas y abonos orgánicos registrados ante el ICA y adquiridos en los establecimientos de comercio registrados por esta entidad.

7.3. Contar con un procedimiento para la preparación de abonos orgánicos en el predio, llevar registros documentales 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.

## **8. PROTECCIÓN DEL CULTIVO**

Contar con un plan 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 de Plagas (MIP) debe ser planeado y ejecutado bajo la supervisión del asistente técnico, donde se incluyan las estrategias que se van a emplear y los procedimientos.

## **9. TRAZABILIDAD**

Implementar un plan de trazabilidad del proceso de producción que permita establecer la identidad del producto desde el campo hasta la salida del predio. Este deberá incluir información sobre:

9.1. La unidad de producción.

9.2. El producto.

9.3. El lote.

9.4. La fecha de cosecha.

9.5. El número de cajas de cada lote.

## **10. REGISTROS, PLANES Y PROCEDIMIENTOS**

Contar con:

### **10.1. Registros Documentales:**

10.1.1. De mantenimiento, limpieza, desinfección y calibración de equipos de acuerdo a los requerimientos de cada uno.

10.1.2. Aplicación e inventario de fertilizantes y plaguicidas. Además, se cuenta con registros actualizados de manejo de inventarios de los productos empleados en la protección de cultivos.

El registro documental de fertilizantes debe contener como mínimo: identificación del predio, nombre comercial del producto y la concentración (ej. 15-15-15), número de registro, fecha de aplicación, dosis, forma y método de aplicación, nombre y firma de quien aplicó y recomendó. Para el caso de los plaguicidas: identificación del predio, plaga por controlar, nombre comercial, ingrediente activo, número de lote del producto, número de registro ICA, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, nombre y firma de quien recomendó y de quien aplicó. Visitas del asistente técnico a la plantación.

10.1.3. Capacitaciones al personal, este registro debe indicar como mínimo: fecha, título de la capacitación, tema de la capacitación, nombre del capacitador e institución, nombre, firma y datos de cada operario capacitado.

10.1.4. Uso de material de propagación genéticamente modificado.

10.1.5. Trazabilidad que permita conocer el histórico, ubicación y trayectoria del producto de un producto o lote de productos.

10.1.6. La preparación del abono orgánico en el predio.

10.1.7. De las acciones de protección de las fuentes de agua que va a utilizar en las diferentes labores.

10.1.8. Del consumo de agua en la actividad productiva.

10.1.9. De las actividades desarrolladas para la obtención del material vegetal en el predio.

## **10.2. Planes y Procedimientos:**

10.2.1. Plan de Uso racional de agua.

10.2.2. Plan para evitar la erosión de suelos.

10.2.3. Procedimiento para la obtención del material de propagación en el predio.

10.2.4. Plan de mantenimiento, desinfección y calibración de equipos.

10.2.5. Plan de fertilización de acuerdo al análisis de suelos y/o aguas elaborado por un Ingeniero Agrónomo o Agrónomo, que incluye componentes, cantidad, tipo de fertilizante, abono o enmienda que se va a aplicar, dosis métodos y épocas de aplicación.

10.2.6. Plan de Manejo Integrado de Plagas, basado en la observación y detección de las plagas y en el que se prioriza para la intervención, el uso de métodos culturales, etológicos, biológicos y físicos sobre el control químico.

10.2.7. Plan de manejo de residuos líquidos y sólidos, que incluye reducción de desperdicios, contaminación (aire, suelo, agua y ruido) y el reciclaje de residuos.

10.2.8. Procedimiento para la elaboración de abonos orgánicos.

10.2.9. Plan de manejo de contingencias o emergencias. Se mantienen por escrito y en lugares visibles los procedimientos en caso de emergencia y unos trabajadores responsables que estén entrenados para actuar en caso de derrames de agroquímicos, incendios o intoxicaciones o cualquier riesgo potencial para ellos. Además, se cuenta con instructivos para informar acerca de la atención de situaciones de emergencia, manejo de insumos y números telefónicos con contactos para atender cualquier situación.

10.2.10. Procedimientos e instructivos para el manejo de equipos, utensilios y herramientas, que eviten los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento.

## **11. SOPORTE DOCUMENTAL**

11.1. Procedencia del material de siembra.

11.2. Resultados de laboratorio del análisis físico-químico y microbiológico de agua cumpliendo con el Decreto 3930 de 2010 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, o aquel que lo modifique, adicione o sustituya.

11.3. Resultados de laboratorio del análisis suelo de dos años.

11.4. Cuando aplique contar con el listado sobre los L.M.R. permitidos en el cultivo por la legislación vigente.

## ANEXO II

### LISTA DE CHEQUEO

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 II, 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 genera 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.

## ANEXO III

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO EN FORMATO PDF



## ANEXO IV

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO EN FORMATO PDF