

RESOLUCIÓN No. 033-DE-ABG-2018

LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA AGENCIA DE REGULACION Y CONTROL DE LA BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GALÁPAGOS - ABG

CONSIDERANDO:

- Que,** la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 14 establece que: “Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados”;
- Que,** el artículo 66 numeral 27 de la Constitución de la República, señala que: “Se reconoce y garantizará a las personas: 27. El derecho a vivir en un ambiente sano, ecológicamente equilibrado, libre de contaminación y en armonía con la naturaleza”;
- Que,** el artículo 227 de la Constitución de la República, señala que: La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación.
- Que,** en el primer inciso del artículo 258 de la Constitución de la República, determina que la provincia de Galápagos tendrá un gobierno de régimen especial, su planificación y desarrollo se organizará en función de un estricto apego a los principios de conservación del patrimonio natural del Estado y del buen vivir, de conformidad con lo que la Ley determine;
- Que,** mediante Decreto Ejecutivo N° 1319 publicado en el Segundo Suplemento del Registro Oficial N° 811 del 17 de octubre de 2012, se creó la Agencia de Regulación y Control de Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos (ABG), como una entidad técnica de derecho público, adscrita al Ministerio del Ambiente, con personería jurídica, con autonomía administrativa, financiera, técnica y operativa.
- Que,** mediante Acuerdo Ministerial N° 157 registrado con el No. 2756 folio 177 de 22 de Octubre del 2012, el Ministerio de Ambiente nombra a la Dra. Sandra Pía Marilyn Cruz Bedón como Directora Ejecutiva de la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos-ABG;
- Que,** el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos, en el Capítulo V, Título I, numerario 1.1.2 detalla las atribuciones y responsabilidades de la Dirección Ejecutiva, entre la cual el numeral 20 define:” 20. Aprobar manuales, procedimientos e instructivos para la elaboración de los productos en los procesos institucionales”;



Que, el Pleno del Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos, mediante Resolución Nro. 002-CGREG-IX-V-2018, de fecha 11 de mayo de 2018, emitió la ORDENANZA SOBRE LA PRODUCCIÓN Y DEMANDA PARA DETERMINAR LA RESTRICCIÓN DEL INGRESO DEL YOGURT DESDE ECUADOR CONTINENTAL A GALÁPAGOS, publicada en el registro Oficial No. 509 del 1 de agosto de 2018.

Que, la Ordenanza sobre la Producción y Demanda para determinar la restricción del ingreso del yogurt desde Ecuador Continental a Galápagos establece en su Artículo 14 .- Del ente de Control.- La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos ABG, es el ente encargado del control del ingreso del producto establecido en la presente ordenanza, en Puertos y Aeropuertos de ingreso de carga y pasajeros a la provincia de Galápagos.

La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos en su calidad de ente de control, reportará inmediatamente al Consejo de Gobierno del Régimen Especial para la provincia de Galápagos, el detalle de los productos identificados y decomisados en los puntos de control que existen en el territorio insular. La ABG efectuará la cadena de custodia respectiva y se procederá conforme el procedimiento que deberá establecer la Mesa Consultiva y de Control.

Que, la Disposición General Primera de la Ordenanza ibídem determina *“Encárguese a la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos el procedimiento ejecutor de la aplicación de la presente ordenanza en puertos y aeropuertos para su cumplimiento”*.

Que, en la primera reunión de la Mesa Interinstitucional llevada a cabo el 27 de septiembre de 2018, se determinó que la prohibición de ingreso debe ser aplicada al yogurt entero.

En uso de las facultades legales y reglamentarias:

RESUELVE:

Art. 1.-Emitir el Instructivo Interno para el control del ingreso de Yogurt entero a las Islas Galápagos.

Art. 2.-La capacitación al personal de inspección y cuarentena, y demás servidores públicos de la institución, referente al presente instructivo de control, será efectuado por la Dirección de Normativa y Prevención de la Bioseguridad a través de los Responsables de las diferentes Oficinas Técnicas de la Agencia.

Art. 3.-La Dirección de Normativa y Prevención de la Bioseguridad a través de las oficinas técnicas de la ABG, en el ejercicio de sus labores de control, vigilará el fiel cumplimiento de las disposiciones del presente instructivo Interno.



- Art. 4.-** Encárguese a la Dirección de Normativa y Prevención de la Bioseguridad la coordinación con el CGREG para el control de ingreso de yogurt tipo entero, tanto en la parte continental como en la provincia de Galápagos.
- Art. 5.-** Encárguese al Responsable de Comunicación Social, la publicación inmediata de la presente resolución en la página web Institucional.
- Art. 6.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en la página web institucional o en el registro oficial.

Dado y firmado en la ciudad de Puerto Ayora, cantón Santa Cruz, provincia de Galápagos, a los 19 días del mes de octubre de 2018.

Comuníquese y publíquese.-

Dra. Marilyn Cruz Bedón.

DIRECTORA EJECUTIVA

AGENCIA DE REGULACION Y CONTROL DE LA
BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GALAPAGOS



INSTRUCTIVO INTERNO PARA EL CONTROL DEL INGRESO DE YOGURT ENTERO A LAS ISLAS GALÁPAGOS.

Art. 1.- Objeto.- El presente instructivo tiene por objetivo normar el control que se realiza en los puntos de inspección y cuarentena de la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos, sobre del ingreso de yogurt tipo entero, que por cualquier medio de transporte se movilice a la provincia de Galápagos o entre las islas que la conforman.

Art. 2.- La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos (ABG), contribuirá en el control respectivo en los puntos de inspección y cuarentena de los puertos y aeropuertos autorizados para el embarque y desembarque de carga, equipaje y pasajeros, con personal facultado para las respectivas inspecciones, tanto en la parte continental como en la provincia de Galápagos.

Art. 3.- Del Rechazo.- Los inspectores ubicados en los puertos y aeropuertos de la parte continental, efectuarán el rechazo del envío del yogurt tipo entero, es decir no permitirán el embarque del mismo a través de los puntos de inspección y cuarentena autorizados para la movilización de carga, equipaje, pasajeros y medios de transporte con destino a la provincia de Galápagos.

Una vez que hubieren identificado el producto, lo rechazarán, reportarán y coordinarán la entrega del producto de manera inmediata al delegado del Consejo de Gobierno del Régimen Especial para la Provincia de Galápagos.

Únicamente se permitirá el ingreso de yogurt tipo entero, cuyo volumen sea hasta de 3 litros por persona y con fines de consumo personal, a través de los filtros de pasajeros en aeropuertos autorizados.

Para el registro del rechazo, se contará con un formulario y un formato específico diseñado para este efecto.

Art. 4.- Del Decomiso.- Dentro de la provincia de Galápagos se realizará el control a través de todos los puntos de inspección y cuarentena, para lo cual los inspectores, una vez que hubieren identificado el producto, lo decomisarán, reportarán y coordinarán la entrega del producto de manera inmediata al delegado del Consejo de Gobierno del Régimen Especial para la Provincia de Galápagos.

Para el registro del decomiso, se contará con un formulario y un formato específico diseñado para este efecto.

Art. 5.- El personal de inspección y cuarentena, y demás servidores públicos de la institución, aplicarán los procedimientos establecidos en los manuales que rigen a la Agencia para el control y vigilancia, para lo cual se tomará en consideración las siguientes instrucciones:

1. Disponer a todo el personal de puertos y aeropuertos y demás puntos de inspección tanto en origen como en destino, con el fin de intensificar el control para detección de yogurt entero cuyo volumen exceda el permitido.

2. No permitir el embarque y desembarque de un volumen mayor al permitido de yogurt entero por cualquier medio de transporte que se movilice hacia la Provincia de Galápagos.
3. En los puertos, aeropuertos y puntos de inspección de embarque en la parte continental, se procederá a la devolución de dichos productos a su propietario o encargado.
4. Incluir glosario establecido en la Resolución Nro. 002-CGREG-XI-V-2018, para conocimiento del personal.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mesa Interinstitucional: Es la Mesa Consultiva y de Control integrada por todos los miembros establecidos en el artículo 18 de la presente ordenanza quienes de forma permanente y periódica formular, planificarán, diseñarán, evaluarán y controlarán la aplicación de restricción de productos de la cadena de valor de la leche en el territorio.

Producto Lácteo: Es un producto obtenido a partir de la leche con la sola adición de aditivos alimentarios, coadyuvantes de elaboración u otros ingredientes funcionalmente necesarios para el proceso de fabricación (FAO, 1996).

Cadena de valor de la leche: Vincula a los protagonistas y actividades involucrados en la entrega de la leche y los productos lácteos al consumidor final; con cada actividad, el producto aumenta de valor. Una cadena láctea puede abarcar la producción, transporte, procesamiento, envasado y almacenamiento de la leche. Estas actividades necesitan insumos, como financiación y materias primas, que se utilizan para añadir valor y para hacer llegar los productos lácteos a los consumidores. Cada participante en la cadena debe dar al producto el mayor valor añadido al costo mínimo. (FAO, 2018).

Leche: Es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida a partir de uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior (FAO, 1996).

Leche Fermentada natural: Es el producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, elaborado a partir de la leche por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables. Comprende todos los productos naturales, incluida la leche fermentada líquida, la leche acidificada y la leche cultivada y al yogurt natural, sin aromas ni colorantes (INEN, 2011).

Yogurt: Es el producto coagulado obtenido por fermentación láctica de la leche o mezcla de esta con derivados lácteos, mediante la acción de bacterias lácticas *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, pudiendo estar acompañadas de otras bacterias benéficas que por su actividad le confieren las características al producto terminado; estas bacterias deben

15



ser viables y activas desde su inicio y durante toda la vida útil del producto. Puede ser adicionado o no de los ingredientes y aditivos indicados en esta norma (INEN, 2011).

Clasificación de leches fermentadas de acuerdo a las características: De acuerdo a sus características las leches fermentadas, se clasifican de la siguiente manera: 1. Según contenido de grasa en: a) entera, b) semidescremada, c) descremada. 2. De acuerdo a los ingredientes: a) natural, b) con ingredientes. 3. De acuerdo al proceso de elaboración: a) batido, b) coagulado o aflanado, c) tratado térmicamente, d) concentrado, e) deslactosado.

Plantas procesadoras de lácteos: Refiere a la industria lechera dedicada a la elaboración de productos que se derivan de la leche para consumo humano (FAO, 1996). Industria que elabora productos derivados de la leche que cumple con estándares de calidad y sanidad para el consumo humano regido por las normas ISO e INEN en el Ecuador (AGROCALIDAD, 2014).

Producción local: construcción de una economía productiva basada en rubros que se producen en la localidad o región que pueden ser comercializada en forma solidaria y auto gestionada, enmarcada en la concepción de la Soberanía Alimentaria de la Constitución del Ecuador la cual prioriza la producción local como factor fundamental del abastecimiento de alimentos, distribución directa que rompa con la intermediación y explotación y un consumo de alimentos correspondientes a la cultura e identidad nacional (SISSAN, 2008).

Autoabastecimiento: o autosuficiencia alimentaria se entiende el grado en que un país puede satisfacer sus necesidades alimentarias con su propia producción. La autosuficiencia suele medirse por la tasa de autoabastecimiento, es decir, el grado de contribución de la producción nacional al consumo interno total, sin incluir los cambios de existencias, (FAO, 1999).

Proveedor: Toda persona natural o jurídica de carácter público o privado que desarrolle actividades de producción, fabricación, importación, construcción, distribución, alquiler o comercialización de bienes, así como prestación de servicios a consumidores, por las que se cobre precio o tarifa. Esta definición incluye a quienes adquieran bienes o servicios para integrarlos a procesos de producción o transformación, así como a quienes presten servicios públicos por delegación o concesión. (INEN, 2013)

Desarrollo sostenible: concepto desarrollado a fines del siglo XX como alternativa al concepto de desarrollo habitual, haciendo énfasis en la reconciliación entre el bienestar económico, los recursos naturales y la sociedad, orientados en forma proactiva e inclusiva como una estrategia para lograr la erradicación de la pobreza, el hambre y las enfermedades evitables. (Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, 2012).

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causará daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (INEN, 2011).

Sistema de control de inocuidad de los alimentos: la combinación de medidas de control que, en su conjunto, asegura que el alimento sea inocuo para su uso previsto (INEN, 2011).

Control sanitario: aplicado a través de las Prácticas Correctas de Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura, políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización (ARCSA, 2015).

Control de calidad: es el conjunto de los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores a través de pruebas de muestreo para verificar que las características del mismo sean óptimas. Las actividades de vigilancia y control sanitario incluyen las de control de calidad, inocuidad y seguridad de los productos procesados de uso y consumo humano. (ARCSA, 2017).

Trazabilidad: consiste en un conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar cada producto desde su origen hasta su destino final. Es decir, es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un determinado producto (FAO, 2016).

INEN: Instituto Ecuatoriano de Normalización, entidad nacional encargada de formular las normas técnicas ecuatorianas bajo el lineamiento de satisfacer las necesidades locales y facilitar el comercio nacional e internacional. Es decir la aplicación de un sello que garantiza al consumidor un producto confiable.

ISO: International Organization for Standardization, norma definida por la Organización Internacional de Normalización para estandarizar normas técnicas que contribuyen a 1 desarrollo, producción y suministro de productos así como de servicios.