

## EMPAQUES Y FRIGORÍFICOS BURBUJAS

### 1. PRINCIPIOS GENERALES

Ante la ocurrencia de un evento en el Área Libre de Mosca de los Frutos se implementarán las medidas cuarentenarias establecidas en el Plan de Emergencia aprobado por la Resolución N° 152 del 27 de marzo de 2006 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

La producción que se destina a un mercado con restricciones para Mosca de los Frutos proveniente de un área regulada y cosechada a partir del 10 de diciembre de 2018, deberá cumplir sin excepción con el Tratamiento Cuarentenario que establezca el SENASA o con lo determinado en el presente Anexo.

### 2. DEFINICIONES

2.1 Se entiende por Empaque Burbuja a aquel establecimiento habilitado fitosanitariamente por el SENASA para realizar el procesamiento de fruta y que da cumplimiento a las condiciones descriptas en el presente Anexo. El mismo podrá ser:

2.1.1 Empaque Burbuja para proceso de fruta originaria del Área Libre en el Área Regulada, sin que la fruta pierda su condición de libre y que pueda ser exportada a países con restricciones para Mosca de los Frutos.

2.1.2 Empaque Burbuja para proceso de fruta originaria del Área Regulada en el Área Libre, preservando el estatus de Área Libre de la Región Patagónica.

2.2 Se entiende por Frigorífico Burbuja a aquel establecimiento habilitado fitosanitariamente por el SENASA para realizar tratamiento de frío cuarentenario a fruta originaria del Área Regulada o brindar servicio de frío de conservación a fruta originaria del Área Libre, sin que la misma pierda su condición fitosanitaria.

### 3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Las características que deberá cumplir un Empaque/Frigorífico Burbuja son las que se detallan a continuación:

3.1 Empaque y/o Frigorífico Burbuja es aquel que se acondiciona mediante distintos elementos (malla antiáfida o similar, dobles cortinas plásticas, flujo laminar de aire,

etc.), que permitan asegurar la hermeticidad, evitando cualquier movimiento de insectos hacia adentro o hacia afuera del mismo.

- 3.2 En primer lugar se deben presentar los planos/proyectos de Galpón y/o Frigorífico Burbuja a la Dirección de Centro Regional del SENASA, quien verificará y aprobará los mismos y los habilitará fitosanitariamente.
- 3.3 Las mallas utilizadas en el aislamiento del edificio no deben ser de una abertura mayor de UNO COMA CINCO MILÍMETROS (1,5 mm). Tomando en cuenta ese criterio se podrá usar:
  - Malla antiáfida.
  - Malla media sombra al CIENTO POR CIENTO (100 %).
  - Doble malla media sombra al OCHENTA POR CIENTO (80 %).
- 3.4 Los accesos utilizados por el personal deben contar con un sistema de doble puerta.
- 3.5 Los accesos de montacargas y carretillas deben contar con dobles cortinas plásticas, cada una con sus cintas superpuestas en un TREINTA POR CIENTO (30 %), aproximadamente.
- 3.6 Los accesos de camiones deben contar con doble cortina plástica, más cortina de aire o forzador de aire; o puerta enmallada más cortina de aire o forzador de aire; o doble puerta enmallada.
- 3.7 Cualquier otra abertura que no forme parte de los accesos anteriormente descritos, debe ser sellada por algún material tipo poliuretano expandido, goma espuma, material aislante de cámaras frigoríficas, etc.
- 3.8 Para el caso de puertas/portones ya existentes que no cumplan con los parámetros arriba indicados, deben ser precintados por el SENASA para asegurar su inviolabilidad. Las salidas de emergencia se deberán fajar para permitir su uso en caso necesario.

#### 4. PROCEDIMIENTO GENERAL

- 4.1 Las cargas que ingresan (cajones o contenedores) deben hacerlo perfectamente aisladas y trazadas.

- 4.2 En los Frigoríficos Burbujas se realizará el tratamiento de frío cuarentenario, de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 472 del 24 de octubre de 2014 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
- 4.3 En frigoríficos convencionales ubicados en el Área Regulada y habilitados por el SENASA, se podrá realizar el tratamiento de frío cuarentenario, de acuerdo a lo establecido en la citada Resolución N° 472/14, a la fruta proveniente de esa área, a efectos de autorizar su salida sin poner en riesgo al Área Libre.
- 4.4 Será responsabilidad de la Dirección de Centro Regional del SENASA o de quien éste designe, verificar la correcta aplicación del referido tratamiento.
- 4.5 A partir de allí, esa fruta podrá ser trasladada (preservando la trazabilidad) a cualquier empaque del Área Libre para ser procesada y enviada a cualquier destino, excepto a mercados con restricciones cuarentenarias.
- 4.6 La fruta originaria de diferentes áreas (reguladas y libres) debe estar separada en distintas cámaras y ser trabajada de manera separada. Las cámaras, una vez desocupadas, se desinfectarán como medida preventiva.
- 4.7 Todo movimiento de fruta entre áreas de distinto estatus deber ser solicitado de manera formal (nota, fax) a la Dirección de Centro Regional del SENASA con VEINTICUATRO HORAS (24 hs) de anticipación. Se deberá informar origen, destino, fecha y hora aproximada de carga/descarga de cada envío.
- 4.8 La Dirección de Centro Regional del SENASA autorizará cada traslado de fruta, en forma particular, con las medidas de resguardo correspondientes.

## 5. DEL TRANSPORTE

El transporte debe cumplir con las siguientes medidas:

- 5.1 La carga debe ser supervisada y certificada por el SENASA o por quien éste designe, procediendo a su precintado en origen y a su liberación en destino.
- 5.2 El transportista debe llevar el remito donde conste: origen y destino de la fruta, especie y variedad, número de Unidad Mínima de Inscripción (UMI), cantidad de envases, kilos aproximados, patente del vehículo y número/s de precinto/s.
- 5.3 Los vehículos utilizados podrán ser:

Camión abierto: debe llevar la carga (fruta en bins, a granel o embalada) cubierta totalmente con lona o malla media sombra con OCHENTA POR CIENTO (80 %) de densidad y en buen estado de conservación. La lona o malla debe cubrir la totalidad de la carga, y se deberá colocar sogas únicas y precinto/s.

Camión térmico: deben precintarse todas las aberturas.

## 6. PROCEDIMIENTO DE INGRESO A EMPAQUE BURBUJA.

- 6.1 Previo al ingreso de la fruta al empaque, el SENASA o quien éste designe verificará el cumplimiento de las medidas de resguardo del transporte y la documentación correspondiente, así como la inviolabilidad de los precintos.
- 6.2 No podrá procesarse simultáneamente fruta originaria del Área Libre con fruta originaria de un Área Regulada. Se deberá limpiar la línea de empaque previo al procesamiento de fruta originaria de áreas de distintos estatus.
- 6.3 La fruta empacada debe trasladarse con medidas de resguardo hacia el lugar de almacenamiento.
- 6.4 La fruta empacada originaria del Área Libre y del Área Regulada debe almacenarse en forma separada.
- 6.5 El destino del descarte del empaque de fruta originaria del Área Regulada debe ser la molienda inmediata, sin permanecer en el establecimiento.

## 7. PROCEDIMIENTO DE INGRESO A FRIGORÍFICO BURBUJA

- 7.1 Previo al ingreso de la fruta al Frigorífico Burbuja, el SENASA o quien éste designe verificará el cumplimiento de las medidas de resguardo del transporte y la documentación correspondiente.
- 7.2 Se debe mantener la trazabilidad de la fruta, siendo almacenada en cámaras separadas la fruta originaria del Área Libre y del Área Regulada.
- 7.3 Una vez desocupada la cámara que hubiera contenido fruta del Área Regulada, la misma debe limpiarse y desinfectarse.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2019 - Año de la Exportación

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EE 67774862/2018 ANEXO I - EMERGENCIA POR MOSCA DE LOS FRUTOS  
(EMPAQUES)

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.