



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 152/2021

RESOL-2021-152-APN-PRES#SENASA

Ciudad de Buenos Aires, 25/03/2021

VISTO el Expediente N° EX-2020-56501528- -APN-DGTYA#SENASA; la Ley N° 27.233; los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, DECTO-2017-891-APN-PTE del 1 de noviembre de 2017 y DECTO-2019-776-APN-PTE del 19 de noviembre de 2019; las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF) Nros. 18 “Directrices para utilizar la irradiación como medida fitosanitaria” del año 2003, 26 “Establecimiento de áreas libres de plagas para moscas de la fruta (Tephritidae)” del año 2009 y 28 “Tratamientos fitosanitarios para plagas reglamentadas” del año 2009, todas de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO); la Resolución Conjunta N° RESFC-2017-13-APN-SECPREI#MS del 3 de octubre de 2017 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS y de la ex-SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR; la Resolución General Conjunta N° RESGC-2018-4297-E-AFIP-AFIP del 24 de agosto de 2018 de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS y del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA; las Resoluciones Nros. 202 del 1 de abril de 1992 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, RESOL-2018-56-APN-SECMA#MM del 15 de mayo de 2018 de la entonces SECRETARÍA DE MODERNIZACIÓN ADMINISTRATIVA del ex-MINISTERIO DE MODERNIZACIÓN, 134 del 22 de marzo de 1994 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, 515 del 16 de noviembre de 2001, 472 del 24 de octubre de 2014, 31 del 4 de febrero de 2015, RESOL-2018-11-APN-PRES#SENASA del 5 de enero de 2018, RESOL-2018-1039-APN-PRES#SENASA del 21 de diciembre de 2018, RESOL-2019-77-APN-PRES#SENASA del 30 de enero de 2019, RESOL-2019-1525-APN-PRES#SENASA del 14 de noviembre de 2019 y RESOL-2020-892-APN-PRES#SENASA del 11 de diciembre de 2020, todas del citado Servicio Nacional; las Disposiciones Nros. 1 del 11 de enero de 2011 y 4 del 7 de febrero de 2014, ambas de la Dirección Nacional de Protección Vegetal del aludido Servicio Nacional, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Artículo 1° de la Ley N° 27.233 se declara de interés nacional la sanidad de los animales y los vegetales, así como la prevención, el control y la erradicación de las enfermedades y de las plagas que afecten la producción silvoagropecuaria nacional, en tanto que en su Artículo 2° se declaran de orden público las normas nacionales por las cuales se instrumenta o reglamenta el desarrollo de las acciones destinadas a preservar la sanidad animal y la protección de las especies de origen vegetal, siendo el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) la autoridad de aplicación y el encargado de planificar, ejecutar y controlar el desarrollo de las acciones previstas en la referida ley.



Que, además, por el Artículo 3º de dicha ley se establece la responsabilidad de los actores de la cadena agroalimentaria en velar por la sanidad, inocuidad, higiene y calidad de la producción de acuerdo con la normativa vigente.

Que el Decreto N° DECTO-2019-776-APN-PTE del 19 de noviembre de 2019 aprueba la Reglamentación de la citada Ley N° 27.233.

Que las plagas *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* son plagas cuarentenarias presentes en la REPÚBLICA ARGENTINA, según el listado aprobado por la Resolución N° 202 del 1 de abril de 1992 de la entonces SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Que el Programa Nacional de Control y Erradicación de Moscas de los Frutos (PROCEM), aprobado por la Resolución N° 134 del 22 de marzo de 1994 del ex-**INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**, establece las acciones protectoras tendientes al control y erradicación de las mencionadas plagas en las distintas zonas del país.

Que a través de la Resolución N° 472 del 24 de octubre de 2014 del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** se aprueba el procedimiento para la habilitación fitosanitaria y funcionamiento de los centros de tratamientos cuarentenarios de fumigación con Bromuro de Metilo, de los centros de tratamientos cuarentenarios con frío y de los centros combinados (fumigación con Bromuro de Metilo-frío).

Que mediante la Resolución N° RESOL-2019-1525-APN-PRES#SENASA del 14 de noviembre de 2019 del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** se ratifica y mantiene el Programa Nacional de Prevención y Erradicación de *Lobesia botrana* (PNPyE Lb) Denis y Schiffenmüller, oportunamente aprobado por la Resolución N° 729 del 7 de octubre de 2010 del mencionado Servicio Nacional.

Que a través de la Resolución N° RESOL-2018-11-APN-PRES#SENASA del 5 de enero de 2018 del aludido Servicio Nacional se aprueba el Sistema Integrado de Gestión para la emisión digital del certificado de tratamiento cuarentenario para mercado interno, en adelante "Sistema Integrado de Gestión de Protección Vegetal - Sistema Único de Fiscalización Permanente (SIGPV - SUFP)".

Que la Disposición N° 1 del 11 de enero de 2011 de la Dirección Nacional de Protección Vegetal del citado Servicio Nacional instrumenta los tratamientos cuarentenarios para fruta fresca/pasas de uva sin industrializar.

Que mediante la Disposición N° 4 del 7 de febrero de 2014 de la referida Dirección Nacional se establecen los tratamientos cuarentenarios contra la plaga *Lobesia botrana* para fruta fresca de vid.

Que las plagas reglamentadas para la REPÚBLICA ARGENTINA se encuentran listadas en la página Web Oficial de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) (<https://www.ippc.int/en/countries/argentina/reportingobligation/3>).



Que a través de la Resolución N° RESOL-2018-1039-APN-PRES#SENASA del 21 de diciembre de 2018 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA se simplifica y unifica en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la Dirección Nacional de Protección Vegetal, la inscripción de los responsables técnicos y/u otros operadores privados que desempeñen tareas fitosanitarias específicas de protección vegetal.

Que en el Punto 8 del Anexo de la referida Resolución N° 472/14, sustituido por el Artículo 14 de la citada Resolución N° 1.039/18, se crea el Registro Nacional de Centros de Tratamientos Cuarentenarios en el ámbito de la mentada Dirección Nacional.

Que por la Resolución N° RESOL-2019-77-APN-PRES#SENASA del 30 de enero de 2019 del citado Servicio Nacional se aprueba el Programa de Residuos Orgánicos Regulados para la gestión de los residuos regulados desde su generación, clasificación, descarga, transporte y disposición final.

Que mediante la Resolución N° RESOL-2020-892-APN-PRES#SENASA del 11 de diciembre de 2020 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA se crea el Sistema de Gestión de Centros de Tratamientos Cuarentenarios, afectado a la aplicación de tratamientos cuarentenarios de artículos reglamentados.

Que resulta de vital importancia evitar la introducción y dispersión de plagas en las Regiones Protegidas de la REPÚBLICA ARGENTINA, a través de artículos reglamentados.

Que la normativa vigente en la materia regula la realización de distintas acciones tendientes a impedir el ingreso de plagas cuarentenarias a las áreas protegidas, las que se llevan a cabo fundamentalmente en cámaras de fumigación con Bromuro de Metilo, en cámaras de frío o en aquellos recintos habilitados para tal fin.

Que, como resultado de ello, la Región Patagónica ha logrado el estatus de área libre de *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*.

Que, por su parte, la Provincia de MENDOZA ha logrado los estatus de área libre de *Anastrepha fraterculus* en toda la provincia, de libre de *Ceratitis capitata* en las Regiones Oasis Centro y Sur y de escasa prevalencia de *Ceratitis capitata* en las Regiones Oasis Norte y Este.

Que en las regiones productoras de frutos hospedantes con los que se abastece, entre otras, a las áreas libres o de escasa prevalencia, se viene generado un considerable incremento de las plagas en cuestión por razones climáticas.

Que ante esta circunstancia y teniendo en cuenta los logros obtenidos que permiten a las producciones de las mencionadas áreas protegidas la colocación de sus productos en los más exigentes mercados internacionales, se hace necesario reforzar, con carácter de urgente, las actuales medidas cuarentenarias, con el fin de evitar la pérdida del estatus fitosanitario alcanzado.





Que en tal sentido, y considerando los buenos resultados obtenidos en otros países, corresponde establecer un límite de infestación de los productos hospedantes de Moscas de los Frutos basado en estudios estadísticos con un nivel de confianza del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95 %), como condición previa para permitir la realización de los tratamientos establecidos por la normativa vigente.

Que, en virtud de ello, resulta necesario actualizar los requisitos mínimos para la habilitación fitosanitaria y operación de centros de aplicación de tratamientos cuarentenarios que efectúen tratamientos sobre productos hospedantes de Mosca de los Frutos y/o de cualquier otra plaga que categorice como plaga cuarentenaria presente para el país.

Que en razón de los daños fitotóxicos que puedan provocar los tratamientos con Bromuro de Metilo sobre los hospedantes tratados, no se permite realizar en la misma cámara y al mismo tiempo tratamientos cuarentenarios con dicho compuesto sobre distintas especies que necesiten diferentes valores de los parámetros de concentración de Bromuro de Metilo, temperatura o tiempo de exposición.

Que el Código Alimentario Argentino (CAA) establece los aspectos generales y los requisitos que se deben cumplir para someter los alimentos a la acción de energía ionizante, como así también las disposiciones para el funcionamiento de instalaciones de irradiación de alimentos destinados al consumo humano.

Que, asimismo, dispone que los alimentos no deben ser sometidos a una irradiación repetida debido a que las dosis se suman y podrían superar la dosis máxima tolerada por el producto (excepto cereales y sus harinas, legumbres, semillas, oleaginosas, frutas desecadas o deshidratadas, condimentos vegetales, té y hierbas para infusiones, con el fin de controlar la reinfestación por insectos).

Que mediante la Resolución Conjunta N° RESFC-2017-13-APN-SECPREI#MS del 3 de octubre de 2017 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS y de la ex-SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR, se modifica el Artículo 174 del Capítulo III "Condiciones Generales" del Código Alimentario Argentino (CAA), referido a la regulación de la irradiación de alimentos e ingredientes alimentarios, habilitando el uso de energía ionizante con fines de cuarentena.

Que la irradiación con fines cuarentenarios está mundialmente reconocida y reglamentada a través de las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias Nros. 18 "Directrices para utilizar la irradiación como medida fitosanitaria" del año 2003 y 28 "Tratamientos fitosanitarios para plagas reglamentadas" del año 2009, ambas de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).

Que la AUTORIDAD REGULATORIA NUCLEAR (ARN) es la autoridad competente para la habilitación a nivel nacional de las plantas de irradiación, en el marco de la legislación vigente.

Que por la Resolución General Conjunta N° RESGC-2018-4297-E-AFIP-AFIP del 24 de agosto de 2018 de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS y del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, se aprueba el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal Electrónico (DTV-e), como único documento válido para amparar el tránsito de productos, subproductos y derivados de origen vegetal, nacionales o



importados, incluidos en el ámbito de aplicación de la mencionada norma.

Que el Decreto N° DECTO-2017-891-APN-PTE del 1 de noviembre de 2017 aprueba las Buenas Prácticas en Materia de Simplificación aplicables para el funcionamiento del Sector Público Nacional, el dictado de la normativa y sus regulaciones.

Que mediante la Resolución N° RESOL-2018-56-APN-SECMA#MM del 15 de mayo de 2018 de la entonces SECRETARÍA DE MODERNIZACIÓN ADMINISTRATIVA del ex-MINISTERIO DE MODERNIZACIÓN, incorpora a la plataforma Trámites a Distancia (TAD) del sistema de Gestión Documental Electrónica (GDE), las prestaciones del SENASA vinculadas a importación y/o exportación de productos de origen vegetal, a centros de tratamiento de embalajes de madera (CATEM, FEM y HOSETRAM) y de tratamientos cuarentenarios.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto de conformidad con las facultades conferidas por el Artículo 8º, incisos e) y f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996 y sus modificatorios.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º.- Condiciones para la habilitación fitosanitaria y el funcionamiento de los Centros de Tratamientos Cuarentenarios (CTC). Se establecen las condiciones para la habilitación fitosanitaria y el funcionamiento de los CTC que realicen tratamientos cuarentenarios sobre artículos reglamentados en la REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 2º.- Autoridad de aplicación. La Dirección Nacional de Protección Vegetal (DNPV) del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) es la autoridad de aplicación de la presente resolución, resultando competente para modificar y/o aprobar los requisitos necesarios para la habilitación/rehabilitación fitosanitaria de los CTC, el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos como Directores Técnicos y Operadores de CTC y de los Certificados de Habilitación Fitosanitaria, el contenido de su información, como así también para actualizar la operación de los CTC y la nómina de especies vegetales hospederas de plagas cuarentenarias, y para incluir otros tratamientos cuarentenarios contra las plagas cuarentenarias y/o modificar los ya existentes.

ARTÍCULO 3º.- Glosario. A los efectos de la presente resolución, se entiende por:

Inciso a) Artículo reglamentado: cualquier planta, producto vegetal, lugar de almacenamiento, de empaqueo, medio de transporte, contenedor, suelo y cualquier otro organismo, objeto o material capaz de albergar o dispersar plagas,



que se considere que debe estar sujeto a medidas fitosanitarias, en particular en el transporte internacional. [FAO, 1990; revisado FAO, 1995; CIPF, 1997]

Inciso b) Calibración: conjunto de operaciones que establece, bajo condiciones específicas, la relación entre los valores de una cantidad indicada por un instrumento de medición o sistema de medición, o los valores representados por una medida de material o un material de referencia, y los valores correspondientes realizados por las normas.

Inciso c) Cámaras de fumigación con Bromuro de Metilo: recintos herméticos a los gases, de forma tal que permiten aplicar durante el tiempo necesario, los tratamientos cuarentenarios establecidos para el control de las plagas.

Inciso d) Centro de Tratamientos Cuarentenarios (CTC): se entiende por CTC a la cámara o conjunto de cámaras habilitadas con el objeto de aplicar tratamientos cuarentenarios a especies hospedantes de plagas cuarentenarios, siempre que reúnan los requisitos establecidos en la presente resolución.

Los CTC comprenden:

Apartado I) Cámaras de fumigación con Bromuro de Metilo.

Apartado II) Cámaras de frío.

Apartado III) Centros combinados de fumigación con Bromuro de Metilo - Frío.

Apartado IV) Centros de energía ionizante (irradiación).

Inciso e) Certificado: documento oficial que atestigua el estatus fitosanitario de cualquier envío sujeto a reglamentaciones fitosanitarias. [FAO, 1990]

Inciso f) Certificado Fitosanitario: certificado diseñado según los modelos de certificado de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). [FAO, 1990]

Inciso g) Distribución de la dosis: la variación espacial de la dosis absorbida a lo largo de la carga del proceso, integrada en un tratamiento completo. Los valores extremos son la dosis máxima (Dmax) y la dosis mínima (Dmin).

Inciso h) Dosímetro: dispositivo o material que, cuando es irradiado, exhibe un cambio cuantificable que se puede relacionar con la dosis absorbida en un material dado utilizando instrumentación y técnicas analíticas apropiadas.

Inciso i) Dosis absorbida: cantidad de energía de radiación ionizante absorbida por unidad de masa de un objetivo especificado. [NIMF 18, 2003; revisado CMF, 2012]. La unidad de dosis absorbida es el GRAY (Gy), donde UN GRAY (1 Gy) es equivalente a la absorción de UN JOULE POR KILOGRAMO (1 J/kg).

Inciso j) Dosis de Tolerancia: dosis máxima de radiación que tolera una fruta o verdura sin perjudicar su calidad nutritiva ni atributos sensoriales.



Inciso k) Dosis Genérica: dosis de eficacia para un grupo de plagas. Dosis de Eficacia: dosis mínima de radiación para lograr el efecto técnico deseado sobre una plaga o grupo de plagas: inhibición emergencia del adulto, esterilidad.

Inciso l) Dosis mínima absorbida (Dmin): dosis mínima absorbida y localizada dentro del proceso de carga. [NIMF N° 18, 2003]

Inciso m) Fumigación: tratamiento con un agente químico que alcanza al producto básico en forma total o principalmente en estado gaseoso. [FAO, 1990; revisado FAO, 1995]

Inciso n) Inactivación: hacer que los microorganismos sean incapaces de desarrollarse. [NIMF N° 18, 2003]

Inciso ñ) Infestación: presencia en un producto de una plaga viva de la planta o producto vegetal de interés. La infestación incluye infección. [CEMF, 1997; revisado CEMF, 1999]

Inciso o) Inspector: persona autorizada por una Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) para desempeñar sus funciones. [FAO, 1990]

Inciso p) Irradiación: tratamiento con cualquier tipo de radiación ionizante. [NIMF N° 18, 2003]

Inciso q) Mapeo de Dosis: medición de la distribución y variabilidad de la dosis en el material irradiado en condiciones definidas.

Inciso r) Medida fitosanitaria: cualquier legislación, reglamentación o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción o dispersión de plagas cuarentenarias o de limitar las repercusiones económicas de las plagas no cuarentenarias reglamentadas. [NIMF N° 4, 1995; revisado CIPF, 1997; CIMF, 2002]

Inciso s) ONPF: Organización Nacional de Protección Fitosanitaria.

Inciso t) Plaga: cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales. [FAO 1990; revisado FAO, 1995; CIPF, 1997]

Inciso u) Plaga cuarentenaria: plaga de importancia económica potencial para el área en peligro aun cuando la plaga no esté presente o, si está presente, no está extendida y se encuentra bajo control oficial. [FAO 1990; revisado FAO, 1995; CIPF, 1997; aclaración, 2005]

Inciso v) Plaga Reglamentada: plaga cuarentenaria o plaga no cuarentenaria reglamentada. [CIPF, 1997]

Inciso w) Tratamiento: procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o ya sea para esterilizarlas o desvitalizarlas. [FAO 1990; revisado FAO, 1995; NIMF N° 15, 2002; NIMF N° 18, 2003; CIMF, 2005]

Inciso x) Sistema dosimétrico: sistema utilizado para determinar la dosis absorbida, compuesto por dosímetros, instrumentos de medición, patrones de referencia asociados y procedimientos para la utilización del sistema.





ARTÍCULO 4º.- Inspección. La inspección de los tratamientos cuarentenarios sobre artículos reglamentados se efectuará conforme a los lineamientos establecidos por el SENASA en la presente resolución, previa notificación a las partes involucradas. La prestación de dichos servicios será efectuada por un inspector fiscalizador o por aquella persona jurídica a quien el SENASA encomiende tal función, mediante la celebración de un acuerdo sanitario, y se encontrará sujeta al pago de los aranceles establecidos en la Resolución Nº RESOL-2020-221-APN-MAGYP del 28 de octubre de 2020 del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA o la que en el futuro la reemplace o amplíe.

ARTÍCULO 5º.- Aranceles. El costo anual en concepto de habilitación o rehabilitación fitosanitaria por cámara de fumigación con Bromuro de Metilo, cámaras de frío o combinados, o de centros de aplicación de energía ionizante como tratamiento cuarentenario, como así también de los servicios de inspección, debe ser abonado de conformidad con lo dispuesto en la citada Resolución Nº 221/20 o la que en el futuro la reemplace o amplíe.

ARTÍCULO 6º.- Listado de Hospedantes de Mosca de los Frutos. Se aprueba el "LISTADO DE HOSPEDANTES DE MOSCA DE LOS FRUTOS" que, como Anexo I (IF-2021-12305156-APN-DNPV#SENASA), forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 7º.- Irradiación. Se aprueba la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias (NIMF) Nº 28 "Tratamientos fitosanitarios para plagas reglamentadas" del año 2009 de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) de la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) y sus Anexos, para la aplicación de tratamientos fitosanitarios en todo el territorio de la REPÚBLICA ARGENTINA.

CAPÍTULO II

DISPOSICIONES PARA LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON BROMURO DE METILO

ARTÍCULO 8º.- Habilitación fitosanitaria de CTC para fumigación con Bromuro de Metilo. Se aprueba el procedimiento para la habilitación fitosanitaria de los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo, a cuyo fin se debe dar cumplimiento con los requisitos documentales, técnicos generales y específicos y de dotación de personal previstos en la presente norma.

ARTÍCULO 9º.- Requisitos documentales para la habilitación fitosanitaria de los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo. Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo que deseen obtener la habilitación fitosanitaria, deben iniciar el trámite a través de la plataforma Trámites a Distancia (TAD) del sistema de Gestión Documental Electrónica (GDE), presentando la siguiente documentación:

Inciso a) Planos y memoria técnica descriptiva de cada uno de los componentes del CTC con detalles y materiales constructivos.

Inciso b) Planos de vista en planta de todo el CTC, de corte longitudinal y de corte transversal de cada una de las cámaras. Todos los planos deben estar confeccionados en escala UNO EN CIENTO (1:100) y debidamente acotados, reservándose el SENASA la potestad de solicitar detalles puntuales en la escala que en cada caso determine.





Inciso c) Protocolo (memoria técnica operativa) del movimiento de palets desde el ingreso al CTC previo al tratamiento hasta el despacho.

Inciso d) Trazado del sistema de inyección y de los circuitos eléctricos que transmiten las señales de los eventos registrados en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, esto debe incluir la señal (ABIERTO o CERRADO) de los microswitch desde los Dámper 2 (D2) de cada cámara, Dámper 3 (D3) y puerta hasta la sala de monitoreo y control, identificando los conductos eléctricos con diferentes colores.

Apartado I) Los circuitos eléctricos deben estar visibles.

Apartado II) Los microswitch deben ser identificados de manera adecuada con algún tipo de cartelería para su fácil identificación.

Inciso e) Diagrama de recorrido de las cañerías transportadoras del fumigante y la totalidad de las válvulas, desde la garrafa de Bromuro de Metilo hasta su ingreso a cada una de las cámaras. Dicho diagrama debe reflejar que los conductos de bromuro estén totalmente visibles.

Inciso f) Certificado de inscripción en el Registro Provincial de Aplicadores de Productos Fitosanitarios que corresponda por jurisdicción, conforme lo establecido en el Capítulo VII del presente cuerpo normativo.

Inciso g) Certificado de Habilitación Provincial y Municipal correspondiente para el funcionamiento de cada CTC con Bromuro de Metilo.

Inciso h) Certificado de calibración de Termómetro Patrón vigente.

Inciso i) Certificado de calibración del Sensor de chimenea vigente.

Inciso j) Certificado de calibración del Analizador de gases vigente.

Inciso k) Certificado de calibración de la Balanza vigente.

Inciso l) Certificado de calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, y sensores de temperatura, tanto de ambiente como los de pulpa.

Inciso m) Certificado de calibración de detector electrónico.

Inciso n) Certificado de equipo autónomo vigente.

Inciso ñ) Los certificados de calibración de los instrumentos deben ser emitidos por las empresas que se encuentran acreditadas en el Servicio Argentino de Calibración y Medición (SAC), organismo integrado por una red de laboratorios supervisados por el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI).

Inciso o) Certificado de habilitación del Director Técnico y de los Operadores.



Inciso p) Nota del Director Técnico donde se responsabiliza por el correcto funcionamiento del CTC, por la correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios y por la seguridad en el CTC.

Inciso q) Certificado de buena salud del Director Técnico y de los Operadores.

Inciso r) Certificado de análisis de sangre del Director Técnico y de los Operadores.

Inciso s) Nota de solicitud para la habilitación fitosanitaria por parte del SENASA.

Inciso t) Comprobante de pago de los aranceles, conforme la normativa vigente.

ARTÍCULO 10.- Requisitos Técnicos Generales. Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben cumplir con los siguientes requisitos técnicos generales:

Inciso a) Diseño de las cámaras: el diseño de las cámaras debe contemplar DOS (2) áreas anexas a las mismas y separadas entre sí, a saber:

Apartado I) el área de recepción de mercadería, que debe permitir el conveniente manipuleo de los productos que aún no han sido tratados para su introducción en la cámara;

Apartado II) el área de seguridad, que debe permitir el conveniente manipuleo y carga en el transporte de la mercadería ya tratada, de tal forma que asegure el aislamiento, evitando reinfestaciones una vez que la mercadería haya sido tratada y retirada de la cámara para su carga en el transporte.

Inciso b) Ubicación de las cámaras: al seleccionar el sitio de ubicación de las cámaras se recomienda que cumpla con las siguientes características:

Apartado I) bien ventilado;

Apartado II) no habitado, que pueda ser efectivamente aislado y señalizado;

Apartado III) bien iluminado;

Apartado IV) con fuente de corriente eléctrica;

Apartado V) con fuente de agua potable;

Apartado VI) las cámaras deben estar ubicadas y operadas de modo que no presenten riesgos para el personal que trabaja en ellas o cerca de las mismas.

Inciso c) La estructura y los cerramientos de la cámara deben asegurar hermeticidad y evitar la pérdida del fumigante, debiendo retener al mismo durante el tiempo de exposición del tratamiento.

Inciso d) Las aberturas deben asegurar la hermeticidad y mantener su funcionalidad, bajo todas las condiciones de operación de la cámara. Deben soportar, además, la presión que se genere en el interior de la cámara. La puerta



debe contar con un swichs que indique su apertura y/o cierre.

Inciso e) El tamaño de la cámara deberá ser acorde a la cantidad de producto a fumigar en un determinado período de tiempo.

Inciso f) Las cámaras pueden ser construidas con diferentes tipos de materiales, pero en todos los casos deben posibilitar un cierre hermético y tener suficiente resistencia como para soportar la presión interior. El material de construcción utilizado debe ser impermeable e inalterable al fumigante.

Inciso g) Deben estar provistas de un eficiente sistema de inyección y distribución del fumigante, así como de un eficiente sistema de calefacción y de circulación interna de calor.

Inciso h) Deben estar provistas de un eficiente sistema de eliminación de gases al final de la operación.

Inciso i) En el caso de que no se trabaje con pallets, las cámaras deben tener sobre el piso una estructura de apoyo removible que permita la circulación del gas.

Inciso j) El Director Técnico y los Operadores deben realizar y presentar un chequeo médico anual completo, incluyendo análisis de sangre y concentración de Bromuro de Metilo en la misma.

ARTÍCULO 11.- Requisitos técnicos específicos. Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben cumplir con los siguientes requisitos técnicos específicos para realizar un eficaz tratamiento cuarentenario y poder ser aprobados para su utilización:

Inciso a) Las cámaras debe ser herméticas.

Inciso b) El Bromuro de Metilo utilizado debe ser al CIEN POR CIENTO (100 %).

Inciso c) La capacidad máxima de carga para la aplicación de Bromuro de Metilo no debe superar el OCHENTA POR CIENTO (80 %) del volumen total de la cámara vacía.

Inciso d) Las garrafas de Bromuro de Metilo deben ser registradas conforme los lineamientos que disponga la DNPV.

Inciso e) Debe tener un sistema interno de circulación de aire para homogeneizar la mezcla aire-fumigante en su interior.

Apartado l) Debe permitir circular al menos UN TERCIO (1/3) del volumen total de la cámara por minuto y garantizar la homogeneidad durante los TREINTA (30) minutos iniciales del tratamiento.

Inciso f) Sistema de inyección de Bromuro de Metilo. Las cámaras deben permitir la inyección en estado gaseoso de la dosis establecida de Bromuro de Metilo para cada tratamiento. El sistema de inyección debe:

Apartado l) Estar totalmente visible a lo largo de todo su trayecto.





Apartado II) Constar de un cilindro de Bromuro de Metilo. Se debe utilizar Bromuro de Metilo puro al CIENTO POR CIENTO (100 %). El mismo debe estar inscripto en la Dirección de Agroquímicos y Biológicos de la DNPV, de conformidad con las previsiones de la Resolución N° 350 del 30 de agosto de 1999 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

Apartado III) Para dosificar el Bromuro de Metilo se debe utilizar una balanza electrónica con una precisión de al menos CIENTO GRAMOS (100 g) y una capacidad de CERO KILOGRAMOS a DOSCIENTOS KILOGRAMOS (0 kg – 200 kg) con su correspondiente certificado vigente de calibración.

Apartado IV) Poseer vaporizador: consiste en un recipiente metálico que permite contener agua, la cual se calienta hasta lograr una temperatura mínima de SESENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (65 °C). Posee en su interior un serpentín de cañerías de cobre de MEDIA PULGADA (1/2") o TRES CUARTOS PULGADA (3/4") de diámetro, con longitud superior a los QUINCE METROS (15 m) sumergidos en el agua, permitiendo así una rápida gasificación del Bromuro de Metilo. Para utilizar otros sistemas, los mismos deben ser aprobados previamente por el SENASA.

Apartado V) Las cañerías de cobre de MEDIA PULGADA (1/2") o TRES CUARTOS PULGADA (3/4"), según la velocidad de inyección deseada, deben conectar la garrafa de Bromuro de Metilo con el vaporizador y de éste al interior de la cámara. Deben finalizar cerca de la salida de aire del ventilador de circulación interna.

Diámetro cañería (pulgadas)	Velocidad de inyección (kilogramos por minuto)
1/2	1
3/4	5

Apartado VI) Poseer un sistema de aire o nitrógeno para realizar el barrido o limpieza de los conductos de Bromuro de Metilo una vez que finalizó la inyección. El ingreso de aire de barrido a la cañería de inyección deberá ubicarse inmediatamente luego de la válvula de salida de la garrafa. Se debe colocar UNA (1) válvula de retención sobre la cañería que lleva el aire o el nitrógeno para el barrido, en la zona adyacente a la cañería de conducción de Bromuro de Metilo.

Inciso g) Debe tener UN (1) sistema de toma de concentraciones de Bromuro de Metilo. El mismo consiste en cañerías que conectan el interior de la cámara con el tablero de toma de muestras, permitiendo de esta manera medir la concentración en el interior de la misma.

Apartado I) Debe poseer como mínimo un Analizador de gases por CTC. Es un instrumento específicamente diseñado para la determinación de la concentración de gases dentro de un recinto en donde se esté realizando una fumigación.

Apartado II) La cantidad de tomas de muestra y su distribución dentro de la cámara debe realizarse conforme el Cuadro "CANTIDAD DE TOMAS DE MUESTRA Y UBICACIÓN DENTRO DE LA CÁMARA" que, como Anexo II (IF-2021-12305281-APN-DNPV#SENASA), forma parte de la presente resolución.





Apartado III) Las cañerías de toma de muestras deben estar conectadas a un tablero con sus respectivas válvulas de cierre. Posteriormente, se deben unir a un conducto por el cual el fumigante pase por el analizador de gases.

Apartado IV) La cañería o manguera de evacuación de los gases que pasan por el Analizador de gases hacia el exterior debe conectarse a la chimenea de evacuación.

Apartado V) En aquellos casos en que los extremos de las cañerías de toma de muestras se encuentren muy distanciados del tablero de toma de muestras, se recomienda utilizar una bomba auxiliar para absorber con mayor rapidez el fumigante que se encuentre en el interior de la cámara.

Inciso h) Para cumplir con los valores de temperatura establecidos en los distintos tratamientos cuarentenarios normados, las cámaras para fumigación con Bromuro de Metilo deben poseer equipos de calefacción que aseguren la temperatura de pulpa y ambiente especificada. Para ello, deben poder entregar las kilocalorías necesarias en un tiempo prudencial.

Apartado I) Para aquellos sistemas de calefacción en los cuales la chimenea no se encuentre accesible para la verificación de ausencia de fugas, la misma debe tener un sistema que permita al inspector poder llegar con los elementos de detección.

Apartado II) Se prohíbe la utilización de sistemas de calefacción en los cuales los gases de combustión entren en contacto con las frutas a tratar, tanto en las cámaras de fumigación como en que se utilicen como recintos de calentamiento.

Inciso i) Toda cámara o centro de fumigación debe contar con un sistema de evacuación o de expulsión del fumigante, que permita la total y efectiva evacuación de los gases de Bromuro de Metilo y una adecuada y segura ventilación del interior de la misma, una vez finalizada la fumigación. Debe estar compuesto por.

Apartado I) Ventilador de extracción, cuyo tamaño dependerá de la cámara y de la rapidez con la cual se quiera evacuar, debiendo el mismo poder circular UN TERCIO (1/3) del volumen total de la cámara por minuto.

Apartado II) Recipiente o caja de mezcla, que debe ser hermético y estar ubicado entre la cámara y el ventilador de extracción. A su vez, debe tener UN (1) Dámper 1 (D1) que le permita tomar aire del ambiente y mezclarlo con el fumigante de la cámara, durante el proceso de evacuación, para diluir la concentración del Bromuro de Metilo antes de su salida por la chimenea.

Apartado III) Chimenea de evacuación a través de la cual se debe evacuar el fumigante. Deber tener una altura mínima de OCHO METROS (8 m), dependiendo de la ubicación de la cámara, sin perjuicio de la normativa ambiental vigente de cada lugar. Se recomienda que la chimenea se ubique en el lado opuesto de la puerta; en caso de que haya DOS (2) puertas, debe ubicarse en una pared lateral cercana a una de ellas.

Apartado IV) Abertura de salida de la mezcla Bromuro de Metilo y aire. La misma consiste en una abertura de salida de la cámara hacia la caja de mezcla y debe tener UN (1) Dámper 2 (D2) o cierre hermético que no permita la fuga del gas durante los tratamientos, dentro del cual se debe ubicar el microswitch que registre el evento





correspondiente. Debe tener UNA (1) rejilla de exclusión fijada a la boca del Dámper que da al interior de la cámara, con DOS (2) orificios u oiales en su marco para que pueda ser precintada por la inspección oficial.

Subapartado 1) Debe poseer UN (1) swich de contacto.

Apartado V) Dámper de ingreso de aire que consiste en una abertura o Dámper 3 (D3) de cierre hermético, para permitir el ingreso de aire al interior de la cámara. El mismo debe contar con UN (1) microswich que registre la apertura y el cierre. Debe tener UNA (1) rejilla de exclusión fijada a la boca del Dámper que da al interior de la cámara, con DOS (2) orificios u oiales en su marco para que pueda ser precintada por la inspección oficial.

Subapartado 1) Debe poseer UN (1) swich de contacto conectado al Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.

Apartado VI) Conductos: unen la/s cámara/s con la caja de mezcla y ésta con la chimenea.

Apartado VII) La concentración de la mezcla de Bromuro de Metilo-aire evacuada no debe ser superior a QUINIENTAS PARTES POR MILLÓN (500 ppm), sin perjuicio de la normativa ambiental vigente en cada lugar.

Inciso j) Deben contar con UN (1) Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas que permita la trasmisión de las señales a través de swich o microswitch en forma automática, que a su vez sea interpretada y almacenada en el Sistema y que pueda ser impresa en el momento que se desee.

Apartado I) El Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas debe estar diseñado de acuerdo con el número de termómetros de pulpa y ambiente que corresponda según el tamaño de la cámara y registrar los eventos específicos. Los distintos sensores de temperatura deben estar perfectamente identificados. Los datos registrados deben ser inviolables. El software debe tener un registro automático "Histórico" en donde conste fecha y hora de cada calibración que se efectúe en algún sensor.

Apartado II) Los eventos a registrar son finalización de la inyección de Bromuro de Metilo (barrido de cañerías), funcionamiento del ventilador para la circulación del aire, iniciación de la evacuación - apertura Dámper 2 (D2) - apertura y cierre de Dámper 2 (D2), Dámper 3 (D3) y puerta, estando correctamente identificados en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.

Apartado III) La válvula de apertura de Bromuro de Metilo hacia el interior de la cámara debe ser comandada electrónicamente y, si el centro de fumigación cuenta con más de UNA (1) cámara, tiene que tener un sistema de enclavamiento eléctrico.

Apartado IV) Deben registrarse automáticamente las temperaturas de los distintos sensores de temperatura.

Apartado V) Debe registrar la concentración de Bromuro de Metilo que es extraído a través del sistema de evacuación.

Apartado VI) Debe entregar los siguientes datos:



Subapartado 1) número de registro otorgado por el SENASA, nombre y dirección del CTC;

Subapartado 2) número de la cámara donde se realiza el tratamiento y de fumigación, el cual debe ser en serie correlativa correspondiente a cada cámara;

Subapartado 3) cantidad y numeración de los certificados de tratamiento cuarentenario que corresponda con cada reporte;

Subapartado 4) especie/s y variedad/s fumigada/s;

Subapartado 5) cantidad y tipo de envases, por especie;

Subapartado 6) cantidad total envases;

Subapartado 7) nombre del/los Operador/es y del Director Técnico;

Subapartado 8) valor de los parámetros aplicados de acuerdo con la especie: temperatura, dosis y tiempo del tratamiento;

Subapartado 9) dosis a aplicar (entendiéndose como la cantidad de Bromuro de Metilo expresada en gramos a inyectar de acuerdo con el tratamiento correspondiente a la especie);

Subapartado 10) registro de la hora y de las correspondientes temperaturas al momento de inyección de la dosis;

Subapartado 11) registro de los datos de mediciones de las tomas de muestra de concentraciones de Bromuro de Metilo (3, 5 o 6);

Subapartado 12) registro de máximos niveles de emisión de Bromuro de Metilo durante la evacuación;

Subapartado 13) peso inicial y final de la garrafa de Bromuro de Metilo;

Subapartado 14) el sistema debe tener almacenado el total de los tratamientos cuarentenarios realizados con su reporte correspondiente;

Subapartado 15) máxima concentración de Bromuro de Metilo que es evacuada.

Apartado VII) Los sistemas deben ser provistos por empresas homologadas por el SENASA, debiendo renovar su condición cada DOS (2) años.

Apartado VIII) Para la homologación de las empresas proveedoras de los Sistemas de Registro y Eventos de Temperatura, deben:

Subapartado 1) presentar la actualización correspondiente del software, con manual de usuario. El mismo debe ser presentado a la DNPV cada vez que se actualice el Sistema.





Subapartado 2) mantener un registro de los servicios realizados a los equipos, sistemas e instrumentos de los establecimientos, y presentarlo en forma semestral al SENASA;

Subapartado 3) presentar un listado del personal habilitado de la empresa que cumpla funciones de calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, con firma;

Subapartado 4) la calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, en cualquiera de sus instancias, como así también los sensores de pulpa asociados, debe realizarse de forma tal que se asegure la inviolabilidad del Sistema.

Inciso k) Las cámaras de fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con sensores de temperaturas de pulpa y de ambiente para el registro continuo durante la fumigación.

Apartado I) Las cámaras deben poseer un termómetro de pulpa manual calibrado para uso del Director Técnico, Operadores o para las inspecciones. La falta del mencionado instrumento imposibilitará el inicio de la fumigación.

Apartado II) Los sensores deben tener una precisión de MÁS MENOS CERO COMA TRES GRADOS CENTÍGRADOS ($\pm 0,3$ °C) en el rango de CERO GRADOS CENTÍGRADOS a TREINTA GRADOS CENTÍGRADOS (0 °C a 30 °C).

Apartado III) Los cables de los sensores de temperatura de la fruta deben tener una longitud apropiada, de tal forma que todas las áreas de la carga puedan ser alcanzadas.

Apartado IV) Los sensores deben ser instalados de modo que permitan desmontarlos en forma parcial para posibilitar su calibración.

Apartado V) Todos los sensores de temperatura de las cámaras de fumigación deben estar identificados en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, de tal forma que se puedan distinguir los sensores en una cámara de aquellos ubicados en las otras.

Apartado VI) En cada cámara, los sensores deben estar perfectamente identificados de acuerdo con el número asignado en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas. Este número debe ser colocado por medio de un rótulo permanente en el cable cerca del sensor. Debe existir un diagrama ilustrando la ubicación e identificación de cada sensor por cada cámara.

Apartado VII) La instalación de los cables de conexión de los sensores (al igual que todo elemento que pase a través de la pared de la cámara) debe ser sellada en forma apropiada.

Apartado VIII) Las cámaras de fumigación con Bromuro de Metilo deben tener la cantidad de elementos sensores según lo indicado en el Cuadro "CANTIDAD DE SENSORES DE TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO" que, como Anexo III (IF-2021-12305428-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.



Apartado IX) Los sensores deben ser sometidos a verificaciones de comportamiento regularmente según lo establecido en el Artículo 19, inciso b) de la presente resolución.

Inciso l) Los CTC con cámaras para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con los siguientes instrumentos de detección y control de emisión de Bromuro de Metilo:

Apartado I) Analizador de gases: deben contar al menos con UN (1) Analizador de gases por CTC. El mismo desde estar específicamente diseñado para la determinación de la concentración de gases dentro de un recinto en donde se esté realizando una fumigación. El principio de funcionamiento es por conductividad térmica.

Inciso m) Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con los siguientes equipos para el control de evacuación del fumigante:

Apartado I) Sensor de chimenea: los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con UN (1) equipo sensor por chimenea con su correspondiente controlador y no con UN (1) controlador compartido, para evitar que alguna cámara quede sin sensor de chimenea, en el caso de fallas eléctricas. El elemento sensor debe quedar fijo en el interior de la chimenea de evacuación.

Subapartado 1) las alarmas sonora y lumínica del sensor de chimenea deben activarse cuando la concentración de Bromuro de Metilo iguale o supere las QUINIENTAS PARTES POR MILLÓN (500 ppm). Las mismas deben estar ubicadas en lugares que sean fácilmente detectables desde distintos puntos del CTC;

Subapartado 2) la concentración de Bromuro de Metilo durante la evacuación debe registrarse en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.

Inciso n) Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con los siguientes equipos de protección personal:

Apartado I) DOS (2) lámparas de haluros completas y CUATRO (4) garrafas de gas propano al CIENTO POR CIENTO (100 %) llenas para dichas lámparas. Las mismas deben estar en buen estado de uso.

Subapartado 1) la lámpara de haluros debe estar compuesta por UN (1) mechero de bronce con anillo de cobre y garrafa de gas propano al CIENTO POR CIENTO (100 %);

Subapartado 2) para un correcto funcionamiento de la lámpara de haluro hay que tener en cuenta que el anillo de cobre debe estar limpio, que hay suministrarle energía calorífica hasta llegar al rojo vivo y que la llama pase por dentro del anillo y no rodear el mismo.

Apartado II) Sensores de ambiente. Debe haber UN (1) sensor de ambiente por cada CTC para fumigación con Bromuro de Metilo, cuyo rango de detección sea de CERO PARTES POR MILLÓN a VEINTE PARTES POR MILLÓN (0 ppm - 20 ppm).

Apartado III) Detector electrónico personal: debe haber UN (1) detector electrónico personal ambiente por cada CTC para fumigación con Bromuro de Metilo para ser utilizado por el personal del CTC, o bien según lo requieran



los agentes del Organismo o quien este delegue.

Subapartado 1) El detector electrónico personal debe estar compuesto por UNA (1) fuente de alimentación con batería recargable o pilas reemplazables, debe poseer UNA (1) bomba para toma de muestras, a través de UNA (1) varilla para detectar Bromuro de Metilo a distancia, y poseer, además, una alarma acústica o acústica y lumínica que deberá accionarse cuando exista una concentración mayor a CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm) del compuesto químico.

Inciso ñ) Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con los siguientes elementos para la seguridad personal:

Apartado I) UNA (1) máscara auto contenida de seguridad.

Apartado II) DOS (2) máscaras con cánister o máscara antigases.

Apartado III) El filtro de la máscara debe ser de carbón activado contra vapores orgánicos. Para un adecuado y seguro uso de este tipo de máscara se debe tener en cuenta la duración del filtro, la cual depende de:

Subapartado 1) tipo y tamaño del filtro,

Subapartado 2) concentración del compuesto químico Bromuro de Metilo,

Subapartado 3) tiempo de exposición del operario;

Subapartado 4) respetar las exigencias y recomendaciones del fabricante.

Apartado IV) TRES (3) juegos de ropa impermeable, antiparras, guantes y calzado adecuado.

Inciso o) Contar con UN (1) equipo de primeros auxilios industrial estándar.

Inciso p) Todos los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con el siguiente equipamiento auxiliar:

Apartado I) UN (1) sistema de iluminación para el interior de las cámaras que permita la correcta visualización de los componentes internos y frutas.

Apartado II) UNA (1) luz roja de advertencia para indicar fumigación en proceso en cada cámara.

Apartado III) Carteles de prevención o advertencia para los momentos de fumigación y para el depósito de Bromuro de Metilo.

Apartado IV) UN (1) depósito para almacenar las garrafas de Bromuro de Metilo. Este debe estar bien protegido, cerrado con llave o candado, bien ventilado y que no permita que las garrafas queden expuestas al sol o a fuentes de calor.



Apartado V) Enmallado que proteja de una posible reinfestación de la mercadería ya fumigada en el momento de la carga en el transporte en cada cámara.

Apartado VI) UN (1) depósito de manutención de productos tratados para los casos en que no se efectúe una carga inmediata del producto tratado en el transporte.

Apartado VII) UN (1) manómetro en forma de U con escala milimétrica, el cual debe estar conectado permanentemente tanto para realizarla comprobación de hermeticidad como para medir la presión positiva o negativa.

Apartado VIII) Suministro de aire para generar presión en la cámara que permita realizar la prueba de presión.

Subapartado 1) en caso de utilizar soplador, poseer abertura con cierre hermético que permita el ingreso de aire para la prueba de presión en cada cámara.

Apartado IX) Carteles o afiches con las dosis que correspondan de acuerdo al volumen de cada cámara y a la especie a fumigar. Debe estar en lugar visible para los Operadores;

Apartado X) UNA (1) fuente de abastecimiento de energía alternativa, sistema de alimentación ininterrumpida (Uninterruptible Power Supply -UPS-) para la computadora, en caso de corte de energía eléctrica,

Subapartado 1) deben contar con UN (1) UPS de repuesto y en condiciones de ser utilizado, en el caso de que así lo amerite.

Apartado XI) UN (1) grupo electrógeno auxiliar que provea la energía eléctrica necesaria para proseguir con el funcionamiento del CTC si se presenta una falla en el suministro de la red eléctrica o en el grupo electrógeno principal.

Apartado XII) Carteles indicadores, a la vista de los introductores o transportistas, especificando los diferentes tratamientos, productos fumigables, tiempo de exposición, temperatura y dosis.

Apartado XIII) UNA (1) válvula de alivio para disminuir la presión dentro de la cámara en el caso de que la misma supere la presión indicada por el fabricante.

Inciso q) Contar con UN (1) libro foliado autorizado por el SENASA que auspicie de complemento, en el que conste el uso y la vigencia del Bromuro de Metilo en el depósito y del que se utilice para los tratamientos.

Inciso r) Contar con un lugar destinado a la eliminación de productos orgánicos, desechos, material obtenido del barrido del piso de los transportes y material proveniente del muestreo pretratamiento.

Apartado l) En caso de utilizar un pozo, los residuos arrojados al mismo deben ser diariamente tratados con cal viva.



Apartado II) En los alrededores del centro de fumigación, se debe mantener una limpieza tal que implique que no se observen frutos o restos de éstos, en el suelo.

Inciso s) Contar con UN (1) detector electrónico personal de Bromuro de Metilo como mínimo, el que debe ser de uso obligatorio para el personal de los mencionados CTC. El mismo debe contar con su certificado de calibración.

Inciso t) Certificados de calibración de instrumentos. Los instrumentos de medición y de seguridad deben ser calibrados según un sistema de verificación que permita la trazabilidad.

Apartado I) Cada CTC debe llevar adelante un plan de calibración de los instrumentos de medición que se mencionan a continuación con una frecuencia anual:

Subapartado 1) balanza digital;

Subapartado 2) analizador de gases;

Subapartado 3) sensor de chimenea;

Subapartado 4) termómetro patrón;

Subapartado 5) detector electrónico personal.

Apartado II) Cada CTC debe llevar adelante un plan de calibración de los instrumentos de medición, con una frecuencia no mayor a SEIS (6) meses, que se mencionan a continuación:

Subapartado 1) termómetros de pulpa y de ambiente asociados al Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas;

Subapartado 2) Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.

Apartado III) El plan debe ser aprobado por el SENASA.

Apartado IV) El Director Técnico es responsable de la selección, calibración y mantenimiento de estos equipos de medición y ensayos. Es responsabilidad de los propietarios de las cámaras de tratamientos cuarentenarios, la utilización de equipos adecuados y debidamente calibrados.

Apartado V) La calibración debe ser realizada por organismos públicos o privados y trazables a patrones reconocidos. Estos organismos o empresas deben estar acreditados en el SAC.

Apartado VI) Las instancias de calibración son:

Subapartado 1) "Nuevo";

Subapartado 2) "Período vencido";

Subapartado 3) "Contingencias";





Subapartado 4) “Dudas acerca de su correcto funcionamiento”.

Apartado VII) Documentación: cada equipo tendrá UNA (1) ficha individual con su historial. Se deben adjuntar a la misma los certificados de calibración. Los equipos deben tener una oblea donde constarán las fechas de calibración y de vencimiento.

Apartado VIII) En el caso de que los vencimientos de los certificados de los instrumentos de medición sean posteriores a la habilitación/rehabilitación anual, los mismos deben ser registrados a través del trámite habilitado para tal fin por medio de la Plataforma TAD.

ARTÍCULO 12.- Requisitos del personal de los CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo. Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben contar con UN (1) Director Técnico de CTC y DOS (2) Operadores de CTC por turno, quienes deben estar debidamente habilitados por el SENASA, conforme lo dispuesto en la Resolución N° RESOL-2018-1039-APN-PRES#SENASA del 21 de diciembre de 2018 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV).

ARTÍCULO 13.- Trámite para la obtención de la Habilitación Fitosanitaria. A fin de obtener la habilitación fitosanitaria, los CTC con cámaras de fumigación con Bromuro de Metilo deben iniciar el trámite correspondiente a través de la Plataforma TAD, completando los formularios y adjuntando la documentación conforme a los requerimientos documentales y técnicos establecidos en la presente resolución.

ARTÍCULO 14.- Obligaciones de la Dirección de Centro Regional del SENASA. Verificación de las condiciones de las cámaras para la fumigación con Bromuro de Metilo. En forma previa al otorgamiento de la habilitación fitosanitaria del CTC y la expedición del certificado correspondiente, la Dirección de Centro Regional del SENASA que corresponda por jurisdicción, a través de su Coordinación Regional de Protección Vegetal, debe:

Inciso a) Verificar el cumplimiento de los requerimientos documentales ingresados a través de la Plataforma TAD.

Inciso b) Analizar el proyecto de las instalaciones, planos y memorias descriptivas.

Inciso c) Verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos generales y específicos.

Inciso d) Realizar los siguientes pasos:

Apartado I) Verificar la ubicación de la cámara.

Subapartado 1) solo en caso de nuevas habilitaciones o denuncia de modificaciones.

Apartado II) Verificar de calibración de sensores de temperatura.

Apartado III) Verificar prueba de presión.

Apartado IV) Verificar prueba de vacío.





Apartado V) Verificar prueba en blanco.

Apartado VI) Verificar prueba de calefacción.

Apartado VII) Verificar Sistema de Circulación

Apartado VIII) Verificar Sistema de Inyección.

Apartado IX) Verificar el Sistema de Toma de Muestras de Bromuro de Metilo.

Apartado X) Verificar el Sistema de Calefacción.

Apartado XI) Verificar termómetros o sensores de temperatura de pulpa y de ambiente (marca, tipo y certificado de calibración).

Apartado XII) Verificar sensor manual de temperatura de pulpa o termómetro de pulpa manual (marca, tipo, número de serie y certificado de calibración).

Apartado XIII) Verificar el Sistema de Evacuación.

Apartado XIV) Verificar el Sistema de Registro de Eventos y Temperatura (certificado de calibración).

Apartado XV) Verificar el Analizador de gases (marca, número de serie y certificado de calibración).

Apartado XVI) Verificar el sensor de chimenea (marca, número de serie y certificado de calibración) con alarma sonora y lumínica.

Apartado XVII) Verificar la balanza (marca, número de serie y certificado de calibración).

Apartado XVIII) Verificar el manómetro en forma de U.

Apartado XIX) Verificar la válvula de alivio.

Apartado XX) Verificar la lámpara de haluros (estado).

Apartado XXI) Verificar la máscara autónoma.

Apartado XXII) Verificar otras máscaras.

Apartado XXIII) Verificar los filtros.

Apartado XXIV) Verificar ropa, antiparras y guantes.

Apartado XXV) Verificar la lupa binocular con aumento no menor de SESENTA AUMENTO (60 X), con luz propia.

Apartado XXVI) Verificar la mesa de inspección.



Apartado XXVII) Verificar el artefacto de iluminación para la mesa de inspección.

Apartado XXVIII) Verificar el grupo electrógeno o grupo electrógeno auxiliar en el caso de que el CTC funcione a base de un grupo electrógeno.

Apartado XXIX) Verificar la iluminación interior de la/s cámara/s.

Apartado XXX) Verificar las luces y carteles de advertencia.

Apartado XXXI) Verificar los depósitos de garrafas de Bromuro de Metilo.

Apartado XXXII) Verificar los pisos removibles en el caso que corresponda.

Apartado XXXIII) Verificar las área de seguridad (carga de mercadería tratada).

Apartado XXXIV) Verificar fugas.

Apartado XXXV) Verificar el correcto funcionamiento del software.

Apartado XXXVI) Verificar la fuente de mantenimiento de la computadora para el caso de corte de energía (UPS).

Apartado XXXVII) Verificar el soplador o compresor.

Apartado XXXVIII) Verificar la abertura con cierre hermético.

Apartado XXXIX) Verificar los zunchos o flejes plásticos o metálicos, hebillas metálicas y una máquina estiradora de flejes manual o zunchadora manual.

Apartado XL) Constatar el certificado médico del personal.

Apartado XLI) Constatar que las operaciones del centro de fumigación se realicen de acuerdo con las Operaciones de Cámaras para Tratamientos con Bromuro de Metilo detallado en la presente resolución.

Apartado XLII) Verificar el registro de los responsables de las calibraciones de los instrumentos de medición.

Apartado XLIII) Verificar los requisitos estipulados para los Directores Técnicos y los Operadores del CTC.

Apartado XLIV) Verificar el libro de novedades, el cual debe estar foliado y por duplicado.

ARTÍCULO 15.- Pruebas para la habilitación. Una vez cumplimentadas las verificaciones mencionadas en los artículos precedentes de la presente resolución, la Coordinación Regional de Protección Vegetal de la Dirección de Centro Regional que corresponda por jurisdicción, debe realizar las siguientes pruebas:

Inciso a) Prueba de hermeticidad de la cámara. Para ello se deben realizar las siguientes pruebas:



Apartado I) Prueba de presión: consiste en inyectar aire hasta alcanzar una presión interna en la/s cámara/s de CINCUENTA MILÍMETROS DE COLUMNA DE AGUA (50 m.c.a.). Para aceptar la prueba de presión, una vez inyectado el aire, la presión no debe disminuir más de VEINTICINCO MILÍMETROS DE COLUMNA DE AGUA (25 m.c.a.) en un tiempo de CIENTO VEINTE (120) segundos; verificada en el manómetro en forma de U.

Apartado II) Prueba en blanco: consiste en inyectar dentro de la cámara vacía una dosis mínima de TREINTA Y DOS GRAMOS POR METRO CÚBICO (32 g/m³) de Bromuro de Metilo y generar una presión interna mínima de CINCUENTA MILÍMETROS DE COLUMNA DE AGUA (50 m.c.a.) durante toda la prueba, con el objetivo de verificar la ausencia de fugas de Bromuro de Metilo, como así también el correcto funcionamiento de los sistemas de medición de Bromuro de Metilo.

Subapartado 1) La mencionada prueba puede ser requerida por el SENASA en todos los casos en que éste lo considere necesario.

Inciso b) Prueba de verificación de correcta calibración de sensores de temperatura. Dicha prueba consiste en sumergir el termómetro patrón, junto a los sensores de temperatura de la cámara (sensores de pulpa y de ambiente) en UN (1) recipiente de aproximadamente CUATRO LITROS (4 l) de capacidad, en lo posible con aislación térmica, con hielo triturado proveniente de agua destilada y relleno con agua destilada.

La prueba es satisfactoria si las desviaciones de cada sensor no superan el MÁS MENOS CERO COMA TRES GRADOS CENTÍGRADOS ($\pm 0,3$ °C) con respecto al termómetro patrón de CERO GRADOS CENTÍGRADOS (0 °C). Debe tomarse en cuenta el grado de error que presenta el Termómetro Patrón.

Apartado I) En el caso de que el resultado de la verificación no resulte satisfactorio, se debe calibrar el mismo a través del Programador del mencionado Sistema o bien el CTC debe proceder a su cambio.

Apartado II) Debe verificar el comportamiento de los sensores de temperatura en los valores de CERO GRADOS CENTÍGRADOS (0 °C), QUINCE GRADOS CENTÍGRADOS (15 °C) y VEINTÚN GRADOS CENTÍGRADOS (21 °C), tolerándose una desviación de hasta MÁS MENOS CERO COMA TRES GRADOS CENTÍGRADOS ($\pm 0,3$ °C) con respecto al sensor manual de temperatura patrón.

Apartado III) La mencionada prueba puede ser requerida por el SENASA en casos en que éste lo considere necesario.

Inciso c) Prueba de calefacción. En caso de ser necesario para comprobar el correcto funcionamiento del equipo de calefacción de cada cámara, se debe solicitar al CTC la provisión de cajones de fruta para colocar en el interior de la misma. La cantidad de cajones debe estar relacionada con el volumen de cada cámara, no pudiendo ser inferior a UN CUARTO (1/4) de su capacidad.

Inciso d) Prueba de vacío. En aquellos casos en que se presuma la existencia de fugas, pero estas no puedan ser constatadas desde el exterior por imposibilidad de acceder a una pared lateral o por rajaduras en el piso o por cualquier otro motivo, se debe solicitar la realización de una prueba de vacío para detectar las infiltraciones con agua jabonosa u otro producto similar.





ARTÍCULO 16.- Certificado de Habilitación Fitosanitaria. Validez. Una vez verificadas las condiciones establecidas en los artículos precedentes y efectuadas las pruebas detalladas, la Dirección de Centro Regional de la jurisdicción que corresponda, a través de la Coordinación Regional de Protección Vegetal, debe emitir el correspondiente Certificado de Habilitación Fitosanitaria. El mismo debe ser emitido a través del sistema de Gestión Documental Electrónica (GDE).

La habilitación fitosanitaria tiene un período de validez de UN (1) año a partir de su otorgamiento, pudiendo ser renovada a solicitud de los establecimientos.

REHABILITACIÓN DE LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO

ARTÍCULO 17.- Requisitos documentales para la rehabilitación fitosanitaria de los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo. Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo que deseen obtener la rehabilitación fitosanitaria, deben iniciar el trámite a través de la Plataforma TAD, presentando:

Inciso a) Trazado del sistema de inyección y de los circuitos eléctricos que transmiten las señales de los eventos registrados en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, esto debe incluir la señal (ABIERTO o CERRADO) de los microswitch desde los Dámper 2 (D2) de cada cámara, Dámper 3(D3) y puerta hasta la sala de monitoreo y control, identificando los conductos eléctricos con diferentes colores.

Aparatado I) Los circuitos eléctricos deben estar visibles.

Apartado II) Los microswich deben ser identificados de manera adecuada con algún tipo de cartelería a fin de su fácil identificación.

Inciso b) Certificado de inscripción en el Registro Provincial de Aplicadores de Agroquímicos.

Inciso c) Certificado de Habilitación Provincial y Municipal correspondiente para el funcionamiento de cada CTC con Bromuro de Metilo.

Inciso d) Certificado de calibración de Termómetro Patrón vigente.

Inciso e) Certificado de calibración de Sensor de chimenea vigente.

Inciso f) Certificado de calibración de Analizador de gases vigente.

Inciso g) Certificado de calibración de Balanza vigente.

Inciso h) Certificado de calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, y sensores de temperatura, tanto de ambiente como los de pulpa.

Inciso i) Certificado de calibración de detector electrónico.



Inciso j) Certificado de equipo autónomo vigente.

Inciso k) Los Certificados de calibración de los instrumentos deben ser emitidos por las empresas que se encuentran acreditadas en el SAC.

Inciso l) Certificado de habilitación del Director Técnico y los Operadores.

Inciso m) Nota del Director Técnico donde se responsabiliza por el correcto funcionamiento del CTC, por la correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios y por la seguridad en el CTC.

Inciso n) Certificado de buena salud del Director Técnico y los Operadores.

Inciso ñ) Certificado de análisis de sangre del Director Técnico y los Operadores.

Inciso o) Nota de solicitud para la habilitación fitosanitaria por parte del SENASA.

Inciso p) Comprobante correspondiente a los aranceles, conforme a la normativa vigente.

ARTÍCULO 18.- Requisitos técnicos generales y específicos. A los fines de obtener la rehabilitación fitosanitaria de los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo, se deben cumplir con los mismos requisitos técnicos generales y específicos que en el momento de solicitar la habilitación inicial.

ARTÍCULO 19.- Trámite para la obtención de la rehabilitación fitosanitaria. A fin de obtener la rehabilitación fitosanitaria, los CTC deben iniciar el trámite mediante la Plataforma TAD al menos con TREINTA (30) días corridos de anticipación al vencimiento de la habilitación actual.

Inciso a) La demora en iniciar el trámite en el plazo mencionado en el artículo precedente, quedará sujeta al pago de aranceles, conforme lo dispuesto en la citada Resolución N° 221/20 o la que en el futuro la reemplace o amplíe.

Inciso b) Iniciado el trámite de rehabilitación, la Dirección de Centro Regional que corresponda por jurisdicción, a través de la Coordinación Regional de Protección Vegetal, debe proceder de conformidad con lo establecido en los Artículos 14 y 15 del presente marco normativo.

Inciso c) Cumplidas las condiciones para la rehabilitación y efectuadas las pruebas detalladas, se emitirá el correspondiente Certificado de Rehabilitación Fitosanitaria que tendrá una validez de UN (1) año a partir de emitida la rehabilitación fitosanitaria.

REQUISITOS Y RESPONSABILIDADES PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA LA FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO

ARTÍCULO 20.- Director Técnico de CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo. Requisitos. Para poder cumplir las funciones establecidas en la presente resolución, el Director Técnico del CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo debe inscribirse en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV, conforme lo establecido en la mentada Resolución N° 1.039/18.





Inciso a) En caso de transcurrir un período mayor a CINCO (5) años desde la fecha de aprobación del curso de habilitación o del último curso de actualización sin haber ejercido como tal o desde la fecha en que finalizó su último trabajo como operador de CTC, debe realizar y aprobar nuevamente el curso de habilitación dictado por la DNPV.

ARTÍCULO 21.- Director Técnico. Responsabilidades. El Director Técnico del CTC es responsable del cumplimiento de las normas vigentes en cuanto al correcto funcionamiento, mantenimiento de las instalaciones, correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios, como así también de la seguridad del personal del CTC.

Inciso a) Debe estar presente en las inspecciones correspondientes para la Habilitación/rehabilitación de los CTC o en aquellas inspecciones que el SENASA solicite. Su ausencia en las mencionadas inspecciones es condición para denegar la habilitación/rehabilitación o suspensión del CTC.

Inciso b) El Director Técnico, en función de la dinámica del CTC, debe planificar las tareas de mantenimiento e informarlas a la DNPV, quien aprobará dicha planificación.

Inciso c) Una vez aprobado por la DNPV, el Director Técnico debe presentar informes en forma fehaciente conformes al plan aprobado, a los fines de acreditar la debida realización de las tareas y el cumplimiento del plan de mantenimiento oportunamente informado y aprobado.

ARTÍCULO 22.- Operador de CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo. Requisitos. Para poder cumplir las funciones establecidas en el presente marco normativo, el Operador de CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo debe inscribirse en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV, conforme lo establecido por la aludida Resolución N° 1.039/18.

Inciso a) Un Operador sólo puede estar vinculado a UN (1) CTC por temporada, no pudiendo vincularse con más de UN (1) CTC por temporada a la vez, entendiéndose la incompatibilidad de trabajar en DOS (2) CTC en forma simultánea.

Inciso b) En caso de transcurrir un período mayor a CINCO (5) años desde la fecha de aprobación del curso de habilitación o del último curso de actualización o desde la fecha en que finalizó su último trabajo como Operador de CTC, debe realizar y aprobar nuevamente el curso de habilitación dictado por la DNPV.

ARTÍCULO 23.- Operador. Responsabilidades. El Operador del CTC es responsable del cumplimiento de las normas vigentes en cuanto al correcto funcionamiento del CTC durante el tratamiento cuarentenario, como así también de la correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios.

Asimismo, debe estar presente en las inspecciones correspondientes para la habilitación/rehabilitación de los CTC.

OPERACIÓN DE LAS CÁMARAS DE LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA LA FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO

ARTÍCULO 24.- Operación de las cámaras de Bromuro de Metilo a presión atmosférica. Se aprueba el procedimiento para la operación de los CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo, conforme lo detallado a continuación:





Inciso a) Carga y estiba del producto en el interior de la cámara previo al inicio del tratamiento:

Apartado I) Inspección interior de la cámara. Verificar que en el interior de la cámara no haya más de CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm) de Bromuro de Metilo.

Subapartado 1) La verificación debe realizarse con el detector electrónico personal, detector personal o sensor de chimenea.

Apartado II) En toda ocasión en que la concentración de Bromuro de Metilo sea superior a lo indicado, debe ventilarse la cámara durante DIEZ (10) minutos como mínimo, de la siguiente forma:

Subapartado 1) mantener la puerta abierta,

Subapartado 2) accionar ventilador de extracción,

Subapartado 3) comprobar la posición de los Dampers:

3.1) D1: cerrado,

3.2) D2: abierto,

3.3) D3: cerrado.

Apartado III) Transcurridos los DIEZ (10) minutos, revisar nuevamente la concentración y si esta no supera las CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm), el inspector puede autorizar la entrada del producto a la cámara, manteniendo el ventilador de extracción accionado y los Dampers en la misma posición durante la primera MEDIA (1/2) hora de carga.

Apartado IV) A medida que se va cargando la cámara, se debe tener en cuenta la ubicación de los sensores de temperatura y las mangueras de toma de muestras, según las recomendaciones que se dan en el inciso b) del presente artículo.

Apartado V) Durante la carga, se debe encender el calefactor del vaporizador de Bromuro de Metilo, de modo que la temperatura del agua sea mayor a SESENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (65 °C) durante la inyección del fumigante.

Apartado VI) Los envases de frutas a fumigar deben ser ubicados de forma tal que permitan que al sistema de circulación producir la correcta homogenización del aire del interior de la cámara con el Bromuro de Metilo.

Apartado VII) En caso de cargas paletizadas, las hileras de los pallets deben estibarse con una separación no inferior a los DIEZ CENTÍMETROS (10 cm).

Apartado VIII) Los envases de cartón y las bolsas o láminas de polietileno deben contar con perforaciones distribuidas uniformemente para facilitar la circulación del gas.



Apartado IX) Una vez finalizada la carga de las partidas para fumigar, se deberá verificar que dentro del transporte no queden ocultos productos hospedantes de plagas cuarentenarias.

Inciso b) La ubicación de los sensores para el control de temperatura y de las mangueras de toma de muestras de la concentración de Bromuro de Metilo, debe ser la siguiente:

Apartado I) el sensor de temperatura de ambiente se debe ubicar alejado de la fuente de calor y cercano al piso. Los sensores de pulpa deben colocarse buscando frutas de menor temperatura y/o en las zonas que más tarda en llegar el aire caliente que se esté emitiendo (generalmente a nivel del piso);

Apartado II) la cantidad y distribución dentro de la cámara de las tomas de muestra debe estar en función del volumen de la cámara de acuerdo con el Anexo II de la presente.

Inciso c) Constatación de temperaturas: para la verificación de las temperaturas de pulpa y ambiente, se debe encender el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas y constatar las temperaturas registradas por sensores. De no tener el producto a fumigar la temperatura de pulpa mínima exigida por la presente resolución, se procede a circular aire caliente hasta que todos los sensores lleguen a la temperatura requerida.

Apartado I) Durante el tiempo de exposición de los tratamientos cuarentenarios indicados en el presente marco normativo, las temperaturas de ambiente y de pulpa no deben estar por debajo de la temperatura mínima establecida para cada tratamiento.

Inciso d) Fumigación. Para la correcta fumigación se debe:

Apartado I) No ocupar más del OCHENTA POR CIENTO (80 %) del volumen total de la cámara vacía.

Apartado II) En caso de hacer un tratamiento con una carga parcial, no varía la dosis de fumigante a inyectar, sólo depende del volumen total de la cámara.

Apartado III) Luego de supervisar la carga, la disposición de los sensores de temperatura, el estado y la correcta ubicación de las mangueras para tomar muestras, se detiene el ventilador de la chimenea, si estaba en funcionamiento, y se cierra el Dámper 2 (D2) de conexión a la caja de mezcla;

Apartado IV) Cerrar la puerta, encender la luz roja de advertencia, colocar los avisos correspondientes y evitar que circule personal no autorizado en el sector.

Subapartado 1) en un radio de VEINTE METROS (20 m) alrededor de la cámara se debe restringir el ingreso al personal extraño a la empresa. Este espacio debe ser debidamente señalizado.

Apartado V) Colocar los Dampers en la siguiente posición:

Subapartado 1) D1. Indistinto: se recomienda dejarlo abierto para que en el caso de que se llegue a encender el ventilador de chimenea, no se produzca una implosión de la caja de mezcla,



Subapartado 2) D2: cerrado,

Subapartado 3) D3: cerrado.

Apartado VI) a) Accionar el sistema de circulación interior de la cámara. El sistema de circulación de aire debe estar en funcionamiento antes de que se haya inyectado el Bromuro de Metilo y debe funcionar al menos durante los TREINTA (30) minutos iniciales de finalizada la inyección;

Apartado VII) Verificar que las válvulas de toma de muestra de la cámara estén cerradas.

Inciso e) Inyección de Bromuro de Metilo. Luego de verificados y cumplidos los incisos a), b), c) y d) del presente artículo, se procede a la inyección del Bromuro de Metilo. Para ello, se debe:

Apartado I) Verificar que el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas esté en funcionamiento en forma correcta.

Apartado II) En el caso de que el CTC posea más de una cámara, verificar que las puertas de las cámaras vecinas se encuentren completamente abiertas mientras no se estén efectuando tratamientos o el calentamiento de fruta.

Apartado III) Verificar que la temperatura del agua del vaporizador sea mayor a SESENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (65 °C), durante toda la inyección.

Apartado IV) Abrir la válvula de alimentación del Bromuro de Metilo del tablero que permite el paso del gas hacia la cámara.

Apartado V) Determinar y marcar en la balanza la cantidad de Bromuro de Metilo a inyectarse, de acuerdo con la dosis y el volumen establecido de la cámara.

Apartado VI) Abrir la válvula del cilindro de Bromuro de Metilo, una vez que los Operadores se hayan colocado las máscaras de seguridad personal.

Apartado VII) Una vez inyectada la cantidad de Bromuro de Metilo correspondiente, cerrar las válvulas del cilindro de Bromuro de Metilo.

Apartado VIII) Finalizada la inyección, abrir válvula del aire de barrido para limpiar la línea de alimentación de Bromuro de Metilo a la cámara. Verificar mediante el manómetro en forma de U, que la presión no ponga en riesgo la estructura de la cámara.

Apartado IX) Finalizado el barrido, cerrar las válvulas en el siguiente orden: aire de barrido, válvula de paso y válvula del tablero de alimentación de Bromuro de Metilo a la cámara.

Apartado X) Luego de realizado el barrido de las cañerías, introducir los valores correspondientes al peso inicial y peso final de la garrafa de Bromuro de Metilo en el campo correspondiente indicado en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.



Apartado XI) Durante la inyección de Bromuro de Metilo, se debe verificar la ausencia de fugas, mediante el detector electrónico y la lámpara detectora de haluros.

Inciso f) Verificación de la concentración de Bromuro de Metilo en el interior de la cámara: debe realizarse a los TREINTA (30) minutos de finalizada la inyección. Se procederá a:

Apartado I) Encender la parte eléctrica del Analizador de gases QUINCE (15) minutos antes de su utilización.

Apartado II) En caso de que el Analizador de gases tenga una bomba anexa, encender la misma UN (1) minuto antes de la medición.

Apartado III) Conectar la salida del tablero de toma de muestras con el pico de succión del tubo que contiene el drierita mediante una manguera. La drierita cumple su función de desecante mientras mantenga color azul. En caso de agotarse la drierita (que pasa del azul al rosado), la medición será errónea, por lo tanto debe reemplazarse. Se conecta la cañería de evacuación de gases con el analizador.

Apartado IV) Calibración del Analizador de gases. Previo a la toma de concentraciones, se debe calibrar el Analizador de gases de la siguiente manera:

Subapartado 1) ajustar la succión de la bomba a UN PIE CÚBICO POR HORA (1 ft³ /h),

Subapartado 2) calibrar el Analizador de gases a CERO (0), tomando aire del exterior de la cámara. El CERO (0) se ajusta solamente una vez cuando se calibra el instrumento,

Subapartado 3) antes de cada medición se debe volver a ajustar el flujo a UN PIE CÚBICO POR HORA (1 ft³ /h).

Apartado V) Resultados de la toma de concentraciones:

Subapartado 1) en caso de que la diferencia entre los puntos de medición de toma de muestras sea menor o igual a CINCO GRAMOS POR METRO CÚBICO (5 g/m³), se da por aceptada y se continua con el tratamiento,

Subapartado 2) en caso de existir una diferencia entre CINCO GRAMOS POR METRO CÚBICO (5 g/m³) y OCHO GRAMOS POR METRO CÚBICO (8 g/m³) entre DOS (2) o más de los puntos de medición de toma de muestras, se deberá encender nuevamente el sistema de circulación por DIEZ (10) minutos más.

En caso de persistir la misma, el tratamiento debe ser anulado,

Subapartado 3) en caso de existir una diferencia mayor a OCHO GRAMOS POR METRO CÚBICO (8 g/m³), el tratamiento debe ser anulado.

Inciso g) Temperatura durante la fumigación. Durante la duración del tratamiento cuarentenario la temperatura debe mantenerse igual o por encima de la temperatura requerida, para ello se debe:





Apartado I) Los Operadores deben estar alerta a los cambios de temperatura registrados en los sensores, de forma tal que ante el acercamiento de alguno de ellos a la temperatura mínima establecida para el tratamiento, accione los sistemas de calefacción para mantener dichas temperaturas en lo normado.

Apartado II) Se recomienda que la temperatura ambiente no sobrepase los CUARENTA GRADOS CENTÍGRADOS (40 °C), durante el proceso de calentamiento de la pulpa de la fruta o durante la aplicación del tratamiento cuarentenario.

Apartado III) El sistema de calefacción debe estar diseñado y/o operado de forma tal que al alcanzar las temperaturas normadas en la totalidad de las frutas y hortalizas ingresadas, no existan diferencias de temperaturas de pulpa entre las mismas mayores a SEIS GRADOS CENTÍGRADOS (6 °C).

Inciso h) Evacuación del Bromuro de Metilo (aireación): después del tiempo de fumigación indicado para cada tratamiento, se debe proceder a la evacuación del Bromuro de Metilo de la cámara hacia el exterior, para lo cual se efectúan los siguientes pasos:

Apartado I) Poner en funcionamiento el o los ventilador/es de circulación interna, si éstos se encuentran detenidos.

Apartado II) Verificar que el Dámper 1 (D1) esté totalmente abierto.

Apartado III) Poner en funcionamiento el ventilador de extracción (ventilador chimenea).

Apartado IV) Progresivamente abrir los Dampers 2 (D2) y 3 (D3), cerrando el Dámper 1 (D1) para mantener la concentración de emisión a la atmósfera a través de la chimenea, por debajo de QUINIENTAS PARTES POR MILLÓN (500 ppm), sin perjuicio de la normativa ambiental vigente de cada lugar. Llegado el momento en que en el interior de la cámara la concentración sea igual o inferior a la reglamentada, el Dámper 1 (D1) se cierra completamente quedando abiertos en su totalidad los Dampers 2 (D2) y 3 (D3) hasta que la concentración sea CERO (0).

Apartado V) Mantener esta situación durante TREINTA (30) minutos como mínimo.

Apartado VI) Abrir TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) a CUARENTA CENTÍMETROS (40 cm) la puerta, cerrar el Dámper 3 (D3) y mantener esta situación durante QUINCE (15) minutos.

Subapartado 1) en caso de cámaras con DOS (2) puertas, se debe abrir la opuesta a la ubicación del Dámper 2 (D2),

Subapartado 2) para el caso de que con motivo de la presión interna se dificulte la apertura de la puerta, se recomienda detener los ventiladores de circulación interna y de extracción, abrir la puerta y volver a ponerlos en funcionamiento.

Apartado VII) El Operador debe verificar que, en el interior de la cámara, la concentración de Bromuro de Metilo sea inferior a CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm). De ser así, debe autorizar la descarga de los productos fumigados; caso contrario, debe proceder como lo indican los apartados II y III del inciso a) del presente artículo.



Inciso i) Descarga del producto fumigado. Finalizada la evacuación del Bromuro de Metilo del interior de la cámara, se debe descargar el producto fumigado de la siguiente manera:

Apartado I) El Operador de fumigación debe autorizar la descarga del producto fumigado, una vez que haya verificado que no existen riesgos para el personal por presencia de Bromuro de Metilo en el interior de la cámara.

Apartado II) Apagar la luz roja de advertencia y retirar los avisos de la zona de restricción.

Apartado III) Durante la descarga del producto, el ventilador de la chimenea debe estar funcionando y los Dámpers en las siguientes posiciones:

Subapartado 1) D1: cerrado,

Subapartado 2) D2: abierto,

Subapartado 3) D3: cerrado.

Apartado IV) Verificar que la posición anterior permita que el aire fresco que entra por la puerta de la cámara, continúe circulando, asegurando así que cualquier resto de Bromuro de Metilo expelido por las cajas, sea evacuado rápidamente en condiciones seguras.

Apartado V) Realizar periódicas mediciones de concentración de Bromuro de Metilo en el interior de la cámara, a medida que se va retirando la fruta. En caso de que la concentración de Bromuro de Metilo sea superior a CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm) debe hacerse una nueva ventilación hasta que la concentración sea inferior a ese valor.

Apartado VI) En caso de que los productos tratados se destinen a un depósito antes de su carga al transporte, debe verificarse que no se haya acumulado Bromuro de Metilo por sobre CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm). De suceder esto, se ventilará el depósito antes de proceder a la carga del producto allí almacenado.

Inciso j) Consideraciones del proceso para la operación de DOS (2) o TRES (3) cámaras contiguas con un ventilador y chimenea de extracción comunes:

Apartado I) Durante el proceso de ventilación de UNA (1) cámara, no se puede descargar de la otra cámara, hasta que se encuentre cerrado totalmente el Dámper 1 (D1) y el sensor de chimenea marque CERO PARTES POR MILLÓN (0 ppm).

Apartado II) Si una de los DOS (2) cámaras no se encuentra operando o está en proceso de carga de la fruta (siempre y cuando no haya tenido concentración mayor a CINCO PARTES POR MILLÓN (5 ppm) en la inspección previa a la carga, los Dámpers 2 (D2) y 3 (D3) deben estar cerrados.

ARTÍCULO 25.- Invalidez del tratamiento. Todo tratamiento cuarentenario debe ser anulado cuando se produzcan algunas de las siguientes situaciones:



Inciso a) Temperatura de pulpa: cuando cualquier sensor baje de la temperatura normada, se debe proceder a la evacuación.

Inciso b) Fugas: cuando exista alguna fuga tanto en la cámara como en el sistema de inyección, se debe proceder a evacuar inmediatamente.

Inciso c) Duración de la fumigación: cuando por alguna situación el tiempo de exposición ha sido menor al normado.

Inciso d) Rotura de Termómetros, Software y Analizador de Gases: ante la rotura parcial o total de cualquiera de ellos.

Inciso e) Corte de energía eléctrica de la red de distribución y falla del grupo electrógeno del CTC:

Apartado I) Cuando como consecuencia del corte de suministro de la energía eléctrica no esté accionado el ventilador de circulación durante la inyección o durante la primera MEDIA (1/2) hora de tratamiento.

Apartado II) No funcione el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas o no se puedan realizar las mediciones de concentraciones de Bromuro de Metilo con el Analizador de gases.

Apartado III) En el caso de extenderse la falta de energía eléctrica más allá del momento en que se debe realizar la evacuación de la mezcla Aire-Bromuro de Metilo de la cámara por haberse cumplido el tiempo de exposición al fumigante normado en el tratamiento para la plaga en cuestión.

Inciso f) Diferencia de concentraciones en las tomas de muestras: cuando exista una diferencia de concentración mayor a OCHO GRAMOS POR METRO CÚBICO (8 g/m³) en DOS (2) o más de los puntos de medición de toma de muestras, se debe invalidar el tratamiento y proceder a la evacuación del Bromuro de Metilo.

Apartado I) Si existe una diferencia entre CINCO GRAMOS POR METRO CÚBICO (5 g/m³) y OCHO GRAMOS POR METRO CÚBICO (8 g/m³) se debe encender el sistema de ventilación por un lapso de DIEZ (10) minutos. Si esa diferencia persiste, se debe invalidar el tratamiento y proceder a la evacuación del Bromuro de Metilo.

ARTÍCULO 26.- Consideraciones generales en el uso de Bromuro de Metilo. Los CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo, deben tener en cuenta las siguientes consideraciones respecto al uso del Bromuro de Metilo:

Inciso a) Los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben registrar las garrafas del compuesto químico, su uso y movimientos a través de los sistemas de gestión que disponga el Organismo.

Inciso b) Los cilindros contenedores del compuesto químico deben tratarse con cuidado, evitando golpes y manteniéndolos siempre verticales. Deben tener una etiqueta colocada en un lugar visible y en idioma castellano, la cual debe estar aprobada por la Dirección de Agroquímicos y Biológicos dependiente de la DNPV.

Inciso c) Los cilindros no deben someterse a temperaturas superiores a CINCUENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (52 °C), por lo que se deben tomar recaudos en su almacenamiento, de modo que queden al resguardo del sol o sin exposición a fuentes de calor, en un sector ventilado, protegidos de golpes o caídas y sin



materiales inflamables o combustibles en su cercanía.

Inciso d) Todos los cilindros deben tener su identificación en perfectas condiciones en toda ocasión, aun cuando estén vacíos. El lugar de almacenamiento debe ofrecer una seguridad razonable para evitar sustracciones no autorizadas y mantener avisos y/o advertencias claras del producto almacenado y de la peligrosidad del recinto. La bodega de Bromuro de Metilo sólo debe ser accesible al personal autorizado y entrenado previamente en su manejo.

Inciso e) El recinto debe ser revisado periódicamente con los detectores de Bromuro de Metilo a fin de verificar posibles fugas en las garrafas.

Inciso f) Las empresas propietarias de los CTC para fumigación con Bromuro de Metilo deben devolver los envases utilizados a las empresas proveedoras de los mismos dentro del plazo máximo de UN (1) año de haberlos utilizado.

ARTÍCULO 27.- Plan de Mantenimiento. Los CTC para la fumigación con Bromuro de Metilo deben presentar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento que contenga acciones concretas, tanto preventivas como correctivas, de todos los componentes de la/s cámara/s.

Inciso a) El Director Técnico del CTC es el responsable de llevar adelante el Plan de Mantenimiento.

Inciso b) El Plan de Mantenimiento debe ser realizado cada TRES (3) meses, sin perjuicio de las revisiones periódicas y cuidados que deben tenerse para este tipo de instalaciones.

Inciso c) El Plan de Mantenimiento debe ser presentado al SENASA, quien lo analizará y procederá a realizar las recomendaciones pertinentes.

ARTÍCULO 28.- Precauciones generales. Deben tenerse en cuenta las siguientes precauciones generales:

Inciso a) Para el personal: los operarios no deben trabajar solos en las fumigaciones que realicen. Debe haber por lo menos DOS (2) operarios por turno. El objetivo de esta restricción es tener ayuda para el caso de que UN (1) operario se accidente o desvanezca. Ante la ausencia de UNO (1) de los DOS (2) operarios necesarios al inicio de una fumigación, dicho proceso no será avalado por el inspector interviniente.

Inciso b) En caso de escape de Bromuro de Metilo de un cilindro:

Apartado I) De ser posible, el operador provisto de máscara de respiración autónoma, debe tratar de eliminar la fuga.

Apartado II) De no lograrlo, debe intentar llevar el cilindro a la cámara, cerrarla y proceder a evacuar a través de la chimenea.

Apartado III) De no ser posible detener la pérdida o llevar el cilindro al interior de UNA (1) cámara, se debe evacuar el establecimiento y, de ser necesario, las zonas aledañas, dando aviso a las Autoridades Públicas pertinentes.



Inciso c) Cuando la cámara funcione a base de UN (1) grupo electrógeno, debe contar con otro auxiliar.

Inciso d) Si se produce la ausencia de energía eléctrica durante la evacuación, se deben cerrar inmediatamente todos los Dámpers.

Inciso e) Ante la falta de suministro eléctrico y la falla del grupo electrógeno, habiendo concluido el tiempo requerido para el tratamiento cuarentenario, la evacuación se debe realizar cuando se reanude el suministro eléctrico.

ARTÍCULO 29.- Prohibición de re fumigación. Se prohíbe fumigar más de UNA (1) vez (refumigar) hospedantes de plagas cuarentenarias, sin excepción, aun en los casos de anulación del tratamiento cuarentenario o de rechazos realizados en los puntos de control.

ARTÍCULO 30.- Tratamientos cuarentenarios Combinando hospedantes de plagas cuarentenarias prohibidos. Se prohíbe, en una misma cámara, realizar tratamientos cuarentenarios con Bromuro de Metilo combinando hospedantes de plagas cuarentenarias cuyos parámetros difieran en al menos UNO (1) o más (dosis, tiempo de exposición y temperatura).

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES PARA LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON FRÍO

ARTÍCULO 31.- Habilitación fitosanitaria de los CTC para tratamiento con Frío. Se aprueba el procedimiento para la habilitación fitosanitaria de los CTC para tratamiento con Frío, a cuyo fin deben dar cumplimiento a los requisitos documentales, técnicos generales y específicos y de dotación de personal previstos en el presente marco normativo.

ARTÍCULO 32.- Requisitos documentales para la habilitación fitosanitaria de los CTC para tratamiento con Frío. Los CTC para tratamiento con Frío que deseen obtener la habilitación fitosanitaria deben iniciar el trámite a través de la Plataforma TAD, presentando:

Inciso a) Planos y memoria técnica descriptiva de cada uno de los componentes del CTC con detalles y materiales constructivos.

Inciso b) Planos de vista en planta de todo el CTC, de corte longitudinal y de corte transversal de cada una de las cámaras. Todos los planos deben estar confeccionados en escala UNO EN CIENTO (1:100) y debidamente acotados, reservándose el SENASA la potestad de solicitar detalles puntuales en la escala que en cada caso determine.

Inciso c) Protocolo (memoria técnica operativa) del movimiento de pallets desde el ingreso al CTC previo al tratamiento hasta el despacho.

Inciso d) Certificado de inscripción en el Registro Provincial de Aplicadores de Agroquímicos.

Inciso e) Certificado de Habilitación Provincial y Municipal correspondiente para el funcionamiento de cada CTC para tratamiento con Frío.





Inciso f) Certificado de calibración de Termómetro Patrón vigente.

Inciso g) Certificado de calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, y sensores de temperatura, tanto de ambiente como de pulpa.

Inciso h) Los certificados de calibración de los instrumentos deben ser emitidos por las empresas que se encuentran acreditadas en el SAC.

Inciso i) Certificado de habilitación del Director Técnico y de los Operadores vigente.

Inciso j) Nota del Director Técnico donde se responsabiliza por el correcto funcionamiento del CTC, por la correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios y por la seguridad en el CTC.

Inciso k) Certificado de buena salud del Director Técnico y de los Operadores.

Inciso l) Nota de solicitud para la habilitación fitosanitaria por parte del SENASA.

Inciso m) Comprobante correspondiente al pago de aranceles conforme lo dispuesto en la citada Resolución Nº 221/20 o la que en el futuro la reemplace o amplíe.

ARTÍCULO 33.- Requisitos técnicos generales. Los CTC con cámaras para tratamiento con Frío deben cumplir con los siguientes requisitos técnicos generales:

Inciso a) La estructura y los cerramientos de la cámara deben asegurar el aislamiento térmico necesario para evitar las variaciones de temperatura.

Inciso b) Diseño de las cámaras: las cámaras deben ser diseñadas con un sistema de refrigeración, aislamiento y control termostático, para preenfriar y mantener las temperaturas requeridas por los tratamientos de la fruta durante el período total del mismo. A su vez, deben poseer:

Apartado I) Un área de recepción de mercadería, que permita el conveniente manipuleo de los productos que aún no han sido tratados para su introducción en la cámara.

Apartado II) El área de seguridad debe permitir el conveniente manipuleo y carga en el transporte de la mercadería ya tratada, de tal forma que asegure el aislamiento, evitando reinfestaciones una vez que la mercadería haya sido tratada y sea retirada de la cámara para su carga en el transporte.

Inciso c) Las cámaras pueden ser construidas con diferentes tipos de materiales, pero en todos los casos deben posibilitar un cierre hermético y ser lo suficientemente aislante a los fines de no permitir variación de temperaturas.

Inciso d) El Director Técnico y los Operadores deben realizar y presentar un chequeo médico anual completo.

ARTÍCULO 34.- Requisitos técnicos específicos. Los CTC con cámaras para tratamientos con Frío deben cumplir con los siguientes requisitos técnicos específicos para realizar un eficaz tratamiento cuarentenario y poder ser





aprobadas para su utilización.

Inciso a) Estar lo suficientemente aisladas a los fines de no generarse variaciones térmicas en el interior de las cámaras.

Inciso b) Para cumplir con los valores de temperatura establecidos en los distintos tratamientos cuarentenarios normados, las cámaras para tratamientos cuarentenarios con Frío deben poseer equipos de refrigeración que aseguren la temperatura de pulpa y ambiente especificada.

Inciso c) Deben contar con UN (1) Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.

Apartado I) El Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas debe estar diseñado de acuerdo con el número de termómetros de pulpa y de ambiente que corresponda, según el tamaño de la cámara. Los distintos sensores de temperatura deben estar perfectamente identificados. Los datos registrados deben ser inviolables. El software debe tener un registro automático "Histórico" en donde conste la fecha y la hora de cada calibración que se efectúe en algún sensor.

Apartado II) Deben registrarse automáticamente las temperaturas de los distintos sensores de temperatura.

Apartado III) El software debe entregar los siguientes datos:

Subapartado 1) número de Registro otorgado por el SENASA, nombre y dirección del CTC,

Subapartado 2) número de cámara donde se realiza el tratamiento y de fumigación, el cual debe ser en serie correlativa correspondiente a cada cámara,

Subapartado 3) cantidad y numeración de los Certificados de Tratamiento Cuarentenario que corresponda con cada reporte,

Subapartado 4) especie/s y variedad/s tratada/s,

Subapartado 5) cantidad y tipo de envases, por especie,

Subapartado 6) cantidad total envases,

Subapartado 7) nombre del/los Operador/es y del Director Técnico,

Subapartado 8) valor de los parámetros aplicados de acuerdo con la especie,

Subapartado 9) temperatura y tiempo del tratamiento,

Subapartado 10) registro de la hora y de las correspondientes temperaturas en el momento de inicio del tratamiento,





Subapartado 11) el citado Sistema debe tener almacenado el total de los tratamientos cuarentenarios realizados con su reporte correspondiente.

Apartado IV) Los sistemas deben ser provistos por empresas homologadas por el SENASA, renovándose su condición cada DOS (2) años.

Apartado V) Para la homologación de las empresas proveedoras de los Sistemas de Registro de Eventos y Temperaturas, deben:

Subapartado 1) presentar la actualización correspondiente al software, con manual de usuario. El mismo debe ser presentado a la DNPV cada vez que se actualice el mismo,

Subapartado 2) mantener un registro de los servicios realizados a los equipos, sistemas e instrumentos de los establecimientos, y presentarlo en forma semestral al SENASA,

Subapartado 3) presentar un listado del personal de la empresa habilitado que cumpla funciones de calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, con firma.

Inciso d) Las cámaras deben contar con sensores de temperaturas de pulpa y de ambiente para el registro continuo durante el tratamiento.

Apartado I) Las cámaras deben poseer un termómetro de pulpa manual calibrado para uso del Director Técnico, Operadores o para las inspecciones. La falta del mencionado instrumento imposibilitará el inicio del tratamiento.

Apartado II) Los sensores deben tener una precisión de MAS MENOS CERO COMA TRES GRADOS CENTÍGRADOS ($\pm 0,3$ °C) en el rango de CERO GRADOS CENTÍGRADOS a TREINTA GRADOS CENTÍGRADOS (0 °C a 30 °C).

Apartado III) Los cables de los sensores de temperatura de la fruta deben tener una longitud apropiada, de tal forma que todas las áreas de la carga puedan ser alcanzadas.

Apartado IV) Los sensores deben ser instalados de modo de permitir desmontarlos en forma parcial para posibilitar su calibración.

Apartado V) Todos los sensores de temperatura de las cámaras de fumigación deben estar identificados en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, de tal forma que se puedan distinguir los sensores en una cámara de aquellos ubicados en las otras.

Apartado VI) En cada cámara, los sensores deben estar perfectamente identificados de acuerdo con el número asignado en el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas. Este número debe ser colocado por medio de un rótulo permanente en el cable cerca del sensor. Debe existir un diagrama ilustrando la ubicación e identificación de cada sensor por cada cámara.



Apartado VII) Las cámaras para tratamientos con Frío deben tener la cantidad de elementos sensores según lo establecido en el Cuadro “CANTIDAD DE SENSORES DE TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE FRÍO SEGÚN EL VOLUMEN DE FRUTA A TRATAR” que, como Anexo IV (IF-2021-12305571-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso e) Deben contar con UNA (1) fuente de abastecimiento de energía alternativa, sistema de alimentación ininterrumpida (Uninterruptible Power Supply -UPS-), para la computadora en caso de corte de energía eléctrica.

Apartado I) Deben contar con UN (1) UPS de repuesto y en condiciones de ser utilizado, en el caso que así lo amerite.

Apartado II) Contar con UN (1) grupo electrógeno auxiliar que provea la energía eléctrica necesaria para proseguir con el funcionamiento del CTC si se presenta una falla de suministro de la red eléctrica o en el grupo electrógeno principal.

Apartado III) Poseer carteles indicadores, a la vista de los introductores o transportistas, especificando los diferentes tratamientos.

Inciso f) Contar con UN (1) libro foliado autorizado por el SENASA.

Inciso g) Contar con un lugar destinado a la eliminación de productos orgánicos, desechos, material obtenido del barrido del piso de los transportes y material proveniente del muestreo pretratamiento.

Apartado I) En caso de utilizar un pozo, los residuos arrojados al mismo deben ser diariamente tratados con cal viva.

Apartado II) En los alrededores del CTC se debe mantener una limpieza tal que no se observen frutos o restos de éstos, en el suelo.

Inciso h) Certificados de calibración de instrumentos. Los instrumentos de medición deben ser calibrados según un sistema de verificación que permita la trazabilidad.

Apartado I) Cada CTC debe llevar adelante un plan de calibración de los instrumentos de medición que se mencionan a continuación, con una frecuencia anual:

Subapartado 1) termómetro patrón,

Subapartado 2) Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas asociado a los sensores de temperatura.

Apartado II) Cada CTC debe llevar adelante un plan de calibración de los instrumentos de medición con una frecuencia no mayor a SEIS (6) meses, que se mencionan a continuación:

Subapartado 1) termómetros de pulpa y de ambiente asociados al Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas,



Subapartado 2) Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas.

Apartado III) El plan debe ser aprobado por el SENASA.

Apartado IV) El Director Técnico es responsable de la selección, calibración y mantenimiento de estos equipos de medición y ensayos.

Es responsabilidad de los propietarios de las cámaras de tratamientos cuarentenarios, la utilización de equipos adecuados y debidamente calibrados.

Apartado V) La calibración debe ser realizada por organismos públicos o privados y trazables a patrones reconocidos. Estos organismos o empresas deben estar acreditados en el SAC.

Apartado VI) Las instancias de calibración son:

Subapartado 1) “Nuevo”,

Subapartado 2) “Período vencido”,

Subapartado 3) “Contingencias”,

Subapartado 4) “Dudas acerca de su correcto funcionamiento”.

Apartado VII) Documentación: cada equipo tendrá UNA (1) ficha individual con su historial. Se deben adjuntar a la misma los certificados de calibración. Los equipos deben tener una oblea, donde constarán las fechas de calibración y de vencimiento.

Apartado VIII) En el caso de que los vencimientos de los certificados de los instrumentos de medición sean posteriores a la habilitación/rehabilitación anual, estos deben ser registrados a través del trámite habilitado para tal fin por medio de la Plataforma TAD.

ARTÍCULO 35.- Requisitos del Personal de los CTC para tratamiento con Frio. Para poder cumplir sus funciones establecidas en la presente resolución, el Director Técnico y los Operadores de los CTC para tratamiento con Frío deben registrarse en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV, conforme a lo establecido en la mentada Resolución N° 1.039/18.

Inciso a) En caso de haber transcurrido un periodo mayor a CINCO (5) años desde la fecha de aprobación del curso de habilitación o del último curso de actualización, o desde la fecha en que finalizó su último trabajo como Operador de CTC, debe realizar y aprobar nuevamente el curso de habilitación dictado por la DNPV.

ARTÍCULO 35.- Trámite para la obtención de la habilitación fitosanitaria. A fin de obtener la habilitación fitosanitaria, los CTC para tratamiento con Frío deben iniciar el trámite correspondiente a través de la Plataforma TAD, completando los formularios y adjuntando la documentación conforme a los requerimientos específicos mencionados en la presente resolución.



ARTÍCULO 36.- Obligaciones de la Dirección de Centro Regional del SENASA. En forma previa al otorgamiento de la habilitación fitosanitaria del CTC y la expedición del certificado correspondiente, la Dirección de Centro Regional que corresponda por jurisdicción, a través de la Coordinación Regional de Protección Vegetal, debe:

Inciso a) Verificar los requisitos documentales presentados por los CTC para tratamiento con Frio a través de la Plataforma TAD.

Inciso b) Analizar el proyecto de las instalaciones, planos y descripción previo a la instalación del CTC.

Inciso c) Verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos generales y específicos establecidos en el presente marco normativo.

Inciso d) Realizar los siguientes pasos:

Apartado I) Verificar la cubicación de la cámara.

Apartado II) Verificar la calibración de sensores de temperatura.

Apartado III) Verificar los termómetros o sensores de temperatura de pulpa y de ambiente (marca, tipo y certificado de calibración).

Apartado IV) Verificar el sensor manual de temperatura de pulpa o termómetro de pulpa manual (marca, tipo, número de serie y certificado de calibración).

Apartado V) Verificar el Sistema de Registro de Eventos y Temperatura (certificado de calibración).

Apartado VI) Verificar el artefacto de iluminación para la mesa de inspección.

Apartado VII) Verificar la iluminación interior de la/s cámara/s.

Apartado VIII) Verificar el área de seguridad (carga de mercadería tratada).

Apartado IX) Verificar el correcto funcionamiento del software.

Apartado X) Verificar la fuente de mantenimiento de la computadora para el caso de corte de energía (UPS).

Apartado XI) Verificar la lupa binocular con aumento no menor de SESENTA AUMENTO (60 X), con luz propia.

Apartado XII) Verificar la mesa de inspección.

Apartado XIII) Constatar el certificado médico del personal.

Apartado XIV) Verificar el registro de los responsables de las calibraciones.

Apartado XV) Verificar los requisitos estipulados para los Directores Técnicos y los Operadores del CTC.



ARTÍCULO 37.- Pruebas para la habilitación. Una vez cumplimentadas las verificaciones mencionadas en el artículo precedente, la Coordinación Regional de Protección Vegetal de la Dirección de Centro Regional que corresponda por jurisdicción, debe realizar las siguientes pruebas:

Inciso a) Instrumental: verificación de calibración de sensores de temperatura. Los sensores deben ser sometidos a verificaciones de comportamiento. Para esto se debe sumergir el termómetro patrón certificado, junto con los sensores de temperatura de la cámara en UN (1) recipiente de aproximadamente CUATRO LITROS (4 l) de capacidad, en lo posible con aislación térmica, con hielo triturado proveniente de agua destilada y relleno con agua destilada. Las desviaciones hasta CERO COMA TRES GRADOS CENTÍGRADOS (0,3 °C) con respecto al termómetro patrón, deben ajustarse en el Sistema de Registro de Eventos y Temperatura o bien, de ser necesario, proceder a su reemplazo.

Apartado I) Los cables de los sensores de temperatura de la fruta deben tener una longitud apropiada, de tal forma que todas las áreas de la carga puedan ser alcanzadas. Los sensores de temperatura de pulpa deben ser colocados en cualquier punto de la cámara.

Apartado II) En cada cámara, los sensores de temperatura deben estar perfectamente identificados de acuerdo con el número asignado en el Sistema de Registro de Eventos y Temperatura. Este número debe ser colocado por medio de un rótulo permanente en el cable cerca del sensor. Debe existir un diagrama ilustrando la ubicación e identificación de cada sensor por cada cámara. El mismo debe ser colocado al lado del instrumento registrador.

Inciso b) De las señales de advertencia: el instrumental debe estar preparado para emitir las señales en caso de que aumente la temperatura.

Inciso c) Del control de plagas: las empresas que operen CTC para tratamiento con Frío deben realizar un control de plagas en las instalaciones, las cuales deben estar debidamente libres de plagas mediante la desinfección realizada por una empresa habilitada para tal fin. En la instancia de la solicitud de la habilitación fitosanitaria o la rehabilitación, deben presentar ante la Dirección de Centro Regional del SENASA correspondiente al emplazamiento del mismo, un plan integrado de control de plagas junto con el correspondiente certificado de la aplicación de dicho plan expedido por una empresa inscrita en el Registro Provincial Empresas Aplicadoras.

Inciso d) Equipamientos auxiliares. Todos los CTC para tratamiento con Frío deben contar con el siguiente equipamiento:

Apartado I) UN (1) sistema de iluminación para el interior de las cámaras.

Apartado II) Enmallado que proteja de una posible reinfestación de la mercadería ya fumigada en el momento de la carga al transporte en cada cámara.

Apartado III) Depósito de mantenimiento de productos tratados para los casos en que no se efectúe una carga inmediata del producto tratado al transporte.





Apartado IV) UNA (1) fuente de abastecimiento de energía alternativa de la computadora (UPS) para el caso de corte de energía eléctrica.

Apartado V) Un lugar destinado a la eliminación de productos orgánicos, desechos, material obtenido del barrido del piso de los transportes y material proveniente del muestreo pretratamiento, de acuerdo con lo indicado en el Apartado I, inciso g) del Artículo 34 de la presente resolución, u otro sistema que esté avalado con documentación técnico-científica, propuesto al SENASA y aprobado por el mismo.

Apartado VI) En los alrededores del CTC, se debe mantener una limpieza tal que no se observen frutos o restos de éstos en el suelo.

Apartado VII) Certificados de calibración de los instrumentos emitidos por las empresas que se encuentran acreditadas en el SAC.

Inciso e) En el caso de solicitar la habilitación fitosanitaria por primera vez de la/s cámara/s de Frío o de modificaciones con respecto a lo habilitado, además de cumplir con las condiciones establecidas en los incisos anteriores del presente artículo, se debe presentar:

Apartado I) Detalle de la capacidad de frío instalada para la/s cámara/s destinada/s a tratamientos cuarentenarios y para otras cámaras de frío de la planta destinadas a otros usos; y potencia eléctrica actualmente contratada con la empresa de suministro de energía eléctrica.

ARTÍCULO 38.- Certificado de Habilitación Fitosanitaria. Validez. Una vez verificadas las condiciones establecidas en los artículos precedentes y efectuadas las pruebas detalladas, la Dirección de Centro Regional de la jurisdicción que corresponda, a través de las Coordinación Regional de Protección Vegetal, debe emitir el correspondiente Certificado de Habilitación Fitosanitaria a través del Sistema GDE.

La habilitación fitosanitaria tendrá una validez de UN (1) año a partir de su otorgamiento, pudiendo ser renovada a solicitud de los establecimientos.

REHABILITACIÓN DE LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA TRATAMIENTOS CON FRÍO

ARTÍCULO 39.- Requisitos documentales para la rehabilitación fitosanitaria de los CTC para tratamiento con Frío. Los CTC para tratamiento con Frío que deseen obtener la rehabilitación fitosanitaria, deben iniciar el trámite a través de la Plataforma TAD, presentando:

Inciso a) Certificado de inscripción en el Registro Provincial de Aplicadores de Productos Fitosanitarios.

Inciso b) Certificado de Habilitación Provincial y Municipal correspondiente para el funcionamiento de cada CTC para tratamientos con Frío.

Inciso c) Certificado de calibración de termómetro patrón vigente.





Inciso d) Certificado de calibración del Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas, y sensores de temperatura, tanto de ambiente como de pulpa.

Inciso e) Los Certificados de calibración de los instrumentos deben ser emitidos por las empresas que se encuentran acreditadas en el SAC.

Inciso f) Certificado de habilitación del Director Técnico y de los Operadores vigente.

Inciso g) Nota del Director Técnico donde se responsabiliza por el correcto funcionamiento del CTC, por la correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios y por la seguridad en el CTC.

Inciso h) Certificado de buena salud del Director Técnico y de los Operadores.

Inciso i) Nota de solicitud para la habilitación fitosanitaria por parte del SENASA.

Inciso j) Comprobante correspondiente a los aranceles, conforme a la normativa vigente.

ARTÍCULO 40.- Requisitos técnicos generales y específicos. A los fines de obtener la rehabilitación fitosanitaria de los CTC para tratamientos con Frío, se debe cumplir con los mismos requisitos técnicos generales y específicos que al momento de solicitar la habilitación inicial.

ARTÍCULO 41.- Trámite para la obtención de la rehabilitación fitosanitaria. A fin de obtener la rehabilitación fitosanitaria, los CTC deben iniciar el trámite mediante la Plataforma TAD, al menos con TREINTA (30) días corridos de anticipación al vencimiento de la habilitación actual.

Inciso a) En caso de no cumplir con el plazo mencionado, se aplicará el pago de aranceles correspondiente a la normativa vigente.

Inciso b) Iniciado el trámite de rehabilitación, la Coordinación Regional de Protección Vegetal de la Dirección de Centro Regional que corresponda por jurisdicción, debe proceder de la misma manera que en los casos de solicitud de habilitación fitosanitaria inicial, realizando las mismas verificaciones y pruebas.

Inciso c) Cumplidas las condiciones para la rehabilitación y efectuadas las pruebas detalladas, se emitirá el correspondiente Certificado de Rehabilitación que tendrá una validez de UN (1) año a partir de emitida la rehabilitación fitosanitaria.

REQUISITOS Y RESPONSABILIDADES PARA EL PERSONAL DE CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON FRÍO

ARTÍCULO 42.- Director Técnico del CTC para tratamientos con Frío. Requisitos. Para poder cumplir las funciones establecidas en el presente marco normativo, el Director Técnico del CTC para tratamientos con Frío, debe inscribirse en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV, conforme lo establecido por la referida Resolución N° 1.039/18.





Inciso a) En caso de transcurrir un período mayor a CINCO (5) años desde la fecha de aprobación del curso de habilitación o del último curso de actualización o desde la fecha en que finalizó su último trabajo como Operador de CTC, debe realizar y aprobar nuevamente el curso de habilitación dictado por la DNPV.

ARTÍCULO 43.- Director Técnico. Responsabilidades. El Director Técnico del CTC para tratamientos con Frío es responsable del cumplimiento de las normas vigentes en cuanto al correcto funcionamiento, mantenimiento de las instalaciones, correcta aplicación de los tratamientos cuarentenarios, como así también de la seguridad del personal del CTC.

Inciso a) Debe estar presente en las inspecciones correspondientes para la habilitación/rehabilitación de los CTC. Su ausencia en las mencionadas inspecciones es condición para no habilitar/rehabilitar el CTC.

Inciso b) El Director Técnico, en función de la dinámica del CTC, debe planificar las tareas de mantenimiento.

Inciso c) Las responsabilidades citadas en el inciso precedente, deben ser informadas a la DNPV, quien aprobará dicha planificación.

Inciso d) Una vez aprobada por la DNPV, el Director Técnico debe presentar informes en forma fehaciente conforme al plan aprobado.

ARTÍCULO 44.- Operador de CTC para tratamientos con Frío. Requisitos. Para poder cumplir las funciones establecidas en la presente resolución, el Operador de CTC para tratamientos con Frío, debe inscribirse en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV, conforme a lo establecido por la mentada Resolución N° 1.039/18.

Inciso a) Un Operador debe estar vinculado a UN (1) CTC por temporada, no pudiendo estar en más de UN (1) CTC por temporada a la vez, entendiéndose la incompatibilidad de trabajar en DOS (2) CTC en forma simultánea.

Inciso b) En caso de transcurrir un período mayor a CINCO (5) años desde la fecha de aprobación del curso de habilitación o del último curso de actualización o desde la fecha en que finalizó su último trabajo como Operador de CTC, debe realizar y aprobar nuevamente el curso de habilitación dictado por la DNPV.

ARTÍCULO 45.- Operador. Responsabilidades. El Operador del CTC es responsable del cumplimiento de las normas vigentes en cuanto al correcto funcionamiento del CTC durante el tratamiento cuarentenario, como así también es responsable de su correcta aplicación.

Asimismo, debe estar presente en las inspecciones correspondientes para la habilitación/rehabilitación de los CTC.

OPERACIÓN DE LAS CÁMARAS DE LOS CENTROS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA TRATAMIENTOS CON FRÍO

ARTÍCULO 46.- Operación de las cámaras con Frío. Se aprueba el procedimiento para la operación de los CTC para tratamientos con Frío.



Inciso a) La temperatura de pulpa no debe estar por encima de la establecida para cada tratamiento. Las temperaturas de pulpa de cada sensor deben ser consideradas en el valor que indica cada uno de ellos y no como promedio de todos los sensores de pulpa de la cámara.

Inciso b) Debe tomarse la temperatura de la fruta, previo al llenado de la cámara, con el termómetro manual en varios puntos de la carga, con el objeto de localizar la fruta más caliente, en la que se deben colocar los sensores de pulpa.

Inciso c) La disposición de la carga en la cámara debe permitir la circulación de aire y no deberá tapar las bocas de salida del aire frío.

Inciso d) La fruta deberá estar embalada de tal forma que permita que la temperatura de tratamiento a alcanzar sea homogénea en toda la carga y una adecuada distribución del aire.

Inciso e) En la estiba de pallets dentro de la cámara, debe quedar espacio entre ellos y estar dispuestos de forma tal que obligue al aire a pasar a través de los mismos.

Inciso f) La pulpa de la fruta debe estar a una temperatura igual o menor a la indicada en los tratamientos, en el momento en que estos se inicien. Para ello, la temperatura deberá medirse con los sensores de pulpa. El sensor debe ser insertado dentro de la fruta. La punta del sensor no debe extenderse más allá de la fruta. Si es necesario, en el caso de frutas pequeñas, el sensor debe penetrar DOS (2) o más frutas.

Inciso g) En casos donde los parámetros de tratamiento lo permitan, se autoriza a combinar hospedantes de plagas cuarentenarias que difieran en sus parámetros, debiendo respetarse el tratamiento más restrictivo.

TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS COMBINADOS DE FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO SEGUIDO DE EXPOSICIÓN AL FRÍO

ARTÍCULO 47.- Tratamientos cuarentenarios combinando hospedantes de plagas cuarentenarias. Se autoriza la realización, en una misma cámara, de tratamientos cuarentenarios con Frío combinando hospedantes de plagas cuarentenarias cuyos parámetros difieran en UNO (1) o más.

En el caso de realizarse tratamientos con Frio sobre hospedantes que difieren en UNO (1) o más parámetros, debe cumplirse el tratamiento más restrictivo.

ARTÍCULO 48.- Condiciones generales y específicas. Para la combinación de tratamientos se deben tener en cuenta las condiciones y recaudos generales establecidos para los tratamientos con fumigación con Bromuro de Metilo y con Frío, sin perjuicio de los siguientes recaudos específicos:

Inciso a) Los productos tratados deben estar amparados por los Certificados de Tratamiento con Frío y de Tratamiento con Bromuro de Metilo, de acuerdo con lo establecido en la Resolución N° RESOL-2018-11-APN-PRES#SENASA del 5 de enero de 2018 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.



Inciso b) El tiempo que transcurre entre la fumigación y el inicio de la refrigeración no debe exceder las VEINTICUATRO (24) horas.

Inciso c) En los casos en que, luego del tratamiento de fumigación, el tratamiento con Frío no se aplique en el mismo lugar y dentro de un área protegida contra reinfestaciones, el transporte debe realizarse en un camión herméticamente cerrado y precintado. De no ser herméticamente cerrado, debe contar con una cobertura total de lona o malla [malla con una trama mínima del OCHENTA POR CIENTO (80 %) de cobertura] y sogá única, precinto numerado y con el correspondiente certificado de fumigación. En este caso, al arribo al lugar de aplicación del tratamiento con Frío, el precinto sólo puede ser roto por la inspección oficial del SENASA en el interior del área de resguardo contra reinfestaciones, para proceder bajo su fiscalización, a la apertura y descarga de los productos fumigados para la introducción de la carga a la cámara de frío; de lo contrario, los productos fumigados con Bromuro de Metilo perderán su condición de fumigados.

Inciso d) Una vez finalizado el tratamiento con Frío y con ello completado el tratamiento combinado, los productos tratados también deben ser transportados en camión herméticamente cerrado y precintado; de no ser herméticamente cerrado, debe contar con una cobertura total de lona o malla [malla con una trama mínima del OCHENTA POR CIENTO (80 %) de cobertura] y con sogá única, precinto numerado y deben transportarse y arribar a las Barreras Fitosanitarias de ingreso a las áreas protegidas, amparados con ambos Certificados, el de tratamiento con Bromuro de Metilo y el de tratamiento con Frío.

CAPÍTULO IV

DISPOSICIONES PARA LOS CENTROS DE ENERGÍA IONIZANTE (IRRADIACIÓN)

ARTÍCULO 49.- Aprobación. Se aprueban las condiciones mínimas para la aplicación de tratamientos con energía ionizante (irradiación) en artículos reglamentados con fines fitosanitarios.

ARTÍCULO 50.- Tratamientos de irradiación. Se adopta la NIMF N° 28 "Tratamientos fitosanitarios para plagas reglamentadas" del año 2009, sus anexos y sus futuras modificatorias, para la aplicación de tratamientos fitosanitarios en todo el territorio de la REPÚBLICA ARGENTINA, adoptándose en consecuencia los tratamientos de energía ionizante allí previstos.

REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN FITOSANITARIA DE LOS CENTROS DE ENERGÍA IONIZANTE/PLANTAS DE IRRADIACIÓN CON FINES FITOSANITARIOS

ARTÍCULO 51.- Requisitos documentales. Para la habilitación fitosanitaria, los Centros de Energía Ionizante y/o las plantas de irradiación con fines fitosanitarios deben contar con los siguientes requisitos documentales y técnicos:

Inciso a) Licencia de Operación emitida por la AUTORIDAD REGULATORIA NUCLEAR (ARN), de acuerdo con la normativa vigente en la materia.

Inciso b) Croquis de la planta (plano con vista longitudinal y transversal) que indique la separación física entre el producto irradiado y el no irradiado, e informe técnico descriptivo del movimiento de los artículos reglamentados





desde la llegada a la planta hasta su despacho final.

Inciso c) Procedimientos documentados para efectuar las actividades relacionadas con el tratamiento.

Inciso d) Sistema de dosimetría capaz de medir las dosis en el rango que se pretenda aplicar a los productos. Previamente a su uso, el sistema dosimétrico deberá estar calibrado y la calibración debe ser trazable a patrones nacionales e internacionales.

Inciso e) Previo al inicio de actividades, la planta debe efectuar y tener documentados estudios de mapeo de dosis en los que se determine su distribución en la configuración del producto que se pretende irradiar. Asimismo, deberá determinar y tener documentada las zonas de dosis mínimas y máximas de las configuraciones de los productos que pretenden irradiar.

Inciso f) El sistema de control de tiempos del irradiador debe ser calibrado periódicamente.

Inciso g) Mantener condiciones de seguridad e higiene en las áreas de pre y post tratamiento.

Inciso h) Área libre de plagas, protegida con malla [con una trama mínima del OCHENTA POR CIENTO (80 %) de cobertura] a prueba de insectos, colocada después del área de tratamiento. En esta zona debe ubicarse la línea de empacado, el paletizado, el flejado del producto y la carga del transporte. Las puertas de ingreso a esta área deben tener cortina de aire y/o doble puerta para proteger la zona limpia.

Inciso i) Asegurar que cada lote de producto que es procesado lleve una identificación que lo distinga de otros lotes en la instalación. Esta identificación se debe usar en todos los documentos del lote.

Inciso j) Tener un área asignada con equipo y recursos materiales para las actividades de certificación del tratamiento, con al menos UN (1) escritorio, UNA (1) silla, UN (1) archivero, UNA (1) computadora e impresora.

ARTÍCULO 52.- Certificación del tratamiento cuarentenario. La certificación del tratamiento fitosanitario aplicado estará a cargo de los agentes oficiales del SENASA o aquella persona jurídica a quien el Organismo encomiende tal función, en virtud de los acuerdos que pudieran celebrarse en el marco de la Ley N° 27.233 y su Decreto Reglamentario N° DECTO-2019-776-APN-PTE del 19 de noviembre de 2019.

CAPÍTULO V

TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON AGUA CALIENTE

ARTÍCULO 53.- Fruta fresca de mango. Se autoriza el tratamiento cuarentenario con agua caliente sobre fruta fresca de mango para la plaga Mosca de los Frutos, el cual debe realizarse de la siguiente manera:

Inciso a) La temperatura de la pulpa de la fruta debe ser igual o mayor a VEINTIÚN GRADOS CENTÍGRADOS (21 °C) antes de empezar el tratamiento.



Inciso b) La fruta debe permanecer sumergida un mínimo de DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) bajo la superficie del agua.

Inciso c) El agua debe mantenerse circulando continuamente y a una temperatura de CUARENTA Y SEIS GRADOS CENTÍGRADOS (46 °C) durante todo el tratamiento con las siguientes tolerancias:

Apartado I) Para los tratamientos de SESENTA Y CINCO (65) a SETENTA Y CINCO (75) minutos de duración, la temperatura puede bajar hasta CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (45 °C), por no más de DIEZ (10) minutos.

Apartado II) Para los tratamientos de NOVENTA (90) minutos de duración, la temperatura puede bajar hasta CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (45 °C) por no más de QUINCE (15) minutos.

Inciso d) El tiempo de inmersión debe depender de la variedad y tamaño, por ejemplo:

FORMA DE LA FRUTA	PESO DE LA FRUTA	TIEMPO DE INMERSIÓN
Variedades de plantas elongadas*	Hasta 375 g	65 minutos
	375 g - 570 g	75 minutos
Variedades redondas**	Hasta 500 g	75 minutos
	500 g - 700 g	90 minutos

* Como "Frances", "Carrot", "Zill"

** Como "Tommy Atkins", "Kent", "Hayden", "Keitt"

CAPÍTULO VI

CERTIFICACIÓN Y MOVILIZACIÓN DE HOSPEDANTES DE PLAGAS CUARENTENARIAS TRATADOS

ARTÍCULO 54.- Certificación del tratamiento cuarentenario. Se aprueba el procedimiento para la certificación de las partidas tratadas en un tratamiento cuarentenario, conforme lo establecido a continuación:

Inciso a) Es responsabilidad del Director Técnico del CTC, o en su ausencia del/los Operador/es, proceder al precintado del transporte de forma tal que el mismo sea inviolable y que no tenga posibilidad de reinfeción.

Inciso b) Es responsabilidad del transportista contar con los siguientes elementos que aseguren la inviolabilidad de la carga:

Apartado I) El transporte debe estar cerrado herméticamente o poseer cobertura total para la carga con lona o malla [con una trama mínima del OCHENTA POR CIENTO (80 %) de cobertura] y sogas únicas, o cualquier otro sistema que se halle avalado con informe técnico-científico, propuesto al SENASA y aprobado por este.

Apartado II) La soga única, sin añadiduras ni nudos, debe ser del largo adecuado para pasar por todos los ojales entrelazándose estos, mediante la misma, con las varillas de hierro frontal, posterior y laterales del transporte.





Inciso c) Ante el incumplimiento de lo expuesto en el apartado anterior, el inspector fiscalizador no debe proceder al despacho del camión.

ARTÍCULO 55.- Actuación del inspector certificante. El inspector certificante debe verificar el cumplimiento de las condiciones mencionadas en el Artículo 56 de la presente resolución.

Inciso a) De cumplirse en forma satisfactoria, el inspector certificante debe proceder a la certificación del tratamiento cuarentenario.

Inciso b) Ante el incumplimiento de lo expuesto, el inspector certificante no debe proceder al despacho del camión.

ARTÍCULO 56.- Certificado de tratamiento cuarentenario. El certificado de tratamiento cuarentenario debe cumplir con los siguientes requisitos:

Inciso a) Tener numeración correlativa por cámara y se debe confeccionar por triplicado.

Inciso b) Consignar los siguientes datos:

Apartado I) Fecha y hora de emisión.

Apartado II) Nombre del CTC.

Apartado III) Número de habilitación fitosanitaria del CTC en el SENASA.

Apartado IV) Ubicación del CTC.

Apartado V) Nombre y domicilio de la persona humana o jurídica solicitante.

Apartado VI) Destino de la mercadería.

Apartado VII) Datos del transporte: empresa, conductor, dominio (del camión y del acoplado) y marca del camión y del acoplado.

Apartado VIII) Número/s de precinto/s.

Apartado IX) Según el tipo de tratamiento cuarentenario debe:

Subapartado 1) tratamiento cuarentenario con Bromuro de Metilo: el certificado de tratamiento cuarentenario con Bromuro de Metilo, además de los datos generales del tratamiento enumerados en los apartados anteriores, debe consignar también los siguientes datos:

1.1) dosis y temperatura,

1.2) hora de inicio,



1.3) tiempo de exposición y tiempo de ventilación.

Subapartado 2) tratamiento cuarentenario con Frío: el certificado de tratamiento cuarentenario con Frío, además de los datos generales del tratamiento enumerados de en los apartados anteriores, debe consignar también los siguientes datos:

2.1) temperatura máxima,

2.2) tiempo de exposición,

2.3) fecha y hora de inicio,

2.4) fecha y hora de finalización.

Apartado X) Mercadería tratada: especie, variedad, marca comercial, número de Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), tipo de envase, cantidad de bultos, kilogramos por bulto y kilogramos totales.

Apartado XI) Firma y sello del Director Técnico u Operador.

Apartado XII) Firma y sello del inspector fiscalizador.

Apartado XIII) Campo de observaciones. En este campo obligatoriamente se debe indicar cualquier dato relevante o salvedad.

ARTÍCULO 57.- Documentación de amparo de las partidas tratadas. Las partidas tratadas por plagas cuarentenarias deben circular amparadas con la siguiente documentación, la cual debe ser presentada en los Puestos de Control Cuarentenarios correspondientes:

Inciso a) Documento de Tránsito Vegetal Electrónico (DTV-e) consignando el o los número/s de Clave Única de Verificación Electrónica (CUVE) correspondiente al Certificado de tratamiento cuarentenario.

Apartado I) El número de CUVE corresponde al/los certificado/s emitido/s a través de los sistemas que disponga la DNPV y su validez será de CUATRO (4) días desde la generación del certificado.

Inciso b) DOS (2) copias del reporte del tratamiento cuarentenario efectuado, emitido por el Sistema de Registro de Eventos y Temperaturas del CTC.

Apartado I) Los mencionados reportes deben estar debidamente firmados por el responsable del CTC y por el inspector certificante.

CAPÍTULO VI

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA MOSCA DE LOS FRUTOS



ARTÍCULO 58.- Ingreso de hospedantes de plagas cuarentenarias para mercado interno. Se aprueba el procedimiento para el ingreso de hospedantes al CTC cuyo destino sea el mercado interno de la REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 59.- Autorización de ingreso de las partidas hospedantes de plagas cuarentenarias al CTC. Todas las partidas de hospedantes de Mosca de los Frutos deben ser autorizadas a ingresar al CTC. A tal fin, deben cumplir con los siguientes requerimientos:

Incisa a) Documentación: cada partida debe estar amparada por la siguiente documentación:

Apartado I) DTV-e.

Apartado II) En caso de transportar además productos y/o subproductos de origen vegetal no hospederos de Mosca de los Frutos, los mismos deben estar amparados por la Declaración Jurada de Productos Vegetales electrónica, debiendo verificarse la carga y documentación en los Puestos de Control Cuarentenarios.

Inciso b) Si con posterioridad a la presentación de la documentación mencionada en el inciso a) del presente artículo se detectaran productos hospedantes de plagas cuarentenarias en el interior del transporte sin declarar, se debe:

Apartado I) Proceder al ingreso de los mismos en la cámara del CTC, previo muestreo de los productos.

Apartado II) Labrar el "ACTA DE CONSTATAción DE PRODUCTOS OCULTOS HOSPEDEROS DE MOSCA DE LOS FRUTOS" que, como Anexo IX (IF-2021-12270292-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente marco normativo, la que debe ser elevada, junto con la Declaración Jurada, a la Dirección de Centro Regional del SENASA correspondiente al emplazamiento del CTC, a los efectos de su incumbencia.

Apartado III) El interesado deberá confeccionar una nueva Declaración Jurada, detallando la totalidad de los productos transportados.

Inciso c) Las empresas propietarias de los CTC deben prestar el apoyo y proveer el personal necesario para el movimiento de la mercadería a fin de constatar la inexistencia de ocultamientos de hospedantes de Moscas de los Frutos en el interior del transporte.

Inciso d) Una vez constatada la veracidad de lo consignado en la documentación presentada, el inspector fiscalizador y el responsable del CTC deben proceder a firmar el documento por triplicado, quedando el original en la Barrera Fitosanitaria de destino, el duplicado en la cámara y el triplicado con el transportista o puesto de tránsito. Dicha documentación debe estar firmada y sellada por el inspector fiscalizador y el responsable del CTC en los campos correspondientes.

ARTÍCULO 60.- Límite máximo de infestación. Las partidas a ser tratadas no deben superar el DOS POR CIENTO (2 %) de infestación de larvas. Dicho porcentaje se determina en base a la "TABLA HIPERGEOMÉTRICA" a utilizarse en el muestreo pre tratamiento que, como Anexo V (IF-2021-12305678-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.



ARTÍCULO 61.- Procedimiento para determinar porcentaje de infestación pretratamiento. Se aprueba el siguiente procedimiento para la determinación del porcentaje de infestación de Mosca de los Frutos:

Incisa a) Método de muestreo. Muestreo basado en el riesgo. Teniendo en cuenta que se requiere ajustar el nivel de muestreo pretratamiento, se debe utilizar un modelo de muestreo que proporcione un nivel de confianza apropiado que asegure la detección de unidades infectadas en el lote. Se debe trabajar inicialmente con un nivel de confianza del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95 %) hasta alcanzar un NOVENTA Y NUEVE POR CIENTO (99 %), que cumple con el objetivo para el nivel de infestación definido del DOS POR CIENTO (2 %). Para ello se debe:

Apartado I) Elegir los frutos que conformarán la unidad muestral. Debe realizarse en forma aleatoria. La unidad muestral se compondrá por el número de frutos correspondientes al tamaño del lote o partida. Dicho número se establece conforme la Tabla Hipergeométrica obrante como Anexo V.

Apartado II) La elección de la fruta debe ser realizada exclusivamente por el inspector destinado para tal fin, sin tener en cuenta ningún tipo de sugerencias o comentarios de terceros.

Apartado III) Inspección de la fruta muestreada. A la muestra extraída se le debe realizar una inspección visual con corte de fruta, siendo el corte dirigido a la fruta que presente sintomatología de daño de plagas cuarentenarias. No obstante, se deberá cortar como mínimo un VEINTE POR CIENTO (20 %) del total de la muestra, en todos los casos; aun en los que en la inspección visual no se encuentre sintomatología de daño en los frutos muestreados.

Subapartado1) En los casos en que después de cortar un mínimo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la muestra el inspector observa más fruta dañada por la plaga, pero todavía no ha hallado estados inmaduros de ejemplares de plagas cuarentenarias, debe seguir cortando fruta (incluso la totalidad de la muestra) para constatar la inexistencia de estados inmaduros.

Inciso b) La elección de los frutos que conforman la unidad muestral, serán definidos por los niveles de riesgo que la DNPV disponga.

Inciso c) En caso de encontrarse el porcentaje de infestación indicado en la presente resolución, al lote no se le podrá efectuar el tratamiento cuarentenario requerido para ingresar a las áreas protegidas, con lo cual se labrará en este caso el "ACTA DE RECHAZO POR INFESTACIÓN CON LARVAS VIVAS DE MOSCA DE LOS FRUTOS" que, como Anexo X (IF-2021-12269877-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente marco normativo.

Inciso d) El resultado del muestreo pretratamiento es irrevocable y no puede ser repetido por ningún motivo sobre el mismo lote.

Inciso e) Para el caso de que la mercadería se encuentre paletizada, el CTC debe contar con zunchos o flejes plásticos o metálicos, hebillas y una estiradora de flejes manual o zunchadora manual para el rearmado del palet luego de realizado el muestreo.

Inciso f) Rechazo. En caso de que en el muestreo pretratamiento de cada lote que compone la carga a tratar se encuentre un porcentaje de infestación superior al límite máximo de infestación previsto en la presente resolución,



al/los lote/s en cuestión no se le/s puede/n efectuar el tratamiento cuarentenario requerido para ingresar a las áreas protegidas contra plagas cuarentenarias, con lo cual se labrará en este caso el Acta de Rechazo por Infestación con Larvas Vivas de Mosca de los Frutos que obra como Anexo X.

ARTÍCULO 62.- Partidas ocultas de hospedantes de Mosca de los Frutos. Es responsabilidad del inspector del Organismo, o de quien éste encomiende tal actividad en virtud de los acuerdos fitosanitarios que pudieran celebrarse y del responsable del CTC, verificar que en el interior del transporte no queden partidas ocultas de las especies hospederas de plagas cuarentenarias, conforme al mentado Anexo I.

En caso de detectarse partidas ocultas, las mismas deben ser ingresadas a la cámara para su fumigación y se deben labrar las actas de constatación que pudieran corresponder de conformidad con la normativa vigente.

ARTÍCULO 63.- Documentación que acompaña a las partidas tratadas. Todas las partidas tratadas deben ser precintadas y deben estar amparadas por:

Inciso a) Para el caso particular de partidas tratadas por plagas cuarentenarias, estas deben estar amparadas por el DTV-e, consignando el o los número/s de certificado/s correspondientes.

Inciso b) El reporte del tratamiento cuarentenario efectuado, emitido por el Sistema de Registro de Eventos y Temperatura del CTC, debidamente firmado.

ARTÍCULO 64.- Falta de documentación de amparo. La detección al ingreso de las áreas protegidas de productos vegetales hospederos de Mosca de los Frutos sin la documentación mencionada, es considerada una situación de riesgo sanitario que requiere la adopción de las medidas preventivas dispuestas por la normativa vigente. En los casos en que el tratamiento cuarentenario contra plagas cuarentenarias no se aplique en el punto de ingreso a las áreas protegidas o que los productos vegetales provengan de un área libre de dichas plagas reconocida por el SENASA, deben utilizarse los siguientes métodos para prevenir reinfestaciones:

Inciso a) Transporte en camión cerrado herméticamente o con cobertura total de la carga con lona o malla [con una trama mínima del OCHENTA POR CIENTO (80 %) de cobertura] y sogá única, o cualquier otro sistema que esté avalado con documentación técnico-científica que haya sido propuesto al SENASA y aprobado por este.

Inciso b) Es responsabilidad del transportista contar con los elementos que permitan prevenir reinfestaciones y que aseguren la inviolabilidad de la carga. La sogá única debe ser del largo adecuado para pasar por todos los ojales y no tener añadiduras ni nudos. Ante el incumplimiento de lo expuesto, el inspector fiscalizador del CTC no debe permitir precintar el camión.

ARTÍCULO 65.- Olivo maduro. Se acepta el ingreso de frutos de olivo maduro (*Olea europea*) a las áreas protegidas de la plaga Mosca de los Frutos con categorías de “áreas de supresión” y “áreas de baja prevalencia”, si cumplen con las siguientes condiciones de resguardo dispuestas a fin de minimizar el riesgo de introducción de la plaga:

Inciso a) Vienen a granel.



Inciso b) Se encuentran sobre lona impermeable.

Inciso c) Se encuentran en camión cubierto y con soga única.

Inciso d) La mercadería debe ser inspeccionada en los Puestos de Control Cuarentenario y en el momento de descarga, en la industria.

Inciso e) La fruta debe ser procesada dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de ingresada al área protegida.

Inciso f) En campañas en que por cuestiones agroecológicas aumente la presión de la plaga en zonas de producción de olivo y, como consecuencia de ello, se produzcan detecciones de estados inmaduros de la plaga en el hospedante en cuestión, el movimiento de cargamentos hacia áreas protegidas de la plaga Mosca de los Frutos con categoría de baja prevalencia o de supresión, se debe realizar bajo el cumplimiento de protocolos específicos firmados entre las autoridades provinciales correspondientes y refrendados por la DNPV.

PROCEDIMIENTOS PARA EL MOVIMIENTO DE MERCADERÍA PROVENIENTE DE UN ÁREA LIBRE DE MOSCAS DE LA FRUTA

ARTÍCULO 66.- Procedimiento para el movimiento de mercadería proveniente de un área libre nacional. Se aprueba el procedimiento para el movimiento de mercadería proveniente de un área libre de Moscas de los Frutos proveniente del interior del país.

Inciso a) El área libre debe haber sido reconocida por el SENASA, según los lineamientos establecidos en la NIMF N° 26 “Establecimiento de áreas libres de plagas para moscas de la fruta (Tephritidae)” de la CIPF.

Inciso b) El medio de transporte debe estar precintado, desde el centro de empaque o frigorífico hasta el punto de embarque o ingreso a las áreas protegidas.

Inciso c) El personal del SENASA debe verificar que las cajas que contengan fruta fresca para ser trasladadas a dichas áreas, estén identificadas de acuerdo con los requisitos establecidos.

Inciso d) Para el caso del movimiento de mercadería con especies hospedantes, deberá contar con el DTV-e correspondiente, y si se transportan productos o subproductos de origen vegetal no hospedantes, estos deberán contar con el DTV-e o la Declaración Jurada de Productos Vegetales electrónica (DDJJ), según corresponda, atento o establecido en la aludida Resolución N° 11/18. La carga deberá estar precintada y el número de precinto deberá constar en la documentación sanitaria mencionada.

Inciso e) En el punto de ingreso al área protegida, el SENASA, o en quien éste encomiende las funciones, deberá verificar la documentación correspondiente y podrá realizar la inspección y muestreo de la fruta según las normas establecidas.

Inciso h) El envío deberá ser rechazado si se encuentran larvas de Mosca de los Frutos.



ARTÍCULO 67.- Transporte por zonas infestadas. La mercadería que es trasladada desde un área protegida de Mosca de los Frutos a otra de igual categoría, atravesando durante su recorrido una zona con categoría fitosanitaria inferior, debe cumplir con los siguientes requisitos:

Inciso a) El transporte de la carga debe estar cerrado herméticamente o con cobertura total de la carga con malla [con una trama mínima del OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura] y sogas únicas, o cualquier otro sistema que esté avalado con documentación técnico-científica que haya sido propuesto al SENASA y aprobado por este.

Inciso b) Todas las partidas tratadas deben contar con el DTV-e, conforme a la normativa vigente, y a su vez precintadas.

Inciso c) El DTV-e debe ser sellado en el punto de salida del área protegida de procedencia de la mercadería.

Inciso d) La documentación, el precintado y el sellado deben ser verificados en los Puestos de Control Cuarentenario, al ingreso a las áreas protegidas de destino de la mercadería.

ARTÍCULO 68.- Decomisos en equipaje manual. El hallazgo de mercadería hospedera de Moscas de los Frutos transportada oculta o no, en cualquier equipaje manual tales como cajas, conservadoras, etc., y que no cumpla con los requisitos sanitarios exigidos para el ingreso a las áreas protegidas, es considerado una situación de riesgo sanitario que da lugar a la aplicación de las medidas preventivas correspondientes.

Inciso a) Colaboración con los inspectores. Los conductores de los vehículos, con cargas de cualquier tipo, deben facilitar la inspección de las mismas y están obligados a prestar toda la colaboración necesaria a los inspectores destacados en cualquier Puesto de Control Cuarentenario de las áreas protegidas. Todo incumplimiento de dicha obligación es considerado una conducta de riesgo sanitario que da lugar a la aplicación de las medidas preventivas que correspondan. El SENASA o las personas en las que estén encomendadas sus funciones, conforme convenios de colaboración que pudieran celebrarse, quedan facultadas a contratar el servicio de terceros para lograr su cometido, previo emplazamiento, corriendo los gastos ocasionados por cuenta del transportista, conforme lo dispuesto en el Artículo 12 de la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Inciso b) Facultades de los inspectores de Barreras Fitosanitarias. Se autoriza a los inspectores de las Barreras Fitosanitarias el acceso y la inspección de todas las partes de los vehículos, cualquiera sea su tipo, de bultos, equipajes o cualquier contenedor, para constatar o verificar que en su interior no contengan productos hospedantes de Moscas de los Frutos. Los inspectores tienen la facultad de requerir el auxilio de la fuerza pública en los casos de negación a la inspección de vehículos, para solicitar la detención de los mismos, tomar las medidas preventivas correspondientes o realizar cualquier otro procedimiento previsto en la normativa vigente.

Inciso c) Inspección de cargas aéreas y marítimas. Las cargas aéreas y marítimas nacionales e internacionales que arriben a aeropuertos y puertos de las áreas protegidas de Mosca de los Frutos, deben ser inspeccionadas a su arribo, de manera de evitar la introducción y/o dispersión de cargas con especies vegetales hospederas de Mosca de los Frutos que no cumplan con los requisitos exigidos en la presente resolución.





Inciso d) Inspección de los transportes ferroviarios. Los transportes ferroviarios, tanto de cargas como de pasajeros, deben ser inspeccionados:

Apartado I) En los Puestos de Barreras Fitosanitarias.

Apartado II) En el último lugar de detención antes de ingresar a las áreas protegidas de Mosca de los Frutos.

Apartado III) Inmediatamente después del ingreso a un área protegida de Mosca de los Frutos.

Inciso e) Envases vacíos de productos vegetales. Sin perjuicio de la penalidad que corresponda por la infracción constatada, son considerados de riesgo sanitario y, por lo tanto, son pasibles de la aplicación de las medidas preventivas que corresponda, aquellos envases vacíos que presuntamente hayan contenido productos vegetales, como así también:

Apartado I) Los propietarios o tenedores de los mismos que no permitan o no quieran desinfectarlos al ingresar a las áreas protegidas de Mosca de los Frutos.

Apartado II) Los propietarios o tenedores de los mismos que hubieren ingresado a dichas áreas mediante evasión de algún Puesto de Control Cuarentenario.

Inciso f) Transporte público. Las empresas de transporte público de pasajeros no pueden introducir ni llevar para consumo, ni recibir encomiendas que contengan los productos vegetales de las especies mencionadas en el Listado que obra como Anexo I.

Los pasajeros que se dirijan al interior de las zonas protegidas no pueden portar dichos productos en sus equipajes acompañantes.

Se autoriza al personal de los Puestos de Control Cuarentenario de ingreso a las áreas protegidas de Mosca de los Frutos, a inspeccionar los productos de catering y cualquier paquete, bulto, equipaje o encomienda que se encuentre en el interior de estos vehículos, y a tomar las medidas preventivas correspondientes en el caso de detectar productos vegetales hospederos de Moscas de los Frutos.

Inciso g) Responsabilidad por la mercadería transportada. Los transportistas quedan exentos de responsabilidad únicamente cuando los productos vegetales en infracción a las disposiciones de la presente norma, se hallaren en el equipaje que acompañe a los pasajeros, recayendo en éstos la responsabilidad en tales casos.

Inciso h) Evasión de inspección obligatoria. La desobediencia a un emplazamiento en cualquier Puesto de Barrera Fitosanitaria o en el interior de las áreas protegidas por Mosca de los Frutos, habiéndose evadido la inspección obligatoria de los Puesto de Control Cuarentenario, es considerada una conducta de riesgo sanitario que da lugar a la aplicación de las medidas preventivas correspondientes sin necesidad de un nuevo emplazamiento, siendo los gastos que se originen por cuenta exclusiva del responsable, en virtud de lo dispuesto en Artículo 12 de la citada Resolución N° 38/12, sin perjuicio de la aplicación de penalidades conforme la legislación vigente.

INSPECCIÓN EN ÁREAS PROTEGIDAS DE PLAGAS CUARENTENARIAS



ARTÍCULO 69.- Procedimiento ante inconsistencias. Se aprueba el procedimiento de actuación ante la detección de las siguientes inconsistencias.

Inciso a) Ausencia de documentación que ampare al tratamiento cuarentenario. La detección en el interior de las áreas protegidas por Mosca de los Frutos de cualquiera de los frutos hospedantes detallados en el Anexo I, sin la documentación de amparo requerida en la presente resolución, es considerada una situación de riesgo que da lugar a la aplicación de las medidas preventivas correspondientes, con las siguientes consideraciones:

Apartado I) Cuando los productos vegetales detectados se encuentren en tránsito en el interior de las áreas protegidas por Mosca de los Frutos, se debe proceder a la inmediata aplicación de las medidas preventivas correspondientes, tanto sobre los productos como sobre los envases.

Apartado II) Cuando los productos vegetales detectados se encuentren en un establecimiento ubicado dentro de áreas protegidas por Mosca de los Frutos, se debe intimar a presentar la documentación respaldatoria en un plazo máximo de CUARENTA Y OCHO (48) horas hábiles, bajo apercibimiento de hacer efectivas las medidas preventivas correspondientes.

Inciso b) No obstante, si se detectara en los productos reglamentados mencionados en el inciso a) del presente artículo, la presencia con vida de cualquiera de los estadios biológicos de la plaga en cuestión, se debe proceder a la inmediata aplicación de las medidas preventivas correspondientes, tanto sobre los productos hospedantes de Mosca de los Frutos, como sobre los envases que los contengan.

Inciso c) En los casos detallados en los incisos a) y b) del presente artículo, los gastos que se originen son por cuenta exclusiva del responsable, conforme lo dispuesto en el Artículo 12 de la aludida Resolución N° 38/12, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones fijadas en el Capítulo V de la Ley N° 27.233 y su Decreto Reglamentario N° 776/19.

Inciso d) Residuos de viandas de medios de transporte. Los residuos y desechos provenientes de especies de origen vegetal capaces de albergar a estas plagas, originados por las empresas y concesionarios de provisión de alimentos (catering) de ómnibus, buques, aviones, trenes y otros medios de transporte en puertos, aeropuertos o cualquier otro tipo de terminal de pasajeros y cargas que provengan de zonas infestadas de Moscas de los Frutos, deben ser desnaturalizados y eliminados mediante la forma y en el lugar autorizados para este fin, conforme lo dispuesto en la Resolución N° RESOL-2019-77-APN-PRES#SENASA del 30 de enero de 2019 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Apartado I) Dicha tarea debe ser llevada a cabo por el generador, debiendo este cubrir el costo que se genere. En caso de que los responsables se nieguen a ello, los organismos de control deben realizar dicha tarea con costos a cargo del generador, conforme lo dispuesto por la mentada Resolución N° 77/19.

CAPÍTULO VII

REGISTROS





ARTÍCULO 70.- Registros Provinciales de Aplicadores de Productos Fitosanitarios. Las empresas, organismos, personas humanas y/o jurídicas interesadas en la aplicación de los tratamientos cuarentenarios deben inscribirse a tal efecto en el Registro Provincial de Aplicadores de Productos Fitosanitarios correspondiente al domicilio del CTC, cuya habilitación se solicita ante el SENASA.

Se exceptúa de tal inscripción a los Centros de Energía Ionizante (irradiación).

ARTÍCULO 71.- Registro Nacional de Centros de Tratamientos Cuarentenarios. Se mantiene el Registro Nacional de Centros de Tratamientos Cuarentenarios creado por el Artículo 14 de la citada Resolución N° 1.039/18.

Los CTC deben iniciar el registro a través de la Plataforma TAD, conforme lo dispuesto en la Resolución N° RESOL-2018-56-APN-SECMA#MM del 15 de mayo de 2018 de la entonces SECRETARÍA DE MODERNIZACIÓN ADMINISTRATIVA del ex-MINISTERIO DE MODERNIZACIÓN.

Inciso a) Para la inscripción en el mencionado Registro Nacional, los interesados deben iniciar el trámite al menos TREINTA (30) días antes del inicio de las actividades.

ARTÍCULO 72.- Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV. Los Directores Técnicos y Operadores deben inscribirse en el Registro Nacional Único de Responsables Técnicos de la DNPV, conforme lo dispuesto en la referida Resolución N° 1.039/18.

DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 73.- “CANTIDAD DE TOMAS DE MUESTRA Y UBICACIÓN DENTRO DE LA CÁMARA”. Anexo II. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “CANTIDAD DE TOMAS DE MUESTRA Y UBICACIÓN DENTRO DE LA CÁMARA” que, como Anexo II (IF-2021-12305281-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente marco normativo.

ARTÍCULO 74.- “CANTIDAD DE SENSORES DE TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO”. Anexo III. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “CANTIDAD DE SENSORES DE TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO” que, como Anexo III (IF-2021-12305428-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 75.- “CANTIDAD DE SENSORES DE TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE FRÍO SEGÚN EL VOLUMEN DE FRUTA A TRATAR”. Anexo IV. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “CANTIDAD DE SENSORES DE TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE FRÍO SEGÚN EL VOLUMEN DE FRUTA A TRATAR” que, como Anexo IV (IF-2021-12305571-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 76.- “TABLA HIPERGEOMÉTRICA”. Anexo V. Aprobación. Se aprueba la “TABLA HIPERGEOMÉTRICA” que, como Anexo V (IF-2021-12305678-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente marco normativo.

ARTÍCULO 77.- “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO”. Anexo VI. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON FUMIGACIÓN CON



BROMURO DE METILO” que, como Anexo VI (IF-2021-12305907-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 78.- “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON EXPOSICIÓN AL FRÍO”. Anexo VII. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON EXPOSICIÓN AL FRÍO” que, como Anexo VII (IF-2021-12306044-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 79.- “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS COMBINADOS”. Anexo VIII. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS COMBINADOS” que, como Anexo VIII (IF-2021-12273986-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente marco normativo.

ARTÍCULO 80.- “ACTA DE CONSTATAción DE PRODUCTOS OCULTOS HOSPEDEROS DE MOSCA DE LOS FRUTOS”. Anexo IX. Aprobación. Se aprueba el “ACTA DE CONSTATAción DE PRODUCTOS OCULTOS HOSPEDEROS DE MOSCA DE LOS FRUTOS” que, como Anexo IX (IF-2021-12270292-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 81.- “ACTA DE RECHAZO POR INFESTACIÓN CON LARVAS VIVAS DE MOSCA DE LOS FRUTOS”. Anexo X. Aprobación. Se aprueba el “ACTA DE RECHAZO POR INFESTACIÓN CON LARVAS VIVAS DE MOSCA DE LOS FRUTOS” que, como Anexo X (IF-2021-12269877-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 82.- “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON BROMURO DE METILO PARA LA PLAGA LOBESIA BOTRANA”. Anexo XI. Aprobación. Se aprueba el Cuadro “TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON BROMURO DE METILO PARA LA PLAGA LOBESIA BOTRANA” que, como Anexo XI (IF-2021-12269415-APN-DNPV#SENASA), forma parte integrante del presente marco normativo.

ARTÍCULO 83.- Facultad. Se faculta a la Dirección Nacional de Protección Vegetal (DNPV) a actualizar la presente resolución, así como a dictar la normativa complementaria del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 84.- Atribuciones del SENASA. Las autoridades del SENASA o las personas jurídicas a las que el Organismo encomiende las funciones en virtud de los acuerdos sanitarios que pudieran celebrarse en el marco de la Ley N° 27.233 y su Decreto Reglamentario N° 776/19, pueden inspeccionar predios rurales o urbanos, transportes, instalaciones comerciales, mayoristas y empacadores, donde se pudieran producir, almacenar, transportar o comercializar los productos vegetales incluidos en el Anexo I de la presente resolución, verificar la documentación fitosanitaria exigible para el ingreso o tránsito de dichos productos, como también extraer muestras sin cargo para su análisis en laboratorios oficiales.

ARTÍCULO 85.- Infracciones. Los infractores a la presente resolución son pasibles de las sanciones que pudieran corresponder de conformidad con lo establecido en el Capítulo V de la Ley N° 27.233 y su Decreto Reglamentario N° 776/19, sin perjuicio de las medidas preventivas que pudieran adoptarse de acuerdo con lo previsto en la citada Resolución N° 38/12.



ARTÍCULO 86.- Derogación. Se derogan los Artículos 14 de la mencionada Resolución N° 1.039/18 y 6° de la Disposición N° 1 del 11 de enero de 2011 de la Dirección Nacional de Protección Vegetal.

ARTÍCULO 87.- Abrogación. Se abroga la Resolución N° 472 del 24 de octubre de 2014 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

ARTÍCULO 88.- Incorporación. Se incorpora la presente resolución al Libro Tercero, Parte Segunda, Título III, Capítulo I, Sección 1ª del Índice Temático del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por la Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria N° 416 del 19 de septiembre de 2014, ambas del citado Servicio Nacional.

ARTÍCULO 89.- Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir de los SESENTA (60) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 90.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Carlos Alberto Paz

NOTA: El/los Anexo/s que integra/n este(a) Resolución se publican en la edición web del BORA
-www.boletinoficial.gob.ar-

e. 26/03/2021 N° 18206/21 v. 26/03/2021

