

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA**  
**DIRECCION DE SERVICIOS DE PROTECCION FITOSANITARIA**  
DEPARTAMENTO FITOSANITARIO DE EXPORTACION  
**TELEFONO: 260-6721 • FAX: 260-8648**



AU/1552

**FE. 10**  
**GUIA TECNICA PARA EMPAQUES Y**  
**MEDIOS DE TRANSPORTE DE PLANTAS**  
**Y PRODUCTOS, VEGETALES**  
**DE EXPORTACION**

**1997**

## **1. CAJAS DE CARTON**

- Las cajas de cartón que se utilicen para el empaque de productos vegetales deben ser nuevas y encontrarse en buenas condiciones de tal forma que garanticen la condición fitosanitaria así como la calidad de los mismos.
- Deben ser resistentes y soportar el peso durante el transporte.
- El diseño debe corresponder a los requerimientos fisiológicos del producto como la respiración e intercambio gaseoso.
- Debe tener los orificios necesarios que permitan el flujo de aire frío para garantizar la conservación de los productos.
- Deben contar con la descripción clara sobre el tipo de producto contenido, exportador y su dirección, destinatario, etc.
- Las cajas de cartón, separadores, material para envolver o proteger el producto deben estar libre de insectos u otro material contaminante, así como mantenerse en un lugar seguro.

## **2. CAJONES DE MADERA Y TARIMAS**

- La madera que se utilice en la fabricación de cajones y tarimas debe estar seca y ser preferiblemente nueva.
- Libre de hongos, tierra y malezas, insectos y perforaciones que indiquen la presencia de taladradores de madera.

En caso de que se requiera usar tarimas o cajones usados o cuando haya presencia de insectos taladradores, éstos deberán ser tratados con un fumigante.

### **3. CONTENEDORES**

- Los contenedores para el transporte de productos vegetales deben estar en buenas condiciones estructurales
- La unidad de refrigeración debe estar en perfecto estado de manera que garantice su funcionamiento durante el transporte de los productos vegetales.
- Antes del cargado, los contenedores deben ser revisados minuciosamente, lavarse y desinfectarse si lo amerita, utilizando para ello productos a base de piretrinas y desinfectantes (como por ejemplo: cloro ó cualquiera de los que ofrece el comercio) según sea el caso.
- En el proceso de cargado del producto a exportar, se debe ir limpiando el piso para eliminar cualquier contaminación.
- Inmediatamente después de concluido el proceso de cargado del producto, se deben cerrar las puertas del contenedor.



AGO 2012