

**PLAN DE TRABAJO OPERATIVO (PTO) PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTA FRESCA DE
PITAHAYA ORIGINARIA DE ECUADOR HACIA ARGENTINA ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIO (SENASA) Y LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y
CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO – AGROCALIDAD**

Con el fin de exportar de forma segura fruta de pitahaya originaria de la República del Ecuador a la República de Argentina, sobre la base de un Análisis de Riesgo de Plagas, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (en adelante, "SENASA") y la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario (en adelante "Agrocalidad"), acordaron los requisitos fitosanitarios dentro de un enfoque de sistemas, para mitigar el riesgo de las plagas reglamentadas, el mismo que contempla lo siguiente:

1. Disposiciones generales

El presente Plan de Trabajo Operativo, aplica al ingreso vía terrestre por Uspallata, y es parte del programa de exportación de fruta de pitahaya hacia Argentina e incluye todas las variedades producidas comercialmente de "pitahaya" o "fruta del dragón" *Hylocereus* spp.

La fruta de pitahaya exportada de Ecuador hacia Argentina, que ingrese vía terrestre por Uspallata, debe estar libre de *Anastrepha fraterculus*, plaga cuarentenaria de preocupación para Argentina.

El personal técnico de Agrocalidad debe conocer los requisitos fitosanitarios establecidos por SENASA y cumplir con las condiciones del presente Plan de Trabajo Operativo.

El productor debe mantener toda la información relacionada con el monitoreo de mosca de la fruta sudamericana y con las actividades de control, misma que debe ser proporcionada a Agrocalidad en el momento en que se la requiera. El registro de control químico de *Anastrepha fraterculus*, cuando fuera necesario, debe indicar información específica incluido el nombre del agroquímico, ingrediente activo, fecha aplicación y las dosis aplicadas durante el ciclo productivo.

El productor deberá notificar inmediatamente a Agrocalidad, cualquier irregularidad detectada en el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos y tomar las acciones correctivas indicadas por Agrocalidad.

Los ingresos de embarques de pitahaya de Ecuador por el Aeropuerto Internacional de Ezeiza o cualquiera de las terminales marítimas del Puerto de Buenos Aires, deberán cumplir con la emisión de un Certificado Fitosanitario sin Declaración Adicional.

2. Registro y aprobación

Los sitios de producción y centros de acopio cuyo fin es exportar fruta fresca de pitahaya hacia Argentina, deben estar registrados en Agrocalidad y aprobados por Agrocalidad. El registro debe realizarse en el sistema tecnológico de la Institución, para asegurar la trazabilidad del envío y así detectar incumplimientos con los requisitos del presente documento.

Se entiende por "Sitio de producción" a un área homogénea y uniforme, continua en el espacio, con condiciones edafoclimáticas similares donde se realicen las mismas prácticas culturales y sanitarias, constituida por una especie.

La fructificación de la pitahaya se produce durante todo el año, en la cual se destacan tres picos con mayor producción, estos son de: enero a febrero, junio a julio y noviembre a diciembre; por lo tanto, Agrocalidad enviará a SENASA el enlace con el listado de los sitios de producción y centros de acopio registrados y aprobados, al momento de la apertura del mercado y posteriormente se enviará el mismo con las actualizaciones a esta lista a inicios de cada año.

Agrocalidad suspenderá la aprobación de cualquier sitio de producción y/o centro de acopio, debido a incumplimientos a lo estipulado en el presente Plan de Trabajo. Agrocalidad deberá reportar inmediatamente cualquier suspensión a SENASA, de sitios de producción libres de moscas de la fruta y/o centros de acopio.


3. Medidas y acciones en sitios de producción

Los sitios de producción deben:

- a) Cumplir con los requisitos de monitoreo para mosca sudamericana de la fruta del Apéndice A.
- b) Implementar actividades de Manejo Integrado de Plagas (MIP).
- c) Toda fruta de pitahaya caída al suelo debe ser descartada del sitio de producción, como mínimo una vez cada siete días, a fin de evitar una posible infestación de plagas a la fruta saludable.
- d) Durante el proceso de cosecha, descartar cualquier fruta caída y la misma que no puede ser empacada para su exportación.
- e) Recolectar las frutas de pitahaya en contenedores o gavetas, los cuales deben protegerse contra una posible infestación de plagas con una malla a prueba de insectos de 1.6 mm o menos o lona plástica durante la movilización al centro de acopio y mientras espera el empaque.
- f) Descartar mediante un proceso de pre selección las frutas de pitahaya que no presenten el estado de maduración ideal, que tengan lesiones, moretones, manchas necróticas, signos de enfermedades fúngicas, perforaciones o daños causados por insectos, las cuales no podrán ser enviadas al centro de acopio para su procesamiento previo a la exportación hacia Argentina.
- g) Se exportará pitahaya sólo de aquellos sitios de producción que cumplan con las condiciones del Apéndice A.

4. Medidas y acciones en los centros de acopio (Procesamiento, empaque, almacenamiento y envío):

- a) Los centros de acopio deben ser estructuras que garanticen la protección contra el ingreso de plagas, por ejemplo, contener mallas a prueba de insectos de 1.6 mm o menos, ubicadas en las diferentes áreas de procesamiento, empaque y almacenamiento.
- b) Las frutas de pitahaya deben ser procesadas dentro de las 24 horas después de la cosecha, en un centro de acopio registrado y aprobado por Agrocalidad.

- 
- c) El centro de acopio que exporta pitahaya hacia Argentina, debe aceptar únicamente frutas provenientes de sitios de producción registrados y aprobados por Agrocalidad.
 - d) El procesamiento y empaque de la fruta no debe realizarse pasadas las 18:00 horas, pues las luces pueden atraer a insectos voladores.
 - e) La fruta de pitahaya que llega al área de procesamiento debe ser seleccionada y clasificada, se debe retirar la fruta defectuosa, en descomposición, cualquier material vegetal o suelo.
 - f) La fruta de pitahaya no debe presentar ningún daño, raspadura, abolladura, deformación, perforación o síntomas de ablandamiento causados por plagas.
 - g) El proceso de postcosecha de la fruta deberá incluir la selección, lavado con agua potable/tratada, cepillado y secado con aire forzado.
 - h) No se permite mezclar fruta de pitahaya para otros destinos o con frutas o vegetales de otras especies.
 - i) Las áreas de procesamiento, empaque y almacenamiento deben estar en todo momento libres de basura, desechos vegetales y fruta descartada.
 - j) Los materiales de envase deben ser nuevos de primer uso y limpios. Asegurar que todos los envases para exportación, estén debidamente rotulados en el lado frontal de la caja con una etiqueta en un tamaño que muestre de manera clara la información de trazabilidad (fecha de cosecha, de empaque, código/nombre del sitio de producción y código/nombre del centro de acopio).
 - k) El material de embalaje de madera debe cumplir con las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias Nro. 15.
 - l) El área de empaque debe garantizar la protección del envío contra la contaminación de plagas externas.
 - m) Los vehículos o contenedores que transporten el envío deben estar limpios, desinfectados y libres de las plagas reglamentadas en este documento o de otros contaminantes, como ramas, follaje y suelo.
 - n) Contar con una base de datos del programa de exportación hacia Argentina, donde se registren las observaciones realizadas por el inspector de Agrocalidad, durante las supervisiones e inspecciones fitosanitarias. Esta información estará disponible para Senasa cuando sea requerida.

5. Inspección para la certificación de exportación

La inspección para la certificación se realizará en los centros de acopio registrados y aprobados por Agrocalidad, donde se verificará que la fruta de pitahaya provenga de sitios de producción registrados y aprobados.

La inspección fitosanitaria del envío se realizará, tomándose una muestra representativa al azar no menor al 2% del total de frutas de pitahaya que corresponde al envío. De esta muestra

se disectarán y examinarán 30 frutas en una mesa de inspección con luz blanca, bajo una lupa, con el objeto de verificar la ausencia de estados inmaduros de moscas de la fruta. La detección de al menos una larva viva de mosca de la fruta durante la inspección fitosanitaria del envío, motivará el rechazo del mismo.

Transcurrido el primer año de exportación y de no existir detecciones de *Anastrepha fraterculus*, en los controles del punto de ingreso a la Argentina; este porcentaje se reducirá al 1 % de las frutas que conforman el envío, manteniéndose la disectación y examinación de 30 frutas.

Si en la inspección de certificación se detectan plagas, éstas deberán ser identificadas a nivel de especie. Cualquier plaga encontrada que no se pueda identificar a nivel de especie o que se desconozca su importancia cuarentenaria para Argentina, será considerada cuarentenaria para propósitos reglamentarios y no se permitirá la exportación de fruta del sitio de producción donde se haya encontrado la plaga, rechazando la partida para la exportación a Argentina.

Antes de ser cargados, todos los contenedores deben ser inspeccionados para verificar que sean desinfectados y asegurar que estén libres de plagas u otros elementos contaminantes. Durante el cargamento se deberá garantizar que el área de carga esté limpia, libre de malezas y que no se realice la carga durante la noche bajo luces que puedan atraer a insectos voladores.

Al completar la inspección de certificación, Agrocalidad emitirá el Certificado Fitosanitario de Exportación (CFE) sólo a los lotes que pasen la inspección y luego podrán ser combinados en el envío. El Certificado Fitosanitario de Exportación, debe incluir las siguientes declaraciones adicionales:

- El envío cumple con el Plan de Trabajo Operativo para la exportación de fruta fresca de pitahaya originaria de Ecuador hacia Argentina, para *Anastrepha fraterculus*
- Dentro del casillero 15 del CFE, Información Adicional, se colocará la siguiente información:
 - Número de precinto.
 - Nombre o código de la empacadora.
 - Código del registro del sitio de producción.

La fruta deberá estar sin hojas, suelo u otro contaminante en las cajas de exportación y en los contenedores que la transportan hacia la República Argentina.

Los contenedores cargados deben ser cerrados bajo la supervisión de Agrocalidad con un precinto antes de la exportación, el mismo que contendrá el código numérico único de exportación. Las protecciones fitosanitarias, incluyendo empacado a prueba de insectos y contenedores sellados, deberán mantenerse intactos hasta la llegada y verificación en el punto de control en Argentina.

Agrocalidad antes de la primera exportación entregará el formato del Certificado Fitosanitario a Senasa para su registro y referencia.

Los reportes de inspección, incluyendo la información de trazabilidad asociada con cada lote inspeccionado, número de frutas seleccionadas y resultados de inspección deben mantenerse al menos dos años.

Las cajas destinadas a la exportación deben contar con la información de trazabilidad del producto. (Apéndice B)

6. Inspección en puntos de ingreso a Argentina

Cuando la fruta de pitahaya originaria de Ecuador llegue al punto de ingreso en Argentina, los funcionarios de SENASA verificarán el Certificado Fitosanitario de Exportación, precintos y realizarán la inspección fitosanitaria con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos. La inspección física consistirá en la inspección visual de frutos y podrá incluir corte de fruta y/o envío de una muestra al laboratorio oficial en busca de estados inmaduros de *Anastrepha fraterculus* u otra plaga de importancia cuarentenaria para Argentina.

7. Intercepciones en destino

Si en el punto de ingreso a la Argentina se detectaran estados inmaduros vivos de *Anastrepha fraterculus*, el envío será rechazado y se notificará a Agrocalidad para la suspensión del sitio de producción y centro de acopio. Asimismo, todos los envíos que se encuentren en travesía no podrán ingresar a la Argentina.

En el caso de detectar *Anastrepha fraterculus*, SENASA debe notificar a Agrocalidad para que examine las causas y proponga las medidas a ser tomadas. Ante la primera detección, generará la suspensión del sitio de producción, en el caso de existir una segunda detección se suspenderá el PTO, hasta que se realice una auditoría in situ por parte de Senasa en un lapso de 60 días, la auditoría será financiada por el sector exportador.

En caso de envíos provenientes de sitios de producción que no figuran en el listado oficial comunicado por Agrocalidad como registrados para la exportación a Argentina, se procede al rechazo del envío, informándose esto a Agrocalidad como un incumplimiento al presente plan de trabajo. Agrocalidad debe evaluar las medidas pertinentes a tomar para la inmediata corrección.

Si se intercepta cualquier plaga cuarentenaria viva no incluida en este Plan de Trabajo, no se permitirá que el envío ingrese a Argentina, hasta que se haya tomado una medida de tratamiento fitosanitario efectivo.

Si no existe una medida fitosanitaria efectiva, el envío será rechazado (reembarcado o destruido). Senasa informará a Agrocalidad la situación correspondiente. Agrocalidad deberá realizar una inspección para identificar la causa y tomar las medidas correctivas correspondientes para evitar que se repita.

8. Revisión del cumplimiento del PTO

Agrocalidad auditará periódicamente las actividades que se lleven a cabo de acuerdo con este PTO.



Senasa se reserva el derecho de solicitar auditorías al PTO, que deben ser planificadas y coordinadas con Agrocalidad.

Las operaciones y actividades realizadas en los sitios de producción, empacadoras de exportación y transporte de la fruta serán revisadas y evaluadas periódicamente por un equipo técnico de Agrocalidad, para asegurar que todos los aspectos de las operaciones y actividades relacionadas en este PTO se lleven a cabo en forma eficaz.

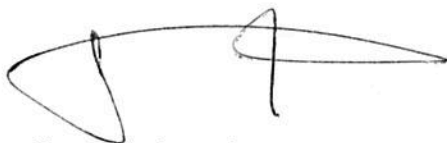
En caso de un alto número de rechazos; Senasa de acuerdo a lo establecido en la NIMF N° 20, podrá solicitar llevar a cabo una visita de auditoría. Dicha visita tendrá que ser notificada con al menos 60 días y los gastos incurridos por transporte local e internacional, alimentación y alojamiento correrán a cargo del sector privado del país exportador.

9. Vigencia y revisión

Este documento se firma por las dos contrapartes (SENASA y Agrocalidad) en idioma español, el mismo que entrará en vigencia a partir de la fecha de su suscripción y permanecerá válido hasta que un nuevo documento sea actualizado, aprobado y firmado por las dos contrapartes.

10. Aprobación

El presente Plan de Trabajo Operativo ha sido aprobado el 29 de octubre de 2024, en duplicado y cada contraparte tendrá una copia del documento.



Signatario Argentina
M. Sc. Ing. Agr. Pablo Cortese
Presidente
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA



Signatario Ecuador
Ing. Patricio Almeida
Director Ejecutivo
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario – Agrocalidad

Apéndice A: Requisitos para el monitoreo de la mosca sudamericana de la fruta (*Anastrepha fraterculus*), en sitios de producción de pitahaya libres de la plaga, destinados a la exportación hacia Argentina.

Pre-requisitos calificativos

Registro y aprobación ante Agrocalidad:

- El sitio de producción debe estar registrado ante Agrocalidad.
- Al menos 12 meses (1 año) antes del inicio de la exportación, se debe implementar un programa oficial de trapeo de mosca de la fruta sudamericana, en los sitios de producción destinados a la exportación de fruta de pitahaya hacia Argentina.
- El programa de trapeo debe realizarse ininterrumpidamente y mantener un índice MTD bajo los umbrales descritos en este documento.
- Se deberá disponer de un mínimo de 4 lecturas consecutivas, previo a la cosecha, sin detección de ejemplares de *Anastrepha fraterculus*, para autorizar la exportación del sitio de producción.
- El programa de trapeo debe seguir los requisitos y procedimientos aquí establecidos.

Trampeo en sitios de producción

El siguiente es el trapeo oficial de Agrocalidad, que deberán cumplir todos los productores, participantes y el personal técnico autorizado de Agrocalidad.

Agrocalidad es la encargada de la instalación y/o verificación de las trampas, así como de su georeferenciación.

Tipo de trampa, atrayente y ubicación

Al menos una (1) trampa tipo McPhail con proteína hidrolizada aprobada, para la mosca sudamericana de la fruta (*Anastrepha fraterculus*), debe colocarse en cada sitio de producción a razón de una trampa por hectárea o fracción de la misma.

Esta trampa debe estar correctamente identificada con un código. Cada trampa McPhail requiere una etiqueta para identificar la ubicación, el número de la trampa y fecha de servicio de la trampa.

Las trampas se deben ubicar en la planta de manera que garantice su efectividad y eficiencia y si es necesario con sombra para evitar la radiación solar. La entrada de la trampa debe colocarse en la dirección a los vientos dominantes.

Procedimientos para el servicio de trampas

El servicio a las trampas McPhail, cebadas con una solución de proteína hidrolizada e instaladas en los sitios de producción de pitahaya, se hará semanalmente (una vez cada 7 días). El servicio a las trampas será realizado por inspectores fitosanitarios oficiales o por técnicos particulares capacitados, autorizados y supervisados por Agrocalidad. Las muestras de insectos adultos colectados en trampas, serán enviados y analizados en los laboratorios de Agrocalidad a nivel nacional.

Para dar servicio a una trampa realizar lo siguiente:

- Baje la trampa;
- Cuidadosamente gire el contenido para atrapar las moscas que están vivas y pegadas en los lados de la trampa;
- Vierta el contenido de la trampa con especímenes sobre un tamiz o colador colectando el líquido en una cubeta para desecharlo;
- Separe las moscas de la fruta del resto de los especímenes y colóquelas en frascos con alcohol al 70 %, debidamente etiquetados;
- Enviar los frascos al laboratorio de Agrocalidad para la identificación de los especímenes, en un máximo de 12 días luego de la recolección.

Acciones correctivas en caso de detección

Si se tiene más de un 0.010 MTD (Moscas/ Trampa/ Día) para *Anastrepha fraterculus*, se deben aplicar tratamientos con cebos tóxicos en el sitio de producción afectado, para que este permanezca aprobado para la exportación de la pitahaya.

Si aparece más de un 0.010 MTD de *Anastrepha fraterculus*, por más de dos lecturas consecutivas, el sitio de producción no estará aprobado para la exportación, hasta que el índice de captura baje a menos de 0.010 MTD y se obtengan 4 lecturas consecutivas sin detección, en base al resultado de identificación del laboratorio de Agrocalidad.

Los tratamientos deben continuar por tres ciclos de vida de la plaga con resultados de monitoreo negativo, después de la última detección, para que los sitios de producción puedan ser aprobados nuevamente para la exportación.

Muestreo de frutos

El muestreo de frutos en campo, para la detección de estados inmaduros de mosca de la fruta, se realizará en función de la disponibilidad de los mismos, inspeccionando visualmente 5 frutos/ha en estado maduro, sobremaduro o caídos, en busca de posibles signos de infestación por moscas de la fruta. En caso que existan signos de sospecha se enviarán 3 frutos/ha al área de maduración de frutas de los laboratorios de Agrocalidad. Este muestreo será realizado por los inspectores fitosanitarios de Agrocalidad o por técnicos particulares autorizados, en los sitios de producción aprobados para la exportación de manera semanal.

Cuando se envíen frutos con signos de sospecha de infestación de moscas de la fruta a cámara de cría, no se podrá exportar de ese sitio de producción hasta no contar con el resultado de laboratorio.

Si el resultado de laboratorio da positivo para *Anastrepha fraterculus*, se procederá a suspender el sitio de producción, durante al menos tres ciclos de vida de la plaga.

Identificación en los laboratorios de entomología de Agrocalidad

- **Identificación del contenido de trampas en sitios de producción**

Las muestras colectadas de las trampas de los sitios de producción, se enviarán al laboratorio de Agrocalidad para la identificación de los especímenes, en un máximo de 12 días luego de la recolección.

- **Identificación en muestra de frutos recolectados en sitios de producción**

Los frutos colectados en los sitios de producción, con signos de sospecha, se enviarán al laboratorio de Agrocalidad para cría e identificación de las posibles moscas de la fruta; donde permanecerán el tiempo necesario para culminar el ciclo de vida de los especímenes. Hasta no contar con el resultado de identificación, los sitios de producción involucrados, no podrán exportar a la Argentina.

- **Identificación en muestra de frutos recolectados en los centros de acopio.**

Si se encuentran frutos en los centros de acopio, con signos de sospecha, se procederá de acuerdo a lo expuesto en el numeral 5. Inspección para la certificación de exportación. Hasta no contar con el resultado de identificación, los sitios de producción involucrados, no podrán exportar a la Argentina

Mantenimiento de registros

Agrocalidad debe mantener una base de datos para todos los registros de trampeo, durante dos años, incluyendo la información de servicios de trampeo y detecciones de plagas, así como registros de cualquier acción de control.

La información generada del servicio de trampeo en sitios de producción realizado tanto por inspectores fitosanitarios o por técnicos particulares autorizados, será registrada en el aplicativo móvil de Agrocalidad o en otro medio físico o electrónico que ésta determine. Agrocalidad actualizará la base de datos semanalmente.



Apéndice B. Trazabilidad

La trazabilidad inicia con el registro en el sistema GUIA de cada uno de los sitios de producción. En esta etapa, el sistema le asignará un número único de 21 dígitos, mismo que contiene la siguiente información:

- Registro Único de Contribuyente: 13 dígitos
- Código de provincia: 2 dígitos
- Numero secuencial del sitio por provincia: 2 dígitos
- Código del centro de acopio: 2 dígitos
- Número secuencial del centro de acopio

Las pitahayas cosechadas en cada sitio de producción registrado, se colocarán en gavetas de campo etiquetadas con el código del sitio de producción, el número del lote de campo y la fecha de cosecha, lo que permitirá conocer el origen de estas. Una vez que el productor ha terminado la cosecha, solicitará a los técnicos de Agrocalidad que emitan un Permiso Fitosanitario de Movilización, previo a lo cual los inspectores verificarán en el sitio de producción, que cada una de las gavetas contenga la etiqueta de trazabilidad de campo.

Esta información de trazabilidad de campo, sumada a los datos del transporte (nombre del conductor, placas del vehículo), número de precinto con el que se cierra el camión, entre otros; será colocada por el inspector en el Permiso Fitosanitario de Movilización, documento con el que la fruta será transportada hasta el centro de acopio. La fruta llega al centro de acopio con esta información, en cada una de las gavetas; a fin de que esta pueda ser colocada en las etiquetas que se pegan a cada caja, al final del proceso poscosecha.

Las cajas en las que se empacan las pitahayas, contendrán una etiqueta con información de trazabilidad, que proporciona información del sitio de producción de origen de la fruta y el centro de acopio donde se procesó la fruta. Estas etiquetas serán generadas a través del módulo del sistema GUIA y contendrán la siguiente información:

- Lote envío: El sistema asigna un código secuencial por cada solicitud de etiquetas que el acopiador realice.
- Identificación del acopiador: El sistema coloca automáticamente la razón social y código del acopiador, cuyo centro de acopio se utiliza para el proceso poscosecha.
- Identificación del productor: El sistema coloca automáticamente la razón social y código del productor que provee la fruta a exportarse.
- Identificación del producto: En el sistema el acopiador coloca la fruta a ser exportada, en este caso pitahaya.
- Fecha de empaque: El sistema coloca la fecha en la que se realiza el empaque y se emiten las etiquetas.
- Información del destino de exportación: El acopiador coloca en el sistema el destino de exportación requerido.
- Identificación del lote de producción: El sistema coloca el número ingresado por el acopiador, en base a la información del lote del que procede la fruta, mismo que es tomado del Permiso de Movilización emitido por los técnicos de Agrocalidad y las etiquetas de campo.
- Información del número de caja: El sistema asigna un número secuencial, correspondiente a cada una de las cajas resultantes de la división del peso total del envío y el peso de cada caja.