



## COMUNICACIÓN

# LA TRAZABILIDAD Y CULTIVOS CONTROLADOS E INTEGRADOS

José Javier Oramas González-Moro  
Jefe Departamento Técnico de Calidad de Coplaca

## INTRODUCCIÓN

**COPLACA** es la mayor Organización de Productores de plátanos de la Unión Europea, a través de ella comercializan su fruta más de 4.600 agricultores canarios, englobados en 19 entidades presentes en todas las Islas productoras de plátanos del Archipiélago; Tenerife, La Palma, Gran Canaria, La Gomera y El Hierro.

La producción anual de la OPP de Coplaca, con las nuevas incorporaciones, supera las 140.000 toneladas de plátanos, esto viene a suponer un porcentaje superior al 34 % de la producción platanera canaria.

En el año 1993 Coplaca junto con la empresa irlandesa Fyffes, empresa esta vinculada desde muy antiguo a estas islas y a nuestro cultivo, crean la empresa **EUROBANANCANARIAS**, repartiendo el capital social al 50 % entre ambas.

El motivo que impulsó a nuestra Organización a crear esta empresa es la de garantizar la comercialización de nuestro plátano canario, siendo en estos momentos, la única Organización de Productores canaria que cuenta con su propia empresa de comercialización.

**Eurobanancanarias** cuenta con cámaras de maduración en Sevilla, Alicante, Jerez, Murcia y Vigo, a su vez en otras zonas se encuentra asociado a grupos de carácter familiar, así en Madrid con Angel Rey, en Bilbao con frutas Iru y en Mallorca con frutas Dors.

El crecimiento de Eurobanan Canarias ha sido espectacular pasando de facturar en el año 1994 8.600 millones a los 34.600 millones del año pasado. Esto le ha permitido pasar a ser la primera empresa comercializadora de frutas y hortalizas del País.

Eurobanan Canarias a parte de plátanos comercializa todo tipo de frutas y hortalizas, esto lo ha permitido abrir una puerta de futuro otros cultivos alternativos de estas Islas como son; el aguacate, la piña tropical, la papaya y el tomate.

## **TRAZABILIDAD, CULTIVO CONTROLADO E INTEGRADO**

Los escándalos producidos en los últimos años en el ámbito de la **"seguridad alimentaria"** (vacas locas, pollos belgas, fiebre aftosa, etc) han despertado la inquietud del consumidor final y de los comerciales, que les han llevado a exigir unas **"garantías de calidad"** en los alimentos consumidos, y ha generado una creciente preocupación por asegurarse de que éstos se produzcan de una forma saludable y respetuosa con el medio ambiente. Así pues, surgen con fuerza todos aquellos sistemas de producción basados fundamentalmente en **"buenas prácticas culturales"** y por consiguiente, en la obtención de productos sanos y libres de residuos químicos.

La evolución de esta consciencia se refleja en el hecho de que actualmente la mayoría de las empresas hortofrutícolas, -a veces por decisión propia pero sobre todo por exigencia de sus clientes-, estén inmersas en procesos de implantación y certificación de **"sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad"** en los procesos de producción. Incluso muchas empresas han ido más lejos, ampliando también el alcance de aplicación de dichos sistemas de gestión de calidad a los procesos de manipulación y comercialización de sus productos, como garantía de una calidad integrada.

Entre las distintas metodologías aplicadas para la consecución de la certificación de la calidad, resulta particularmente importante el cumplimiento por parte de las empresas agroalimentarias de la **"exigencia del control de la trazabilidad"**. De hecho, en el **"II Foro de Trazabilidad y Marca en Frutas y Hortalizas"**, celebrado este año en la feria Euragro, quedó bien patente que la trazabilidad es una de las mejores soluciones para hacer frente a la desconfianza creada por las continuas crisis alimentarias, al conseguir un mayor control y garantías de calidad y seguridad para los consumidores.

En este sentido, algunas grandes superficies ya están realizando auditorías en algunas de nuestras entidades plataneras (en sus fincas y almacenes de empaquetado) para comprobar diversos aspectos como: la aplicación de la normativa de seguridad e higiene, los métodos de producción empleados en nuestras explotaciones, la realización o no de análisis de residuos en la fruta, la aplicación en las empresas del sistema de "Análisis de peligros y de puntos de control crítico" (APPCC), ... y también, como no, el correcto control de la trazabilidad de productos origen-destino; y todo, con el fin de determinar el nivel de aseguramiento de la calidad de nuestros plátanos hacia sus clientes.

Por tanto, se hace absolutamente necesario establecer una política productiva que dé garantías suficientes de salud y sanidad alimentaria a todos los operadores de la cadena comercial (productores, distribuidores, detallistas y consumidores). Hoy en día, las distintas formas de producción racional -controlada, integrada, ecológica, etc.- no son ya sólo conceptos técnicos, sino que se han convertido en elementos imprescindibles de "marketing" para las empresas hortofrutícolas.

Por supuesto, el sector platanero canario no es ajeno a todas estas tendencias y, -conociendo la enorme importancia que estos requisitos están cobrando en el mundo de la Calidad Agroalimentaria-, sus Organizaciones de Productores deberían establecer a corto plazo medidas respecto a la aplicación de "**sistemas de trazabilidad**" en sus almacenes de empaquetado y respecto a la adopción de "**sistemas de producción controlada (PC) e integrada (PI)**" en sus explotaciones.

En cualquier caso, la finalidad última que se persigue con la implantación de estos sistemas es proporcionar a la población "Plátanos de Canarias" con una calidad óptima, y que satisfagan en la mayor medida posible las crecientes exigencias de "**confianza y seguridad**" de los consumidores a los que van destinados. Unos consumidores que, cada vez más y en diferentes foros, exigen una alimentación sana y equilibrada que esté producida, además, con unas técnicas absolutamente respetuosas con el medio ambiente.

No cabe duda que la implantación de estas técnicas y la adecuación de nuestras O.P. a estos sistemas y normativas no estará exenta de dificultades, pero es un reto comercial que agricultores y entidades deben asumir responsablemente y con ilusión y que les reportará, entre otras cosas, un valor añadido para nuestros plátanos y una garantía -hoy en día inexcusables- de calidad, confianza y seguridad al consumidor final.

## **APLICACIÓN DE SISTEMAS DE “TRAZABILIDAD”.**

A raíz de las diferentes crisis agroalimentarias que últimamente ha venido sufriendo la sociedad europea, los agentes de la cadena comercial se han convencido de la importancia de la llamada **“trazabilidad”** o *“rastreadabilidad”* (en inglés, tracing & tracking).

La norma UNE 66.901-92 define trazabilidad como la *“capacidad para reconstruir el historial de la utilización o la localización de un artículo o producto mediante una identificación registrada”*. La posibilidad de seguir la pista (“trazar” o “rastrear”) de un producto y/o determinar la localización de una mercancía en la cadena comercial, se está convirtiendo hoy en día en una exigencia creciente y en una necesidad para todos los comerciantes.

En la actualidad, este concepto no tiene aún una implantación generalizada en el sector hortofrutícola, al contrario de lo que sucede en otros sectores que ya tienen reglamentación sobre el etiquetado. El “anonimato” en el que hasta hoy en día han permanecido los productos frescos, ha facilitado la aparición de abusos cometidos por parte de sistemas especulativos.

Actualmente, en España la trazabilidad ya es ofrecida y garantizada en varios productos, por ejemplo, por diversos sellos o etiquetas de calidad de carne de vacuno, siendo posible conocer: de qué ternero procede, en qué granja se crió y qué alimentación recibió, en qué matadero fue sacrificado, qué entidad es la responsable de su comercialización y el establecimiento en el que se vendió.

Algo parecido se está exigiendo también a los productos hortofrutícolas. De hecho, cada vez son más las grandes cadenas de distribución que solicitan y/o exigen a sus proveedores de frutas y verduras la disponibilidad de sistemas de trazabilidad y que especifiquen el alcance de la misma.

De esta manera, la trazabilidad se ha convertido en una de las cuestiones más críticas y prioritarias de la cadena de abastecimiento alimentaria, buscando la seguridad del consumidor y la satisfacción de sus expectativas de calidad de los productos agrícolas comercializados. En caso de producirse alguna alerta alimentaria, la posibilidad de poder conocer el origen y el circuito de los productos mediante algún sistema de trazabilidad, permite: aumentar la capacidad de determinar con precisión el potencial campo de acción del problema, facilitar la recuperación y retirada de las partidas afectadas, dilucidar y establecer responsabilidades de

manera específica ante cualquier eventualidad o accidente entre los consumidores y finalmente reducir el impacto económico negativo sobre los integrantes de la cadena comercial, al menos de los que no sean responsables del asunto. De hecho, cuando ocurrió la crisis de la dioxina en Bélgica, se retiró injustamente el 95% de los pollos de los comercios; la partida afectada era muy pequeña, pero no podía ser reconocida. Esto les costó mucho dinero innecesariamente a los supermercados y arruinó a muchos avicultores. Este tipo de costes elevados podría evitarse si se dispone de una buena capacidad de trazabilidad.

Por tanto, la trazabilidad aplicada al sector hortofrutícola se refiere al **"sistema de identificación y control de todo el proceso recorrido por la fruta y hortaliza desde su recolección en el campo hasta su destino en venta"**, de modo que podamos reconstruir todo el historial documentado de cada producto fresco. Cualquier sistema de trazabilidad que se implante debe contribuir a la identificación permanente del producto que se comercializa, y por tanto, proporcionar una completa información sobre las manipulaciones que ha podido sufrir durante la cadena (desde la parcela del cultivo, pasando por su recolección, confección y transporte, hasta su distribución y venta) y que pudieran afectar a su calidad final. Ello redundaría en una mejora de la transparencia de las condiciones de producción y de comercialización de los alimentos y, por ende, en mayores garantías en el ámbito de la seguridad alimentaria.

En resumen: la identificación del producto contribuye enormemente al compromiso con el consumidor, al vencer su desconfianza y/o desorientación tras las crisis alimentarias.

Aplicar la trazabilidad no sólo es ventajoso desde el punto de vista del consumidor, por la confianza que genera, sino que hoy en día resulta absolutamente imprescindible para los propios productores y para los distribuidores en origen.

## **ORIENTACIÓN DE NUESTROS CULTIVOS A SISTEMAS DE PRODUCCIÓN "CONTROLADA" E "INTEGRADA".**

### **C.1.- Calidad certificada.**

Como hemos visto, actualmente, las exigencias de mercado se fundamentan cada vez más en preservar la **"seguridad alimentaria"** de los productos agrícolas que se comercializan. Por otra parte, el concepto de "calidad" de los consumidores ha evolucionado pues, además de las características propias de los productos que ingerimos, también queremos que éstos cumplan con unas normas de calidad preestablecidas, tenemos muy en cuenta su salubridad, el impacto

medioambiental causado en su obtención y la seguridad del productor, y que todo esto esté certificado por una empresa que les ofrezca garantías.

Para demostrar la calidad que supuestamente posee un producto, lo primero que hay que hacer es garantizar de algún modo esa calidad. El sistema habitual y más extendido es diferenciar o distinguir ese producto con un sello de garantía o una marca de conformidad, expedido por una empresa o institución que ofrezca garantías al consumidor.

Actualmente la normalización y certificación de la calidad se ha convertido en un factor básico en toda empresa hortofrutícola. En el caso de las producciones agrarias los principales sistemas de diferenciación son: por un lado, las Normas de las series **UNE 155001** y **UNE 155002** sobre “Producción Controlada” y, por otro, el cumplimiento de Normas **ISO 9000** relativas a la implantación de sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad.

En la actualidad, el sistema de producción de calidad más extendido en España es el de “Producción Controlada” de AENOR. Aunque el número de productos agrícolas que pueden certificarse crece continuamente, en la actualidad existen normas UNE de requisitos generales de producción controlada de cultivo protegido y cultivo al aire libre, y normas específicas de cultivo de tomate, pimiento, pepino, calabacín, berenjena, judía verde, col china, melón y sandía para cultivo protegido y de brócoli y lechuga para cultivos al aire libre. Así, por ejemplo, durante la presente campaña 2000-2001, ya el 50% del tomate español exportado va certificado por AENOR según las series de normas UNE 155.001:1997.

A este respecto, en los últimos meses, desde el propio sector productor y desde la misma administración (Cabildos, Consejería de Agricultura, ...) se ha planteado **la conveniencia de que nuestro plátano de Canarias cuente cuanto antes con una normativa específica de la marca AENOR**. Se hace urgente, por tanto, la elaboración y publicación de una norma UNE específica para el cultivo del plátano canario. El posterior proceso de certificación e implantación del sistema (con las correspondientes inspecciones de campo, análisis realizados a los plátanos y auditorías de los sistemas de calidad) se haría individualmente para aquellas Organizaciones de Productores que lo soliciten, dependiendo de los resultados obtenidos en cada caso la concesión final del certificado de AENOR para dichas O.P.

## **Producción controlada como primer paso hacia una producción integrada.**

En 1997 una asociación que reúne a grandes cadenas de supermercados europeos líderes en el sector alimentario creó **EUREP**, con el objetivo de elevar los estándares sanitarios de la producción de fruta fresca y vegetales que comercializan. Para ello, crearon un reglamento propio de "**buenas prácticas agronómicas**" (*sistema EUREP-GAP*) que deben cumplir los suministradores de frutas y hortalizas. Mediante esta serie de medidas se pretende responder al interés creciente del consumidor por el impacto ambiental y la calidad y seguridad de los alimentos, y es una herramienta para lograr que sus proveedores incorporen el manejo "*integrado*" de plagas y cultivos dentro del marco de la producción agraria comercial.

Para ello, se aconseja adoptar un nuevo concepto de producción agraria denominada "**controlada**", en el que la trazabilidad y el cumplimiento registrado de determinadas prácticas agrarias son los instrumentos básicos necesarios para su consolidación.

La "Producción Controlada" (PC) es el sistema de buenas prácticas agrícolas definido por las normas de las series UNE 155001 y UNE 155002. Entre los principios básicos de este sistema de producción destacan entre otros:

- utilización de prácticas de cultivo que minimicen el uso de productos químicos en las distintas operaciones de cultivo;
- reducir el uso de materias activas fitosanitarias permitidas, así como de los límites máximos de residuos presentes en los productos comercializados;
- uso racional de los recursos y empleo prioritario de métodos respetuosos con el medio ambiente;
- formación del personal técnico y manipulador de productos fitosanitarios y protección del productor;
- control del proceso de manipulación y envasado (instalaciones, equipos y personal) y aplicación de sistemas de trazabilidad; etc.

El control de las operaciones de cultivo efectuadas en las explotaciones agrarias es uno de los primeros requisitos necesarios para el establecimiento de esta producción. El registro de estas operaciones se efectúa en un "**cuaderno de explotación o de campo**", localizado en la propia finca, donde se anotan todas las operaciones culturales (riego, fertilización, etc.) y especialmente los tratamientos fitosanitarios efectuados, todo ello encaminado a que se

empleen los productos autorizados para el cultivo, con las dosificaciones adecuadas y se respeten los plazos de seguridad establecidos.

El cuaderno de campo constituye una herramienta indispensable como complemento final al sistema de trazabilidad que se implante en nuestros empaquetados. De esta manera, la localización -mediante la trazabilidad- de una partida de fruta concreta (a través de la entidad, socio, finca, ...), se complementa con la consulta del correspondiente cuaderno de campo.

Por otra parte, otro aspecto básico en este tipo de agricultura consiste en la implantación de un procedimiento de **"autocontrol de residuos fitosanitarios"**.

### **Cultivo integrado. ATRIA.**

El establecimiento de esta "producción controlada" es el primer paso para la instauración de una **"producción integrada" (PI)**, que además de tener como objetivo el cuidado de la salud humana (lo que ya nos aseguraría la producción controlada), incluye otros fines como la reducción del impacto ambiental y la protección del equilibrio ecológico.

La agricultura integrada utiliza métodos que se sitúan a medio camino entre la agricultura química y la biológica. Como es sabido, la agricultura química tradicional presenta varios inconvenientes como: selección de resistencias a insecticidas, el resurgimiento de poblaciones tratadas, residuos, riesgos, problemas legales, destrucción de especies beneficiosas, ... En cambio, en la producción integrada el control de plagas se realiza empleando conjuntamente enemigos naturales, productos químicos selectivos de baja toxicidad y usando buenas prácticas culturales.

Básicamente, la lucha integrada es un "sistema de regulación de plagas que, teniendo en cuenta su hábitat y la dinámica poblacional de las especies consideradas, utiliza todas las técnicas y métodos adecuados (biológicos, físicos, genéticos, culturales, etc.), compatibilizando al máximo su interacción, con objeto de mantener las plagas en niveles que no originen daños económicos". También se define como "un proceso de lucha contra organismos nocivos utilizando un conjunto de métodos que satisfagan las exigencias económicas, ecológicas y toxicológicas y dando un carácter prioritario a las acciones que fomentan la limitación natural de los enemigos de los cultivos y respetando los umbrales económicos de los tratamientos".

En definitiva, estas definiciones permiten esbozar los fundamentos de este nuevo sistema de producción y protección integrada, totalmente contrarios a los ya obsoletos "calendarios de tratamientos" que establecían sin otras consideraciones aplicaciones sistemáticas de productos químicos para garantizar la "sanidad" de los cultivos ("lucha química a ciegas"). Algunos de estos objetivos son:

- Asegurar una producción sostenible de alimentos de alta calidad mediante la utilización preferente de tecnologías respetuosas con el medio ambiente.
- Integrar los recursos y los mecanismos de regulación naturales en las actividades de la explotación agraria, para minimizar los aportes de insumos procedentes del exterior.
- Eliminar o reducir las fuentes de contaminación provocadas actualmente por la agricultura química convencional.
- Mantener los ingresos de la explotación agraria y asegurar a largo plazo una agricultura sostenible y viable.
- Obtener los productos con el menor nivel de residuos plaguicidas posible para reducir el impacto ecológico de la lucha química.

El control de la producción integrada ha sido asumido hasta ahora por las distintas Comunidades Autónomas, las cuales han desarrollado sus normas y marcas de calidad propias. En este momento, este tipo de producción no ha sido regulado por la Comisión Europea ni tampoco a nivel nacional en la mayoría de los países miembros. En cambio, el Ministerio de Agricultura español está redactando un Proyecto de Real Decreto de Producción Integrada (PI) con el fin de evitar la dispersión de normas y armonizar las regulaciones que a este respecto realicen las distintas comunidades.

Para consolidar la implantación de este sistema de producción, la Consejería de Agricultura debe concluir y aprobar el borrador del "**Reglamento de producción integrada específico para el cultivo del plátano en Canarias**", donde se señalarán para cada apartado del cultivo (material vegetal, fertilización, protección fitosanitaria, recolección, postcosecha, etc.) las prácticas obligatorias, prohibidas o recomendadas para sostener este tipo de producción.

Dicho reglamento debe surgir, en parte, como resultado de la experiencia que los técnicos de las ATRIAS, creadas en Canarias en los últimos años al amparo de la legislación estatal, han ido adquiriendo en la utilización de técnicas de manejo integrado en el cultivo del plátano.

Por otra parte, creemos que la producción integrada necesita de unos conocimientos sobre el control de plagas (reconocimiento de la fauna útil, establecimiento de criterios de intervención basados en umbrales de tratamientos, etc.) que en Canarias aún no se poseen en el cultivo del plátano. Además, la mayoría de las materias activas registradas para este cultivo -ya de por sí escasas-, no cumplen con los requisitos de baja toxicidad y bajo efecto sobre la fauna útil. La investigación en este campo resulta fundamental para un adecuado control integrado de plagas, por lo que se deberían incluir más estudios referentes a este tema en los Centros de Investigación Agraria.