

OPINIÓN



Por VICENTE BORDILS (*)

Agravio comparativo: los casos de Japón y Sudáfrica

No es la primera vez que abordamos este asunto y me temo que no será la última. Con la globalización del comercio citrícola ha llegado también la internacionalización de las plagas y enfermedades. Los países productores y exportadores estamos legitimados para exigir prevención y seguridad fitosanitaria y a un tiempo a reclamar que estas políticas no acaben por actuar como una barrera comercial caprichosa. Proteger nuestra citricultura frente a las graves amenazas que pueden llegar, entre otros, en los frutos importados de otras latitudes no es incompatible con reivindicar que podamos exportar allende los mares en condiciones razonables y razonadas. Es la ciencia, la de verdad, la que analiza los conflictos de forma empírica, rigurosa e independiente, la que puede hacer convivir sendas cosas. La reflexión viene a cuento de lo acontecido con Japón y Sudáfrica, las dos caras de esta misma moneda.

Por partes. Empecemos por lo más ¿positivo?, el caso nipón. El CGC ha sido informado del resultado de las negociaciones entre la UE y este país para la firma de un Acuerdo de Asociación Económica. Y por una vez, nos hemos de felicitar porque Bruselas ha logrado un pacto para eliminar gradualmente la mayor parte de los derechos de aduana que encarecían nuestros posibles envíos de cítricos. Ciertamente, se han logrado avances: en cinco años desde su entrada en vigor (previamente en 2019) acabará por desaparecer el gravamen del 17% que afecta a las mandarinas (incluidas las clementinas) y en siete años lo hará también el de las naranjas, del 32% para las naranjas importadas desde el 1 de diciembre al 31 de mayo (nuestro período de exportación).

¿Mejorará tal acuerdo nuestras exportaciones? Pues difícilmente porque el nuevo marco no afecta en nada al principal impedimento para poder vender en aquel mercado, que no es comercial, sino fitosanitario. Las trabas sufridas —presencia y manutención de un inspector nipón en origen, desplazamiento de otro español en destino o el mero hecho de que no se permita descargar el contenedor en el puerto japonés en caso de que una contingencia altere el tratamiento de frío— son tales que con ésta acumularemos hasta once campañas consecutivas sin poder exportar ni un solo kilo de mandarinas o naranjas a aquel mercado. No es falta de interés, nada tiene que ver con los precios, el modo de pago o los aranceles, es la combinación de lejanía, los costes logísticos que ello implica, el tipo de cambio y sobre todo la incertidumbre de poder tropezarse con un problema a miles de kilómetros después de haber realizado una costosa inversión para cumplir con lo programado en mate-



Imágenes recabadas por el CGC de naranjas sudafricanas importadas afectadas por la *Thaumotobia leucotreta* que superaron los controles portuarios europeos y que, por tanto, suponían una amenaza para la citricultura española. / CGC

ria fitosanitaria, lo que ha consagrado este protocolo como una norma para la 'no exportación'.

■ ESPAÑA VS BRUSELAS

El sector habrá de esperar, de nuevo, a que las autoridades niponas sean receptivas al penúltimo esfuerzo del Ministerio de Agricultura por tratar de flexibilizar tales condiciones. 'Detalles técnicos', se suele decir tras firmar los acuerdos comerciales, que son tanto o más relevantes pero que, nótese, ya no negociará Bruselas —con todo el peso de los Veintiocho— sino que tendrá que hacerlo España unilateralmente. Y así llevamos, tratando de resolver esos ¿flecos?, desde pocos años después de suscribirse tales protocolos, en 1996 para naranjas (Grupo Navel y Valencia-Late) y en 2004 para clementinas y naranjas salustianas.

He de decir que, cuanto menos, las autoridades españolas se muestran permeables a nuestras peticiones, que colaboran de la mejor manera con los escasos medios que disponen a la hora motivarlas con arreglo a criterios científicos, objetivos. Trabajan para garantizar que, sin rebajar el nivel de exigencia y seguridad fitosanitaria, nuestros cítricos están libres fundamentalmente de 'mosca de la fruta'. Y desde el primer momento, el sector español se ha resignado y ha asumido los costes —no pocos ni livianos— de tener que cumplir con programas que actúan en campo, en el almacén, que conllevan una importante carga burocrática y que se extienden durante

El nuevo acuerdo comercial UE-Japón eliminará en un tiempo los aranceles a la naranja y mandarina pero las ventas no se producirán hasta que se flexibilice el protocolo fitosanitario, pensado para la no-exportación

Sudáfrica parece haber vuelto a 'innovar' con las plagas: propone un 'partial cold treatment' diferente, a la medida, no avalado por la EFSA

la travesía al puerto de destino con la estricta aplicación de un tratamiento de frío. Éste ha sido el método preventivo que por consenso internacional y científico se ha extendido en muchos países que son productores y que el sector, pese a sus discrepancias con respecto a la existencia de alternativas, ha tenido que aceptar. Nos lo han impuesto terceros y lo hemos aceptado, aún considerando las consecuencias o, como en el caso nipón o el de la India, no hemos exportado.

■ LA OTRA CARA

La otra cara, bien distinta, de esta moneda se da cuando nuestro sector se ve en la obligación de preservar sus producciones frente a la amenaza real, probada y recurrente de plagas y enfermedades foráneas. Viene al caso por lo que acontece con los cítricos que llegan a Europa en contraestación procedentes de Sudáfrica. Para esas mismas cuestiones 'técnicas' que resultan tan claves para nuestro negocio porque afectan a nuestro principal mercado —

la UE, que acapara entre el 90 y el 93% de ventas— las autoridades españolas tienen, sin embargo, poco que decir. Es el ejecutivo comunitario el que se encarga de analizar los riesgos y, en su caso, de exigir al país tercero las medidas necesarias para mitigarlos. Es entonces cuando Bruselas se ve en la tesitura de conjugar los legítimos intereses de los países productores —como España en este caso— con el de los importadores —Holanda—.

La reflexión viene a cuento de lo que está sucediendo con el protocolo para proteger nuestros cítricos de la *Thaumotobia leucotreta*, una polilla que destruye el fruto por dentro, que tiene múltiples hospedantes más allá de los agríos y que está muy extendida por buena parte de África. Pues bien, desde el 1 de enero este peligroso insecto fue declarado, tras años reivindicándolo sin éxito, como de cuarentena y de obligada inspección en los puertos europeos. Ahora bien, las autoridades comunitarias —en un acto de lacerante dejación de funciones—

permitieron en su momento dejar a expensas del país tercero el proponer las medidas cuarentenarias para evitar la llegada a Europa de este insecto, tantas veces interceptado antes en los puertos europeos alojado en partidas cítricas sudafricanas. De poco sirvió una histórica resolución del Pleno del Parlamento Europeo que, en diciembre de 2017, exigió al ejecutivo que, para prevenir tal plaga, reclamase cuanto menos "aplicar (a la fruta durante la travesía) un 'cold treatment' (similar al que a España le exigen países terceros no comunitarios) o un método de eficacia equivalente y objetivamente avalado por la EFSA" (European Food Safety Authority).

■ COLD TREATMENT, LA CLAVE

Pues bien, ya han comenzado a llegar las primeras partidas sudafricanas de cítricos y esta es la hora que no conocemos aún el protocolo que se va a implementar para garantizar que sus frutos no puedan contaminar con este insecto a las nuestras. Si sabemos y estamos recopilando pruebas de que el año pasado las interceptaciones portuarias de la referida polilla debieron ser mínimas comparadas con la cantidad de fruta que accedió afectada al mercado comunitario y que pudo ser una fuente evidente de diseminación (ver fotos).

Por las informaciones emanadas de diversos importadores holandeses —que están mejor informados que nosotros pese a ser los posibles damnificados de la plaga— parece ser que, a algunos envíos especialmente conflictivos por sus altos niveles de infestación se les aplicará durante parte de la travesía una suerte de 'partial cold treatment' con temperaturas, según casos, de 3, 2 o 1 grado. De ser cierta tal cosa, los sudafricanos —avalados por los estudios del centro que financian sus exportadores, el Citrus Research International (CRI)— habrían vuelto a 'innovar' en este terreno. El único tratamiento de frío aceptado internacionalmente —y aplicado por ejemplo por EEUU a la propia Sudáfrica para esta plaga— exige que la fruta —todas las partidas, no sólo unas pocas— sea sometida a temperatura de entre -0,27 y -0,55 grados durante 22 días.

Ya no digo que Europa deba de primar antes lo europeo que lo foráneo, pero lo mínimo exigible a una Administración como la comunitaria es que, a la hora de marcar las reglas de su propio mercado, lo haga con criterios objetivos. En estos casos tal cosa pasa por dejar en manos de los científicos estas decisiones. Y para eso, para alejar de la política y los intereses comerciales las decisiones técnicas, se creó la EFSA (en castellano, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria). Fiarse de los estudios de centros como el CRI es casi tanto como hacerle un traje a la medida a los exportadores sudafricanos, que son los que sufragan sus informes.

(*) Presidente del Comité de Gestión de Cítricos (CGC)