

OPINIÓN

Un intento más de expulsarnos del mercado

Lo primero que un “lobbyista” aprende en Bruselas es que nada es por casualidad, y que anticiparse y preparar el terreno es mucho mejor que jugar a la contra o tener que defenderse. Y una vez más la citricultura española juega a la contra, intentando desmontar el resultado de la labor nada casual en este caso del cuidado lobby de un país tercero, Sudáfrica, que ha conseguido ganar adeptos comunitarios y extracomunitarios para una de sus causas: la prohibición del desverdizado o la prohibición del etileno, que al final es lo mismo, para conseguir el objetivo de sacar a España del mercado comunitario de cítricos en octubre y noviembre.

Los países que se suman a esta cruzada de Sudáfrica, la de prohibir el desverdizado, lo hacen por motivaciones diferentes: unos por sus intereses importadores en la UE y sus alianzas comerciales, otros extracomunitarios por su clima tropical y su interés en comercializar naranjas verdes sin ningún tipo de requerimiento de color, otros por su ignorancia que les conduce a la asociación de “etileno y desverdizado” con daños al fruto, otros apelando a la supuesta reducción del desperdicio alimentario, e incluso algunos pretendiendo asociar la prohibición del empleo del etileno para desverdir con una producción más natural, hasta ecológica, se atreven a decir...

■ UN GAS QUE ES NATURAL

El etileno es un gas que desprende todas las frutas y hortalizas de forma natural durante su proceso metabólico al madurar. Es una fitohormona natural de las plantas, responsable de su crecimiento y maduración de las frutas, que puede también sintetizarse químicamente, aplicarse de forma exógena, y de esta forma es eficaz para este desverdizado, para el cual se ha venido empleando en cítricos desde hace muchos años. Además de ser un producto autorizado por la UE, no puede provocar problemas de residuos en la fruta y por su baja peligrosidad está exento de LMR (límite máximo de residuos). En consecuencia y lógicamente, la normativa hasta ahora en vigor permite el empleo del etileno sin restricciones en agricultura convencional y en agricultura ecológica.

Los frutos climatéricos son aquellos que por la acción del etileno siguen madurando aún después de haber sido recolectados, lo cual se debe fundamentalmente a que, independientemente de que ya no estén en la planta, aumentan su tasa de respiración y producción endógena de etileno. Una gran ventaja de los frutos climatéricos es que, como siguen madurando tras su recolección, cuando se pretende almacenarlos largos periodos de tiempo o transportarlos a grandes distancias,



El lobby sudafricano trata de sacar a España del mercado comunitario de cítricos en octubre y noviembre. / ARCHIVO

pueden ser cosechados en un estado previo a la maduración, una vez alcanzada su madurez fisiológica en el árbol, lo más pronto posible, de modo que se puedan transportar a grandes distancias sin tantos problemas por el tiempo que tardarán en alcanzar su maduración comercial, tiempo en el cual ya habrán llegado a los mercados de destino, se habrá evitado que lleguen excesivamente maduros al comprador final, permitiendo que estos se encuentren en plena madurez comercial y en perfectas condiciones cuando vayan a ser consumidos.

En las frutas climatéricas el etileno exógeno es usado frecuentemente en tratamientos artificiales en cámaras de conservación para modificar su proceso de maduración. Una práctica que se realiza por ejemplo para acelerar su maduración y sacarlos al mercado cuando existe un buen precio de venta. Ejemplos representativos de frutos climatéricos son el plátano, la manzana, la pera, la ciruela, el higo, el melón, el kiwi, la chirimoya, el mango y la papaya.

■ FRUTA NO CLIMATÉRICA

Por el contrario, las frutas no climatéricas, como los cítricos, cerezas, fresas, frambuesas, piña o uvas apenas siguen madurando una vez separados de la planta y necesitan permanecer en la propia planta hasta alcanzar su madurez óptima, por lo que una vez son separados de ella no presentan cambios significativos en cuanto sabor, color u olor... Si se recogen verdes, se pudrirán sin haber llegado a madurar. Los frutos no climatéricos siempre han de recolectarse de la planta una vez alcanzada su madurez comercial, es decir, cuando estén prácticamente listos para su consumo.

Los productos de agricultura ecológica que se producen y co-

mercializan en el territorio de la UE están regulados por normativa comunitaria. La Comisión ha sometido recientemente a consulta pública un Proyecto de Reglamento en el que se establecen unas listas muy restringidas de ciertos productos y sustancias, incluidos abonos, plaguicidas y productos de limpieza y desinfección, cuyo uso esté autorizado en la producción ecológica.

Por ejemplo, una lista muy reducida de sustancias activas de productos fitosanitarios autorizados en la UE como plaguicidas solo podrán utilizarse en la producción ecológica cuando las plantas no puedan protegerse

de la fruta. Es decir, el etileno es inofensivo e inocuo si se trata de Alemania y Holanda, aliados comerciales de Sudáfrica, y con grandes intereses en la producción de patata (Alemania), importación de banana, y maduración y almacenamiento y comercialización de ambos productos, pero pernicioso y cuestionado cuando se trata de la coloración óptima de las variedades de cítricos precoces de los países mediterráneos de la UE.

Las concentraciones de etileno en el desverdizado van entre 1-5 ppm en función de la variedad de agrios de que se trate, mientras que en banana/plátano se emplean concentraciones de hasta 100-150 ppm.

La característica común de los frutos no climatéricos (los cítricos) es que los cambios organolépticos propios de la maduración del fruto no se ven afectados por el etileno, ni el sintetizado por el propio fruto ni el etileno de atmósferas saturadas con él, no pudiendo llevarse a cabo la maduración de forma artificial fuera de la planta, debiendo recolectar la fruta en su momento óptimo de maduración. Es más, el cambio de color con etileno solo se logra cuando el fruto ha alcanzado la madurez interna, de lo contrario, su aplicación es inútil o incluso contraproducente: o el verde permanece o la naranja palidece. Por el contrario, los frutos climatéricos (los plátanos) pueden recogerse verdes y estimular su maduración en cámaras con atmósfera con etileno.

Sin embargo, algunos frutos, sobre todo cítricos, pueden estar fisiológicamente maduros y aun así presentar coloración verde. En ellos se puede aplicar etileno exógeno para eliminar las clorofilas de la piel del fruto, y por lo tanto el color verde, y además aumentar la síntesis de carote-



Por INMACULADA SANFELÚ (*)

noides (color naranja). Esto no altera el estado de maduración del fruto, no deja ningún residuo sobre la fruta, ni comunica producto químico alguno a la pulpa comestible, solo afecta a la piel del fruto cambiando su color. Es una cuestión puramente estética para el futuro comprador ya que como se ha indicado el etileno es un gas que desprende todas las frutas y hortalizas de forma natural durante su proceso metabólico al madurar.

■ LA NARANJA DEBE SER NARANJA

El color naranja característico de las naranjas y mandarinas no puede ser otro, puesto que es el producto (la naranja) el que da el nombre al color, lo que no ocurre en ninguna otra especie vegetal. El color de las naranjas y mandarinas es un parámetro de calidad porque constituye un síntoma de madurez para el consumo, que no se puede atribuir inequívocamente a las coloraciones verdes. En aquellos cítricos que han alcanzado la madurez suficiente, el consumidor carecería de un medio de apreciación organoléptica inmediato como es el color, debiendo adquirirlas y comerlas para comprobar esa madurez. En los países mediterráneos utilizamos la desverdización para presentar la fruta con un óptimo color. La desverdización se ha desarrollado para satisfacer las exigencias de los mercados, no para alterar el estado de madurez de la fruta.

Los frutos cítricos, aun alcanzando el grado de madurez adecuado fisiológicamente, pueden presentar todavía en la corteza cierto grado de color verde. El invierno y las bajas temperaturas es lo que hace que la fruta cambie de color y en cambio en las variedades precoces con el calor de septiembre y octubre es más difícil obtener un color comercial, lo que se ve agravado por el cambio climático. La presión de la mosca del mediterráneo a primeros de campaña es alta y retrasar la recolección para que la fruta alcance el color en el campo significaría además de empezar más tarde la campaña mayor riesgo de ataques de mosca y una estrategia que puede hacer incrementar poblaciones de esta en meses posteriores.

El proceso de desverdización es actualmente necesario en cítricos para adecuar el aspecto de la fruta (calidad visual) a las exigencias de los mercados internacionales, especialmente en las variedades tempranas al inicio de campaña. El etileno nos permite además reducir el desperdicio alimentario, ya que al no dejar que la fruta sobremadure en el campo evitamos que se estropee una gran cantidad, permitiéndonos regular la recolección y el estado de la fruta, reduciendo las pérdidas por podrido.

■ SUDÁFRICA O CÓMO AUMENTAR SU TROZO DE PASTEL

El lobby sudafricano jamás desista y no parará hasta conseguir su objetivo: incrementar su pedazo del pastel que representa

La desverdización se ha desarrollado para satisfacer las exigencias de los mercados, no para alterar el estado de madurez de la fruta. El etileno es un gas que producen de forma natural todas las frutas, que no puede provocar problemas de residuos, que por su baja peligrosidad está exento de LMR (límite máximo de residuos) y que está permitido en producción ecológica

■ DOBLE RASERO

Y en ese listado restrictivo de productos fitosanitarios se autoriza el etileno, pero “únicamente en plátanos y patatas; sin embargo, también se puede utilizar en cítricos como parte de una estrategia para la prevención de la mosca de la fruta”. De nuevo, un ataque a la citricultura española. El mismo etileno, según esta propuesta, es inofensivo cuando se trata de alterar los cambios organolépticos propios de la maduración del plátano y para evitar la germinación y ahijamiento de la patata, pero no debe utilizarse en el desverdizado de los cítricos, cuando solo afecta a la piel cambiando su color de verde a naranja, excepto si se justifica como medida preventiva en la lucha frente a la mosca

el consumo de cítricos de la UE (por número de consumidores y por capacidad de compra y de consumo) a base de eliminar la oferta española del mercado comunitario en determinados meses de coincidencia.

Hasta hace pocos años este pastel estaba nítidamente repartido ya que las estacionalidades de hemisferio norte y hemisferio sur eran totalmente complementarias y cuando Sudáfrica llegaba al hemisferio norte en contraestación encontraba los mercados desabastecidos. El solape o superposición es cada vez mayor, en periodo y en volumen. Sudáfrica presenta una tendencia clara de crecimiento fundamentalmente en mandarino y sobre todo en variedades de híbridos de mandarinos tardíos y quiere cerrar a toda costa la ventana de exportación a la UE de nuestras navels precoces y, sobre todo, de nuestras clementinas precoces en lógica connivencia con sus socios importadores, fundamentalmente alemanes y holandeses.

■ VARIOS INTENTOS

Primero lo intentaron en la reunión de la Sección Especializada para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas de CEPE/UN (UNECE) de mayo de 2018 proponiendo un documento de buenas prácticas de manejo de productos para evitar el desperdicio alimentario, en el que se proponía la desaparición/prohibición del tratamiento de desverdizado de los cítricos con etileno. Argumentaban que éste reducía la vida del fruto y podía causarle daños. Era "curioso" que un proyecto de Código de Buenas Prácticas concebido como un documento genérico se centrara con tanto ahínco "solo" en el desverdizado de los cítricos.

También en la reunión de mayo de 2018, Sudáfrica propuso nuevos requisitos de madurez que debían cumplir las mandarinas y las naranjas (además de los incluidos en la norma actual): contenido mínimo de grados BRIX para satsumas, clementinas y otras mandarinas y sus híbridos y también para naranjas de 8,5. Esto hubiera sido muy grave para los intereses de España. El inicio de la comercialización de casi todas las variedades se vería retrasado, ya que cuando se alcanzara el índice de madurez mínimo no se habría alcanzado el contenido mínimo en azúcares (sólidos solubles), lo que significaría, además de empezar más tarde la campaña, mayor riesgo de ataques de mosca, favorecer el incremento de poblaciones de esta en meses posteriores, así como perder periodo de comercialización.

También han intentado eliminar los requisitos mínimos de color de la norma, tanto para el grupo de las mandarinas como para las naranjas. Y de paso pretendían avanzar en el camino de conseguir en una fase ulterior una próxima prohibición del desverdizado con etileno [...]. Si muere el requisito de color y por tanto se pueden comercializar naranjas y mandarinas verdes

les resultaría muy fácil justificar lo "innecesario" del "denostado" etileno.

No nos engañemos: todas estas modificaciones que pretende incluir Sudáfrica, apoyada por algunos estados miembros importadores, en el Código de Buenas Prácticas, en las normas de comercialización de los cítricos o en la producción ecológica, no persiguen que se desperdicie menos fruta, que el producto sea más sano, o más ecológico, solo pretenden mantener

la producción española fuera del mercado de la UE al final de su campaña de comercialización e inicio de la nuestra (solapamiento de las dos campañas comerciales), introduciendo requisitos que ellos en su final no tienen ningún problema en alcanzar en color, índices de madurez o contenido mínimo en azúcares y que nosotros en nuestros inicios todavía necesitamos tiempo para conseguirlos.

El etileno es un producto natural emitido por deter-



Trabajo en un almacén de cítricos. / ARCHIVO

minados frutos dentro de su proceso de maduración, y en los cítricos no modifica, ni avanza, ni retrasa su estado de madurez, solo cambia el color verde por el anaranjado y se utiliza porque el consumidor asocia este color a una mayor calidad del producto. Defender lo contrario no es altruismo, solo intereses comerciales espúreos.

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

sanifruit.com

SANI[®] FRUIT

Otro producto

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa