

FACT SHEET

Protocolos Privados de Seguridad Alimentaria Impacto en el sector de Cítricos



Claves para el Sector Citrícola



Prohibición de Sustancias Activas

Algunas listas negras de Supermercados prohíben productos registrados legalmente para el control de plagas y enfermedades



Más estrictos que los LMR legales

Los Supermercados imponen límites más estrictos por debajo de los límites máximos de residuos (LMR) oficiales



Limitación del número de residuos

Las restricciones dificultan la aplicación de la gestión integrada de plagas (GIP)



Se pone en peligro el cumplimiento de las normas fitosanitarias y la estabilidad del suministro



Aumento de la resistencia de las plagas y enfermedades
+ Aumento de problemas en la postcosecha y el desperdicio de alimentos
+ Pérdidas económicas para los productores



Dificulta los tratamientos pre y post cosecha
+ Reducción de la resiliencia al cambio climático y a las condiciones meteorológicas extremas
+ Mayor desperdicio de alimentos debido al deterioro de la fruta

La realidad de los protocolos privados de seguridad alimentaria



Los protocolos privados no son legalmente vinculantes, pero los productores se ven obligados a cumplirlos para acceder a vender a los supermercados



Estas normas socavan las mejores prácticas agrícolas y pueden obligar a los productores a abandonar determinadas cadenas de suministro



La posición de la WCO

1



La seguridad alimentaria debe basarse en la Ciencia y en las normativas oficiales, no en normas privadas

2

Los Supermercados deben evitar socavar a las autoridades públicas y los sistemas de LMR oficialmente establecidos

3

Las repercusiones a largo plazo pueden incluir una reducción de disponibilidad de cítricos en los lineales