



## Protocolos privados de seguridad alimentaria y su impacto en el sector cítrico

La Organización Mundial de Cítricos (WCO) representa a la comunidad cítrica mundial, principalmente a los productores de cítricos, que se han comprometido a proporcionar alimentos seguros y nutritivos a los consumidores. La WCO está seriamente preocupada por los protocolos privados de seguridad alimentaria del retail. La WCO prevé que estos requisitos pueden ser muy problemáticos a largo plazo, contraviniendo directamente las pruebas científicas y poniendo en peligro la sostenibilidad de la industria cítrica mundial. Esta carta pretende poner de relieve los retos a los que se enfrentan los citricultores y resumir las repercusiones de los requisitos de los supermercados que van más allá de las obligaciones legales.

### 1. Prohibición del uso de determinadas sustancias activas

Las plagas y enfermedades de las plantas difieren de un país a otro. Los productos fitosanitarios registrados difieren inevitablemente de un país a otro. No es realista que los minoristas decidan qué sustancias activas ya no están autorizadas para su uso en los distintos países. **Todos los productos registrados para su uso en cítricos en los respectivos países pueden utilizarse legalmente. Obviamente al exportar, los cítricos deben cumplir los LMR legales en el país de destino.**

Repercusiones si las sustancias activas que pueden utilizar los productores son prohibidas por los minoristas:

- Algunas sustancias activas incluidas en las listas negras de los minoristas están registradas para el control de plagas y enfermedades fitosanitarias. Prohibir el uso de estas sustancias activas, aunque el uso resulte en el cumplimiento de los LMR legales en los cítricos, pone en peligro la capacidad del sector cítrico para garantizar un suministro sostenido en cumplimiento de la estricta normativa fitosanitaria de importación de cada mercado.

### 2. No aceptar los LMR legalmente establecidos

Es preocupante que algunos minoristas impongan restricciones basadas en una proporción o porcentaje de los LMR legales. **Este enfoque no es científicamente justificable.** Los productores que intentan cumplir estos niveles de residuos más bajos, pueden sufrir repercusiones a nivel de explotación agrícola, incluyendo:

- Aumento de la resistencia a plagas y enfermedades: una catástrofe mundial
  - **La dosificación insuficiente de productos fitosanitarios conducirá inevitablemente a la aparición de resistencias de plagas y enfermedades con el paso del tiempo.** Las cepas o individuos adaptados dejarán de estar controlados eficazmente por los productos registrados. Al igual que ocurre con los antibióticos medicinales, no es fácil encontrar soluciones fitosanitarias eficaces, por lo que debemos proteger las sustancias activas eficaces que tenemos disponibles y utilizarlas de acuerdo con las dosis registradas.



# World Citrus Organisation

- Mayor desperdicio de alimentos debido al deterioro post cosecha
  - Si las enfermedades postcosecha no se controlan totalmente, la vida útil de la fruta se ve comprometida, lo que conduce a un desperdicio innecesario de alimentos que va directamente en contra de los objetivos y metas de sostenibilidad. **Los cítricos comercializados estarán inevitablemente sujetos al tiempo de transporte y la interrupción de la logística puede causar demoras en la entrega. Si la fruta no se protege adecuadamente con sustancias activas postcosecha, se producirá más deterioro, desperdicio de alimentos y pérdidas económicas para el productor.**

### 3. Limitación del número de residuos en la fruta

No existe ningún incentivo para que los productores apliquen excesiva o innecesariamente productos fitosanitarios, ya que esta práctica repercutirá negativamente en sus ingresos. Las evaluaciones de riesgos para el consumidor y las propuestas de LMR tienen en cuenta la exposición a residuos múltiples o combinados, un método que se mejora continuamente.

Las repercusiones si se limita a los productores a un determinado número de residuos en los cítricos:

- Los agricultores no pueden aplicar la Gestión Integrada de Plagas (GIP)
  - **A nivel mundial, los nuevos productos fitosanitarios registrados son mucho más específicos y menos perjudiciales para los insectos no objetivo y beneficiosos, sin embargo, estas sustancias a menudo dejan residuos en la fruta.** Un verdadero enfoque de GIP implicaría que los agricultores controlaran y midieran la presión de las plagas o enfermedades en sus fincas a lo largo de la temporada y sólo intervinieran químicamente si fuera necesario con la opción menos perjudicial para los insectos beneficiosos. Esto podría implicar la aplicación de un producto fitosanitario a finales de la temporada, lo que probablemente dejaría un residuo en la fruta recolectada que cumpliría la normativa sobre LMR.
- Los agricultores hacen concesiones
  - **Es posible que los almacenes utilicen una combinación de sustancias activas postcosecha, cada una con un modo de acción diferente para:**
    - ejercer una acción protectora y curativa contra los mohos,
    - para mantener el cáliz intacto, y
    - para proteger la corteza de los daños por frío durante el transporte en frío

Si los almacenes de confección quieren aplicar una combinación de productos químicos post-cosecha en la fruta, esto a menudo deja a los productores con una a cero opciones de residuos pre-cosecha. La realidad es que las plagas y enfermedades fitosanitarias deben controlarse para mantener el acceso al mercado y el comercio. Los productores se ven ahora obligados a hacer concesiones en sus tratamientos postcosecha porque tienen que controlar eficazmente las plagas o enfermedades fitosanitarias previas a la cosecha. Esto, a su vez, llevará a comprometer la calidad de la fruta y a un tremendo desperdicio de alimentos o a la acumulación de resistencia de los hongos si se utilizan los mismos fungicidas antes y después de la cosecha para limitar el número de residuos en la fruta.



# World Citrus Organisation

- Los agricultores pierden resiliencia frente al cambio climático
  - **Los agricultores de todo el mundo se enfrentan al cambio climático y a patrones meteorológicos impredecibles. Durante un ciclo de producción pueden aparecer plagas y enfermedades peculiares que hay que controlar, aunque sea justo antes de la cosecha.** No se puede prever ni decidir de antemano el número de materias activas que tendrá la fruta en el momento de la cosecha, lo que constituye una expectativa poco realista.
  - En un intento de mitigar el cambio climático, muchos productores han instalado mallas sobre sus fincas para proteger los árboles y la fruta de los fuertes vientos, los daños causados por el granizo, etc. Estas redes crean microclimas y propician condiciones favorables para que prosperen ciertas plagas. En algunos casos, se necesitarán determinados productos fitosanitarios antes de la cosecha para controlar ciertas plagas bajo las mallas.

## La realidad

Aunque las normas de seguridad alimentaria de los supermercados no son legalmente vinculantes, obligan a los productores a aspirar a estos requisitos cuando quieren suministrar a estos minoristas. Por desgracia, estas normas son muy restrictivas y repercuten negativamente en las mejores prácticas agrícolas. A largo plazo, esto puede llevar a que los productores ya no sean capaces de suministrar a ciertos minoristas a la luz de los cambios en las plagas y enfermedades, las normas fitosanitarias y el cambio climático. Los cítricos son un producto perecedero que necesita ser protegido de plagas y enfermedades antes de la cosecha, así como del deterioro de la vida útil después de la cosecha. **La seguridad alimentaria no debe convertirse en una herramienta competitiva utilizada por los minoristas para ganarse la confianza del consumidor a corto plazo.** Este enfoque crea automáticamente desconfianza en la ciencia y en las autoridades competentes que establecen los LMR legales en/sobre los alimentos. A su vez, los minoristas empiezan automáticamente a socavar el papel de las autoridades gubernamentales.

## Observaciones finales

La WCO insta a los minoristas en general a no crear sus propias normas de seguridad alimentaria que vayan más allá de los requisitos legales y a tener en cuenta las repercusiones a largo plazo. A largo plazo, esto podría provocar escasez de suministros en las estanterías de los supermercados.