

IGNACIO CALAVIA / Especialista en fruta de pepita de Decco Ibérica Postcosecha

“¿Podremos combatir el escaldado de peras y manzanas?”

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Decco, empresa de postcosecha reconocida a nivel mundial, está también presente en el mercado de fruta de pepita, comercializando diversos productos antiescaldantes para el tratamiento postcosecha, y pertenece el Grupo de Defensa (EU Task Force) de la materia activa Difenilamina (DPA) para su inclusión en el Anexo I del Registro Único Europeo.

Ignacio Calavia, ingeniero agrónomo con más de 25 años de experiencia, especialista en fruta de pepita de Decco, tiene responsabilidad directa técnico-comercial sobre las zonas de producción y conservación (Cataluña, Aragón, Rioja, Gerona y Bierzo) y técnica sobre Francia y Portugal. Calavia analiza la situación de los antiescaldantes en la Unión Europea y lanza una pregunta: ¿Podremos combatir el escaldado de peras y manzanas?

Valencia Fruits. ¿Qué son los antiescaldantes?

Ignacio Calavia. Son sustancias que impiden la oxidación de compuestos generados por la fruta de variedades sensibles, en respuesta al frío de conservación. Esto puede suceder incluso con un bajo contenido de oxígeno en la cámara, como es el caso de la atmósfera controlada.

Si no se tratan, pueden aparecer, al cabo de un cierto tiempo, pardeamientos epiteliales que hacen al fruto no comercial, sobre todo cuando pierden las condiciones de conservación y se exponen a temperatura ambiente.

VF. ¿Son necesarios para cualquier tipo de fruta de pepita?

IC. La sensibilidad al escaldado es distinta entre peras y manzanas, siendo una característica



Los antiescaldantes impiden la oxidación de la fruta de variedades sensibles. / DECCO

varietal en cada especie. Peras como Blanquilla, Conferencia y especialmente Devoe, muestran una alta predisposición. En otros países, la Rocha portuguesa y la Abate Fetel italiana, también necesitan tratamiento postcosecha antiescaldante.

Entre las manzanas, Granny Smith y Rojas americanas (Top Red, Early Red One, Oregón Spur, etc.) son sensibles, mientras que la Golden, presenta normalmente una menor predisposición. Otras variedades más locales como Verde Doncella (Aragón) y Reina (Aragón y Bierzo) también precisan tratarse.

Otros factores que influyen son: la climatología previa a la recolección, la altura de la zona, y sobre todo el estado fisiológico del fruto en cuanto a su madurez. Mayor sensibilidad al escaldado cuanto más inmaduro.

VF. ¿Cuántos antiescaldantes hay en el mercado?



Ignacio Calavia. / DECCO

IC. Como antiescaldantes estrictos se dispone sólo de dos: Etoxiquina y Difenilamina.

La Etoxiquina es una materia activa que sólo se puede usar en peras, y tiene un plazo de comercialización actualmente prorrogado hasta el 3 de marzo de 2012, y de uso hasta el 3 de septiembre

del mismo año. Luego sólo cubre completa la campaña 2011.

En cuanto a la Difenilamina, el Grupo de Defensa del DPA, del cual Decco forma parte, ha aportado los estudios complementarios a la Comisión Europea de Evaluación (EFSA), y se ha aportado toda la información requerida para que el sector frutero no pierda esta herramienta considerada de especial interés. A la espera de su decisión, los usuarios tienen acceso al producto hasta el próximo 30 de mayo de 2011.

VF. ¿Cuál es la situación actual del DPA para esta campaña 2011?

IC. Como la campaña de tratamiento de la fruta es en verano, acabado ya el plazo de mayo, el sector frutero puede solicitar la “Autorización Excepcional” para el DPA, ante la inexistencia de alternativas válidas globales. El plazo es de 120 días, desde el 15 de julio al 15 de noviembre, cubriendo así la campaña completa.

Este tipo de solicitud se hace desde cada país, habiéndolo tramitado ya Portugal (con respuesta afirmativa de su Ministerio), Francia, Italia y España, como países del Sur de Europa, y por tanto con mayor problema de escaldado, debido a sus condiciones climáticas.

En Portugal se podría dar la paradoja de no poder usar el DPA sobre una gran parte de la producción de pera Rocha, destinada principalmente a la exportación a países como Canadá y Brasil, donde sí está autorizado.

También se da la circunstancia de que, aunque su uso no estuviera autorizado en la Unión Europea, su LMR (límite máximo de residuo, 10 ppm en pera y 5

ppm en manzana) seguiría vigente un cierto tiempo.

EE.UU., Sudamérica, Sudáfrica, y otros países donde el DPA ha sido ya revisado y continúa su uso, podrían exportar peras y manzanas a un mercado europeo desabastecido por sus propios países productores, que no podrían garantizar la ausencia de escaldado en larga conservación frigorífica.

VF. ¿Qué respuesta se espera?

IC. Las Asociaciones Fruteras han solicitado a los Departamentos Agrarios de las respectivas Comunidades Autónomas, donde el problema del escaldado tiene mayor envergadura, la Autorización Excepcional del DPA. La respuesta ha sido positiva por dichas Comunidades, que lo solicitan al MARM (Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino) que esperamos responda en breve.

Hay que tener en cuenta que, según estimaciones prudentes, a nivel europeo, el escaldado podría afectar a unos 3,5 millones de toneladas, entre peras y manzanas, y que sólo las pérdidas en valor de fruta que podría no ser comercial por tal fisiopatía, superarían los 1.000 millones de euros por año.

A esto habría que añadir la pérdida de puestos de trabajo en las centrales frigoríficas, así como la no amortización de inversiones que resultarían ahora sobredimensionadas.

La producción de bastantes variedades debería reducirse hasta lo que pueda absorber el mercado de corta conservación sin tratamiento, afectando al productor de base y las plantaciones frutales de las que vive.

Pero seamos positivos y esperemos que las autoridades de cada país se definan sobre las solicitudes hechas por nuestros agricultores para la “Autorización Excepcional” durante esta campaña 2011, mientras las autoridades europeas toman su decisión respecto de la inclusión de la materia activa Difenilamina en el Anexo I del Registro Único Europeo de Productos Fitosanitarios.

Europa respalda los productos con calidad certificada

► ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.

Con el lema “Europa firma los productos de su tierra”, España y Francia han puesto en marcha una nueva campaña europea de información y promoción de los signos europeos de calidad certificada: Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) e Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).

En España, el proyecto tiene como protagonistas al Espárrago de Navarra (I.G.P.); la Alcahofa de Tudela (I.G.P.) y el Pimiento del Piquillo de Lodosa (D.O.P.). En Francia se promoverán estos signos de calidad a través de cuatro productos certificados: Espárrago de las Landas, Fresa del Périgord, Kiwi de l'Adour y la uva de mesa Muscat del Mont Ventoux.

La iniciativa cuenta con un presupuesto trienal de 2,4 millones de euros para Francia y España. De la cifra global conjunta para los dos países, la campaña europea de promoción de las hor-

talizas navarras con marca de calidad reconocida contará con un presupuesto anual de 400.100 euros para los próximos tres años. De esta cantidad, la UE financia el 50%, el MARM el 20% y el resto, las organizaciones promotoras.

La campaña fue presentada la semana pasada en el restaurante Pedro Larumbe de Madrid por Roberto Flamarique e Iñaki Mendioroz, presidente y coordinador técnico de Prodecasa, respectivamente; y Martín Barbarín, presidente del Consejo Regulador del Espárrago de Navarra, que intervino en representación de los tres Consejos Reguladores participantes.

En su vertiente española, la campaña de promoción, coordinada por Prodecasa, se centrará en 450 acciones directas en los puntos de venta para que el consumidor pueda apreciar en el momento de compra los productos y los logotipos que los iden-



Representantes de Prodecasa, Consejos Reguladores e ICAN durante la presentación de la campaña. / SOPEXA

tifican. Está previsto que la campaña de desarrollo en puntos de venta del País Vasco, Navarra, Barcelona y Madrid, y que se ofrezca a los consumidores información práctica sobre las tres hortalizas en las que se centra la promoción, tanto en fresco como en conserva.

Esta campaña de promoción europea es una iniciativa de cooperación que integra a los sectores hortofrutícolas de España y Francia y a siete denominaciones de calidad de regiones clave para el sector en ambos países.

Se pretende concienciar a los productores del sector y a los consumidores en general sobre

la reglamentación existente en la UE para proteger y armonizar las denominaciones geográficas, las especialidades con origen, la profesionalidad de los productores y la calidad de sus productos agroalimentarios. También se pretende incidir sobre el papel del sector productor en la producción de alimentos de calidad y la importancia que tienen en cuanto que se constituyen como suministradores de alimentos de alta calidad a la sociedad en general y permiten equilibrar el territorio y fomentar el desarrollo rural.

Las frutas y hortalizas certificadas con esos signos oficiales

tienen esas garantías y un sabor y autenticidad inimitables.

Entre las acciones previstas cabe destacar el plan publicidad en prensa y las acciones de promoción en puntos de venta de las principales cadenas de ámbito nacional. En estas promociones se darán a conocer las bondades y características diferenciales de los productos protegidos por los signos de calidad europeos.

Asimismo, los profesionales y consumidores podrán acceder a todas las informaciones relativas a los signos de calidad I.G.P./D.O.P., y a las características de los productos desde la web www.europafirma.com.