

AÚN MÁS CALIDAD PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

Por MIGUEL ÁNGEL BUENO

Área Agoalimentaria de Certificación de AENOR

Los productores de frutas y hortalizas cuentan desde el pasado año con la nueva serie de normas UNE sobre control biológico de plagas. Ahora, AENOR tiene previsto publicar en 2009 normas relativas a buenas prácticas agrícolas.

En 1997, a propuesta de la Federación Española de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas (FEPEX) y fruto del trabajo del Comité Técnico de Normalización de AENOR AEN/CTN 155 *Frutas y hortalizas para consumo en fresco*, vio la luz la primera serie de Normas UNE 155000.



Estas normas de producción controlada de frutas y hortalizas se han ido adaptando a las exigencias del mercado y a la realidad del sector productor. De esta manera, y a través del consenso entre todos los eslabones implicados en la cadena alimentaria (productores, distribución, consumidores, Administración, laboratorios, etc.) y con la coordinación de AENOR, se elaboraron las normas UNE de frutas y hortalizas. Unas normas que van más allá de los requisitos legales y que tienen como principal objetivo dar respuesta a las preocupaciones que unos consumidores, cada vez más concienciados y exigentes, demandan de los productos. Estas preocupaciones van desde la seguridad hasta las buenas prácticas agrícolas, pasando por la responsabilidad social y el respeto al medio ambiente.

Producción controlada: la nueva UNE 155000

Las Normas de la serie 1550000 describen un sistema de producción agrícola para los cultivos a los que se refieren, estableciendo para el mismo *requisitos* y *recomendaciones* que constituyen un conjunto de buenas prácticas agrícolas.

El sistema está descrito en una colección de normas agrupadas en:

- Norma UNE 155000: Frutas y Hortalizas frescas. Producción controlada. Requisitos generales.
- Serie de normas UNE 155 1xx. Normas específicas para hortalizas.
- Serie de normas UNE 155 2xx. Normas específicas para frutas.
- Serie de normas UNE 155 4xx: Grupo de Hortalizas. Producción controlada incorporando métodos de lucha biológica contra plagas.

A cada producto se le aplica la norma de requisitos generales UNE 155000 y la específica del grupo de frutas u hortalizas. Actualmente, existen normas específicas para los siguientes cultivos: calabaza, patata, aguacate, tomate, pimiento, pepino, judía verde, calabacín,

berenjena, melón, sandía, col china, lechuga, brécol, fresa, espárrago, puerro, alcachofa, coliflor, zanahoria, frambuesa, apio, naranja, mandarina, limón, lima, pomelo, melocotonero, ciruelo y albaricoquero. En las normas específicas se precisan los criterios de intervención para cada plaga o enfermedad, así como los tratamientos que se pueden aplicar, ya sean culturales, químicos o biológicos.

La Norma UNE 155000:2008 cubre todo el proceso productivo, desde la elección de la semilla o la planta hasta el control de las condiciones del envío comercial del producto envasado, pasando por su manipulación en la central hortofrutícola. El aspecto más relevante del conjunto de normas ha sido buscar la satisfacción de los clientes a través de la protección del consumidor, el respeto al medio ambiente y la seguridad de los trabajadores del sector. Así, la producción controlada introduce varios requisitos en relación con cada uno de los objetivos.

Uno de los pilares del sistema de producción es reducir la presencia de materias activas de productos fitosanitarios en el producto final destinado al consumidor. Para conseguir este objetivo, en las normas específicas se antepone métodos culturales o biológicos frente al uso de productos fitosanitarios de origen químico. Asimismo, se exige la separación estricta y controlada de productos declarados dentro del sistema de los que no lo están, con el objetivo de evitar su mezcla intencionada o accidental.

La limitación en el uso de productos químicos ya constituye una manera eficaz de reducir la contaminación derivada de la actividad agrícola. Pero, además, la norma aplica medidas tales como la utilización de material de cubierta (en invernaderos) reciclable o una estructura básica para riego localizado de alta frecuencia y para fertirrigación. Asimismo, recomienda la utilización de métodos no químicos en la desinfección de suelos (solarización) y exige un control sobre la gestión de los residuos generados en la explotación agrícola o en la central hortofrutícola.

Por último, en la norma UNE se contempla el cumplimiento de la ley laboral y de medidas de seguridad para los trabajadores durante todo el proceso productivo, destacando el fomento de prácticas seguras para los aplicadores de productos fitosanitarios, buen estado de las instalaciones y de la maquinaria en las centrales hortofrutícolas.

Enemigos naturales y buenas prácticas agrícolas

La nueva serie de normas UNE 1554XX están encaminadas a satisfacer una demanda de los productores más exigentes cuyos sistemas de producción están basados en la lucha biológica contra plagas. El control biológico es un método alternativo a la utilización de fitosanitarios químicos mediante el empleo de insectos depredadores contra las plagas. Con esta alternativa, los productores están más próximos a la nueva tendencia de los mercados de exigir residuo cero en fitosanitarios químicos.

Por su parte, la Norma UNE 155300 *Sistema español de buenas prácticas agrícolas para la producción de frutas y hortalizas frescas* se publicará durante el primer semestre de 2009. Esta norma nace con el objetivo de tener una estructura que facilite los procesos de homologación, así como con la intención de satisfacer a algunos sectores frutícolas para que puedan incorporarse a la certificación en un futuro próximo.

Un sistema de certificación

La Marca N es un distintivo de calidad al que acceden los productores de forma voluntaria, y que garantiza que las frutas y hortalizas cumplen las normas UNE que especifican las características que han de satisfacer estos productos.



El sistema de certificación de AENOR, desde su creación en 1998, se ha extendido por las principales zonas de producción de frutas y hortalizas para la exportación. Los controles que se llevan a cabo para conceder la Marca N consisten en auditorías a las empresas. Durante estas auditorías se inspeccionan invernaderos; almacenes de maquinaria, fertilizantes y fitosanitarios; la central hortofrutícola donde se lava, empaqueta y almacena el producto; y se audita el sistema de gestión de calidad.

Pero sin duda, la clave que diferencia el sistema de certificación de AENOR de otros existentes en el mercado es la realización de tomas de muestras. Esta práctica consiste en que los inspectores de AENOR recogen frutos en la parcela del agricultor y de las cajas de envasado en las centrales hortofrutícolas. Después los envían a laboratorios acreditados en los que se analizan los residuos que los tratamientos químicos aplicados a las plantas han podido dejar en el fruto. De esta manera se comprueba, entre otras cosas, que los agricultores no han utilizado productos prohibidos y que han dejado pasar suficiente tiempo desde que han aplicado el tratamiento hasta que se ha recogido el fruto de la planta como para que los residuos se hayan degradado.

Actualmente, se encuentran certificadas bajo estas normas 88 empresas con 187 productos certificados, lo que supone un control de 19.950 ha, 8.084 productores y un total de 1,9 millones de toneladas de productos. De estos datos debemos destacar el avance de la nueva Marca N para lucha biológica contra plagas, que inició su andadura en octubre de 2008 y ya cuenta con 36 certificados pertenecientes a 17 empresas. Estas cifras suponen cerca de 2.100 ha controladas, siendo el pimiento el principal cultivo certificado bajo lucha biológica.