

Buenas Prácticas Agrícolas en Fruticultura

Ing. Agr. Liliana Troilo

Estación Experimental Agropecuaria Mendoza INTA

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de la producción agrícola, ya sea para exportación como para consumo interno o su proceso agroindustrial. Su aplicación tiene como fin ofrecer al mercado productos inocuos, producidos con un mínimo impacto ambiental, brindando condiciones de trabajo seguras a los trabajadores. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO 2003) ha elaborado una definición, descriptiva y explícita, al señalar que: "consiste en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social". En definitiva, es hacer las cosas bien y dar garantías de ello.



Las BPA se constituyen en una valiosa herramienta que permite satisfacer mejor las demandas del mercado, que ya no sólo toman en cuenta la calidad del producto, sino además las condiciones bajo las cuales se efectuó su producción, embalaje, almacenamiento y transporte. Se debe tener presente que, aunque la aplicación de las BPA es un proceso voluntario, gradual y según las capacidades de cada productor. Las exigencias internacionales y la normativa nacional vigente están convirtiendo estas prácticas en obligaciones tendientes a proteger a los consumidores finales. Actualmente la agroindustria alimentaria (conservas, bodegas, jugueras, aceiteras, etc) que trabaja bajo normas HACCP, FSSC 22000, BRC etc, está exigiendo a sus proveedores de materia prima, tener implementado BPA en sus campos, aunque no tengan una certificación independiente de tercera parte.

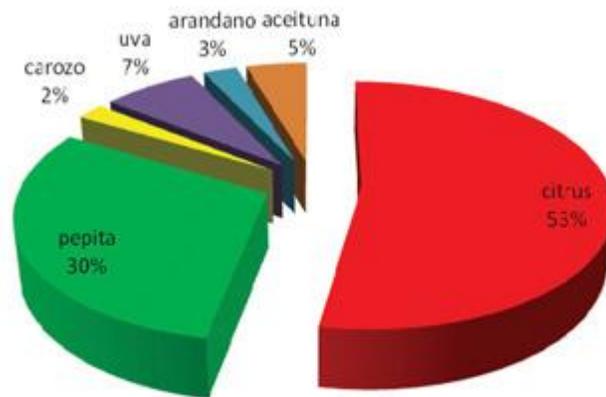


Fig. 1 Porcentajes de hectáreas certificadas en frutales.
Elaboración propia según OAA y NTWG 2012

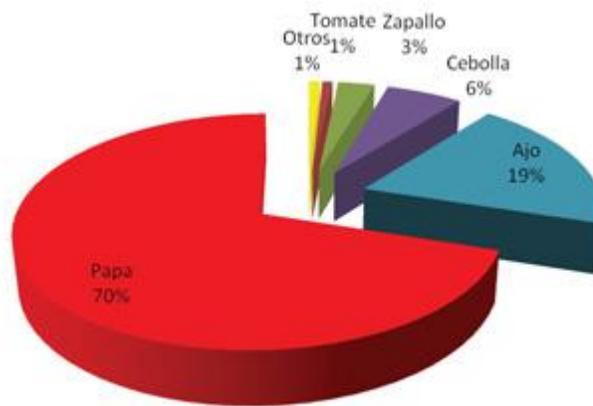


Fig. 2 Porcentajes de hectáreas certificadas en hortalizas.
Elaboración propia según OAA y NTWG 2012

Normativas Nacionales para Buenas Prácticas

Existe normativa nacional como es la Res. SAGPYA 71/99 para hortalizas frescas, la Res. SENASA 530/01 para aromáticas y la Res. SENASA 510/2002

para frutas frescas, las mismas son Guías que contemplan las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento y Transporte.

En agosto del año 2011, IRAM publicó la Norma Argentina 14110-1 de BPA para producciones de origen vegetal. Comprende 157 requisitos en total, distribuidos en 17 capítulos: requisitos generales, generales de la explotación agrícola, del suelo y los sustratos, de los cultivos, de gestión de los recursos humanos, de maquinarias y equipos, de gestión de plagas, manejo de productos fitosanitarios, manejo de fertilizantes, generales de cosecha, manejo del producto cosechado, de gestión del medio ambiente, de gestión de residuos y contaminantes, de gestión del agua y la energía y de gestión de calidad. La ventaja de este protocolo es que permite una certificación gradual en tres niveles: A, B y C (A, como el más exigente en cuanto al cumplimiento de los requisitos).

A nivel internacional podemos mencionar la "Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas y vegetales frescos", desarrollada por Food and Drug Administration (FDA) en los EEUU, y en la Unión Europea en el anexo I partes A y B del Reglamento 853/04, relativo a la higiene de los productos alimenticios. En el ámbito de la actividad privada, el protocolo GLOBALG.A.P. es uno de los más difundidos; establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas en todas partes del mundo. Este protocolo nació como EUREPGAP en 1997, como iniciativa del sector minorista agrupado bajo EUREP (Euro-Retail Produce Working Group) entre los que podemos citar: Asda, Marks & Spencer, Sainsbury's, Somerfield, Tesco y Waitrose (en el Reino Unido), Ahold, Albert Heijn, Laurus, Superunie y Trade Service Netherlands (en Holanda), Coop e ICA (en Suecia),

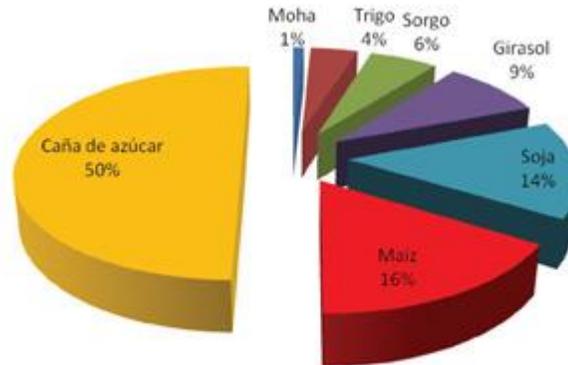


Fig. 3 Porcentajes de hectáreas certificadas en cultivos extensivos
Elaboración propia según OAA y NTWG 2012

Coop y Migros (en Suiza), Delhaize y DRC/Belgium Auction Market (en Bélgica), Coop (en Italia), Eroski (en España), McDonald's y METRO (en Alemania), Spar (en Austria), Super Quinn (en Irlanda), Pick'n Pay (en Sudáfrica).

¿Qué cubre la Certificación GLOBALG.A.P.?

- Inocuidad alimentaria y trazabilidad
- Medio ambiente (incluyendo biodiversidad)
- Salud, seguridad y bienestar del trabajador
- Incluye el Manejo Integrado del Cultivo (MIC), Manejo Integrado de Plagas (MIP), Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Específicamente en el ámbito de frutas y hortalizas, el número total de Puntos de Control son 234, correspondientes a: Bienestar de los trabajadores 21, Trazabilidad 46, Medio Ambiente (incl. Biodiversidad) 50 y Sistema para la inocuidad alimentaria 117. GLOBALG.A.P. tiene programas con homologación aprobada en Austria (AMAGAP), Reino Unido (ASSURED PRODUCE), Chile (CHILEGAP), Países Bajos (MPS-GAP), España (NATURANE y NATURENSE), Nueva Zelandia (NEW ZEALAND GAP), Alemania (QS-GAP) y México (MEXICO SUPREME QUALITY GAP).

En las sucesivas versiones de este protocolo las exigencias se han profundizado en cuanto a: trazabilidad del producto, autocontrol del productor, registro de operaciones culturales, control del almacenamiento y uso de sustancias químicas (fertilizantes y fitosanitarios), métodos de riego utilizado que aseguren un uso eficiente del recurso agua, gestión de residuos y basura, consumo energético óptimo y análisis de riesgos y prerrequisitos de higiene obligatorios según un Sistema HACCP.

GLOBALG.A.P. en el Mundo y en la Argentina

Según las últimas estadísticas presentadas por GLOBALG.A.P., en 2013, a nivel mundial hay:

- 112.690 productores certificados, en más de 100 países.
- 140 certificadoras acreditadas.
- Más de 300 productos en la lista de GLOBALG.A.P.
- La manzana es el producto más certificado (20.896 fincas certificadas), seguido por la papa (9.249 fincas) y la cereza (7.558 fincas).
- Argentina ocupa el 16° lugar en certificaciones a nivel mundial y el tercero a

nivel regional después de Chile y Perú.

- GLOBALG.A.P ha establecido Grupos Técnicos de Trabajo Nacionales (NTWGs, por la sigla en inglés), cuya función es la armonización de actividades para la implementación y certificación del protocolo a nivel nacional. El NTWG argentino, trabaja desde el año 2004 y cuenta con apoyo de los Grupos Regionales de Patagonia, Cuyo, BsAs, NOA y NEA.

En Argentina, bajo este protocolo en el año 2012 se certificaron 1.434 productores, con 88.423 ha. Si consideramos el rubro frutícola (fig 1), adquieren relevancia los cítricos y los frutales de pepita y dentro de ellos las peras (53%) y los limones (75%). En hortalizas (Fig. 2), la papa y el ajo tienen los mayores porcentajes de hectáreas certificadas. Los altos valores relativos del ajo son consecuencia de las exportaciones, pero en papa es la industria quien tracciona las certificaciones. En cuanto a los cultivos extensivos, se han certificado por primera vez maíz, soja, girasol, sorgo, moha y trigo y se han incrementado notablemente las hectáreas certificadas de caña de azúcar con respecto al año 2011.

Beneficios de las BPA

La producción bajo normas BPA asegura a los consumidores de productos agrícolas alimenticios, principalmente frescos, un producto sano y apto (inocuo), protegiendo además el medio ambiente y la salud de los trabajadores. Permite ganar nuevos segmentos en los mercados, mantener y hacer crecer las exportaciones de productos alimenticios, asegurar la presencia de tales productos en los mercados más exigentes y consolidar la imagen "país"- "región" positiva respecto a la salud humana y el medio ambiente. Las BPA deberían posicionarse como la línea de base para cualquier sistema de producción de alimentos con un enfoque paso a paso para su implementación. En este sentido la responsabilidad de difundirlas, capacitar, apoyar y financiar su implementación debe ser compartida por todos los actores de cualquier cadena agroalimentaria y compete tanto a las autoridades gubernamentales como al sector privado, académico y medios de comunicación.