

OPINIÓN

Incumplimiento del *Cold Treatment* desde su entrada en vigor

Agua pasada no mueve molino. No deberíamos entretenernos en lo que debió haber sido y no fue, sobre todo porque no tenemos tiempo que perder y no podemos bajar la guardia, como evidencian los hechos. Pero tampoco debemos ceder a los que pretenden mirar hacia otro lado, ni dejar que nos tomen por tontos tratándose de una cuestión tan importante como la fitosanidad de las plantaciones cítricas de la UE.

Desde mediados de julio y durante el mes de agosto hemos asistido atónitos al episodio de los ‘contenedores flotantes’, como se ha venido denominando. Los sudafricanos sabían desde el 25 de mayo, fecha de adopción de la nueva normativa de exigencia de tratamiento de frío para las naranjas de países con Falsa polilla, de su inminente publicación, entrada en vigor y aplicación. Hasta en el Comité de Gestión de Cítricos (CGC) conocíamos la fecha de publicación. Pese a todo, los exportadores sudafricanos decidieron llenar buques con contenedores de naranja con dirección a Europa para ser descargados sin cumplir los nuevos requisitos a sabiendas de que llegarían a los puertos comunitarios en fechas en que ya eran exigibles, confiando en que la UE no se atrevería a hacer cumplir la exigencia de la obligatoriedad del *cold treatment* apoyándose en la falta de solidaridad y cohesión de los 27 Estados miembros y en el apoyo de sus socios comerciales. Fuentes sudafricanas estimaron en 48.000 las toneladas, valoradas por ellos en unos 35 millones de euros, que estaban en tránsito o ya en puertos europeos sin haber cumplido el ya obligatorio tratamiento en frío.

Sin ninguna duda, entre las naranjas que se anunciaban de camino a Europa amenazadas por el incumplimiento premeditado del tratamiento de frío, se encontraban envíos que se envasaron y exportaron antes y después de la fecha de publicación del nuevo requisito de tratamiento de frío en el Diario Oficial de la Unión Europea (UE) del 21 de junio. Así, según la Citrus Growers' Association, la patronal que agrupa a los citricultores sudafricanos, en torno a 2.000 contenedores (3,2 millones de cajas de 15 kilos) de naranjas ‘Navel’ y ‘Valencia’ con 25 días de envío, estaban en riesgo totalmente buscado.

El reglamento entró en vigor el 24 de junio (fecha a partir de la cual los contenedores debían salir de Sudáfrica de manera obligada con *cold treatment*) y es aplicable desde el 14 de julio, fecha a partir de la cual no se per-



La temperatura del *cold treatment* no se refiere al *set point* del contenedor sino que se toma en la pulpa de la naranja. / CGC

mite la entrada en la UE sin tratamiento. Antes del 24 de junio de 2022 las naranjas que se hubieran exportado a la UE desde los países indicados en el reglamento sin la nueva certificación y sin el tratamiento de frío tenían tiempo para llegar e importarse en la UE hasta el 14 de julio.

Desde el 25 de mayo, fecha de aprobación, todos conocíamos, nosotros y ellos, las fechas previsibles de publicación, entrada en vigor y aplicación.

■ RIESGO ASUMIDO

El riesgo buscado y asumido fue ejecutado y cientos de contenedores quedaron varados en las fronteras de la UE mientras se forzaba a las autoridades comunitarias y de los Estados miembros receptores de las mercancías a darles una solución ‘de su gusto’ a base de crear caos y confusión.

A finales del mes de julio los cítricos se erigieron en el punto más importante en la agenda de las reuniones del presidente de Sudáfrica con el presidente del Consejo de la UE en Pretoria. Varios departamentos del Gobierno sudafricano solicitaron y emprendieron consultas de alto nivel con sus homólogos de la UE para buscar una solución que evitara el tratamiento de frío en destino (a la llegada y antes del despacho a libre práctica), el desvío a otros mercados no pertenecientes a la UE o la destrucción. La encrucijada forzada estaba servida.

No me cabe ninguna duda que el ejecutivo comunitario ha-

brá insistido en el pleno cumplimiento de los nuevos requisitos de los envíos que llegan después de la fecha de entrada en aplicación del reglamento y no habrá acordado ningún trato con Sud-

La prudencia llama siempre a no precipitarse y hacer averiguaciones, recabar información de fuentes solventes y contrastarla. Ahora podemos afirmar que los contenedores de naranjas no conformes detenidos y varados después del 14 de julio en su inmensa mayoría no cumplieron con el tratamiento de frío exigido

áfrica respecto a la aceptación de partidas que no cumplan con las nuevas medidas de la UE en el marco de la reunión de principios de agosto entre la DG Sante y la autoridad competente de Sudáfrica. Y todo ello a pesar de la situación en los puertos de la UE tras la entrada en vigor de las nuevas medidas para la Falsa polilla el 14 de julio, con un número significativo de envíos detenidos por no cumplir con las nuevas medidas y los Estados miembros preocupados por el enorme cuello de botella creado y por los próximos pasos a seguir.

■ TRATAMIENTO EN DESTINO

El control de las importaciones y las medidas a la importación son competencia plena de los Estados miembros. En lo que respecta a los envíos de naranjas que no han sido sometidos al tratamiento de frío prescrito en las nuevas medidas (por lo tanto, no conformes después del 14 de julio) los Estados miembros afectados tenían, entre otras, una opción para tratar estos envíos: la aplicación de un “tratamiento especial” de conformidad con el

Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales y, en particular, sobre las acciones en caso de envíos no conformes. En el caso concreto de las naranjas, que requieren un tratamiento en frío

de acuerdo con la nueva normativa, ese tratamiento especial se refiere a la realización de un tratamiento en frío en el puerto de llegada para que las partidas sean conformes. Una vez que la partida se ha hecho conforme a las medidas de

la UE, se acepta para el control físico y solo cuando este es satisfactorio, puede ingresar como importación en la Unión.

Desde el CGC llegamos a pensar en algún momento que se había obrado así para la liberación gradual de los contenedores detenidos. La prudencia llama siempre a no precipitarse y hacer averiguaciones, recabar información de fuentes solventes y contrastarla. Ahora podemos afirmar que los contenedores de naranjas no conformes detenidos y varados después del 14 de julio en su inmensa mayoría no han sido sometidos a una fase de prerrefrigeración de la pulpa del fruto a 5°C, seguida de un tratamiento en frío durante al menos 25 días a una temperatura establecida entre -1°C y +2°C, tal y como exige la legislación en vigor hasta el próximo 31 de diciembre.

En lo que respecta a los envíos de naranjas que no han sido sometidos al tratamiento de frío prescrito en las nuevas medidas (por lo tanto, no conformes después del 14 de julio) también se ha procedido a la sustitución



Por INMACULADA SANFELIU (*)

por las autoridades sudafricanas de los certificados fitosanitarios por otros que declaran el cumplimiento de las nuevas medidas, al parecer indicando como temperatura del tratamiento la del *set point* del contenedor a la temperatura y con la duración exigida.

■ DESPUÉS DEL DESATASCO, TAMPOCO

Una vez desatascados los puertos y despachados a libre práctica los ‘contenedores flotantes’ todo hacía pensar que los envíos posteriores ya se hacían ‘conformes’ a norma: acompañados del nuevo certificado, con prerrefrigeración de la pulpa del fruto a 5°C comprobada y certificada para cada contenedor (envío) por las autoridades competentes sudafricanas, seguida de un tratamiento en frío durante al menos 25 días a una temperatura de pulpa establecida entre -1°C y +2°C, tratamiento que debe registrarse y posteriormente verificarse también para cada envío por el servicio fitosanitario nacional del país importador en la UE. Aplicándose el tratamiento en frío durante el transporte, además del certificado fitosanitario, deberán mantenerse y poner a disposición, para cada envío, registros sobre la aplicación del tratamiento.

Después de recabar también la información pertinente de fuentes solventes todo apunta a que ni se está cumpliendo, ni se está controlando el correcto cumplimiento del *cold treatment*.

Lo que se está haciendo en la actualidad es fijar como *set point* del contenedor la temperatura del tratamiento de frío exigida en la normativa de la UE, es decir, una temperatura entre -1°C y +2°C. Jamás se ha visto en ningún tratamiento de frío que la temperatura del tratamiento se refiera a “set point” del contenedor; jamás. La temperatura del tratamiento siempre es temperatura de pulpa, puesto que es en la pulpa, y no en el aire, donde se localizan las larvas. El tratamiento requiere el monitoreo de la temperatura en pulpa del producto y lo que se está haciendo es monitoreo de temperatura de *set point* del contenedor y se está dando como conforme, cuando no lo es.

■ SIN PREENFRIAMIENTO NI CERTIFICACIÓN

Además, no se está preenfriando la fruta a 5°C y, si en algún honroso caso se realizara, tampoco se está comprobando y certificando. Como en todo protocolo de frío, debe verificarse que la fruta alcance en pulpa la temperatura de tratamiento antes de que comience a registrarse el tiempo de exposición. Debería controlarse y registrarse la temperatura de la fruta en pulpa, que no debería superar el nivel especificado en toda la duración del tratamiento.

Prueba además de que no se está cumpliendo el tratamiento de frío es que la inmensa mayoría de los contenedores que se están utilizando no llevan sondas porque no son homologados. Prueba

evidente de que no se está ni controlando ni registrando la temperatura de la fruta en pulpa. Por lo tanto, los registros son de *set point* y en ningún caso permiten verificación de cumplimiento de protocolo.

Hasta el 31 de diciembre de 2022, y a petición de Sudáfrica, las naranjas deberán someterse a una fase de prerrefrigeración de la pulpa del fruto a +5°C, en lugar de la prerrefrigeración a la temperatura a la que será tratado, en este caso +2°C, como establecen todos los protocolos de frío. Y, por supuesto, es prerrefrigeración a +5°C en pulpa, porque las temperaturas en los tratamientos con frío siempre son temperaturas en pulpa. Y el tratamiento en frío durante al menos 25 días a una temperatura establecida entre -1°C y +2°C se refiere, del mismo modo, a temperatura en pulpa.

El tratamiento con frío requiere el monitoreo de la temperatura en pulpa del producto y una circulación del aire adecuada para garantizar que esta se mantenga de manera uniforme y estable.

■ TEMPERATURA SIEMPRE EN PULPA

La temperatura de un tratamiento con frío no puede referirse nunca a *set point* del contenedor porque sabemos que el propio contenedor no va a ser capaz de mantenerla estable. Aunque se fije un *set point* de, por ejemplo, +1°C, el propio equipo puede estar muy bien regulado para estar soplando a +1°C con un margen de 0,2°C, moviéndose la temperatura entre 0,8°C y 1,2°C, pero después se puede ver influido por un sistema de ahorro energético para los contenedores reefer que buscan reducir el consumo energético manteniendo la calidad del producto, permitiendo mediante sondas la subida de la temperatura hasta casi +5°C y luego dando un soplado fuerte, o, bien aunque se elimine el sistema de ahorro energético, cada 6, 9 o 12 horas, o según necesidad de cada evaporador, se hace un desescarche en el cual deja de soplar a temperatura de *set point* y la temperatura de soplado se fija en +4°C.

Habitualmente para evitar la formación de hielo en los frigoríficos o bien se incluye un sistema de desescarche en modo automático en el cual lleva una serie de sensores y cuando empieza a notar generación de hielo hace un desescarche, o bien se negocia con la naviera que cada X horas se produzca para prevenir que la sonda dé algún tipo de fallo. También depende mucho de la apertura de la ventilación: cuanto más ventilación se tenga más humedad puede entrar y más hielo se puede generar en el propio evaporador, sabiendo que la temperatura de soplado va a variar.

Por ese motivo se define siempre un *cold treatment* con temperaturas en la pulpa, porque las oscilaciones de temperaturas no se aprecian en la pulpa debido a la inercia que la masa de la fruta ofrece a las diferencias de temperatura. Fijar para poder medir y certificar una temperatura que no sea en la pulpa no tiene ningún sentido por esta razón y, desde luego, mantener una temperatura en el aire del contenedor no garantiza los beneficios del protocolo de frío, en cuanto a la eliminación del riesgo fitosanitario.

La temperatura de cumplimiento de *cold treatment* va siempre relacionada a la temperatura de la pulpa, no puede ser de otro modo.

■ EXIGIMOS CONTROL

Exigimos que, como en todos los protocolos de frío, los servicios de inspección del país exportador controlen, entre otros, la aplicación del preenfriamiento, comprobación del equipo de frío y registro de temperaturas, calibración de las sondas de temperaturas, carga adecuada y comprobación de los sensores de temperatura. Y que eso quede acreditado fehacientemente dentro de la documentación que verifica y firma el inspector del país exportador.

La operación conlleva la certificación de las pruebas de calibración, número de sondas y la adecuada posición de las mismas. A partir de ese momento, el tratamiento queda en manos de la compañía naviera y las actuaciones del país exportador han terminado, significando que la compañía (normalmente el capitán del barco) ha de llevar el registro de temperaturas y el oficial a cargo no descargará la mercancía hasta que se haya llevado a cabo su despacho en destino con la comprobación de todos los requerimientos necesarios.

En la instalación de tratamiento térmico se deberían utilizar al menos tres sensores. El número de sensores adicionales debería ajustarse para tener en cuenta factores tales como la densidad y la composición del producto y la configuración de la carga. También podrá requerirse el monitoreo de la temperatura del aire de salida.

Podrán instalarse sensores adicionales en función del mapeo para pensar el posible funcionamiento incorrecto de uno o más de los sensores mínimos requeridos.

■ CONCRETAR EL PROTOCOLO

En el protocolo tiene que quedar muy claro el número de sondas y la posición de las mismas, lo que, a priori, tampoco queda definido en el reglamento publicado. Debe definirse el número de sondas, que normalmente serán tres y dónde tienen que pincharse y altura: ubicación de pallet y altura. La primera va en el primer pallet que entra en el contenedor a mano izquierda, en la parte superior, en la caja de arriba, lo más próximo posible al retorno del aire. La sonda número 2 va en el centro, segunda paleta contando desde la puerta, a media altura. La sonda número 3 va pegada a la pared izquierda del segundo pallet contando desde la puerta, a media altura.

Antes de que empiece el *data logger* a registrar datos hay obligación de realizar la calibración de las sondas en la cual hay una serie de requisitos: no puede haber una desviación superior a +/-0,3°C del resultado respecto

a una calibración en hielo picado con agua destilada. En el cubo se mezclará hielo y agua destilada a partes iguales y se comprobará que se mantiene a 0°C. Se introducirán los 3 sensores en la mezcla. Se harán 2 lecturas separadas 2-3 min. Si son iguales, el factor de corrección será esa lectura cambiada de signo. Si son diferentes, deberá hacerse una tercera lectura que habrá de coincidir con alguna de las anteriores. Si no coincide, se rehúsa la sonda. El factor de corrección será el correspondiente a dos lecturas iguales. La calibración de equipos tiene que estar verificada por el inspector. El inspector verifica que las sondas están perfectamente calibradas y que no ha habido desviaciones respecto a ese 0,3°C. Y todo ello tiene que estar documentado

Una vez desatascados los puertos y despachados a libre práctica los 'contenedores flotantes' todo hacía pensar que los envíos posteriores ya se hacían 'conformes' a norma. Después de recabar información de fuentes solventes, todo apunta a que ni se está cumpliendo, ni se está controlando el correcto cumplimiento del *cold treatment*

Lo que se le está permitiendo ahora a Sudáfrica es fijar como *set point* del contenedor la temperatura del tratamiento de frío exigida en la normativa —entre -1°C y +2°C—. Jamás se ha visto en ningún tratamiento que esta temperatura se refiera a *set point*, jamás. Se debe tomar en la pulpa porque es en la naranja, y no en el aire, donde se localizan las larvas

por el frigorista que hace constar temperaturas de calibración, dos lecturas, factor de corrección y lectura corregida. Y eso queda dentro del documento que se lleva el inspector.

En caso de que el tratamiento se rompa porque se supere la temperatura exigida, el proceso se debe iniciar de nuevo y volver al día 1. La temperatura del contenedor se deberá ajustar de nuevo siempre con cuidado para evitar que la fruta se congele.

El objetivo es que, una vez llegue al puerto de descarga, se haya cumplido el tratamiento en días consecutivos, independientemente de cuantas veces se haya iniciado el proceso. Si se llega a puerto sin haberlo completado, la mercancía no se podrá descargar del contenedor incurriendo en los correspondientes cargos de demora, ocupación, conexiones, etc. y tiene que acabar el *cold treatment* en el país de destino.

Cuando el contenedor llega a destino, se descarga el *data logger* y sus registros se entregan al inspector que verificará el cumplimiento del *cold treatment* del 100% de los contenedores. El inspector del país de origen no llega a ver los registros, sino que se le entregan al de destino.

Los controles a la importación deben garantizar que la cadena de custodia es correcta, verificar las lecturas por el inspector y despacho del envío a libre práctica.

Para saber si se ha cumplido el tratamiento es necesario tener un registro de la temperatura de

la fruta. Esta información queda registrada en el *data logger* del contenedor, un ordenador de a bordo encargado de grabar, almacenar y (en los contenedores adaptados para ello), monitorizar a distancia los datos de temperatura, humedad y ventilación del contenedor.

Así pues, las temperaturas de las sondas se registran durante todo el tratamiento y se transmiten a la naviera que, a su vez, las reenvía al departamento de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura del país importador. Los especialistas en transporte reefer se comprometen a pedir a las navieras las lecturas de las temperaturas para que ellos mismos puedan realizar seguimiento y confirmar que se respetan los márgenes establecidos.

Los exportadores pueden tener información en tiempo real de las temperaturas de los contenedores expedidos con tratamiento de frío. Si, de varias formas: 1. Un Excel actualizado por la naviera un día a la semana en el que se informa de temperatura de soplado, temperatura de retorno, y temperatura de las tres sondas. En la lectura de mañana y en la lectura de tarde; 2. Un termógrafo que coloca el exportador de los que tiene ubicación y temperatura y se coloca en impulsión. Eso facilita la temperatura

de impulsión, no la de sonda, son temperaturas de aire en el contenedor, no son temperaturas de pulpa, que es lo que busca el protocolo. 3. Y ahora lo que sí que ofrecen las navieras, no todas, pero ya hay algunas que ofrecen pagar un suplemento en el contenedor y, mediante una plataforma propia a la que el exportador se conecta y puede ver las lecturas del *data logger* horarias. Indica el *supply*, el retorno, si ha habido algún tipo de parada, y la temperatura de cada una de las sondas. Esta es la última tendencia actual.

Con el termógrafo, la temperatura de impulsión ya da información sobre si el contenedor está funcionando o no. El monitoreo de la temperatura del aire proporciona información útil para la verificación del tratamiento, pero no reemplaza al monitoreo de la temperatura en pulpa del producto.

La inspección deberá comprobar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios de importación. La autoridad fitosanitaria del país importador deberá inspeccionar la documentación y los registros de los tratamientos realizados durante el transporte para determinar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios de importación de todos los contenedores.

Resumen. Es ridículo argumentar la imposibilidad de implementación del protocolo de frío por mediar únicamente 23 días entre la publicación (21 de junio) y su aplicación (14 de julio). Probablemente, alguien

en Sudáfrica o entre sus socios importadores, midió mal la preocupación de la Comisión Europea por la sanidad vegetal en la UE, y los efectos del informe de EFSA (la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) de agosto de 2021 que, negro sobre blanco y con criterios científicos, desmontó el enfoque de sistemas utilizado por Sudafrica, porque no garantizaba la ausencia de plaga, expresando su opinión de que solo se podía conseguir con el *cold treatment*.

Pero, evidentemente, lo que el sector citrícola español no va a consentir es que los importadores del único país que se opuso a la aprobación en el SCoPAFF del Reglamento que regula la introducción del tratamiento obligatorio de frío o *cold treatment* para las naranjas importadas de países con Falsa polilla (que representa al 3,94% de la población de la UE), piensen que una norma comunitaria de obligado cumplimiento es susceptible de interpretaciones interesadamente flexibles, burlando la finalidad de la misma.

■ INVESTIGACIÓN Y RESPONSABILIDADES

A la mayor brevedad exigimos a la Comisión una investigación, que verifique si las importaciones en contenedores de Sudáfrica retenidos después del 14 de julio, que con posterioridad se han expedido al libre tránsito en la UE por los inspectores en destino del país que se opuso en el SCoPAFF al citado reglamento, disponen de la documentación complementaria a los certificados de los inspectores del país exportador, donde pueda acreditarse las temperaturas y los tiempos a los que ha estado sometida la pulpa de los frutos exportados, en origen, o si no lo hizo, los monitoreos de ambas variables en el tratamiento efectuado en el puerto de destino, hasta cumplir con los días y las temperaturas en pulpa exigidas en el protocolo del reglamento.

Si como sabemos, porque lo sabemos, que no hay tal documentación complementaria y todo el tratamiento sufrido por la fruta exportada solo esta soportado por un certificado del inspector del país exportador, expresamos nuestra más enérgica protesta por este comportamiento desleal, y exigimos se depuren las responsabilidades en que hayan incurrido inspectores o autoridades de importación de países miembros.

La UE ya ha tenido con Sudáfrica la consideración de un período transitorio muy dulcificado en 2022, sobre lo que significa el tratamiento de frío en toda su extensión que tendrá que cumplir en 2023, que no olvidemos es el mismo que Sudáfrica cumple al parecer sin problemas y sin rasgarse las vestiduras en sus exportaciones a USA, y otros destinos mundiales, y que tampoco ha denunciado ante la OMC.

Si ahora en 2022 ya se incumple la norma fijada, y se consiente este teatrillo de "yo te firmo los certificados y tú te crees que son buenos", debemos pensar que la aplicación en 2023 de los nuevos requisitos más estrictos, será corregida y aumentada, lo que de ningún modo el Gobierno español puede consentir.

(*) *Presidenta del Comité de Gestión de Cítricos*