

OPINIÓN

Lo innegociable en la exportación es interpretable a la importación



Por INMACULADA SANFELIU (*)

Los pasados 11 y 12 de octubre se publicó un artículo en Fresh Plaza, primero en su edición en inglés y después en su edición en español, titulado 'Las diferentes interpretaciones del nuevo protocolo de frío retienen las naranjas sudafricanas en un puerto portugués'. El artículo se refiere a la retención de contenedores con naranjas sudafricanas en el puerto luso de Sines, "algunos de los cuales llevan más de dos semanas a la espera de su despacho, y su número ha crecido con la llegada de un segundo buque la semana pasada", se aclaraba. En dicha noticia Deon Joubert, el delegado de la Citrus Growers' Association (CGA) de Sudáfrica en la UE, denuncia que "las diferentes interpretaciones del nuevo protocolo de frío" son las responsables de la retención de tales contenedores. Es más, afirma Joubert que "la temperatura de la pulpa no es una condición previa para el acceso al mercado de la UE, sino la temperatura de referencia de un contenedor".

Y continúa el lobista sudafricano: "La temperatura del aire del envío y el punto de ajuste de cada contenedor deben usarse para medir la temperatura de cada contenedor. Es importante tener en cuenta que el PPECB (Perishable Product Export Control Board) aprueba y firma el punto de ajuste de temperatura de cada envío antes de la expedición, para garantizar el cumplimiento. El certificado fitosanitario, aprobado y firmado por el DALRRD (Departamento de Agricultura, Desarrollo Rural y Reforma Agraria), sirve como prueba oficial de que el envío cumple con la normativa de la UE".

Según Joubert, la situación ha sido provocada por una diferencia en la interpretación del nuevo protocolo de frío. "El tratamiento comienza el día de la carga en el contenedor" —aclaró— y "la organización nacional portuguesa de protección vegetal lo ha interpretado de una forma distinta: se ha tomado como fecha de inicio del protocolo la fecha en la que se cargó el envío en el buque, aunque la fecha de carga de la fruta en el contenedor fuera una semana antes".

"El día de la carga del contenedor debería tomarse como indicativo del inicio del tratamiento de frío, pero, por desgracia, no se indica en el certificado fitosanitario. Solo la adenda del PPECB contiene esta información. El Departamento de Agricultura, Desarrollo Rural y Reforma Agraria (DALRRD) quiere añadir esto al certificado fitosanitario", explica en el mismo artículo Werner van Rooyen, director de operaciones del Fresh Produce Exporters Forum.



Ejemplo de sonda de 'pincho en pulpa' para medir la temperatura del cold treatment, como requiere la norma NIMF-42 pero, en este caso, en un envío de naranjas españolas. / ARCHIVO

■ PRIMERA CONCLUSIÓN

Queda probado el incumplimiento del protocolo de frío tal y como ellos mismos admiten aduciendo "diferencias de interpretación". Tal y como ya detosanitarias NIMF 42 (Requisitos para el uso de tratamientos térmicos como medidas fitosanitarias). De acuerdo con esta norma "en un tratamiento térmico es indispensable que se

El Reglamento de la UE establece explícitamente que el tratamiento debería aplicarse de conformidad con los requisitos establecidos en la Norma Internacional para Medidas Fi-

tosanitarias NIMF 42 (Requisitos para el uso de tratamientos térmicos como medidas fitosanitarias). De acuerdo con esta norma "en un tratamiento térmico es indispensable que se

para reducir la temperatura del producto hasta un nivel igual o inferior a una temperatura específica durante un tiempo determinado. El tratamiento con frío se utiliza principalmente

para productos perecederos que son hospedantes de plagas endoparasitarias" y —añade— "antes de comenzar el tratamiento, el producto podrá prerrefrigerarse a la temperatura a la que será tratado".

Y lo que es muy importante: "El tratamiento con frío requiere el monitoreo de la temperatura central del producto; y una circulación del aire adecuada para garantizar que la temperatura requerida se mantenga de manera uniforme".

Por lo tanto, a tenor de la literalidad de la Norma Internacional NIMF 42 aplicable en el marco del Reglamento comunitario, y suscrita por Sudáfrica como parte contratante de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), en ambos protocolos, el transitorio para 2022 y el definitivo a partir de 2023, debe verificarse que el producto, es decir la fruta, alcance en pulpa la temperatura

Conclusión primera: Queda probado el incumplimiento de Sudáfrica del protocolo de frío, tal y como ellos mismos admiten aduciendo "diferencias de interpretación". El reglamento de la UE se refiere explícitamente a la norma NIMF-42, que exige que el tratamiento térmico se aplique, no en el aire (temperatura set point, como aduce la CGA de Sudáfrica) sino en el producto (en el fruto)

Conclusión segunda: Se está produciendo el incumplimiento mayoritario de los países importadores de la UE en el control a la importación y verificación del tratamiento de frío. Y ello porque están dando por buena la 'interpretación' de Sudáfrica en cuanto a temperatura de prerrefrigeración y qué temperatura registrar como la del tratamiento, validando sus certificados oficiales de origen sin más

alcance, en todo el producto (no en el aire), la temperatura programada durante el tiempo de tratamiento especificado, de modo que se pueda lograr la eficacia requerida" y "se debería alcanzar el nivel especificado para cada parámetro a fin de lograr la eficacia requerida".

Además, reza la NIMF 42, que "en el tratamiento con frío se utiliza aire refrigerado

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.

Las normas NIMF en el marco de la CIPF son las únicas normas internacionales para medidas fitosanitarias reconocidas por el Acuerdo MSF de la OMC como base para las medidas fitosanitarias aplicadas en el comercio por los Miembros de la OMC.

■ SEGUNDA CONCLUSIÓN

Se está produciendo el incumplimiento mayoritario de los países importadores de la UE en el control a la importación y verificación del cumplimiento del tratamiento de frío. Puesto que los mismos sudafricanos afirman que "la precondition para el acceso al mercado de la UE no es la temperatura de la pulpa sino la temperatura que alcanza un contenedor", y que "la temperatura del aire del envío y el punto de ajuste de cada contenedor se tienen que usar para medir la temperatura de cada contenedor", significa que, si la inmensa mayoría de contenedores se han importado dándose por buena como temperatura de tratamiento de frío la temperatura ambiente del contenedor aplicada por los sudafricanos y aprobada y certificada por el Departamento de Agricultura, Desarrollo Rural y Reforma Agraria (DALRRD), es conclusión lógica y evidente que no se está controlando el correcto cumplimiento del cold treatment, excepto en honorables excepciones. Salvedades que en la referida noticia son calificadas como "molestias", como la del puerto portugués de Sines, la mayoría de ellas —claro— referidas a países con intereses en la producción cítrica comunitaria y, por lo tanto, con elevado riesgo fitosanitario para su vergel cítrico en la importación de cítricos de países con presencia de 'Falsa polilla'.

De acuerdo con la NIMF 42 a la que remite el Reglamento de la UE, "el monitoreo de la temperatura del aire proporciona información útil para la verificación del tratamiento, pero no reemplaza al monitoreo de la temperatura del producto". Por lo tanto, en 2022 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. Lo mismo puede decirse del tratamiento obligatorio a partir de 2023; siempre temperatura del tratamiento en pulpa, en la parte central de la naranja.

Jamás se ha visto en ningún tratamiento de frío que la temperatura se refiera a la del aire del contenedor (temperatura de

set point), jamás. Bajo ningún concepto un *cold treatment* se refiere, como está sucediendo en la actualidad, a la instalación de un registrador de temperatura Ryan® en el contenedor por el propio exportador en el país de origen y, a la descarga, con la lectura del Ryan®, siempre que esté por debajo de la temperatura de tratamiento, validar el cumplimiento del tratamiento obligatorio de frío y la entrada de la naranja importada en la UE de países con ‘Falsa Polilla’.

■ REQUIERE MONITOREO

Además de que el tratamiento con frío requiere el monitoreo de la temperatura en pulpa del producto y una circulación del aire adecuada para garantizar que se mantenga de manera uniforme y estable, 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, ni por razones de sistemas de ahorro energético para los contenedores reefer — que buscan reducir el consumo energético manteniendo la calidad del producto mediante subidas de temperatura y sopladitos fuertes—, ni por razones de desescarches cada 6, 9 o 12 horas, o según necesidad de cada evaporador, que deja de soplar a temperatura de *set point* y la temperatura de soplado queda fijada en +4 °C.

El *cold treatment* es explicable en su significado o sentido, pero en ningún caso “interpretable”. La NIMF 42, marco normativo establecido en el reglamento de la UE que introduce el *cold treatment*, no deja lugar a dudas: el tratamiento con frío requiere el monitoreo de la temperatura central del producto (temperatura de pulpa) a través de, al menos, tres sondas de ‘pincho en pulpa’, y es indispensable que se alcance, en todo el producto, la temperatura programada durante el tiempo de tratamiento especificado, de modo que se pueda lograr la eficacia requerida.

Ni se está cumpliendo, ni se está controlando el correcto cumplimiento del *cold treatment* puesto que no hay sondas de pincho en pulpa, ni por tanto hay, como exige el reglamento en caso de que el tratamiento en frío se haya aplicado durante el transporte, mantenimiento y puesta a disposición, previa solicitud, de registros de temperatura de, al menos, tres sondas de ‘pincho en pulpa’. Un certificado fitosanitario, aprobado y firmado por el DALRRD en base a temperatura ambiente de contenedor no puede servir como prueba oficial de que el envío cumple con la normativa de la UE. Pero, para el país importador, con no solicitar los registros, todo ‘solucionado’.

■ TERCERA CONCLUSIÓN

Se está produciendo un doble incumplimiento admitido por ellos mismos aduciendo, otra vez, diferencias de interpretación. En la práctica se trata de una triple tomadura de pelo al hablar de otra diferencia en la interpretación del nuevo protocolo de frío sobre si “el tratamiento de frío comienza el día de la carga en el contenedor” o si “la organización nacional

portuguesa de protección vegetal lo ha interpretado de una forma distinta, tomando como fecha de inicio del protocolo la fecha en la que se cargó el envío en el buque, aunque la fecha de carga de la fruta en el contenedor fuera una semana antes”.

El tratamiento de frío únicamente puede comenzar el día de la carga en el contenedor si las naranjas se han pre-refrigerado a temperatura del tratamiento.

Hasta el 31 de diciembre de 2022, la pre-refrigeración de la naranja importada debería haberse estipulado, de acuerdo con la NIMF 42, a la temperatura a la que debe ser tratada, en este caso +2 °C, como establecen todos los protocolos de frío. Sin embargo, y a petición de Sudáfrica en el curso de la negociación con la UE en mayo, las naranjas deberán someterse a una fase de pre-refrigeración de la pulpa del fruto a tan solo +5 °C en lugar de +2°C, lo que no tiene ningún sentido y significa una flexibilización del tratamiento de frío además de un mayor riesgo fitosanitario. Por lo tanto, el tratamiento no podrá empezar a contarse desde el cierre y sellado del contenedor por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país exportador a la UE puesto que la parte central del fruto no estará a temperatura del *cold treatment*.

Y por ello la organización nacional portuguesa de protección vegetal ha actuado muy correctamente no tomando como fecha de inicio del protocolo la fecha en la que se cargó la fruta en el contenedor.

A partir de 2023, se podrá elegir entre dos opciones, pero siempre con preenfriamiento a temperatura de tratamiento de la naranja. La primera opción: preenfriamiento a 0°C y 16 días entre -1°C y 0°C; y la segunda opción: preenfriamiento a 2°C y 20 días entre -1°C y 2°C. Y siempre con temperaturas en pulpa.

Y escudándose en esas condiciones “interpretadas” se ha “construido” y “acomodado” la implementación de un ‘falso *cold treatment*’ y el mayoritario ‘pseudocontrol’ de la campaña de importación de naranja de países con ‘Falsa Polilla’. Y cuando este tándem se torcía por aplicación rigurosa de la norma se argumentaba “ante la disparidad en la interpretación de la normativa de la UE por parte de los diferentes Estados miembros de la UE, los exportadores sudafricanos deben acurrar con los costes económicos derivados” o se calificaba directamente de “molestias”.

■ INNEGOCIABLE

Lo innegociable en nuestras exportaciones a países terceros productores de cítricos por mitigación de riesgo fitosanita-

rio es simplemente “interpretable” a la importación y dado por bueno.

Y mientras tanto, los operadores sudafricanos, también en Fresh Plaza, daban por concluidas las cargas de cítricos con destino a EEUU el pasado 18 de octubre, congratulándose de la salida del último buque y expedición de volúmenes récord de Návells y de la elevada demanda de mandarinas. Curioso, cuanto menos: hemos comprobado de modo fehaciente que la campaña de exportación de naranjas y mandarinas de Sudáfrica a EEUU se hace con *cold treatment* (T107-e Citrus), con preclearance (inspección en origen) y con monitoreo de la temperatura de la parte central de la fruta mediante tres sensores insertados en pulpa. Ni

Lo que califican como “diferencias de interpretación” son simplemente subterfugios para no cumplir el protocolo: sus quejas continuas infundadas, la referencia a las dificultades y a los graves perjuicios económicos que sufren por el protocolo solo de la UE contrastan con el silencio que mantienen con el de EEUU, que es más exigente pero que, por lo visto, no les causa ningún problema

Mientras tanto, solo en la Comunidad Valenciana, el gasto público realizado en el control de plagas se ha triplicado a causa de la Xylella y el ‘Cotonet de Sudáfrica’, plaga ésta última que provoca unas pérdidas anuales estimadas en más de 82 millones de euros y cuyos tratamientos han provocado que se dispare la ‘araña roja’, que también multiplica los destríos en almacén

una queja de los sudafricanos a un protocolo de frío mucho más exigente que el de la UE. De hecho, Sudáfrica está exportando 40.000-50.000 toneladas de naranjas, más de 40.000 de mandarinas y 9.000 de pomelos a EEUU con un *cold treatment* más intenso (22 días a -0,55 °C) que el que propone la UE, lo que significa que para ellos es abordable y posible. Pero hay diferencia: Estados Unidos es un único país de 50 estados y la UE es una comunidad política de derecho constituida en régimen *sui generis* de organización internacional fundada para propiciar y acoger la integración y gobernanza en común de 27 países de Europa.

Una vez más, es un hecho patente que no se puede proteger un país confiando solo en los controles fronterizos a la importación y su implementación homogénea. Más aún cuando no se trata de un país sino de 27 intereses diferentes (antes 28) y cuando la citricultura de la UE es meridional y, por tanto, alejada del centro de poder septentrional y de sus intereses de producción, importación, portuarios y de distribución comercial, previa incorporación de valor añadido, así como de producción industrial.

Además, el PPECB (Perishable Product Export Control Board), la agencia oficial de certificación de exportación de productos percederos de Sudáfrica, que aprueba y firma

el punto de ajuste de temperatura de cada envío, de pre-enfriamiento y de temperaturas de *cold treatment* antes de la expedición, y para cada binomio producto a exportar-país de destino, para garantizar el cumplimiento en su documento resumen de “Protocolos de carga de contenedores con *cold treatment*” (*South Africa: cold treatment container loading protocols*) establece como instrucción general para todos los protocolos que “todas las frutas deben ser prerrefrigeradas durante un mínimo de 72 horas y durante las últimas 24 horas la fruta debe estar a la temperatura del tratamiento” (“*All fruit must be pre-cooled for a minimum of 72 hours and for the last 24 hours, the fruit must be on the target temperature*”,

en inglés). Claro, instrucción general para todos los protocolos excepto para el impuesto por la UE para naranjas. Ningún temor.

Además, el propio PPECB, en el mismo documento resumen de ‘Protocolos de carga de contenedores con *cold treatment*’ y para todos los protocolos, diferencia claramente entre temperatura de *set point* y temperatura de tratamiento en el protocolo. Para todos los protocolos, excepto para el impuesto por la UE para naranjas.

A España se le impone de modo obligatorio, sin elección y sin contestación, el tratamiento de frío por *Ceratitis capitata* para poder exportar a cualquier país del mundo que produzca cítricos.

■ EL EJEMPLO DE EEUU

España exporta a EEUU con tratamiento de frío desde el inicio de la exportación a ese país en la campaña 1979/1980 por la plaga de la mosca de la fruta. De hecho, el pasado 11 de octubre arribó a Valencia el inspector norteamericano del APHIS-USDA que se responsabilizará de la inspección obligatoria en origen (preclearance) hasta el próximo 20 de diciembre (de momento). Esto después de tres campañas sin exportar a EEUU debido a los derechos adicionales impuestos a los cítricos de la UE, entre otros productos, por el conflicto Airbus-Boeing. A empezar de nuevo desde cero y previo depósito ante el APHIS del montante estimado necesario para cubrir dicha instancia.

Hemos sabido de la próxima visita a Valencia, en noviembre, de la responsable del dossier del *cold treatment* en la Comisión Europea. Esperamos que venga con el tiempo suficiente para asistir presencialmente a una inspección en origen del APHIS-USDA (conjuntamente con el Servicio de Inspección Fitosanitaria español), con aplicación rigu-

rosa de la norma del protocolo de frío que nos imponen los americanos, por supuesto con preenfriamiento de pulpa a temperatura del tratamiento y con registro de temperatura de pulpa mediante tres sensores ‘de pincho’ insertados en la parte central de la fruta, al igual que en el protocolo de frío impuesto por EEUU a Sudáfrica por ‘Falsa polilla’.

Y mientras aquí luchamos denodadamente para que se implemente de modo correcto el primer *cold treatment* impuesto de modo obligatorio por la UE para conseguir la necesaria e irrenunciable protección fitosanitaria de nuestras plantaciones cítricas frente a la ‘Falsa polilla’, los tratamientos contra el Cotonet de Sudáfrica en la Comunidad Valenciana han desatado la presencia de la araña roja, con el consiguiente incremento de destríos en almacén.

Recordemos que, solo en la Comunidad Valenciana el gasto realizado en el control de plagas se ha triplicado de 2018 a 2021, pasando de 6,2 millones de euros en 2018 a 18,4 millones en 2021. El gran incremento en el último año viene determinado por la lucha contra la Xylella y, sobre todo, contra el ‘Cotonet de Sudáfrica’ para el fomento de técnicas de biocontrol (control biológico con parasitoides y depredadores, así como el uso de trampeo masivo con feromonas). Y todo ello sin contar los tratamientos realizados por los agricultores. El llamado *Delottococcus aberiae* está ocasionando importantes daños directos que se estiman en más de 82 millones de euros al año.

Tomen nota todos: no habría diferencias de control en el *cold treatment* en la importación en la UE de naranjas con origen Sudáfrica si los exportadores sudafricanos se limitaran a cumplir lo que se indica en la norma NIMF 42 en cuanto a la temperatura del producto tomada a través de tres sondas de pincho, es decir, a nivel de pulpa, no de aire dentro del contenedor, si además pre-refrigeraran el producto a las temperaturas y en los periodos previos al embarque que se fijan como norma general por su propia Agencia Oficial de Certificación de Exportación (el PPECB), y si cumplieran el protocolo de exportación a la UE con la misma minuciosidad y cuidado que lo hacen en sus exportaciones a Estados Unidos. No lo duden.

Lo que califican como diferencias de interpretación son simplemente subterfugios para no cumplir el protocolo fijado para las naranjas importadas en la UE de países con ‘Falsa polilla’: sus quejas continuas infundadas, la referencia a las molestias, dificultades y a los graves perjuicios económicos que sufren por el protocolo solo de la UE (el de EEUU por lo visto no les causa ningún problema), y su total falta de corresponsabilidad en proteger la producción cítrica comunitaria frente a plagas de cuarentena, son totalmente transparentes y evidentes para nosotros.

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