

PROTOCOLO DE CALIDAD COMERCIAL DIFERENCIAL DE CEREZAS ARGENTINAS DE EXPORTACIÓN CON DESTINO CHINA

J. Winter⁽¹⁾, K. Zubrzycki⁽¹⁾, A. Caminiti⁽²⁾

kzubrzycki@inti.gob.ar

⁽¹⁾ Dto. Alimentos y Bebidas Patagonia-DT Regional Patagonia Norte-SORPatagonia-GOAR-INTI

⁽²⁾ Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados

Palabras Clave: Cerezas; Protocolo; Calidad, Exportación

INTRODUCCIÓN

En Argentina se cultivan cerezas en una superficie de 2.200 ha en las provincias de Mendoza, Neuquén, Río Negro, Chubut y Santa Cruz, siendo Los Antiguos el lugar de producción más austral del mundo. Se producen alrededor de 11.000 toneladas de cerezas por temporada, de las cuales un 50% son exportadas. Si bien Argentina es el segundo exportador del hemisferio sur, estas cantidades son muy inferiores a las exportadas por Chile (350.000 toneladas por temporada), negocio del que también participan Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica. Las cerezas argentinas se distinguen por sus estándares sanitarios y su excelente tamaño, color y dulzor. La Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados (CAPCI) es una entidad conformada por los principales productores y exportadores de cerezas del país, que representa más del 98,5% de las exportaciones de Argentina.

Los mercados externos presentan una demanda actual en gran crecimiento; ante este escenario, nuestro país no cuenta con ventajas por volumen de producción, pero sí se presenta con alta posibilidad de posicionarse por la calidad de la fruta.



Figura 1: Empaque de cerezas en Establecimiento Cerezas Argentinas SA, localizado en Chimpay, provincia de Río Negro. Fuente: CAPCI

La CAPCI identificó esta situación y solicitó al INTI asistencia para el desarrollo de un protocolo que establezca las características a cumplir por las cerezas de la más alta calidad

que se exportan a China. En el marco de las acciones desarrolladas a través de los Consejos Asesores Regionales del INTI, esta fue una de las temáticas de interés transversal de las provincias patagónicas; debido a ello en el Consejo Asesor Regional Patagonia se conformó una Mesa Técnica para abordar esta demanda.

OBJETIVOS

Establecer un protocolo de calidad de cerezas de exportación a China que defina las disposiciones de calidad que busquen evitar la comercialización de fruta de calidad deficiente de acuerdo a los requisitos de los mercados más exigentes, orientar la producción a las exigencias (preferencias) de los consumidores, elevar la imagen de calidad de las cerezas argentinas y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.

DESARROLLO

El desarrollo del protocolo se llevó a cabo mediante reuniones virtuales de las que participaron los Responsables Técnicos y Responsables de Calidad de 12 importantes empresas que cultivan cerezas en las cinco provincias productoras del país, un integrante de la comisión directiva de la CAPCI, co-autor de este trabajo, los referentes de los gobiernos de las cinco provincias patagónicas que integraron la Mesa Técnica "Protocolo de Calidad de Cerezas" del Consejo Asesor Regional Patagonia, y las dos coordinadoras de la Mesa Técnica agentes de INTI, co-autoras también de este trabajo.

Se definió sobre qué especies y qué variedades de cerezas tendrá alcance el protocolo de calidad.

Se abordaron e incluyeron en el protocolo los requisitos relativos al calibre (tamaño), color, a la firmeza, al contenido de azúcares (°Brix), a las características del pedúnculo -presencia del

pedúnculo, signos de deshidratación-, al pitting (daño físico producto de impactos que ha sufrido la fruta durante el manipuleo a partir de la cosecha) y disposiciones relativas a defectos. Se abordaron también las disposiciones relativas a la toma de muestras y a las mediciones necesarias para la verificación del cumplimiento de los requisitos en la fruta.

Se definieron los requisitos teniendo en cuenta normativas de referencia nacionales e internacionales [1], [2] y [3] aplicando el alto conocimiento y el nivel de experiencia de los participantes de la Mesa Técnica.



Figura 2: control de calidad de cerezas en Establecimiento Río Alara SA, localizado en Los Antiguos, provincia de Santa Cruz. Fuente: CAPCI

RESULTADOS

El Protocolo de Calidad Comercial Diferencial de Cerezas Argentinas de Exportación con destino China será aplicado a las cerezas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Prunus avium* L., que se entreguen en estado fresco al consumidor, con excepción de las cerezas destinadas a la transformación industrial.

Se definieron los valores mínimos y/o los valores máximo, o los valores promedios mínimos o máximos, según corresponde para cada una de las variables incluidas en el protocolo. También se definió el % de tolerancia de incumplimiento de cada requisito.

Para los defectos en la fruta, se definió cuáles de ellos serán considerados defectos mayores y cuáles defectos menores; se establecieron los % de tolerancia de presencia de los mismos, y los % máximos permitidos como sumatoria de estos defectos.

Se estableció que la unidad para la toma de muestra y para las mediciones de control será el lote, y que la muestra estará compuesta por 50 unidades de fruta. Se acordó en qué etapa del proceso de empaque será tomada la

muestra y realizadas las mediciones y verificaciones de cumplimiento.

El protocolo fue puesto en práctica de forma interna en algunas de las empresas participantes de su desarrollo en la temporada 2021-2022, de forma tal de identificar la necesidad de realizar ajustes. Se espera poder utilizarlo como herramienta de promoción y de comercialización en la temporada 2022-2023. Estará disponible para ser utilizado por todas las empresas productoras de cerezas de la Argentina.

Tabla 1: Defectos mayores y defectos menores.

DEFECTOS MAYORES	DEFECTOS MENORES
Cracking (basal y superior)	Presencia de hijuelos
Heridas no cicatrizadas	Frutos dobles
Daño mecánico	Frutos deformes
Fruta sobremadura	Presencia de sutura
Fruta deshidratada	Russet
Presencia de machucón	Heridas cicatrizadas
	Bronceado de hombros

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Se logró el acuerdo para establecer un estándar de fruta de muy alta calidad, el cual todas las empresas productoras de cerezas de nuestro país pueden llegar a cumplir.

Se establecieron requisitos que harán que la fruta argentina se destaque en el mercado Chino, uno de los mercados más exigente a nivel mundial.

El consenso logrado entre todas las empresas participantes indica el elevado nivel de compromiso con el aseguramiento de la calidad de las cerezas que se produce y comercializan en Argentina.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] RESOLUCION N° 554. "Normas de calidad para las Frutas Frescas no Cítricas". SENASA, 1983.
- [2] REGLAMENTO N° 214. "Normas de comercialización de cerezas". Comisión de las Comunidades Europeas, 2004.
- [3] STANDARD FFV-13. "Relativa al marketing y control de calidad comercial de cerezas". United Nations Economic Commission for Europe, 2019.