

Uso de Fungicidas en fruta de exportación
y mercado interno

Antonio R. Morales M. Ing. Agr.M.Sc.
Profesor Cátedra Fitopatología Gral.
Pdte. Soc. Chilena de Fitopatología
Depto. Sanidad Vegetal
Facultad de Ciencias Agrarias Vet. y
Forestales, Universidad de Chile

Entre los años 1973 y 1980, Chile ha expandido sus exportaciones agrícolas en forma espectacular. Así, de 25,5 millones de dólares en 1973 subió a 340 millones en 1980. La fruta fresca aportaba 14,2 millones de dólares en divisas el año 1973, llegando a 168,7 millones en 1980 (1). Esta cifra significó un aumento de 154,5 millones de dólares en siete años. Frente al crecimiento explosivo de las exportaciones de fruta, los productores han reaccionado expandiendo la superficie plantada especialmente en uva de mesa, manzanos y perales. Una parte importante de volúmen cosechado se destina a la exportación (USA, Países Europeos, A. Saudita, América Latina, Canadá E. Arabes, etc.), otra al mercado interno y por último para la industrialización (jugos, pasas, etc.)

Los países que compran nuestra producción exportable han colocado restricciones no arancelarias.

La exportación de fruta fresca, es altamente riesgosa debido a que el producto es muy perecedero, y susceptible principalmente a desórdenes fisiológicos, deshidratación y pudriciones fungosas.

Uno de los obstáculos para la exportación de las diferentes especies frutales lo constituyen las restricciones por problemas fitosanitarios como las enfermedades provocadas por hongos y las restricciones por residuos de fungicidas.

El mercado norteamericano, al cual se envía el 75% de la uva de mesa chilena, exige que la fruta esté libre de mohos y pudriciones (5), los que también se deben controlar de alguna forma para los otros mercados de destino.

Durante la temporada frutícola 1979-1980 en el puerto de Valparaíso, se rechazaron 63.245 cajas por indicios de pudriciones y 3.301 cajas por pudriciones declaradas (6), lo que totalizó un volumen de 500 toneladas.

Las manzanas de exportación, cualquiera que sea su mercado de destino, deben estar libres de mohos y pudriciones (4,6), libres de daño significativo por Venturia inaequalis o Sarna del manzano, esto quiere decir, sobre 1/2 pulgada de diámetro agregado.

Durante la temporada frutícola 1979-1980 en el puerto de Valparaíso se rechazaron 138.772 cajas de madurez avanzada e indicios de pudrición y 11.005 cajas por pudriciones propiamente tal (4). Esto sumó aproximadamente un total de 3.000 toneladas.

Durante esa misma temporada frutícola se rechazaron 21.333 cajas de pera por madurez avanzada e indicios de pudriciones y 1,460 cajas de pudriciones declaradas (4) con un total de aproximadamente 460 toneladas.

Para asegurar una producción de fruta sana es necesario el uso de fungicidas, ya sea en precosecha como después de la recolección (postcosecha). El uso de estos pesticidas acarrea efectos posteriores, como la acumulación de residuos no deseables en la fruta (2) (3).

Es importante señalar que en algunos casos existe un uso indiscriminado de estos productos, (frecuencia de uso, dosis, etc.), lo cual hace subir los costos de producción. Además existen otras medidas culturales y/o alternativas de control físico que deben utilizarse. De esta manera el control químico debiera dejarse para ciertas ocasiones o constituir sólo un complemento a las diferentes alternativas que existen.

Se entiende por límite máximo de residuos (LMR) a la concentración del residuo de un pesticida que resulta de su utilización de acuerdo a una práctica agrícola correcta y el Codex Alimentarius recomienda que se permita legalmente en un alimento o producto alimenticio (2) (3).

El registro de un pesticida consiste en el proceso mediante el cual la autoridad correspondiente aprueba la venta y uso de un pesticida después de estudiar toda la información pertinente que demuestra la efectividad del producto y su relativa no toxicidad de acuerdo a una correcta práctica agrícola de aplicación (3).

El uso de pesticidas químicos en la agricultura, puede conducir a la producción de residuos tóxicos que permanecen después de la cosecha, o en productos procesados, o en el organismo animal y en el medio ambiente de tal forma que estos residuos son compatible con la salud pública, con la calidad de los alimentos y con la del medio ambiente (3).

Con respecto a las normas legales a que los residuos deben ajustarse, a partir de las indicaciones globales que el Codex Alimentarius fija anualmente, cada país puede dictaminar sobre nuevos rangos de límites máximos de residuos en determinados productos agrícolas (2) (3).

La fruta que se deja para el mercado interno en Chile, en ciertas ocasiones es reprocesado, aplicándose en cada reproceso nueva

mente fungicidas.

Por estas y otras razones es de suma urgencia que exista en nuestro país un laboratorio oficial de residuos de pesticidas, lo cual daría mayores informaciones y protegería a nuestras exportaciones y consumidores nacionales.

Bibliografía

1. GARRIDO, J. 1980. "Sector Agrícola, Comercio Exterior". Taller de Coyuntura. 2º Semestre. Depto de Economía. Universidad de Chile.
2. GONZALEZ, R.H.. 1980-81. "Residuos de Pesticidas". Rev. del Campo. El Mercurio. Santiago. Chile.
3. GONZALEZ, R.H. 1981 "Residuos de Pesticidas inn Curso "Uso y Manejo de Pesticidas Agrícolas". Codeciagro, Universidad de Chile. Santiago.
4. Servicio Agrícola y Ganadero. 1980. Listado de rechazos de fruta en el puerto de Valparaíso, debido a problemas fitosanitarios y de calidad. Min. de Agricultura. Chile.
5. U.S.D.A. 1979. United States Standars for grads of table Grapes.
6. U.S.D.A.. 1979. Special marking requeriments for pears and apples.