

[Inicio](#) > Los consumidores del mundo prefieren las peras argentinas

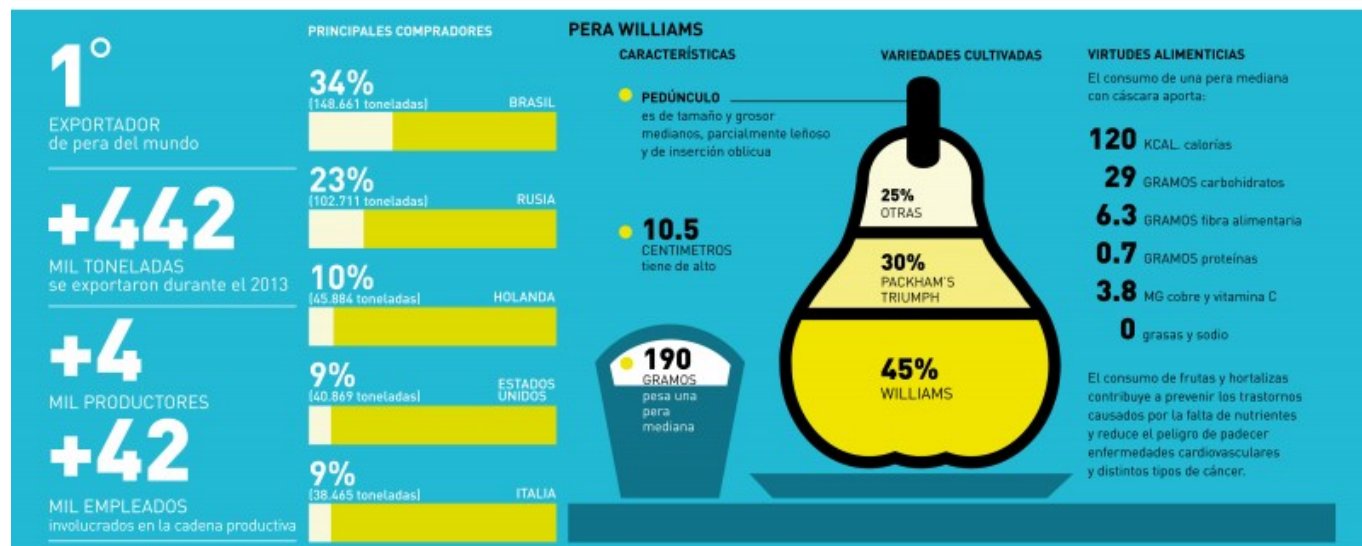


A +A

ilustracion-pera-01.jpg

LOS CONSUMIDORES DEL MUNDO PREFIEREN NUESTRAS PERAS

Esta fruta producida en la Argentina es reconocida internacionalmente por su calidad y sanidad. La producción de pera es una importante cadena de valor económica y social



ACCIONES DEL SENASA

- Las normas y reglamentos que elabora, establece y verifica para la producción de peras, aseguran aspectos higiénico-sanitarios.
- Ejecuta programas de control de plagas para sostener el estatus sanitario del país respecto de la pera.
- En 2013, controló más de 2 millones de vehículos en los pasos fronterizos para evitar el ingreso de frutas con plagas.
- Los oasis Centro y Sur de Mendoza y la Patagonia están reconocidos como áreas libres de Mosca de los frutos por parte de Chile y Estados Unidos.

[1]

06/05/2014 - Reconocidas por su calidad y sanidad a nivel internacional, las peras argentinas son las preferidas de los consumidores del orbe. A tal punto que actualmente nuestro país es el principal exportador mundial, mostrando un sostenido crecimiento en los últimos diez años, basado en el apoyo asumido por el Estado nacional y las principales provincias productoras: Río Negro, Neuquén y Mendoza.

La acción del Estado nacional comprende, además, el sistema de control y monitoreo de la calidad y sanidad de las peras argentinas durante la cadena productiva, llevado adelante por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), contribuyendo a su posicionamiento en un lugar de privilegio en el mercado internacional.

También se destacan en la cadena productiva las normativas de trazabilidad establecidas por el Senasa, que tienen en cuenta las necesidades de los consumidores internos y los requerimientos de los mercados externos.

“Las condiciones sanitarias de las peras argentinas alcanzaron un lugar destacado a nivel mundial debido a la trazabilidad y confiabilidad que brinda la Argentina en toda la cadena productiva”, sostiene la presidenta del Senasa, Diana Guillén.

Durante 2013 los envíos de este producto totalizaron más de 442 mil toneladas y los principales compradores fueron Brasil con 148.661 toneladas, un 34% del total; Rusia, 102.711 (23%); Holanda 45.884 (10%); Estados Unidos de Norteamérica, 40.869 (9%) e Italia, 38.465 (9%).

Del total de la producción de peras, aproximadamente el 60 por ciento se destina a la exportación, el 25 por ciento a la industria y el 15 por ciento al mercado interno.

Las acciones del Senasa se enmarcan en la estrategia impulsada por el ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Carlos Casamiquela, de fortalecer el posicionamiento de nuestro país como uno de los principales productores de agroalimentos de calidad, sanos e inocuos, sin descuidar la atención del mercado interno.

Producción

La producción de pera involucra a más de 4.000 productores, que poseen tecnología de punta en todas las fases de la cadena comercializadora para el mercado externo. Esta cadena agroalimentaria además se integra con empaques, frigoríficos y varias industrias, como las de jugo concentrado, licor, deshidratados, dulces y sidra. También se encuentra conformada por numerosos proveedores de maquinaria e insumos agrícolas y de empaque, metalúrgicas, fabricantes y armadores de cajas de cartón, aserraderos, empresas de logística y transporte terrestre, servicios portuarios, profesionales, organizaciones de investigación y desarrollo, instituciones educativas, y viveros, que emplea a más de 42 mil personas, lo cual la convierte en una importante cadena de valor tanto económica como también social.

Los establecimientos de empaque y los frigoríficos o cámaras de frío son puntos clave en la cadena agroalimentaria, en lo que se refiere al mantenimiento de la calidad e inocuidad de las frutas.

Las personas o empresas que se dediquen a la tarea de empaque de frutas frescas o a su almacenamiento en frío deben inscribirse en los registros del Senasa (Resolución SAG N° 554/83) y cumplir con los requisitos establecidos para la habilitación de los establecimientos (Resolución Sagpya N° 48/98).

El procesamiento de las frutas en empaques habilitados por el Senasa asegura al consumidor local y al de los países compradores que el producto ofrecido es convenientemente acondicionado, empacado y almacenado en establecimientos con condiciones adecuadas; genera confianza en el mercado local e internacional sobre los productos que consume en virtud de que provienen de establecimientos inscriptos y habilitados y evita riesgos potenciales para el consumidor y

competencias desleales de aquellos establecimientos que no trabajen en las condiciones exigidas.

En este marco, “el Senasa aplica políticas de protección del patrimonio fitosanitario nacional y para la inocuidad de la pera, por medio de reglamentaciones enmarcadas en las normas internacionales de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria”, explica Diego Quiroga, director nacional de Protección Vegetal del organismo estatal.

Variedades

Del total de las variedades cultivadas de pera, el 45% del volumen producido corresponde a William's y el 30% a Packham's Triumph. Le siguen la Beurré D'Anjou con el 10%, Red Bartlett con el 6% y Abate Fetel con el 2%. El porcentaje restante incluye a las variedades Beurré Bosc, Beurré Giffard, Clapps Favourite y Red Beurré D'Anjou.

Las distintas variedades difieren en los requerimientos de frío necesarios para alcanzar la floración, pero en términos generales los perales requieren cerca de 900 a 1000 horas de frío por debajo de los 7,2º C, durante el invierno para salir de su reposo. Durante su fructificación es sensible a las elevadas temperaturas que disminuyen la calidad del fruto.

Se trata de un frutal exigente en suelo. Los suelos óptimos para plantar perales son aquellos cuyo pH se encuentra entre 6,5 y 7,5, fértiles, con una profundidad mínima de 50 cm, y no salinos, cuando se utiliza como pie al membrillero.

Estudios científicos recientes indican que la fruta y las hortalizas contribuyen a prevenir los trastornos en la salud humana causados por la falta de nutrientes y también reducen el peligro de padecer enfermedades cardiovasculares -una de las principales causas de enfermedad y muerte en todo el mundo- y distintos tipos de cáncer.

Las frutas frescas en general contienen un elevado contenido de agua, aportan principalmente fibras, vitaminas, minerales y baja cantidad de carbohidratos y proteínas. El consumo de una pera Williams mediana (190 g) con cáscara aporta calorías (unas 120 kcal), carbohidratos (29 g) -constituidos especialmente por fructosa, sacarosa, glucosa y sorbitol-, fibra alimentaria (6.3 g), proteínas (0.7 g), cobre y vitamina C (3.8 mg), y no contiene grasas ni sodio, según datos del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Villa Regina, Río Negro.

Controles

El Senasa interviene en la determinación de las fechas de inicio de la cosecha de peras, por zona productora y para las principales variedades con calendario anticipado, de acuerdo a los parámetros que se utilizan como indicadores de los diferentes estados de madurez.

“Mediante la determinación y aprobación de estas fechas el Senasa asegura al consumidor que el producto ha sido cosechado en el momento adecuado para permitir una correcta evolución de su madurez y su palatabilidad, y que las características de calidad intrínsecas y extrínsecas se mantienen durante su almacenamiento y posterior comercialización”, refiere Silvia Santos, de la

Dirección de Calidad Agroalimentaria del Organismo.

Las normas y reglamentos que elabora, establece y verifica el Senasa para la producción de peras, aseguran aspectos higiénico-sanitarios y de calidad e inocuidad, y otorgan un rol esencial para satisfacer las exigencias de los consumidores internos y externos, logrando la diferenciación del producto. Esto permite relacionar sus atributos con una identidad propia en el mundo, potenciando sus oportunidades de comercialización. Dichos reglamentos contemplan también lo referente al rotulado del producto, aspecto que permite identificar a las peras argentinas por su variedad, fecha de empaque, calibre, calidad, productor, empacador, exportador y otros aspectos que hacen a su trazabilidad en cualquier punto de la cadena.

Asimismo, Santos asegura que “este producto cuenta con una importante ventaja competitiva: la de haber logrado ubicarse en los mercados más exigentes con destacados atributos de calidad y bajos niveles de residuos de pesticidas, que le agregan valor”.

Además, la condición de contraestación respecto de la Unión Europea, la posibilidad de abastecer el mercado brasileño y ruso y el crecimiento sostenido del consumo doméstico de jugos y bebidas naturales, constituyen oportunidades para mejorar la competitividad de la cadena agroindustrial de esta fruta.

Sanidad

Para sostener el estatus sanitario del país respecto de la pera, el Senasa ejecuta distintos programas, como el de supresión de la carpocapsa, que tiene como objetivo primordial el control de la plaga para reducir el impacto socioeconómico que provoca en la producción de fruta de pepita. El gusano de la manzana y la pera (*Cydia pomonella*) es la plaga más importante de estos frutales.

El Programa Nacional de Supresión de Carpocapsa (PNSC) en la provincia de Mendoza y en la región Norpatagónica actúa como base de información sanitaria para los protocolos de exportación. Tanto las actividades que se desarrollan (red de vigilancia, reportes de daño, acciones de control de la plaga, etc.), como la información que se genera a partir de éstas, son herramientas que sustentan y mantienen los acuerdos existentes con otros países, como por ejemplo Brasil, para la exportación de peras.

También el Programa Nacional de Control y Erradicación de la Mosca de los Frutos (Procem) tiene como fin superar las restricciones que los mercados internacionales imponen a la introducción de productos frutihortícolas.

En tal sentido, el Procem ejecuta acciones sobre la Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y la Mosca Sudamericana (*Anastrepha fraterculus*), con los objetivos de: suprimir la plaga, disminuir la presión de su introducción en las áreas reconocidas como libres, mejorar la calidad y la cantidad de producción en ciertas áreas, y lograr la apertura de nuevos mercados.

Certificación

El director de Certificación Fitosanitaria del Senasa, Guillermo Rossi, destaca la importancia de los

programas sanitarios impulsados por el Organismo y del reconocimiento del estatus de áreas libres de Mosca de los frutos por parte de terceros países, como Chile y Estados Unidos de Norteamérica para los oasis centro y sur de la provincia de Mendoza y la región patagónica.

“Dicho reconocimiento ofrece mejores condiciones de acceso de las frutas y hortalizas al mercado externo, dado que elimina la necesidad de someter a la fruta a un tratamiento cuarentenario, reduciendo los costos de exportación y facilitando la logística de comercialización”, explica Rossi.

Además indicó que “los sistemas que lleva adelante el Senasa para la certificación fitosanitaria de frutas de pepita, implican una tarea intensa, costosa y de riguroso control. Para ello se basa en sistemas informáticos, la geo-referenciación y la trazabilidad desde el campo hasta el punto de destino, a cargo de personal técnico calificado con los conocimientos pertinentes y responsabilidad para fiscalizar en las distintas etapas de la certificación”.

Ejemplo de estos son los actuales programas para certificar la exportación de frutas de pepita a Brasil, EE.UU., México y los que se están requiriendo para otros mercados importantes como la República Popular de China donde los programas de enfoque de sistemas o SMR son la llave fitosanitaria que permite el ingreso de estos productos.

El Senasa también lleva adelante su Sistema de Protección Cuarentenario cuya principal función es evitar el ingreso al país de frutos infestados con estadios inmaduros de la plaga. Para ello se cuenta con puestos de control cuarentenario, tanto en vías terrestres como aéreas, distribuidos en los puntos de ingreso a las áreas libres, áreas de escasa prevalencia y áreas bajo control. En los puestos se controla, inspecciona y desinsecta la totalidad de los vehículos que ingresan. Este proceso se realiza durante las 24 horas, los 365 días. Durante 2013, el Senasa controló en todos los pasos fronterizos terrestres más de 2 millones de vehículos.

La ejecución de los programas del Senasa en la cadena de frutas de pepita, entre las que se encuentra la pera, contribuye a la mejora de la calidad de este producto, a la adaptación de las tendencias internacionales y al incremento en las capacidades del sector de responder a los estándares internacionales, cada vez más exigentes. Estas medidas impulsadas por el Estado han generado un importante aumento en la rentabilidad del sector y la creación de puestos de trabajo.

 [ilustracion-pera-01.jpg](#) [2]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/infografias/los-consumidores-del-mundo-prefieren-las-peras-argentinas>

Enlaces

[1] <http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/ilustracion-pera-01.jpg>

[2] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/ilustracion-pera-01_0.jpg