

La alta exigencia de calidad deja hasta un 40 % de cosechas de caqui en tierra

Los agricultores piden un contrato que regule un segundo estándar de fruta que aún tiene valor comercial - "Se está educando al consumidor en un producto que no existe, que el caqui tenga marcas es lo natural"

P. F. | Alzira | 25.11.2019 | 21:22

Una alfombra de fruta aparentemente en buen estado cubre algunos campos de caqui acabados de recolectar. La búsqueda de la máxima calidad está provocando que los operadores rechacen aquellas piezas que presentan cualquier defecto, con el consiguiente perjuicio para el agricultor que ve reducirse sustancialmente el volumen de la cosecha que se comercializa. Al tirarla al suelo, ni siquiera puede recuperarla para consumo propio.



Fruta aparentemente en buen estado en un campo de caquis acabado de recolectar, ayer. **vicent m. pastor**

«Antes era una práctica puntual, pero en esta campaña se ha visto como nunca», señala el vicepresidente de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA), Bernardo Ferrer, quien alerta de casos en que «un 30 y hasta un 40 % de la fruta se ha quedado en el campo». «Los operadores hacen una primera selección en el campo y como no hay nada que regule las calidades, cada uno tira lo que no necesita o no puede defender en ese momento», expone Ferrer, mientras denuncia que «se está educando al consumidor en un producto que no existe» cuando se promociona un caqui «impoluto». «El consumidor tiene que aceptar que esa fruta es así, que tenga una, dos o tres rayas es lo natural, la Denominación de Origen puede hacerlo porque es una marca de calidad, pero para el resto que va al mercado convencional no pueden ser tan leoninos», indicó el dirigente agrario, al tiempo que lamentaba el desperdicio de un producto de alimentación que implica esta práctica cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) está alertando de forma repetida de la comida que se echa a perder en los países desarrollados.

Consenso a través de un contrato

El director de AVA, Jenaro Aviñó, detalló que «no hay ninguna discusión» por lo que respecta a las calidades extra y primera y que el problema radica en segundas calidades que, a juicio de los agricultores, pueden llegar perfectamente a los supermercados o puntos de venta. «Llevamos años queriendo negociar con los operadores comerciales un contrato con unas normas de calidad que determine qué caqui se queda en el campo y cuál se recoge, nos dijeron hace más de un año que nos darían una respuesta para definir esa segunda calidad, pero no se ha producido», indicó Aviñó, quien considera que ese acuerdo evitaría ver campos con grandes cantidades de fruta en el suelo. El director de AVA señaló que, si se ha podido llegar a un consenso en los cítricos, «se puede hacer en el caqui que hay menos producción». Aviñó reivindicó la necesidad de llegar a un acuerdo para determinar las condiciones de ese segundo calibre que también puede tener valor comercial.

Bernardo Ferrer, por su parte, abogó por coger el ejemplo del plátano de Canarias «que supo hacer de un defecto como la Antracnosis una virtud que lo diferencia de las demás a través de las llamadas 'motitas'». «Por qué los operadores de caqui no hacen lo mismo y enseñan al consumidor a crear el hábito de ver al caqui como realmente es, con sus marquitas, rayas y demás», indicó el vicepresidente de AVA. Bernardo Ferrer denunció que, en el momento en que disponen de mucha fruta, la recolección se hace mucho más selectiva mientras que si por el contrario ésta escasea «se lo llevan todo». La fruta que no se recoge es fruta que no se liquida al productor. «Para sacar al mercado un caqui perfecto se han de tirar diez al suelo y con esa práctica se desperdicia el 30 o hasta el 40 % de una producción que tiene las mismas condiciones organolépticas y de trazabilidad que el resto», expone, mientras reivindica también la necesidad de regular este aspecto.

«Antes se hacía en el almacén»

«No podemos estar en manos del primero que pase que, sin una valoración objetiva, deje la fruta en el campo cuando esa selección se hacía antes en el almacén». Ferrer señaló que éstas y otras circunstancias, como la caída de la cotización que se ha vuelto a registrar en noviembre por debajo de los precios de coste -en la última semana se han recuperado- están provocando que los agricultores se organicen para defender su producción. «La práctica de tirar caquis al suelo porque presentan una pequeña raya va en contra de lo que dice la FAO», incidió.