

Paltas peruanas

Señor Director:

El gerente de Prohass Perú, en su carta del sábado, señala que en relación con el hallazgo de lotes de paltas peruanas contaminadas con cadmio en Europa (uno de los metales pesados posibles de detectar en algunos frutales, particularmente provenientes de algunas zonas mineras), el "0,05% del total exportado presentaron observaciones". Es decir, en números redondos unos 300 *pallets* o aproximadamente más de 1,5 millones de frutos, que llegaron a los consumidores europeos. Considero muy grave la situación, independientemente del número estimado.

Arguye que en su industria, al igual que la nuestra, tanto huertos de producción de paltas como centros de empaque tienen las más importantes certificaciones internacionales de buenas prácticas agrícolas y de manufactura. La verdad es que estas certificaciones no garantizan la no contaminación del producto de cualquier tipo de contaminantes en cualquier parte del mundo.

Nuestra industria frutícola, desde la dictación de la nueva ley de inocuidad alimentaria de los EE.UU. en 2011, aplicable a todos los alimentos locales y a los que

ingresan a ese país, exige a los productores y exportadores extranjeros un "Análisis de Riesgos de Contaminaciones a los Alimentos y sus respectivos Controles Preventivos", es decir, un concepto ISO que en Chile se aplica generalizadamente no solo en las exportaciones de frutas, sino que realmente en toda la industria alimentaria.

Esta política de Estado la supervisa la FDA en EE.UU. y las empresas importadoras estadounidenses de los productos alimenticios extranjeros, a través de un reglamento de verificación de sus proveedores extranjeros, hoy con excelentes resultados sanitarios y, por ende, comerciales de nuestras exportaciones de alimentos hacia ese mercado y el mundo.

EDMUNDO ARAYA ABOLLO
Ex director general de FDF