

**DIRECTIVAS
GENERALES
PARA LA
PRODUCCION
INTEGRADA
FRUTICOLA**

Directivas

**Producción Integrada Frutícola
Uruguay**

PROLOGO

La Producción Horti-Frutícola Integrada es ya una realidad en el mundo. Cada vez mayor número de zonas la ponen en práctica, como una contribución a la salud humana y al cuidado del medio ambiente.

El aceptar este desafío significa, además de preservar los recursos naturales del país, constituir un camino para obtener un producto "diferenciado", que seguramente mejorará las posibilidades de comercialización y eventualmente la rentabilidad de los establecimientos.

Es necesario que estos productos se produzcan respetando las normativas establecidas por el programa.

La participación en el mismo está abierta a todos aquellos que consideren que están en condiciones de cumplir con las normas de producción, para lo cual se debe asumir el compromiso de obtener un producto con la calidad exigida.

DEFINICIÓN DE LA PRODUCCION INTEGRADA:

La producción integrada es la producción económica de frutas u hortalizas de alta calidad, dando prioridad a métodos ecológicamente más seguros, minimizando el uso de agroquímicos y sus efectos colaterales no deseados, poniendo énfasis en la protección del medio ambiente y la salud humana. (Organización Internacional de Lucha Biológica – OILB).

OBJETIVOS:

El Programa de producción integrada de frutas y hortalizas tiene como objetivos generales lograr un aumento de la competitividad de la producción uruguaya, contando con productos de mejor calidad para el consumidor, mediante una producción sustentable y respetuosa del medio ambiente.

PRODUCTORES CAPACITADOS Y RESPETUOSOS DEL MEDIO AMBIENTE:

En la producción integrada el productor es la figura central, por lo tanto una buena preparación técnica y una actitud positiva del productor con respecto al cuidado del medio ambiente y a las necesidades del consumidor son condiciones imprescindibles.

El productor que desee producir frutas u hortalizas provenientes de un proceso de producción integrada se debe asociar voluntariamente al programa, comprometiéndose por escrito a través de un contrato de adhesión a:

- Contar con asesoramiento técnico en su predio.
- Contar con la habilitación de su unidad de producción, otorgada por la Comisión Coordinadora.
- Respetar las normativas que establezca la Comisión Técnica.
- Efectuar el seguimiento del predio mediante registros en cuadernos de campo y de empaque.
- Participar regularmente de los cursos o jornadas de capacitación sobre técnicas de Producción Integrada, que organice la Comisión Coordinadora para la Producción Integrada.
- Permitir el libre acceso al predio del personal técnico que disponga el MGAP o de la Entidad certificadora correspondiente, a los efectos de las inspecciones que correspondan.

- Certificar su producción con alguna de las Entidades certificadoras habilitadas por el MGAP.
- Comercializar bajo la denominación de Producción Integrada únicamente aquellos productos certificados conforme a las disposiciones del Decreto vigente que regula este tipo de producción.

COMISION COORDINADORA:

La Comisión Coordinadora constituye el órgano encargado de la organización del funcionamiento del programa, la elaboración, aprobación y evaluación de las normas de producción para cada cultivo, la habilitación de los predios interesados en participar en el Programa.

Dicha Comisión trabajará en vinculación directa con los respectivos Comités Técnicos, integrados por delegados de las instituciones involucradas y por delegados de los productores del Programa.

Las normas, por su carácter dinámico, serán revisadas periódicamente por la Comisión, pudiendo ser modificadas de acuerdo a cambios tecnológicos y/o de legislación.

La Comisión deberá asegurar que la generación y la validación de tecnologías de producción y los servicios de apoyo adecuados, incluida la capacitación, estarán acordes a los requisitos para cumplir con los objetivos.

La Comisión evaluará los sistemas de producción y certificación aplicados en origen a los productos importados bajo la denominación "Producción Integrada", emitiendo el correspondiente dictamen técnico.

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA:

Condiciones de aceptación al programa:

Las autoridades competentes del programa fijarán las condiciones tecnológicas requeridas para el ingreso al programa.

Se considerarán los siguientes aspectos:

- Obligatoriedad de contar con asesoramiento técnico
- Manejo de suelos y prácticas culturales realizadas en el predio
- Disponibilidad de riego
- Cantidad, época de aplicación y tipo de fertilizantes utilizados

- Aspectos referidos a los agroquímicos utilizados habitualmente en el predio, sus condiciones de almacenamiento y su forma de utilización
- Actividades grupales de capacitación y participación del productor / exportador
- Calidad de frutas y hortalizas comercializadas bajo la denominación producción integrada acordes a los requerimientos existentes en la normativa vigente.

Compromisos y obligaciones del productor:

El productor debe conocer que asume compromisos y obligaciones al momento de firmar el contrato de adhesión.

El productor debe seguir los lineamientos del programa en todo su establecimiento, aunque sólo ingrese a la producción integrada con una parte del mismo.

El incumplimiento de estos compromisos puede significar la exclusión parcial o total de su predio, por el período que corresponda.

La falta o falsedad de información pueden significar la exclusión del programa.

Cuaderno de campo y de empaque:

Los cuadernos de campo y empaque son los registros que se deben llevar a cabo con el objetivo de realizar un seguimiento de las operaciones, teniendo la validez de un "libro de actas".

Los registros llevados en los cuadernos, son controlados al momento de realizar la inspección del establecimiento y del empaque.

El uso de este cuaderno es obligatorio para los productores y empresas emparadoras que ingresen al programa. Deben estar permanentemente actualizados, registrando todas las operaciones requeridas por el mismo.

La utilización de productos de uso restringido debe ser, además de registrada en el cuaderno, justificada adecuadamente por el técnico asesor.

Agentes de control:

La Dirección General de Servicios Agrícolas será el organismo oficial competente para el otorgamiento de las habilitaciones de las empresas certificadoras, a cuyos efectos organizará el Registro Nacional de Entidades Certificadoras Habilitadas.

Los agentes de control tienen la función de inspeccionar los establecimientos adheridos al programa (quintas y empaques).

El organismo certificador tiene como objetivo verificar que se de el total cumplimiento de las normativas a través de controles periódicos, en caso de incumplimiento no se otorgará el distintivo de producción integrada para realizar la comercialización del producto en la zafra en curso.

El Organismo certificador emitirá el rotulo correspondiente para aquellos productores que obtengan la certificación.

DIRECTIVAS y NORMAS PARA LA PRODUCCION INTEGRADA:

Existen normas de producción y manejo definidas para cada especie en particular. Las mismas hacen referencia a:

- Manejo del medio ambiente
- Conservación
- Manejo de residuos
- Prácticas culturales
- Nuevas plantaciones
- Manejo del suelo
- Material vegetal (semillas o material de propagación)
- Manejo del agua
- Nutrición
- Poda y raleo
- Control de heladas
- Monitoreo de plagas y enfermedades
- Control de plagas y enfermedades
- Procedimientos y técnicas de aplicación de agroquímicos
- Salud y seguridad de los trabajadores
- Almacenamiento de agroquímicos
- Eliminación de envases
- Registros de información
- Condiciones de cosecha y poscosecha.

- Condiciones de empaque.
- Condiciones de clasificación, almacenaje y manipulación del producto.

Las directivas para la producción integrada se focalizan en los aspectos críticos del manejo del medio ambiente, las prácticas culturales y los métodos para el control de plagas y enfermedades, que servirán para lograr un sistema de producción sostenible. Las mismas se desarrollan a continuación:

Manejo del entorno del predio:

El productor debe cuidar el entorno de su establecimiento según los principios de la producción integrada, como por ejemplo cursos de agua, bosques, reservas naturales utilizadas como hábitat de numerosos animales útiles (pájaros, insectos, predadores, etc.). Por lo tanto, estas zonas no deben ser quemadas ni tratadas con productos agroquímicos (herbicidas y otros).

Manejo del suelo:

Se deberán utilizar técnicas que permitan la conservación del mismo, minimizando la erosión.

La aplicación de fertilizantes ya sea químicos u orgánicos deberán ajustarse a las necesidades de los cultivos y del suelo, en base a resultados de los análisis correspondientes.

Restos de cultivo:

Luego de la cosecha o posterior a actividades de poda, deshojes etc. se deberán eliminar los restos de la superficie y gestionar los mismos de manera que garantice la menor incidencia de plagas y enfermedades.

Control integrado de plagas y enfermedades:

La protección sanitaria integrada busca conciliar la economía con la ecología, disminuyendo al mínimo el uso de agroquímicos, utilizando solo aquellos considerados como los más respetuosos del medio ambiente.

El control integrado debe proteger y favorecer a los enemigos naturales, estableciendo niveles de equilibrio que no causen daños económicos al productor.

Se prioriza la utilización de productos selectivos y de métodos alternativos de control (confusión sexual, reguladores de crecimiento y productos microbiológicos).

Monitoreo:

La base del control integrado es el monitoreo de las enfermedades y plagas, utilizado como herramienta para determinar el umbral de daño económico.

Debido a que cada enfermedad o plaga tiene un ciclo de vida que le es propio, el monitoreo es indispensable para tomar decisiones sobre el control a nivel de cada establecimiento.

Manejo de los agroquímicos:

Se encuentra definida una lista de agroquímicos clasificados en:

- Aceptados, cuya utilización estará restringida por el tiempo de espera.
- Aceptados con restricciones, que debido a su toxicidad y escasa selectividad pueden utilizarse en forma restringida: Kg / ha en la zafra o número máximo de aplicaciones.
- Prohibidos, todo aquel producto no incluido en la norma de producción para cada cultivo, debido a su toxicidad o efectos colaterales y escasa selectividad. Podrán utilizarse, previa autorización del Comité Técnico, en casos de altas infestaciones o en períodos críticos, lo cual condicionara la certificación de ese año.

Los principios activos permitidos en la producción integrada, los permitidos con ciertas restricciones y los prohibidos serán definidos por la Comisión Coordinadora, al comienzo de cada temporada. Está prohibido el uso de los productos que no se encuentran en las listas de referencia.

Almacenamiento de los agroquímicos:

Los agroquímicos deben manejarse y almacenarse de acuerdo a estrictos requisitos que se detallan en cada norma en particular, incluyendo la necesidad de almacenarse en depósitos especiales, identificación, separación de los fertilizantes, etc.

Se deben almacenar en un lugar reservado para este único fin, con buena ventilación, de manera tal que se puedan eliminar los gases, cerrado y separado de las viviendas. Dicha estructura debe contar con las medidas de seguridad necesarias tal como puerta.

El acceso al lugar de almacenaje de fitosanitarios debe estar limitado a los trabajadores autorizados para el manejo de los mismos y fuera del alcance de los niños y animales domésticos.

Debe poseer carteles que indiquen el peligro, en la puerta de acceso.

Todos los fitosanitarios deben estar bien cerrados y claramente etiquetados.

Los plaguicidas y herbicidas se pueden almacenar en un mismo recinto, colocándolos en estantes diferentes.

A su vez los polvos deben ubicarse en estanterías situadas por encima de los líquidos.

Debe contarse con balanza y medidores en buenas condiciones que permitan una correcta y segura dosificación del producto.

Eliminación de recipientes:

Desde el punto de vista toxicológico no existe el envase vacío. Por lo tanto, los recipientes que han contenido plaguicidas nunca deben ser utilizados para otra finalidad y deben ser inutilizados para todo fin.

Los envases vacíos deben enjuagarse tres veces con agua ($\frac{1}{4}$ de volumen de agua cada vez) y verter dicho contenido de nuevo en el tanque de aplicación. Luego de enjuagados deben ser aplastados o agujereados para evitar su reutilización, así mismo deben guardarse de forma segura hasta que sea posible su eliminación total del predio.

Técnica de aplicación:

Es obligatorio realizar la calibración y control del equipo de aplicación en la frecuencia definida para cada rubro. Deberá existir una constancia escrita de la misma.

Las reparaciones pertinentes no podrán superar un plazo máximo a definir, posterior a la fecha de calibración.

El equipo de aplicación deberá ser conservado en buenas condiciones de higiene.

Equipo de protección:

El mismo debe constar de máscara, antiparras, ropa impermeable, y guantes, para aplicaciones realizadas con atomizadora o pulverizadora.

Es obligatorio por parte del aplicador el uso del equipo de protección correspondiente, la ropa y el equipo de protección deben estar almacenados en un lugar separado de los fitosanitarios.

Dosis:

Se debe utilizar la dosificación de los agroquímicos recomendadas por el programa.

Tiempo de carencia o tiempo de espera:

Es necesario respetar el tiempo que debe transcurrir entre el último tratamiento y la cosecha, ajustándose a los requerimientos exigidos por las normas nacionales, registros del MGAP, datos incluidos en las etiquetas de los productos.

Límite de residuos permitidos:

No se admiten tenores de residuos de agroquímicos mayores a los fijados por el programa. Tampoco se permite la presencia de principios activos no autorizados.

Control de heladas:

Para el control de heladas no está permitido el uso de métodos agresivos contra el medio ambiente, como la quema de cubiertas, en la totalidad del predio.

MARCA DE IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA:

La frutas y hortalizas, producidas según las normas establecidas por el programa y que han superado todos los controles, podrán llevar una marca identificatoria, otorgada por el organismo certificador.

Con esta marca, se asegura que la producción fue realizada según las directivas y normas definidas, y que estuvo sujeta a inspección y conservada de acuerdo a lo establecido.

Los productos que no fueron producidos según lo establecido no podrán llevar la marca identificatoria.

La marca identificatoria debe a su vez garantizar la trazabilidad del producto.