

# Plátano de Canarias, el primer sector en España en contar con la certificación de su huella de carbono hasta la distribución

**Acredita un nivel mínimo 10 veces inferior al de su competencia directa, refuerza su calidad diferenciada en el mercado**

**Poner a disposición de los consumidores una identificación de la huella de carbono de los alimentos es una vía para retomar una alimentación más responsable con el medio ambiente y reforzar las ventajas de los productos de cercanía**

La confianza y predilección de los españoles por el Plátano de Canarias, ha convertido a esta fruta en la preferida por más del 80% de los consumidores en su categoría frente a la banana de muy diferentes orígenes y su presencia en más de 16 millones de hogares en todo el país de forma regular durante todo el año atestigua esta preferencia.

Varios son los factores que han consolidado la demanda de esta fruta. Su principal fortaleza es el sabor pero éste deriva a su vez de varias condiciones, algunas de ellas relacionadas directamente con las prácticas responsables con el medio ambiente durante su proceso productivo. De hecho, el sector platanero canario se ha involucrado de manera tan directa con la protección del medioambiente que su compromiso le ha llevado a cultivar el plátano o banana más sostenible del mundo y aunque esto no ha implicado un mayor reconocimiento del producto como tal, de forma indirecta sí ha ayudado a consolidar su diferenciación así como su principal factor competitivo.

Con más de 8.000 hectáreas de superficie repartidas en seis islas y con 8.000 pequeños productores el sector ha puesto en marcha diferentes acciones encaminadas a fomentar la gestión sostenible de su sistema de producción alcanzando así a la globalidad de una producción caracterizada por técnicas tradicionales en la que apenas se contempla la mecanización.

En esta línea, se han alcanzado diversos hitos. Uno de ellos, la certificación de la huella de carbono del Plátano de Canarias “de cuna a tumba”. Es decir, desde su producción hasta su distribución y venta en la Península. Con esta acción, el sector platanero

canario fue, hace ya 6 años, el primer subsector primario en España en certificar la veracidad del cálculo de las emisiones de gases de efecto invernadero en el proceso de cultivo, procesamiento, distribución y maduración del producto. Una garantía añadida por la que el sector apostó para dar respuesta a una demanda futura de los consumidores, a la vez que una responsabilidad que obliga al sector a mejorar su sostenibilidad de forma constante.

El bajo impacto ambiental del cultivo del plátano en Canarias se ha puesto de manifiesto con un valor de huella de carbono



de 195,16 gramos de CO<sub>2</sub> por kilogramo de fruta, lo que lo sitúa en los niveles de mayor sostenibilidad acreditada de su categoría.

Las buenas prácticas de campo, a través de la conservación del suelo como recurso, así como el uso eficiente de los recursos y la gestión integrada de plagas han sido elementos clave para la obtención de dichos resultados que, a su vez, certifican que el cultivo tradicional que conlleva el plátano en Canarias tiene efectos muy positivos no sólo en su calidad sino también para su entorno. Un conjunto de medidas muy alejadas de la realidad de sus competidores internacionales marcada por constantes tratamientos fitosanitarios recurrentes y que se valen de sistemas de control muy alejados de los exigentes estándares europeos.

El proceso de certificación de la huella de carbono ha supuesto una oportunidad para trabajar en medidas coherentes a todos los niveles.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde hace varios años, la misión de proporcionar plátanos de la mayor calidad nutricional y sanitaria se ha visto reforzada con la implantación del Programa de autocontrol de residuos de fitosanitarios de ASPROCAN.

Este programa representa igualmente un modelo propio que en base a la organización del sector alcanza al 100% del sector de los productores de plátano.

Este Protocolo define unas líneas básicas de obligado cumplimiento para alcanzar un producto de calidad basado en la seguridad alimentaria del consumidor, la seguridad laboral de los trabajadores de campo y la protección medioambiental.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, a través de su Comité Técnico, ha desarrollado este protocolo de autocontrol de residuos fitosanitarios, que se lleva aplicando para el control de la seguridad alimentaria desde el año 2010.

## INFORMACIÓN SOBRE EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL DE LOS ALIMENTOS

Ahora que la conciencia medioambiental es creciente, especialmente entre los más jóvenes, desde el sector del plátano se señala la importancia de informar públicamente de los niveles de Gases de Efecto Invernadero generados por todos los productos para mejorar la información al consumidor español.

La producción de alimentos está en el centro del debate sobre las emisiones de CO<sub>2</sub>, incluyendo tanto el proceso de producción en sí, como el transporte hasta sus mercados de destino. Poner a disposición de los consumidores una identificación de la huella de carbono de los alimentos es también una vía para retomar una alimentación más responsable con el medio ambiente.

ASPROCAN viene trabajando en esta línea de forma activa, tanto en su labor de comunicación como a nivel institucional. ●