

CACAO DE SAN MARTÍN CUMPLE ESTANDARÉS DE EXPORTACIÓN ESTABLECIDAS POR LA UNIÓN EUROPEA

Publicado por : FANY JHOSEP GUIVIN MORI

Fecha publicación : 21-11-2018



El director regional de Agricultura, José Reátegui Vega, sostuvo que la región San Martín se encuentra trabajando para cumplir con el estándar de la Unión Europea en la adquisición de productos derivados del cacao, desarrollando diferentes actividades estratégicas para el mejoramiento del desarrollo de esta importante cadena de valor.

A partir del 01 de enero del 2019, la Unión Europea establecerá un límite máximo de cadmio para los productos derivados del cacao, como chocolate o el cacao en polvo. Esto preocupa al gobierno regional, debido que el 50% de las ventas al exterior de cacao peruano se dirige a ese destino.

El titular de Agricultura, informó que el Gobierno Regional de San Martín viene ejecutando un proyecto de inversión pública referente al cacao y a través de un convenio con el Instituto de Investigación de la Amazonía Peruana (IIAP) desarrollan actividades para la implementación de estrategias biológicas para la reducción del cadmio en suelo y plantas de Theobroma cacao de diversas zonas de la región, logrando el aislamiento de más de cincuenta de los mismos, los cuales vienen siendo seleccionados según su capacidad de reducción de cadmio en medio de cultivos sólidos y líquidos a nivel de laboratorio.

“La proyección es trabajar con las mejores cepas de Trichoderma spp asociado a especies vegetales y enmiendas orgánicas con capacidad de absorción del metal a nivel de viveros. Los conspicuos resultados de estas interacciones se validarán a nivel de campos experimentales de cacao en la región”, explicó Reátegui Vega, no sin antes señalar que con la Universidad Nacional de San Martín se ejecutaron trabajos de pregrado donde se realizó un comparativo de tres clones, con resultados que indicaban que están por debajo del límite permisible.

Agregó que el trabajo de investigación en suelo y plantas para determinar la absorción de cadmio realizado por el Instituto de Cultivos Tropicales (ICT) dio como resultado que el clon IMC67, es el más propicio para este cultivo y que está debajo del límite establecido.

Especificó que el Goresam a través de su unidad ejecutora la dirección regional de Agricultura viene trabajando articuladamente en una serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución del producto en cada uno de sus etapas, utilizando microorganismos, hongos, plantas o las enzimas derivadas de ellas para retornar a su medio ambiente alterado por contaminantes a su condición natural, ya que no es dable que se manche y perjudique a este producto bandera de la región, especialmente a los productores, la mayoría de ellos provenientes de la agricultura familia, con un supuesto contenido de cadmio que no representa riesgo en la salud de los consumidores.

"El área Técnica de Normas Sanitarias de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - Digesa del Ministerio de Agricultura y Riego está trabajando para determinar el nivel de cadmio en el cacao peruano, aunque hay que recordar que la restricción que interpondrá la Unión Europea es a nivel del chocolate y no del grano del cacao", manifestó Reátegui Vega.

"En el tema de la certificación para la exportación, en la costa de nuestro país hay laboratorios autorizados que legitiman el análisis respectivo del producto, pero lo que se debía de hacer es que estos laboratorios deberían de estar en las zonas de mayor producción como es el caso de San Martín", dijo el funcionario.

"Este trabajo que venimos efectuando hace un buen tiempo lo vamos a mantener para cumplir con el estándar de la Unión Europea y así lograr que

nuestras exportaciones puedan seguir llegando a ese importante destino", subrayó.

Síguenos AL INSTANTE en Facebook: Gobierno Regional San Martín y Twitter como: regionsanmartin!