
Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

INFORMACIÓN DE LA COMUNIDAD DEL COCO PARA ASIA Y EL PACÍFICO

Nota de la Secretaría

En su reunión de los días 15 y 16 de marzo de 2000, el Comité examinó la solicitud de la condición de observador presentada por la Comunidad del Coco para Asia y el Pacífico (CNCAP). A este respecto, el Comité solicitó a la Secretaría que pidiera a la Comunidad más información sobre sus actividades en la esfera de la protección fitosanitaria. A continuación se reproduce la respuesta del Sr. Norberto M. Boceta, Director Ejecutivo de la CNCAP, recibida el 25 de mayo de 2000.

Debo decir que este tema me interesa especialmente, ya que se trata de procurarnos una plataforma desde la que los países miembros de la CNCAP puedan expresar sus intereses y donde se proteja su bienestar. La Junta Ejecutiva de la CNCAP también ha expresado su deseo de que la Comunidad obtenga la condición de observador en la OMC. Así pues, espero seguir recibiendo su asistencia al respecto.

Se incluye a continuación información complementaria relativa a la labor y el interés de la CNCAP en la protección de la salud vegetal y las cuestiones fitosanitarias.

1. Entre el 95 y el 100 por ciento de los cocoteros de los países miembros de la CNCAP se cultivan sin que se les apliquen fertilizantes inorgánicos, insecticidas o fungicidas. Algunos cosechadores recurren a la fertilización orgánica aplicando abonos orgánicos y estiércol alrededor de la base de los cocoteros. Por tanto, se puede decir que los productos del cocotero son producidos orgánicamente.
2. Dado que no se pulverizan los cocoteros con productos químicos (insecticidas/fungicidas), no es posible encontrar residuos tóxicos en los cocos. Para controlar las plagas se utiliza el saneamiento de los campos, el uso de depredadores de insectos (medios biológicos), la aplicación del abono verde y otras medidas integradas. Nunca se pulverizan los cocoteros de gran tamaño con productos químicos.
3. La cosecha de coco se mejora utilizando métodos de reproducción convencionales. Esto supone cruzar variedades de cocotero enanas con variedades de gran tamaño, o variedades de gran tamaño entre ellas para obtener híbridos más productivos y de pronta maduración. En la hibridación de los cocoteros no se realiza ninguna modificación genética especial.
4. Existen algunos problemas con la aflatoxina en la copra y en la harina de copra debido a la aparición de moho de aflatoxina en la copra durante el almacenamiento. Sin embargo, el nivel de aflatoxina en la harina de copra exportada a Europa se sitúa dentro del límite permitido. No se aplican tratamientos químicos a la copra ni a la harina de copra almacenadas. Por tanto, no debería encontrarse ningún residuo tóxico químico en estos

./.

productos. Desde que los compradores europeos se pusieron muy estrictos acerca de los niveles de aflatoxina, no se han dado casos de rechazo de envíos de harina de copra procedente de los países exportadores.

5. La CNCAP ya ha establecido los códigos y normas para los productos alimenticios derivados del coco acuoso, y ya se utilizan como referencia en los países miembros de la CNCAP para asegurar la calidad de los productos alimenticios derivados del coco, destinados al mercado nacional y de exportación. Si desean recibir una copia de este manual, nos complacerá enviárselo por correo urgente.
 6. Los procesadores de alimentos derivados del coco (factorías de coco desecado, plantas de leche de coco en polvo y de crema de coco, etc.) en los países miembros de la CNCAP utilizan el método/sistema HACCP para garantizar la calidad y la higiene del producto. Este proceso está controlado por los órganos gubernamentales competentes de los países miembros de la CNCAP.
-