



La INDUSTRIA de la agricultura, los alimentos y las bebidas de Canadá



La industria canadiense de la fruta

Canadá es un líder en la producción, procesado y almacenamiento de una gran variedad de frutas, en forma innovadora y se responsabiliza del medio ambiente. La población toma cada vez mayor conciencia de que comer frutas y verduras es benéfico para la salud, lo que ha contribuido al aumento del consumo los últimos años.

Canadá cuenta con unos 16.000 fruticultores. La industria de las manzanas registra la mayor producción, seguida del de los arándanos azules, frutas de pulpa tierna, uvas, arándanos rojos, fresas y frambuesas. En 2002, Canadá produjo alrededor de 677.900 toneladas de fruta, con un valor de 517 millones de dólares a nivel de la explotación agrícola. El mismo año, las exportaciones de fruta fresca alcanzaron los 194 millones de dólares.

En 2002, Canadá exportó:

- 34.816 toneladas de arándanos azules silvestres ("enanos") congelados, por un valor de 83,5 millones de dólares;
- 9.352 toneladas de arándanos azules cultivados ("en corimbo") frescos, por un valor de 42,6 millones de dólares;
- 40.083 toneladas de arándanos rojos, por un valor de 30,3 millones de dólares, y
- 58.533 toneladas de manzanas frescas, por un valor de 52,1 millones de dólares.

Las manzanas constituyen la cosecha frutícola más grande del país, con una producción evaluada en 412.161 toneladas en 2002. El mismo año, la producción de manzanas comerciales se estimó en 166 millones a nivel de la explotación agrícola. Alrededor de dos tercios de las manzanas del país se exportaron como producto fresco; el resto se vendió a mercados procesadores y sirvió para elaborar zumos y sidras, se puso en conserva y se utilizó en la industria panadera.



La mayoría de la producción se concentra sobre todo en tres provincias: Ontario, Columbia Británica y Québec; la de bayas y uvas en Columbia Británica y Ontario, y la de los árboles frutales en Ontario y Columbia Británica.

Canadá es el mayor productor mundial de arándanos azules silvestres (enanos), alcanzando en 2002 una producción de 43.511 toneladas, evaluada en casi 42 millones de dólares a nivel de la explotación agrícola. La mayor parte de la fruta fresca se recoge a mano para no magullarla. Sin embargo, las cerezas ácidas, los arándanos azules, las uvas y los arándanos rojos se cosechan a máquina.

Además, los científicos canadienses elaboran y mejoran continuamente tecnologías, tales como la selección fitogenética, para maximizar la producción. En el transcurso del último decenio, adaptaron al clima canadiense nuevos cultivos de frutas y técnicas de producción. Por ejemplo, la uva vinífera, que se usa para hacer vino, se ha adaptado muy bien en Canadá, lo que ha provocado un auge de la industria vitivinícola nacional. Gracias a los programas de selección fitogenética, se han creado asimismo nuevas variedades de duraznos, cerezas, arándanos azules, frambuesas, fresas, kiwis, moras, uvas y grosellas.

Debido en parte al clima, el uso de plaguicidas en Canadá ya es considerablemente menor que el de muchos otros países. Sin embargo, como los consumidores exigen que se disminuya su empleo, los científicos trabajan para encontrar otros medios de lucha contra parásitos y enfermedades. Ha aumentado el número de agricultores inscritos en los





programas de lucha integrada, que les permite vigilar de cerca las poblaciones de parásitos y aplicar plaguicidas en momentos precisos a fin de potenciar su eficacia y reducir lo más posible su uso.

Como las exigencias internacionales se centran cada vez más en la seguridad alimentaria a nivel de la explotación agrícola, los fruticultores están elaborando directrices para la producción frutícola integrada. Ese tipo de producción se ha concebido en conjunción con otras normas internacionales, tales como el EUREPGAP de Europa. La producción frutícola integrada se define como la producción económica de fruta de alta calidad, que permite dar prioridad a métodos de producción biorracionales, reducir al mínimo el uso de agroquímicos y, por ende, proteger la salud y el medio ambiente.

Información suplementaria

Ciertas frutas son originarias de Canadá, entre ellas los arándanos rojos y azules, las fresas, las frambuesas rojas y negras, las moras, las bayas saskatoon y las uvas labrusca.

El sur de Ontario y el sudoeste de Columbia Británica disfrutan de las estaciones de crecimiento más largas del país, con unos 180 días por año sin heladas. Ciertas regiones de Quebec y las Marítimas también tienen una producción frutícola considerable, a pesar de tener solamente 120 días sin heladas.

Las frutas tienen una gran variedad de usos. Se pueden consumir frescas o procesadas, en jugo, salsa, vino, sidra, mermelada o jalea. Para conservarlas, se las puede secar, enlatar o congelar. Muchas se usan en la elaboración de productos de panadería, helados y yogur.

La industria de las bayas se fomenta prosiguiendo con trabajos de investigación que demuestran las ventajas que tienen para la salud; por ejemplo, los efectos

antioxidantes de las especies de arándanos del género *Vaccinium*. Las bayas contienen antocianinas, antioxidantes naturales que se afirma que son beneficiosos para combatir el envejecimiento, las enfermedades cardíacas y el cáncer. Como no se usa prácticamente ningún plaguicida ni fertilizante químico para cultivar los arándanos azules silvestres, este cultivo puede considerarse “orgánico” y obtener precios más elevados.

La industria frutícola canadiense ha adaptado sus productos al clima nórdico más fresco y a una estación de crecimiento más breve. Se ha transformado en un líder mundial en el mejoramiento de los trámites de las explotaciones agrícolas y las técnicas de almacenamiento. Las manzanas canadienses, por ejemplo, se pueden suministrar prácticamente todo el año, gracias a equipos de almacenamiento en atmósfera controlada.

Para más información, comuníquese con la Embajada de Canadá más cercana.

Encontrará más información sobre productos, proveedores y posibilidades de inversión en la industria agroalimentaria canadiense, consultando el sitio web del Servicio de Exportación Agroalimentaria en: <http://ats.agr.gc.ca>



La industria de alimentos y bebidas de Canadá es considerada a nivel internacional como una de las mejores del mundo, tanto en lo relativo a asegurar la calidad y salubridad de los alimentos, como por las condiciones propicias de comercio que ofrece. Los consumidores se preocupan más de la seguridad, salubridad y calidad de los alimentos, y exigen más información sobre los métodos de producción. Más que nunca, quieren tener la garantía de que sus alimentos son seguros y que se producen sin dañar el medio ambiente.

El objetivo de Canadá es convertirse en el líder mundial en seguridad alimentaria, innovación y producción respetuosa del medio ambiente, y el que mejor atiende a las necesidades de los consumidores en el país y el exterior.