

Kiwi

valencia fruits
dossier





El kiwi es uno de los productos hortofrutícolas más importantes del comercio agroalimentario mundial, con un crecimiento significativo en valor y volumen. / ARCHIVO

El nuevo equilibrio de poder en la producción de kiwi en Europa

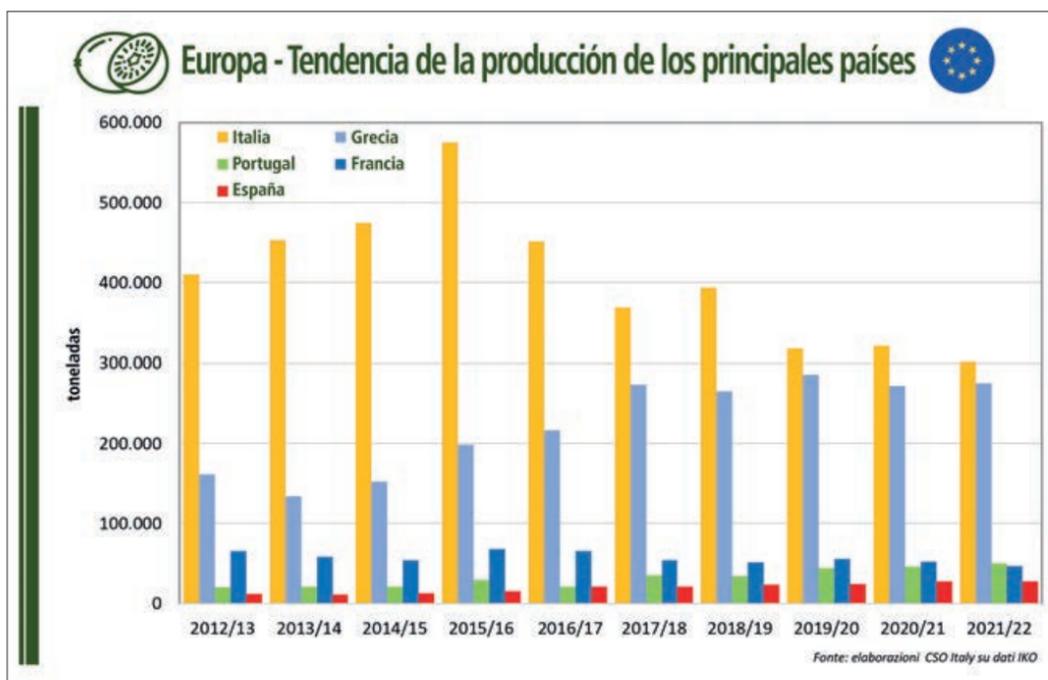
Italia pierde peso en su representatividad productiva debido al impacto del Chancro bacteriano del kiwi mientras Grecia duplica su superficie de cultivo en diez años

■ NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

En el marco de la última edición de Macfrut, celebrada en mayo en Rimini (Italia), el Grupo de Trabajo de Kiwi de la SOI organizó la jornada técnica titulada: "El kiwi en Italia: límites de producción, oportunidades e internacionalización". En dicha jornada, Elisa Macchi, directora de CSO Servizi realizó un análisis estadístico del cultivo del kiwi en el mundo, destacando el nuevo equilibrio de poder que se ha creado entre los principales países productores.

Los datos más destacados, a nivel europeo, de esta nueva realidad son el crecimiento exponencial del cultivo del kiwi en Grecia y la constante reducción de la oferta italiana que, desde hace algunos años, a causa de las dificultades climáticas y fitosanitarias, no consigue alcanzar el potencial de producción que le daba la supremacía internacional. Además de Grecia, otros países europeos también intentan aumentar su base de producción como es el caso de Francia, Portugal o España; y a la vuelta de la esquina tenemos a Turquía e Irán, que crecen a tasas de dos dígitos y están entrando fuerte en sus mercados vecinos, Europa del Este y Emiratos Árabes.

La progresión del país heleno, que se ha convertido en el segundo productor europeo de kiwi, es gracias a las nuevas inversiones y a la reducción de los costes de producción, pero también a las crecientes dificultades de Italia. Esto está erosionando progresivamente el espacio comercial italiano y todo apunta que Grecia se convertirá en la principal referencia continental del kiwi verde (el tradicional Hayward). Como consecuencia de ello, Italia podría llegar a ser el mayor importador de kiwis griegos, generando con prácticas desleales de naturalización irregular de falsos productos 'Made in Italy'.



■ ITALIA PIERDE FUERZA

La cosecha comercial de Italia en 2021, uniendo kiwi verde y amarillo, fue de 302.162 toneladas. La cifra más baja desde el año 2012. Tras el récord alcanzado en 2015, con una cosecha de 575.096 toneladas, la realidad es que su potencial ha ido disminuyendo paulatinamente hasta llegar a la cifra de las 302.162 toneladas del año pasado (220.616 verde y 81.546 amarillo). La razón de este descenso se debe principalmente al impacto de la enfermedad *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* (PSA) o también denominada Chancro bacteriano del kiwi. Está considerada como el principal factor limitante para el cultivo por su rápida dispersión y agresividad.

Desde el 2001 hasta al 2011, la superficie de cultivo en Italia registró un aumento importante, pasando de las 17.000 hectáreas a las 26.000 hectáreas, con una tasa de incremento medio anual

del 4%. Sin embargo, en 2012 esta tendencia dio un giro de 180 grados con la aparición de la enfermedad PSA. Desde 2012 a 2016 hubo una marcada caída en las inversiones en nuevas plantaciones, especialmente en las regiones del Veneto, Piamonte, Emilia Romagna y Lazio. En la zona sur también está presente la enfermedad, pero con un impacto menor.

Como consecuencia de la propagación de la PSA, de 2012 a 2021 se han visto comprometidas aproximadamente 7.200 hectáreas en toda Italia, incluyendo las zonas muertas y las plantas actualmente afectadas en diferentes grados de gravedad.

Lo cierto es que desde 2016 a 2021, la superficie de kiwi ha tenido sus fluctuaciones y, de acuerdo a las cifras del CSO, en la última campaña analizada, Italia presentó una superficie de cultivo de kiwi ligeramente por debajo de las 24.000 hectáreas.

■ CAMBIAN LOS EQUILIBRIOS

El kiwi se está convirtiendo en uno de los productos hortofrutícolas más importantes del comercio agroalimentario mundial, con un crecimiento significativo tanto en valor como en volumen, y esto hace que las cosas estén cambiando rápidamente.

No hace tantos años, Italia representaba más del 60% de la producción europea. En la actualidad se mantiene en primer lugar con una aportación ligeramente por debajo del 50%, pero seguida muy de cerca por Grecia, país que copa el 40% de la producción europea. En la campaña 2021/2022 los porcentajes de representación fueron: Italia, un 43%; Grecia, un 39%; Portugal, un 7%; Francia, un 7%; y España, un 4%. Echan-do la vista atrás, según las cifras del CSO, en la campaña 2013/2014, Italia representaba el 67% de la producción europea; Grecia, un 20%; Portugal, un 3%; Francia, un 9% y España, apenas un 2%.

De 2011 a 2021, Grecia ha duplicado su superficie de cultivo pasando de 6.440 a 12.000 hectáreas

Analizando ahora los datos de Grecia, en 2011 su superficie de cultivo en kiwi era de 6.440 hectáreas mientras que en 2021 la cifra ascendía a 12.000. Es decir que, en diez años, Grecia casi ha duplicado sus plantaciones de kiwi. La razón de este aumento es la consideración de este cultivo como sustituto o alternativa a otras producciones tradicionales griegas como los cítricos o el melocotón. Producciones que, por diversos problemas, han ido perdiendo rentabilidad en la última década. Y a pesar de que en Grecia también está presente la enfermedad del Chancro bacteriano del kiwi, su impacto ha sido limitado y por el momento, el fenómeno de la asfixia no está siendo demasiado grave. Otro de los factores que han hecho despuntar la producción de kiwi en Grecia es sus menores costes de producción en comparación a países como Italia o Francia, y esto hace que su rentabilidad sea mayor.

A tenor del crecimiento que presenta el país heleno, no hay duda de que se ha convertido en un actor cada vez más importante y competitivo, aunque Nueva Zelanda e Italia siguen repartiéndose gran parte de las exportaciones mundiales. No obstante, tampoco hay que olvidar la capacidad comercial de Bélgica y Holanda que, aunque no producen kiwi, mantienen una importante centralidad en las negociaciones internacionales y el liderazgo en las reexportaciones.

■ MIRANDO FUERA DE EUROPA

En Europa, Alemania sigue siendo el país de referencia en cuanto a cantidades importadas con alrededor de 100.000 toneladas importadas con un precio medio de 2,50€/kilo. Sin embargo, todo el mundo tiene sus ojos puestos en Asia, en particular en China, Japón, Corea o Vietnam, por el enorme potencial que ofrece en términos de consumo.

En esta misión de apertura a mercados más lejanos, Italia no cuenta con las mejores cartas ya que, tal como se apuntaba en la jornada del kiwi de Macfrut, presenta muchas limitaciones debido a la falta de acuerdos comerciales con varios países, que se denominan "pretenciosamente barreras fitosanitarias", pero que en realidad son verdaderas barreras aduaneras. Esta falta de acuerdos no es un problema exclusivo de Italia, sin embargo, si lograra organizar mejor sus cartas, podría aumentar su peso a nivel internacional y encontrar alivio en la apertura de nuevos mercados. Esta falta de protocolos de intercambio se debe, en muchas ocasiones, a la ineficacia de los distintos Ministerios italianos que tienen que pronunciarse y actuar: Políticas Agrícolas, Sanidad, Comercio. El CSO Italia, por su parte, tiene varias mesas abiertas, pero el sistema italiano no parece tan eficaz y eficiente como en España.

Otro mercado interesante es el de Estados Unidos, en el que todos intentan entrar, aunque por el momento domina Chile, por su evidente proximidad logística.

AgroFresh

We Grow Confidence™

Mayor vida útil para su fruta

SmartFresh™

SmartFresh™: Ayuda a optimizar la gestión del inventario y a flexibilizar la comercialización de las variedades verdes y amarillas

Scholar®

Scholar® 230 SC: Facilita el control las enfermedades postcosecha y la mejora de la vida comercial de su fruta.

FRESHCLOUD™
Powered by AgroFresh

FreshCloud™: plataforma digital integrada que monitorea y analiza datos en tiempo real, ayudándole a simplificar las comunicaciones dentro de su operación y en toda la cadena de valor.

[AgroFresh.com](https://www.agrofresh.com)

RESPONSABLE COMERCIAL - NORTE DE ESPAÑA:

Hugo Rodríguez Torres
Tel: 608 092 423
hrodriguez@agrofresh.com

RESPONSABLE COMERCIAL - SUR DE ESPAÑA:

Daniel Fernández Pastrana
Tel: 696 447 137
dpastrana@agrofresh.com

Gregorio Melgar
Tel: 680 232 876
gmelgar@agrofresh.com

Lea siempre la etiqueta y la información del producto antes de su uso y preste atención a las frases de advertencia y los pictogramas.

AgroFresh no emite ninguna declaración ni garantía en cuanto a la integridad o exactitud de cualquier información contenida en este documento. Los términos completos están disponibles en www.agrofresh.com/terms-conditions

©2022 AgroFresh. Reservados todos los derechos. SmartFresh™ y FreshCloud son marcas registradas de AgroFresh. Scholar® es una marca registrada por Syngenta.

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

El pasado 10 de octubre daba comienzo en Francia una nueva campaña de kiwi con el inicio de la recolección. Desde el BIK —Bureau national Interprofessionnel du Kiwi—, en su presentación de la nueva temporada anunciaron una previsión de cosecha de unas 45.000 toneladas. Una cosecha corta, pero con frutos con buenos niveles de azúcar y materia seca. Otro aspecto a destacar es el calibre, que según BIK, “será más pequeño de lo habitual”.

Los primeros kiwis franceses estarán disponibles en los lineales a partir del 6 de noviembre, “una vez que el fruto haya madurado durante un periodo mínimo de seis semanas”.

Después del buen sabor de boca que dejó el ejercicio del año pasado, 2022 no ha sido nada fácil en las plantaciones de kiwi francés debido a diferentes e intensos accidentes meteorológicos. Primero fueron las heladas de primavera, que aunque menos graves que en 2021, comprometieron la cosecha en algunas zonas. Luego, en verano, las olas de calor, con temperaturas en las plantaciones superiores a 35°C, provocaron un estrés importante en las plantas, bloqueando temporalmente el desarrollo de los frutos. Así las cosas, la interprofesional del kiwi francés avanzaba que “se espera una cosecha más heterogénea de lo habitual”, eso sí, “sin que ello vaya en detrimento de la calidad, ya que los controles realizados muestran un buen contenido de azúcar y materia seca”. También destacaron que el tamaño de los frutos será “ligeramente inferior en comparación al año anterior”. En total, en Francia se espera una cosecha en torno a las 45.000 toneladas, cifra más o menos similar a la del año pasado.

■ COSTES Y LA LEY AGECE

Además de sufrir los efectos de las heladas y las olas de calor, los productos franceses también han tenido que asumir el rápido



El impacto de las heladas y las olas de calor ha condicionado la homogeneidad de la cosecha francesa pero no su calidad. / BIK

Francia anuncia una cosecha más corta con calibres más pequeños pero de alta calidad

Con una previsión de 45.000 t, la interprofesional del kiwi francés avanza que se espera una cosecha más heterogénea de lo habitual pero de calidad, tras los controles realizados que garantizan un buen contenido de azúcar y materia seca

y fuerte aumento de los costes, y la adaptación a la Ley AGECE, que prohíbe los envases de plástico, a pesar de la falta de envases.

Los representantes del Bureau national Interprofessionnel du Kiwi explicaban, en la presentación de la nueva campaña, que a la preocupación por el abastecimiento y la necesidad de adaptarse a las líneas de envasado, “los productores se enfrentan ahora al espinoso tema del precio de la energía”. Los kiwis se conservan y maduran desde el momento de su recolección hasta junio en cámaras frigoríficas que funcionan las 24 horas del día. Por tanto, “la necesidad de electricidad de la industria del kiwi se concentra en los meses de invierno y primavera de forma permanente”. Como el consumo de electricidad es constante durante las 24 horas, “el aumento del precio de la electricidad tendrá un impacto

directo en los costes de las centrales de envasado”. Sin embargo, el coste de la energía no es, por desgracia, el único factor económico preocupante. “Numerosas partidas de gastos de producción o de envasado vinculadas al coste de la energía, directa o indirectamente, han aumentado mucho en un año (hasta un 86% en el caso de los fertilizantes). También aumentan otras partidas de gasto importantes como los envases y la mano de obra”.

Estos elementos son difíciles de integrar para las empresas francesas de producción y envasado de kiwis, que se enfrentan a un aumento de los costes, pero también a unas limitaciones reglamentarias cada vez más fuertes que impone el propio país.

■ LA CALIDAD FRANCESA

“Las frutas y hortalizas francesas se caracterizan por su exce-

lente calidad frente al resto de orígenes”, es una de las frases más repetidas por los operadores franceses. De hecho, se repite cuando se habla también de manzana francesa, fresa, champiñón, melón... Esta afirmación viene avalada por las exigentes normas productivas a las que están sujetas las producciones hortofrutícolas francesas y en la que el kiwi no es una excepción.

En el caso concreto del kiwi, el acuerdo interprofesional “Kiwi-Maturité” fija, entre otros puntos, la fecha a partir de la cual puede comenzar la cosecha de kiwis franceses: el 10 de octubre. A partir de esta fecha, la cosecha se iniciará a conveniencia del productor. Propuesto por el BIK y consensuado en el seno de la Interfel, este acuerdo interprofesional relativo a la variedad de kiwi Hayward producida en Francia impone reglas

BIK, el apoyo del kiwi francés

El Bureau national Interprofessionnel de Kiwi, convertida en DOP, agrupa voluntariamente desde finales de los años 70 a productores independientes, organizaciones de productores, cooperativas y transportistas de kiwis franceses. Desde su creación ha unido la producción y el comercio de forma innovadora. Su objetivo es promover y dar a conocer los kiwis producidos en Francia. Entre sus misiones también están el facilitar el cultivo en el país, proteger las producciones existentes, establecer estadísticas de la producción francesa, trabajar en pro de la calidad del kiwi mediante normas y reglamentos, y por último intercambiar información con organizaciones de otros países productores de kiwi. ■

exigentes que van más allá de la norma europea en términos de respeto de un contenido mínimo de azúcar (grados Brix) para el kiwi Hayward en todas las etapas de la cosecha y de la comercialización (los criterios de madurez también se definen en el reglamento n° 543/2011 pero no en la etapa crítica de la cosecha); y al fijar las fechas de recolección y comercialización de los kiwis, garantiza que solo se comercialicen los kiwis maduros. Así, al establecer limitaciones más estrictas que sus homólogos europeos, “los productores de kiwis franceses pueden garantizar un sabor de mayor calidad a los consumidores”.

■ LA 8ª FRUTA MÁS CONSUMIDA

La superficie total de kiwi en Francia es de 3.954 hectáreas que son trabajadas por 1.500 productores, y el 75% de las plantaciones están ubicadas en el suroeste del país.

El kiwi es la octava fruta favorita de los franceses, con un consumo de 4,5 kg por hogar y año. El consumo se ha mantenido más o menos estable en los últimos años, tal y como confirman los datos de Kantar (4,8 kg/año/hogar en 2016; 4,4 kg/año/hogar en 2018; 4,6 kg/hogar/año para la media de 4 años).

Estudios del CTIFL —Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes— realizados en 2020 constataron un repunte del interés por las frutas y hortalizas frescas y por el “consumo local” entre los consumidores franceses, sin embargo el BIK no dispone de información más reciente, en especial del periodo postcovid, que podría determinar con precisión los motivos del estancamiento en su consumo. Uno de los motivos que baraja la interprofesional es su precio, más alto en comparación a los kiwis de otros orígenes. No obstante, hay aspectos que podrían ayudar a reactivar el consumo del kiwi francés poniendo en valor los beneficios que tiene el kiwi desde el punto de vista de la salud; su sabor y, sobre todo, el origen ‘Francia’.

¿Qué hay más natural que cuidar de su crecimiento?

NitroEtil

Regulador del crecimiento de las plantas a base de etileno, empleado para acelerar la maduración natural y el desverdizado de frutos.

125 años

tell me more

carburos.com

¡Síguenos en redes sociales!

CARBUROS METALICOS
Grupo Air Products

Zespri cumple 20 años de compromiso con el suministro de kiwis de la máxima calidad todo el año



La compañía garantiza un suministro continuado de calidad todo el año. / ZESPRI

► ZESPRI.

Zespri™, compañía referente en el mercado de la fruta fresca y líder en la comercialización de sus kiwis en más de 60 países, está de aniversario. El programa de distribución de 12 meses, conocido como Zespri Global Supply (ZGS), cumple 20 años.

Con el objetivo de dar un suministro continuado y mantener un estándar de calidad extraordinario a lo largo del año, Zespri™ cuenta con plantaciones en los dos hemisferios, estando concentradas principalmente en Europa y Nueva Zelanda. En todas ellas implementa un sistema de control de calidad de doce pasos, para que los consumidores puedan disfrutar de sus deliciosos kiwis durante todo el año, reforzando así su posición como marca de referencia internacional en el sector.

Dos décadas después, el propósito con el que nació este programa sigue firme y activo. Haciendo que la marca continúe siendo líder en base a ese compromiso, con Zespri Global Supply como clave para un crecimiento sostenible en base a los objetivos de la compañía.

En esta apuesta, Zespri™ además busca asegurar un futuro sostenible, desde sus cultivos y centros de packaging hasta sus mercados, con unos objetivos basados en un packaging 100% reciclable, reusable o compostable para 2025; huella de carbono positiva para 2035; un plan de adaptación de su producción en base al cambio climático; y fomento de estilos de vida más saludables, con programas lanzados en 2022 en los principales mercados con este objetivo.

■ ZESPRI GLOBAL SUPPLY EN DETALLE

El sistema Zespri Global Supply está estructurado en base a tres pilares: cultivo, almacenamiento y transporte. Así, pone especial atención en el cultivo de sus kiwis en seleccionadas plantaciones naturales, tratadas con abonos hechos a base de material orgánico reutilizado y un control responsable del agua. El mimo en la recogida justo en el momento óptimo y su conservación son puntos clave en el desarrollo del proceso. Por último, los kiwis Zespri™ son transportados con códigos para un exhaustivo seguimiento y trazabilidad completan este protocolo.

Todo esto consigue que, a pesar de que el kiwi es una fruta muy exigente, se pueda desarrollar y trasladar por todo el planeta con un sabor y excelencia sin rival. Este sistema es fundamental para alcanzar un excelente producto de garantía documentada y para dar confianza al consumidor. Todos los agricultores de la compañía deben cumplir con un Sistema de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que protege a los cultivos, las personas y el medio ambiente.

Una muestra más del compromiso de Zespri™ con todos y cada uno de los actores que intervienen en el proceso de

cultivo, distribución y venta de sus kiwis para seguir siendo la marca de referencia a nivel global.

Zespri™
KIWIFRUIT

SABOR Y CALIDAD

365 días al año

En Zespri™ llevamos 20 años comprometidos con ofrecer kiwis de la más alta calidad durante los 12 meses del año y esta no es una tarea fácil, ya que el kiwi es un fruto muy exigente en cuanto a las condiciones en las que crece.

Para conseguirlo, confiamos en nuestro Sistema Zespri™, un sistema de control de calidad único que implementamos en todas nuestras plantaciones en ambos hemisferios para que disfrutemos de los kiwis más irresistibles todo el año.

CUIDARTE ES TU *placer*

Descubre más en [ZESPRI.COM](https://www.zespri.com) Síguenos en:    

JOAQUÍN REY / Director comercial y de Operaciones de FruitCrowing
 MAURO REY / Responsable del Departamento Internacional y Desarrollo de Negocio

“El kiwi es de las pocas alternativas que hay para el pequeño y mediano agricultor”

La marca KIBI lleva el kiwi más allá del tradicional verde. Variedades rojas y amarillas, con cualidades organolépticas muy interesantes para el consumidor y con unas necesidades agronómicas distintas al kiwi verde que hacen de este cultivo una alternativa real y con visos de alta rentabilidad para el agricultor español. Joaquín Rey y Mauro Rey analizan en esta entrevista las características de un producto que ha roto sus fronteras clásicas.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Cuándo empezaron con el proyecto de KIBI en España? ¿El proyecto alcanza más países?

Mauro Rey. Fruitgrowing Quality, lleva produciendo fruta de calidad desde 2017, es el primer consorcio español, con vocación internacional, cuya actividad se centra en el control del volumen productivo, gestión agronómica y monitorización de confección de variedades de kiwi Chinensis de pulpa roja y amarilla con derechos de licencia para su posterior comercialización bajo una única marca, KIBI.

Joaquín Rey. Ya teníamos más de 8 años de experiencia en la gestión de la producción de plantaciones de kiwis de colores, como un proyecto de innovación hacia nuevas variedades de este fruto y nuevas producciones en España y Portugal. El proyecto KIBI está presente tanto en Europa como en Sudamérica, buscando la contra estación y la permanencia del producto en el punto de venta.

VF. ¿Qué objetivos se marcaron entonces y cuáles han cumplido?

JR. Nuestros principales objetivos siempre han sido muy claros:

- Restituir el orgullo de permanencia al sector productivo, con productos de rentabilidad y volúmenes controlados.

- Minimizar la huella de carbono, reduciendo la distancia del punto de venta de producción al punto de consumo.

- Ofrecer a los consumidores un producto de sabor, de calidad premium y alto valor nutricional.

Todavía seguimos trabajando en este último, ya que, para llegar a los consumidores, trabajamos en conjunto con los Productores Asociados adheridos al Consorcio, así como con nuevos productores que quieran asociarse al Club, con el único propósito de ofrecer a los consumidores la categoría de producto kiwi: verde, amarillo y rojo; garantizando la calidad y excelencia de un producto único.

VF. ¿Qué tipos de kiwi están incluidos en el proyecto KIBI?

MR. Además del kiwi verde Hayward, completamos el proyecto con dos variedades de amarillo, Gold KIBI Sunxy 01 y Gold KIBI Sunxy 02, y una de rojo, Red KIBI Rossy.

El Gold KIBI Sunxy 01 es una variedad de kiwi de pulpa amarilla, con color amarillo mostaza incluso en columela, de sabor



Joaquín Rey y Mauro Rey destacan las numerosas ventajas que ofrecen las variedades del proyecto KIBI. / RAQUEL FUERTES

dulce homogéneo intenso, con un ligero toque de acidez, fresco, de carne cremosa con matices tropicales. Piel lisa de color café, sin pelo y de forma ovoide ligeramente aperada.

Nuestra otra variedad de amarillo, Gold KIBI Sunxy 02 es una variedad de kiwi de pulpa amarilla, con columela blanca. Sabor fresco y dulce con equilibrio en su acidez. Carne jugosa con matices tropicales, piel lisa, marrón claro y sin pelo. Fruta con forma cilíndrica y pedúnculo con porte.

Sobre nuestra variedad de rojo, Red KIBI Rossy, la singularidad de estos frutos son sus matices de frutos rojos, de ahí su color interno, su suave pulpa de rápida maduración con sabor dulce profundo en boca que nos incita a querer repetir el consumo.

VF. ¿Han empezado a cultivar KIBI en España? ¿Dónde? ¿Qué requisitos agronómicos y climatológicos precisa?

JR. Actualmente las ubicaciones de producción se encuentran descentralizadas de lo que siempre hemos conocido como zonas productivas de kiwi, debido a que estas variedades requieren de menos horas de frío, entre 250 y 400 horas, a diferencia del kiwi verde que necesita un mínimo de 700 horas de frío.

A día de hoy, tenemos productores asociados ubicados en: Valencia, Galicia, Cantabria, Extremadura, tres puntos de

“Las ventajas que ofrecen nuestras variedades al consumidor son mayor dulzor, un sabor diferente y, sobre todo, más longevidad y más momento de consumo al tener una vida útil mucho más extensa”

“Esta variedades de kiwi son muy demandadas, sobre todo por el público infantil; tienen un crecimiento de mercado a dos dígitos, y hay falta de producción en el hemisferio norte”

Andalucía y en el país vecino, Portugal.

MR. Para su correcta producción, estas variedades precisan de una temperatura no superior a 35° C, teniendo a su vez una necesidad de frío de 250 a 400 horas por debajo de 7,2° C con unas precipitaciones entre 1400-1500 mm/año. Hasta unas 2.300 horas de sol anuales y una humedad de 75%-80%, entre otros requisitos. La plantación ha de ser bajo malla antiviento, siendo recomendable el riego por goteo doble línea y microaspersión.

VF. ¿Cuál es el rendimiento una vez entran en producción?

JR. El primer verde, tiramos la poca fruta que produce la planta al suelo para ganar más vigor en la planta. A partir del segundo año, ya podemos contar con alrededor de un 20% de producción.

El tercer verde, con una fruta de mayor calidad, al ir perdiendo la planta su infantilidad, puede llegar a producir entre un 40-60% de la capacidad estimada.

Ya a partir del cuarto año, estamos hablando de cantidades por encima del 80%, consiguiendo de aquí en adelante volúmenes máximos de producción en torno a los 30.000 kilos en rojo y 50/60.000 kilos por hectárea en amarillos.

VF. Uno de los obstáculos que encuentran los nuevos cultivos en su implantación en un nuevo territorio son las plagas, ¿qué problemas están encontrando con el kiwi en este sentido? ¿Cómo los están solventando?

JR. Es cierto que ninguna planta es inmune a todo tipo de plagas, pero a pesar de que estas variedades disponen de mayor resistencia a la PSA (*Pseudomonas Strygae Actinidia*) si no se

“KIBI está presente tanto en Europa como en Sudamérica, buscando la permanencia en el punto de venta”

tiene cuidado y se utilizan los medios preventivos necesarios, siempre puede acceder la enfermedad a la planta.

A la hora de tratar el kiwi, en sus diferentes labores durante el proceso productivo, hemos instaurado protocolos de actuación tanto para prevenir como para solventar cualquier incidencia ajena a nuestro manejo del cultivo.

Además, llevamos a cabo exhaustivos controles periódicos de las explotaciones y cuando podemos identificar indicios de comportamientos fuera del curso normal, procedemos a realizar analíticas tanto en las plantas como en los frutos para así poder coger a tiempo el problema y subsanarlo.

VF. En cuanto al consumo, ¿qué ventajas ofrecen estas variedades de cara al consumidor? ¿Cómo esperan traducirse esas ventajas de consumo en precios para el agricultor?

MR. Las ventajas que ofrecen estas variedades al consumidor son mayor dulzor, un sabor completamente diferente y, sobre todo, más longevidad y más momento de consumo, su vida útil es mucho más extensa.

Las ventajas para el productor radican en una mayor productividad, ya que se doblan los kilos por hectárea, con prácticamente el mismo coste de producción por kilo.

Son variedades muy demandadas sobre todo por el público infantil, con un crecimiento de mercado a dos dígitos, con falta de producción en hemisferio norte.

VF. ¿Qué tipo de cobertura y soporte ofrecen al agricultor que se decide por el cultivo de KIBI?

JR. Es lo que más nos diferencia con otras variedades implantadas en España, nuestro productor asociado es acompañado por el equipo técnico del Club desde el momento en el que decide pertenecer a él.

Verificación de idoneidad de la ubicación donde quiere realizar la plantación, análisis de agua, tierra, inclemencias como viento, temperaturas máximas y mínimas, diseño de la plantación por orientación del Sol, guiado y poda... En definitiva, le enseñamos a él y a su técnico cómo cultivar nuestras variedades.

VF. ¿Podemos decir entonces que es el kiwi KIBI una alternativa real y con futuro para el agricultor español?

JR. Entendemos que los gustos en consumo van cambiando y la sociedad se está decantando por productos de sabor, con aporte de vitaminas esenciales como la C, fácil ingesta en diferentes momentos del día, siempre en su punto de maduración por su mayor vida útil y apreciado por el público infantil, produciendo mayor cantidad de kilos con un alto retorno a la producción, con un volumen de producción controlado por las licencias.

Categoricamente, sí, creemos que el kiwi es de las pocas alternativas que hay para el pequeño y mediano agricultor.

AgroFresh ofrece soluciones avanzadas para el kiwi

AGROFRESH.

AgroFresh ayuda a mantener la calidad y la frescura de los kiwis durante el almacenamiento y el transporte, gracias a una amplia gama de soluciones como Scholar®, SmartFresh™, Control-Tec™ o FreshCloud™ Inspection.

El kiwi es una fruta muy sensible al etileno que se reblandece muy rápidamente. Smart Fresh™ permite optimizar la gestión del inventario y da flexibilidad en la comercialización de las variedades verdes y amarillas en el almacenamiento y durante el transporte.

Además, esta tecnología ayuda a mantener una mejor firmeza y unos mayores niveles de frescura generales durante y, especialmente, después del almacenamiento.

Utilizado de acuerdo con las recomendaciones de AgroFresh, SmartFresh™ proporciona un retorno de la inversión demostrado y ofrece la posibilidad de desarrollar nuevas rutas comerciales, pudiendo realizar envíos de mayor distancia. SmartFresh™ lleva 13 años autorizado para su uso en kiwis, lo que ha hecho que AgroFresh haya desarrollado recomendaciones de uso sólidas debido a su experiencia.



AgroFresh atesora una gran experiencia en el mundo postcosecha del kiwi. / ARCHIVO

Para proteger la cosecha contra las enfermedades postcosecha, como la Botrytis sp, los productores de kiwi disponen del producto Scholar® 230SC. Ofrece una protección fúngica de amplio espectro durante el almacenamiento y el transporte, y al estar formulado como suspensión concentrada (SC), permite una aplicación más fácil, así como a proporcionar una mayor eficacia y estabilidad. Este producto está desarrollado por Syngenta y es comercializado por AgroFresh.

SmartFresh™ optimiza la gestión del inventario y da flexibilidad en la comercialización de las variedades verdes y amarillas en el almacenamiento y el transporte

Además de estas soluciones, AgroFresh ofrece dos equipos para aplicar y reducir el uso del agua. Control-Tec™ DOSIFIER es un sistema de dosificación proporcional para drenchers y balsas. Ayuda a mantener la concentración de producto en

los niveles programados durante toda la aplicación, y, por tanto, su eficacia. Este sistema maximiza el uso del agua y de los productos, ajustando su consumo a las necesidades según la cantidad de fruta tratada. Añade automáticamente a la mezcla (según

el volumen de fruta tratada), la cantidad de producto de reposición y de agua programada. Control-Tec™ ECO reutiliza las aguas residuales de las balsas y drenchers. Emplea la última tecnología de filtración para depurar las partículas, los sólidos y la materia orgánica de las aguas residuales mediante una operación programada. Este sistema ayuda a purificar las mezclas para su reutilización y a minimizar así las aguas residuales generadas, al tiempo que reduce la cantidad de productos fitosanitarios infrautilizados.

Asimismo, AgroFresh ofrece en su cartera FreshCloud™, una plataforma digital integrada que combina datos agregados, aprendizaje automático e inteligencia artificial para ayudar a mejorar la eficiencia y la sostenibilidad de la cadena de suministro. Ofrece datos en tiempo real y permite captar, analizar y tomar decisiones basadas en cada pieza de fruta. Desde la cosecha hasta el almacenamiento, ayuda en la planificación y facilita la toma de decisiones en toda la cadena de valor de la producción de frutas y hortalizas. La tecnología se puede personalizar y escalar según las necesidades de cada operación, siendo accesible y procesable desde el teléfono o la tableta.

Para obtener más información, póngase en contacto con el representante local de AgroFresh o visite su página web Agrofresh.com/es. Recuerde leer siempre la etiqueta y la información del producto antes de su uso y preste atención a las frases de advertencia y a los pictogramas.

K I B I
Fruit Growing Quality

FruitGrowing Quality, S.L
tel. +34 660 80 81 52 & +34 639 63 75 75
administracion@kibi.com.es - www.kibi.com.es

No todo tiene que ser verde

¿Cuáles son los 10 mayores productores de kiwi del mundo?

China, Nueva Zelanda e Italia encabezan el ránking, según las estadísticas de la FAO

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

De acuerdo a los datos que maneja la FAO, el continente asiático lidera la producción de kiwi con un volumen que sobrepasa los 2,6 millones de toneladas, le siguen Europa con casi un millón de toneladas, Oceanía que supera las 650.000 toneladas, y América que roza las 200.000 toneladas.

La superficie mundial de kiwi supera las 270.000 hectáreas, según las últimas estadísticas de la FAO disponibles en 2022.

Tomando como referencia la producción mundial de 2020, que son los que actualmente hay disponibles en este organismo mundial, por países, China es el principal productor de kiwi con 2.230.065 toneladas de producción; Nueva Zelanda ocupa el segundo lugar con 624.940 toneladas; e Italia cierra el pódium con 521.530 toneladas. Del cuarto al décimo puesto, por orden descendente, se sitúan: Grecia con 307.440 t; Irán (289.608 t); Chile (158.919 t); Turquía (73.745 t); Francia con 49.770 toneladas; Portugal (45.820 t) y en décimo puesto, EEUU con 36.290 toneladas.

En cuanto las características de la producción en estos diez países: En China, con una cosecha que supera los 2,2 millones de toneladas, su principal región de plantación de kiwi se encuentra alrededor del valle central y la zona sur del río Yangtsé. Hay más de cincuenta especies de kiwi cultivadas. Algunas variedades plantadas incluyen variedades del grupo 'chinensis', kiwi de pelo suave; variedad de la familia 'hispidá', kiwi de pelo duro; y variedades tipo 'sedoso' que como bien indica su nombre, son kiwis con pelo suave.

Nueva Zelanda, como segundo productor mundial de kiwi, estadísticamente, su cosecha ronda las 625.000 toneladas. Geográficamente, su zona 'base' es el área Bay of Plenty que aporta el 81% de los kiwis de Nueva Zelanda. Otras áreas en las que también ha plantaciones de kiwi, aunque en menor cantidad, son Waikato, Northland, Auckland, Nelson y Gisborne.

En el continente europeo tenemos al tercer mayor productor de kiwi del mundo, Italia, con una producción que supera las 521 mil toneladas. Por zonas, Lazio, Piamonte, Emilia Romagna y el Veneto son las regiones con mayor número de plantaciones de kiwi. En el área de Lazio hay contabilizadas 12 mil hectáreas; en Emilia Romagna, 11 mil ha; en el Piamonte 858 hectáreas y en el Veneto 522 hectáreas. Por variedades, el kiwi verde Hayward es el más cultivado, seguido del Hort16A, el kiwi amarillo Jinto y Summer kiwi.

En cuanto al resto de países, en Grecia, el kiwi se cultiva en muchos lugares pero la región de Pieria sigue siendo la principal zona de producción, y la variedad predominante y casi exclusiva es el kiwi verde Hayward. En



Grecia, Irán, Chile, Turquía, Francia, Portugal y EEUU completan el TOP10 de los mayores productores de kiwi. / ARCHIVO

La superficie mundial de kiwi supera las 270.000 hectáreas, según las últimas estadísticas realizadas por la FAO disponibles en 2022

estos últimos años, su potencial productivo ha aumentado de manera notable, convirtiéndose en el segundo país europeo por volumen. Este incremento se debe al arranque de plantaciones de cítricos y melocotón y la apuesta por el kiwi, que ha demostrado ser más rentable y una buena alternativa para la fruticultura helena.

En Irán, su producción de kiwi se asienta en las variedades *Actinidia deliciosa* (kiwi de pulpa verde), concretamente Hayward, y el kiwi de pulpa amarilla Hort16A. Desde el punto de vista geográfico, la región del Mar Caspio en las provincias del norte de Irán es donde se concentran la gran mayoría de las plantaciones debido a la idoneidad de las tierras y del clima. Las provincias de Guilan, Mazandaran y Golestan también son conocidas por sus producciones de kiwi, aunque con menor potencial en volumen de cosecha.

Según los datos estadísticos de la FAO, en 2020 la producción de kiwi de Chile alcanzó las 158 mil toneladas. Chile es uno de los mayores exportadores de kiwi en el mundo, siendo su principal mercado Europa, seguido de América del Norte, América Latina, Oriente Medio y Extremo Oriente. Históricamente, el kiwi llegó a Chile en 1976 y las primeras plantaciones se crearon en 1978. Con el desarrollo del uso del kiwi, Chile cuenta hoy con más de 11.000 hectáreas plantadas.

Turquía ocupa el séptimo puesto en el ranking mundial de productores de kiwi, con una



El kiwi verde Hayward es la variedad más cultivada a nivel mundial. / ARCHIVO

cosecha en 2020 de setenta y tres mil toneladas. La mayoría de las plantaciones turcas se encuentran en la región del Mármara, especialmente en los alrededores de Yalova, y en la región del Mar Negro, en los alrededores de Ordu y la provincia de Rize.

Volviendo al continente europeo, tenemos a Francia en el octavo puesto del ranking mundial. A pesar de que, en los últimos años, su peso productivo ha decrecido, se mantiene como el tercer país productor en Europa por detrás de Italia y Grecia, y seguido muy de cerca por Portugal. En la región de Occitania es donde se concentran las mayores plantaciones de kiwi, con el departamento del Adour como referente, que cuenta además con el sello de calidad 'Kiwi de l'Adour IGP'.

En la Península Ibérica tenemos a Portugal como otro productor importante de kiwi y que ocupa el noveno puesto en este ránking mundial, según la FAO. La producción de kiwi se encuentra en las regiones de Entre-Douro e Miño y el litoral de Beira (al noroeste del país), siendo Hayward la variedad más cultivada. Históricamente, la introducción del kiwi se produjo en la década de 1970 y sigue siendo uno de los principales productos básicos en Portugal.

Cerrando esta lista de los 10 principales productores de kiwi se encuentra EEUU. Su producción se concentra principalmente en California debido a su idoneidad para las regiones climáticas.

■ LOS KIWIS MÁS POPULARES

Siguiendo con los ránking, gracias a TasteAtlas - World Food Atlas tenemos las cinco variedades de kiwi más populares entre los consumidores de todo el mundo.

Desde Grecia llega el kiwi Spercheios. Esta variedad de kiwi se cultiva en las fértiles llanuras del valle del río Spercheios, en la prefectura de Phthiotis. Aunque los kiwis suelen necesitar un suelo bien drenado para crecer, este tipo de kiwi se ha adaptado bien al clima cálido de la región y a los altos niveles de precipitación. A pesar de su sabor característico, el kiwi Sperchiou aún no es tan popular como otras variedades griegas, principalmente debido a su elevado precio y a la falta de promoción. Sin embargo, esta situación está cambiando y el kiwi Sperchiou está obteniendo el reconocimiento que merece. Se distingue por su piel marrón fácil de pelar y su pulpa jugosa y delicadamente perfumada. El sabor de los kiwis Sperchiou es un equilibrio perfecto entre

lo dulce y lo ácido, lo que hace que esta fruta se disfrute mejor en diversas ensaladas de frutas, batidos saludables o con un sabroso yogur griego.

En el 'Belle Paese' (Italia) destaca el Kiwi Latina. Introducido por primera vez en la zona de Pontino en los años 70, el kiwi Latina es una fruta fresca de la especie *Actinidia deliciosa*, de la familia Hayward y producida en las provincias de Latina y Roma. El kiwi de Latina es conocido por su gran cantidad de antioxidantes y es especialmente apreciado por su alto contenido en vitamina C. Cuando está completamente maduro tiene un característico sabor dulce y ácido y un delicioso aroma afrutado.

En la isla de Córcega tenemos el kiwi 'corso', una variedad francesa originaria del departamento de Haute-Corse. Esta fruta pertenece a la familia del kiwi Hayward, su forma es ovalada, tiene una piel peluda de color marrón-verde y una pulpa verde brillante salpicada de pequeñas semillas negras. Su sabor es dulce y ligeramente ácido, mientras que su textura es jugosa y suave. El kiwi se recoge solo cuando está maduro y se envasa en paquetes sueltos o en bandejas. En Córcega hay una larga tradición de cultivo de árboles frutales, y el cultivo del kiwi comenzó en los años 70.

En el país vecino también destaca el kiwi de l'Adour, cultivado en Las Landas, al suroeste de Francia, en el departamento de los Pirineos Atlánticos. Cuando está maduro, su textura es jugosa y se deshace en la boca, y su pulpa es de color verde brillante, intensamente perfumada y de sabor ligeramente ácido. En el exterior, su piel es típicamente de color marrón a verde y está cubierta de delicados pelos sedosos en toda la superficie. Su gran sabor y textura se deben al clima de la región: a finales de otoño se producen heladas que permiten cosechar los kiwis con un contenido de azúcar superior al habitual.

Y, por último, volvemos a Grecia para destacar el quinto kiwi más popular a nivel mundial, según TasteAtlas. Se trata del kiwi de Pieria. El delicioso kiwi de Pieria se cultivó por primera vez en 1973 en las llanuras de Pieria, y mostró una asombrosa adaptabilidad al microclima de esta región enclavada entre el monte Pierus y el monte Olympus. La composición del suelo y las técnicas de cultivo son los dos factores más importantes que contribuyen a la alta calidad de esta fruta y a su capacidad de conservación, hasta nueve meses después de la cosecha. Este kiwi, reconocido por sus características distintivas y su delicado aroma exótico, se la conoce también como "la fruta del Olimpo". El kiwi que se cultiva en las llanuras de Pieria es la variedad Hayward. Tiene una piel verde rojiza y una pulpa especialmente jugosa y de color verde pálido.