

► 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