

FEDEMCO

# “La sostenibilidad se está imponiendo sobre cualquier otro parámetro de decisión”

*Aunque la relación entre la madera y los cítricos viene de décadas, no podemos considerar que se trata de una relación anclada en el pasado, sino que se actualiza en cada campaña gracias a la capacidad innovadora de un sector; representado por Fedemco, que sabe adaptarse a las necesidades y demandas tanto de los clientes profesionales como de los consumidores finales.*

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

**Valencia Fruits.** Un año más los envases y embalajes de madera van a ser una opción para el transporte y puesta en punto de venta de los cítricos españoles, ¿qué relación mantienen los cítricos y el envase de madera?

**Fedemco.** La madera es la solución sostenible para el envase cítrico y la opción de garantía para su transporte a corta, media y larga distancia. El envase de madera de Fedemco es el tradicional, el de siempre. Es el que el cliente final espera encontrar en el mercado, esto implica una responsabilidad aumentada. Cada año nos tenemos que esforzar en mejorar precios, formatos, medidas, diseños llamativos. En definitiva, trabajamos con sistemas productivos que garanticen la calidad, la seguridad y el precio que el mercado demanda.

**VF.** ¿Qué tipos de envases son los que más demanda el sector cítrico?

**Fedemco.** Los cítricos cuentan con una barrera natural, una piel fuerte lo que permite su comercialización a granel o con sistemas de mallas. Los envases de madera Fedemco que más se demandan son, por lo general 4 kg para gourmet/premium, 10 kg el tradicional 40X30 cm, para limón o mandarina, y el de 12 kg a 15 kg para la naranja. Las unidades de venta de mandarinas en barquetas de madera es un formato que está creciendo casi exponencialmente, una muestra más de la preferencia del consumidor por este material natural



Enrique Soler, presidente de Fedemco, y Memén Cerveró, directora de Marketing. / RF

y sostenible. El tamaño unidad de venta se divide entre los conocidos pitufos® de 1 y 2 kg, que se crean en líneas que fabrican una media de 3.800-4.000 unidades hora, y las cestas de madera desenrollada, que van de los 200 gramos al kilo y cuyas líneas de producción ofrecen un rendimiento muy elevado.

**VF.** ¿Qué adaptaciones han realizado en sus catálogos las empresas de Fedemco para atender tanto las demandas del consumidor como los requisitos de la nueva legislación?

**Fedemco.** Con la nueva ley en ciernes y las posibles prohibiciones en cuanto a otros materiales, los asociados de Fedemco están desarrollando envases cada vez más pequeños, para cubrir toda esa gama de productos de menos de 1 kg, cada vez con más demanda en el punto de venta, que van refrigerados y que han de soportar humedad y cambios de temperatura.

**VF.** ¿Qué cualidades de los envases de madera son las que más valoran los clientes profesionales?

“La madera es la solución sostenible para el envase cítrico y la opción de garantía para su transporte”

“La empresa que quiera reducir de una manera considerable el CO<sub>2</sub> que genera debe usar envases de madera”

**Fedemco.** Los clientes profesionales buscan, como siempre, precio y garantías. En cuanto al precio, los asociados de Fedemco trabajan muy duro y expresan cada proceso en la cadena de producción para alcanzar un precio de mercado competitivo. En cuanto a las garantías, la madera tiene unas cualidades que le ponen en la cabeza de cualquier ranking. Imagen premium y natural; propiedades antibacterianas e higiénicas; formatos estándar o a medida; resistencia al frío y a la humedad; fortaleza estructural para largas distancias, preenfriado más rápido... Ahora mismo estamos comprobando como la presión social decanta las búsquedas de envases hacia el material sostenible de verdad y rechazando las propuestas de

otros materiales. La sostenibilidad se está imponiendo sobre cualquier otro parámetro de decisión. Lo sabemos, sale hasta en la promoción de los productos, en los anuncios podemos escuchar argumentos como “hemos conseguido reducir un X% de emisiones de CO<sub>2</sub> y vamos a seguir trabajando para alcanzar un X% mayor”. Es decir que el comprador final quiere comprar sostenible. Las marcas saben que cada vez hay más conciencia medioambiental y que el envase en el que se vende su producto debe ser un aliado estratégico. Cualquier empresa que quiera reducir de una manera considerable el CO<sub>2</sub> que genera debe usar envases de madera.

**VF.** ¿Y los consumidores?

**Fedemco.** Como acabamos de comentar los consumidores cuentan con altavoces sociales y líderes de opinión que dan voz a sus demandas y que obligan a las grandes marcas a escuchar y tomar parte. En Fedemco sabemos que los consumidores piden más. Un alimento no solo tiene que calmar su hambre; tiene que hacer más por el entorno rural y social en el que se crea; tiene que ser más sostenible, más ecológico, más funcional. Ya no solo sirve envasar el producto, el packaging habla de sus valores, ha de encajar con el estilo de vida del comprador final.

**VF.** ¿Qué objetivo persiguen las últimas innovaciones diseñadas por los socios de Fedemco?

**Fedemco.** Los asociados de Fedemco se encuentran en proceso de innovación constante, nuevos biomateriales de fibras de madera, nuevos formatos más atractivos y ligeros, nuevos sistemas de producción, de recuperación, reciclaje de los envases... Cada asociado es una incubadora de ideas y propuestas, donde no solo encontramos sostenibilidad medioambiental sino también sostenibilidad social y económica.

Nuestro sector, como cualquier otro, crea subsectores a su amparo. Y, además, maravillosamente, crea bosques sostenibles que ofrecen trabajo y futuro a la población rural, genera riqueza y refuerza la percepción del valor del producto local. La mayoría de los asociados de Fedemco comenzaron siendo las serrerías cercanas a los campos y se han transformado en grandes industrias.

## Soluciones AgroFresh para la desinfección y lavado de los cítricos

► AGROFRESH.

El lavado y la desinfección de los cítricos son los primeros pasos esenciales de la postcosecha y AgroFresh, empresa innovadora AgTech y líder mundial en soluciones postcosecha, ofrece una amplia variedad de detergentes y desinfectantes que ayudan a ofrecer frutas y verduras más limpias y seguras.

El uso de detergentes es fundamental para una salud completa y segura de las frutas durante la postcosecha. Los detergentes biodegradables FreshStart™ están especialmente diseñados para la limpieza de frutas. Ayudan a eliminar partículas de la super-

ficie de los frutos y facilitan la protección de los frutos frente a las principales enfermedades postcosecha. FreshStart™ Clean es una solución que proporciona limpieza de frutas con bajo impacto en el medio ambiente. FreshStart™ Clean Plus, enriquecido con un conservante de grado alimenticio, facilita la limpieza exhaustiva de las frutas. Por último, FreshStart™ Clean OP, detergente biodegradable con Ortofenilfenol, es ideal para el tratamiento fungicida de cítricos por cortina de espuma o inmersión. Por otro lado, FreshStart™ Clean Pack es una solución para la limpieza de envases en centrales hortofrutí-



colas que posee un elevado poder de limpieza y un bajo grado de generación de espuma.

Los desinfectantes de frutas FreshStart™ se degradan rápidamente sin dejar residuos. Pueden ayudar a reducir los contaminantes en el tratamiento del agua y hacer que el uso del agua sea más eficiente y menos costoso. Son indispensables para los sistemas de extensión del uso y tratamiento de agua. FreshStart™ Disinfect 25-5 y FreshStart™ Disinfect 25-15 son productos a base de peróxido de hidrógeno y ácido peracético

que ayudan a la desinfección del agua de lavado en contacto con frutas. Suponen una valiosa herramienta para la desinfección bacteriana del agua en contacto con la fruta con un alto nivel de eficacia.

Además, los desinfectantes y la mayoría de detergentes que ofrece AgroFresh han sido certificados por CAAE para su compatibilidad con la producción ecológica en la Unión Europea.

Para la aplicación de estos detergentes y desinfectantes, AgroFresh ofrece un sistema de

alta sostenibilidad para el lavado, desinfección y enjuague de la fruta con un mínimo consumo de agua llamado Control-Tec™ Applicator Washer. Este sistema contribuye a reducir el consumo de agua hasta en un 90% en comparación con los sistemas convencionales. Asimismo, Control-Tec™ Disinfectant es un sistema de pulverización para la desinfección de centrales y cámaras. Ideal para la desinfección de atmósferas y superficies mediante equipos instalados en la planta. Su programación automática facilita la aplicación de desinfectantes en cualquier momento, independientemente de la disponibilidad del personal u otros recursos.

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.