

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS SANOS, DISPONIBLES Y ASEQUIBLES PARA TODOS



Foto: UNILEF, VLAM, ASEPPI

En los últimos cien años, se han producido grandes avances en la producción agrícola, como la mejora de las variedades y el desarrollo de productos fitosanitarios, fertilizantes y de riego que han propiciado un mayor rendimiento de los cultivos. Sin embargo, en este mismo período, la población mundial prácticamente se ha cuadruplicado respecto a principios del siglo XX¹.

Ante la tendencia de crecimiento de la población mundial, los científicos prevén que, en 2030, las necesidades mundiales de agua aumentarán un 30%², la demanda energética crecerá un 50%³ y los requisitos alimentarios globales aumentarán un 50%⁴.

Asegurar las futuras fuentes de alimentación del continente se está convirtiendo rápidamente en un tema de

común interés. Los gobiernos locales están trabajando activamente para establecer sus prioridades alimentarias de las próximas dos décadas, y han identificado las siguientes áreas:

- Nutrición y alimentación saludable
- Control del despilfarro de alimentos
- Una producción, un consumo y una huella de carbono sostenibles
- Disponibilidad, asequibilidad y necesidad de establecer una nueva relación de los consumidores con los alimentos

El sector de las hortalizas transformadas está respondiendo a esos desafíos y propone una serie de soluciones.

1 NUTRICIÓN – VENTAJAS DE LAS HORTALIZAS ENLATADAS Y CONGELADAS

En la mayoría de los países europeos, el consumo de verdura sigue siendo bajo y no suele alcanzar la ingesta mínima recomendada por la OMS de 400 g de fruta y verdura al día.

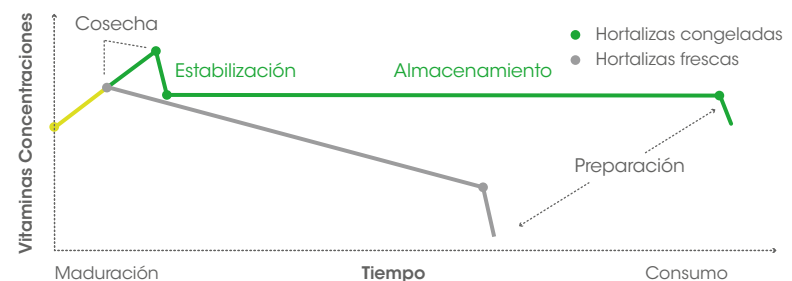
Las hortalizas presentan su máximo valor nutritivo inmediatamente después de su recogida en el campo o la huerta, momento en el que tienen abundancia de vitaminas y minerales. Desde el momento en el que se cosechan, las hortalizas empiezan a perder nutrientes, vitaminas y calidad.

Congelándolas o enlatándolas⁵ poco después de cosecharlas, las hortalizas mantienen su madurez y conservan la mayor parte de sus nutrientes y vitaminas, con todas sus propiedades beneficiosas. Las hortalizas congeladas y enlatadas son el complemento a los productos frescos y pueden contribuir de manera sustancial a conseguir una dieta saludable y a cumplir con la recomendación de ingerir 'cinco al día'.

Según Andre Huyghebaert, profesor emérito del Departamento de Seguridad y Calidad Alimentaria de la Universidad de Gante y presidente del Comité Científico de la Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria de Bélgica:

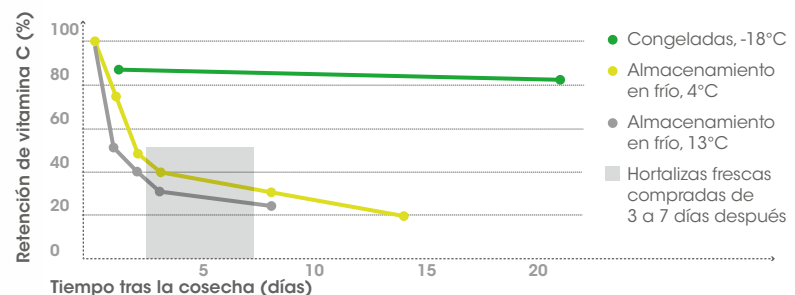
"Aunque solemos tomar como referencia las hortalizas 'frescas de la huerta', la práctica ha demostrado que las hortalizas frescas que se venden en las tiendas no siempre son tan frescas como las de la huerta. Los estudios científicos han aportado suficientes pruebas de que las hortalizas congeladas y enlatadas conservan más nutrientes que muchas de las frescas que se venden en los comercios. Las hortalizas congeladas y enlatadas nos ayudan en gran medida a ingerir los nutrientes esenciales que necesitamos cada día."

En un estudio independiente realizado por el INRA⁶, se analizó la evolución que experimentan las vitaminas desde el momento de la cosecha hasta su paso por la cadena de suministro de hortalizas frescas y procesadas (congeladas y enlatadas):



Fuente: INRA

Analizando más específicamente la vitamina C de las judías verdes, se compararon las pérdidas que se producen en los productos frescos refrigerados con las pérdidas de los productos congelados al pasar cierto tiempo:



Fuente: Universidad de Gante, Bélgica



Foto: UNILEVER/AM, AGFPN

¹ Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de las Naciones Unidas (2008)

² Instituto Internacional de Investigaciones sobre Políticas Alimentarias (IIPA)

³ Agencia Internacional de Energía (AIE)

⁴ Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

⁵ Al hablar de "enlatadas" nos referimos tanto a las hortalizas conservadas en latas como en frascos de cristal

⁶ INRA (Instituto Nacional de Investigación Agronómica de Francia): Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

2 DESPILFARRO DE ALIMENTOS

Centro Científico del Gobierno del Reino Unido
"The Future of Food and Farming" 2011

"Se calcula que hasta el 30% de los alimentos que se producen en todo el mundo se pierde antes de llegar al consumidor. Algunas estimaciones sitúan este porcentaje en el 50%."

LAS HORTALIZAS CONGELADAS Y ENLATADAS PUEDEN AYUDAR A REDUCIR EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS:

1. Las partes no aprovechables de las hortalizas se desechan en el campo

En la mayoría de los casos, las hortalizas que se cultivan para ser congeladas o enlatadas pasan por una primera fase de preparación en el campo y durante su cosecha, en la que se les retiran los desperdicios y las partes no deseadas, que se dejan en el campo para servir de abono al suelo: se extraen los guisantes de las vainas, se cortan las hojas de las zanahorias y los floretes de la coliflor se separan del tallo y las hojas.

Al entrar en la fábrica de procesado, las partes no aprovechables de la planta se cortan inmediatamente y se emplean en otros usos; por ejemplo, se utilizan para los piensos animales, se devuelven al campo tras la compostación o se aprovechan para obtener energía en fábricas de biometanización.

Para cuando llegan a los clientes, se han eliminado todas las partes no aprovechables de la planta, de manera que solo los elementos comestibles llegan a la tienda, que es lo que se lleva el consumidor a casa.

2. Se evitan pérdidas durante el almacenamiento en la cadena alimentaria

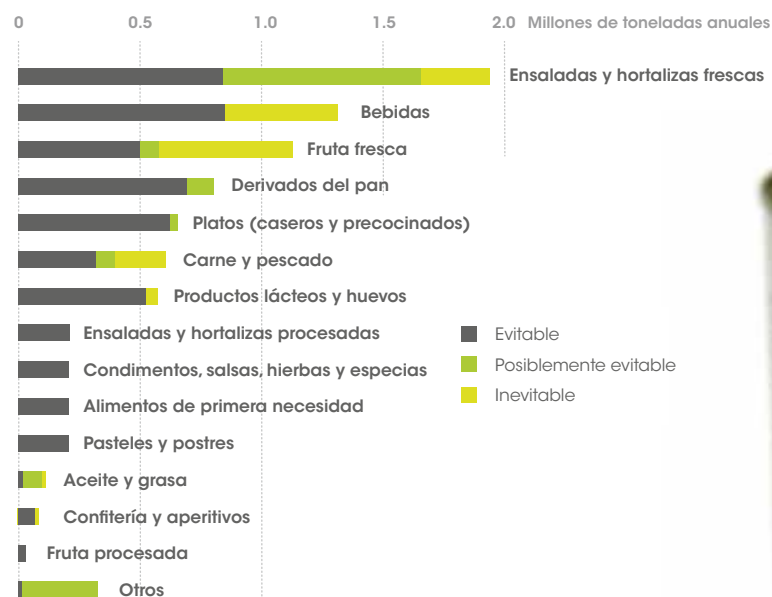
La mayoría de las hortalizas congeladas o enlatadas se procesa el mismo día de la cosecha (los guisantes suelen tardar menos de 150 minutos). De esta forma, no se producen pérdidas debido al deterioro del producto durante el almacenamiento en las instalaciones del productor o del distribuidor ni en el hogar del consumidor.

3. Menos pérdidas en el hogar

Según los datos disponibles, en la actualidad se desperdicia⁷ hasta un tercio de los alimentos comprados y una parte importante de esas pérdidas se produce en el hogar.

Las hortalizas congeladas y enlatadas ya vienen peladas y cortadas (no se producen pérdidas por partes no aprovechables durante la preparación), son más duraderas y pueden consumirse en cualquier momento en cómodas porciones. Tampoco hay desperdicios por deterioro del producto.

Volumen de alimentos y bebidas desperdiciados en 2009 en el Reino Unido (del total de 8,3 millones de toneladas), clasificados por categoría de alimentos



Fuente: Desperdicio doméstico de comida y bebida en el Reino Unido, WRAP, 2009

⁷ Informe de WRAP sobre despilfarro de alimentos, abril de 2008



3 UNA PRODUCCIÓN, UN CONSUMO Y UNA HUELLA DE CARBONO SOSTENIBLES

Producción de temporada

Las hortalizas congeladas y enlatadas proceden de cosechas de temporada, cultivos en el exterior que maduran al sol durante el período de cultivo óptimo y su cosecha, en el día pertinente. En la mayoría de los casos, estas cosechas se producen en rotación con otros cultivos de valor.

Producción local

Las fábricas de congelación y enlatado de hortalizas suelen estar en lugares con fácil acceso a los campos de cultivo.



Emisiones de CO₂ generadas durante la producción

Según varios estudios del sector, se calcula que la media de emisiones de CO₂ de las hortalizas transformadas se sitúa en torno al 0,7 kg de CO₂ por kilogramo de producto final⁸, lo que significa que este sector es uno de los que menos emisiones producen.

Equivalente medio europeo de CO₂ por kg de alimentos distintos⁹:

- Ternera: 22,1 kg, equivalente de CO₂ por kg
- Cerdo: 7,5 kg, equivalente de CO₂ por kg
- Ave: 4,9 kg, equivalente de CO₂ por kg
- Leche: 1,4 kg, equivalente de CO₂ por kg



Foto: UNILET/VIAM, AGFRN

4 DISPONIBILIDAD Y ASEQUIBILIDAD

Disponibles, asequibles y accesibles

Las hortalizas congeladas y enlatadas son asequibles para todos los bolsillos y permiten consumir productos de temporada, nutritivos y de alta calidad en cualquier momento del año, y ofrecer así a los clientes una excelente relación calidad-precio.

Según un estudio del INRA¹⁰ de 2007, entre 1960 y 2005, el aumento del precio de las hortalizas procesadas ha sido un 40% menor que la media de los demás alimentos.

Recognition and better Communication

Hoy en día, muchos gobiernos, comercios y consumidores europeos desconocen el potencial de las hortalizas congeladas y enlatadas para ofrecer gran variedad de alimentos a precios competitivos:

- con escaso impacto sobre el medio ambiente
- elaborados con productos de temporada
- que presentan alto valor nutritivo y pueden contribuir a mejorar la dieta

Convendría que se reflexionara más sobre este hecho y se tuviera en cuenta en las próximas iniciativas políticas y campañas públicas de comunicación. Solo así se conseguiría dar más visibilidad y protagonismo a un sector que se esfuerza por responder a las dificultades.



European Association of Fruit and Vegetable Processors
Boulevard Saint-Michel 77-79, B-1040 Brussels
Phone +32 (0)2 740 29 68, Fax +32 (0)2 732 51 02
profel@agep.eu, www.profel-europe.org
www.easyvegetables.com

⁸ Cifra facilitada por un grupo de empresas, ante la falta de cifras oficiales de las autoridades nacionales e internacionales o de organismos independientes

⁹ Fuente: Centro de investigación conjunta de la Comisión Europea: evaluación de la contribución del sector ganadero a la emisión de gases de efecto invernadero. http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/exec_sum_en.pdf

¹⁰ INRA (Instituto Nacional de Investigación Agronómica de Francia): Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

Este informe está impreso a doble cara en papel "Cocoon silk". Este es un papel reciclado 100% y certificado por el FSC (Forest Stewardship Council / Consejo de Administración Forestal). La certificación FSC asegura los productos madereros que provienen de bosques gestionados de manera responsable y sostenible. Durante el proceso de certificación FSC, el origen del producto es verificado durante toda la cadena comercial hasta el que llega al usuario final. Los tintas utilizadas en la impresión de este informe son tintas de origen vegetal. En estos tintas los aceites derivados del petróleo son sustituidos por aceites vegetales.

