Los supermercados piden menos mermas y más vida en el lineal

Hay tendencias claras, sobre todo en los supermercados alemanes, a reducir el número máximo de materias activas. Y también restricciones bien conocidas como el tercio de los LMRs. "Si la fruta no está bien recubierta, se incrementa la pérdida de peso, aparecen manchados en la piel, daños por frío, envejecimiento. El recubrimiento se emplea para evitarlo"

Bajo el título 'Evolución de las estructuras comerciales y nuevas tendencias verdes en la Unión Europea' Citrosol ha celebrado con éxito un webinar que ha despertado gran interés entre el público profesional. Por un lado, el conocido consultor Paco Borrás ha descrito cuáles son las **'Nuevas tendencias en la distribución y consumo en Europa'**, y por el otro lado Benito Orihuel por parte de Citrosol ha presentado una nueva solución de química verde con alta eficacia en el control del podrido en cítricos.

Paco Borrás es actualmente consultor senior tras una larga etapa hasta 2017 como director comercial de Anecoop. Su ponencia ha abordado temáticas de plena actualidad referidas a las tendencias de las cadenas de distribución en Europa. *"¿Qué piden los supermercados a los proveedores?"*, preguntaba Borrás para a continuación citar la vida útil y la reducción de las mermas, estrechamente ligadas a los tratamientos poscosecha, y completar la lista con demandas en términos de trazabilidad, seguridad alimentaria, cumplimiento de la legislación laboral, auditorías sociales, sostenibilidad, planificación, lealtad *("cuando haya dificultad para tener*

producto, que el supermercado lo obtenga”, detallaba) y sabor *(“cada vez pesará más”).*

Borrás insistía en que durante la operativa del día a día las cadenas *“valoran frescura y vida comercial para no tener pérdidas en el lineal, rapidez, menos mermas, innovación, bio y residuo cero, IV y V gama, y normativas de calidad y auditorías”*.

A partir de ahí el ponente radiografió la penetración de las cadenas en los diferentes mercados europeos desde el arco mediterráneo, Centro Europa, Islas Británicas, Escandinavia y Europa del Este. En muchos de esos países se detecta una germanización en la distribución a través de los discount alemanes, pero no en todos los casos. Otra tendencia está en la concentración empresarial, así las 20 **primeras cadenas en 2011 facturaban en Europa el 43,6% del total, en 2017 ya ascendía el porcentaje al 49,4%.**

En el top 10 de las cadenas de distribución, según cuota europea están Lidl, Carrefour, Aldi, Tesco, Edeka, Rewe, Auchan, Leclerc, Metro y Sainsbury. Se completa hasta el top 20 con Intermarché, Ahold, Walmart, Mercadona, X5 Retail, Coop, Casino, Magnit, Migros, Système.

Borrás reconoció que no se puede pronosticar cómo será el futuro en los próximos años, aunque sí subrayó que hay tendencias claras entre los supermercados, sobre todo, alemanes, a reducir el número máximo de materias activas. Y también restricciones bien conocidas como el tercio de los LMR´s.

Atención a los recubrimientos VEGETALES

Benito señalaba que: “*Si la fruta no está bien recubierta, se incrementa la pérdida de peso, aparecen manchados de piel, daños por frío, envejecimiento. El recubrimiento se emplea para evitarlo”*.

En este sentido, Citrosol dispone de dos nuevos recubrimientos como son PlantSeal® y PlantSeal® Shine Free que logran elevadas eficacias en control de la pérdida de peso, lo que se traduce en un incremento de la vida comercial y en una diminución del deterioro de la piel, ya sea por envejecimiento, por cansado de piel o por frío.

Tradicionalmente tanto en cítricos como en manzanas dado que no habían recubrimientos certificados para producción ecológica no se utilizaban recubrimientos. En consecuencia, estos frutos BIO envejecen más rápidamente que los frutos convencionales. El área de I+D+i de Citrosol ha trabajado mucho en el desarrollo de estos dos recubrimientos vegetales Plantseal® y Plantseal® *shine-free*, y en muchos aspectos y prestaciones han resultado ser los mejores recubrimientos de Citrosol.

El envejecimiento de los frutos es en buena medida consecuencia de la pérdida de agua, manifestada como la pérdida de peso de los frutos. Con esta segunda piel, constituida por estos

recubrimientos, se reduce y se alarga así la vida comercial de los frutos. Esta es una de sus grandes ventajas, Plantseal® es quizá en la actualidad el recubrimiento que mayor control ejerce sobre la pérdida de peso del mercado. Y Plantseal *shine-free*® ejerce mayor control que la mayoría de ceras standard. Adicionalmente son muy eficaces en el control de los manchados por Daño por Frío (Chilling Injury) que se producen en los transportes frigoríficos de cítricos entre continentes, y en los almacenamientos frigoríficos prolongados.

Además, ambas ceras son totalmente compatibles con cualquier materia activa fungicida, tanto convencional como de química verde. En el caso de los cítricos el podrido es la causa principal para las pérdidas postcosecha tanto a la llegada a los “depots” como en los lineales de los supermercados. En consecuencia, esta compatibilidad tiene gran relevancia.

En resumen, los tratamientos alternativos ‘sin residuos’ son efectivos si hay una correcta desinfección en la lavadora y un buen encerado; sin olvidar una adecuada recolección que minimice las heridas durante la cosecha y una óptima limpieza y desinfección en el almacén. *“Son elementos fundamentales para conseguir llegar a destinos lejanos utilizando solo química verde”*, finalizaba Benito Orihuel.