

EL EQUIPO

LIFE+ Cero Residuos consta de ocho socios provenientes de dos Estados miembros de la UE: España y los Países Bajos. El consorcio se compone de una universidad y una serie de empresas y centros de investigación especializados en la producción, análisis, conservación, certificación y comercialización de la fruta.



Los integrantes del consorcio

- ❖ Universidad de Zaragoza
- ❖ Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei
- ❖ Zerya producciones sin Residuos, S.L.
- ❖ Seipasa, S.A.
- ❖ Lafuente Tomey, S.L.
- ❖ Finca Valleluz, S.L.
- ❖ Top B.V.
- ❖ Transfer LBC, S.L.

LIFE+ CERO RESIDUOS

El proyecto “Cero Residuos”, co-financiado por el programa LIFE + de la Unión Europea, se desarrolla entre julio de 2013 y junio de 2017. Tiene como principal objetivo mejorar la sostenibilidad y la calidad de la producción de fruta de hueso para crear un sector más competitivo y más saludable.

¿Por qué frutas de hueso?

Los métodos de producción de cero residuos están ya ampliamente extendidos en la producción de vegetales. Sin embargo, estos métodos no están disponibles todavía para la producción de fruta de hueso.



El proyecto se someterá a un proceso de certificación Cero Residuos para garantizar eficientes y consistentes métodos de producción. Así, se desarrollará un certificado que sólo se puede obtener si la producción cumple con los requisitos del cultivo libre de residuos.



¿QUÉ ES CERO RESIDUOS?

Hoy en día, los consumidores demandan la máxima calidad en los productos que compran, así como que éstos sean saludables y producidos de una manera respetuosa con el medio. Los mercados, por su parte, han reaccionado a estas demandas instando a proveedores a adoptar métodos de producción más sostenibles.



En este contexto se encuadra la metodología Cero Residuos, que introduce adaptaciones en la cadena de suministro de forma integral, desde la producción de la fruta hasta la aceptación del consumidor, pasando por su conservación, promoción en el mercado y la elaboración de productos derivados.



OBJETIVOS

❖ **Asegurar la misma o mejor calidad de la fruta a través del desarrollo de la metodología de Cero Residuos.**

PRODUCT	STORAGE TIME	Carotenoid content (mg/100g)	mean ± d.s.
APRICOT Kou	0 days		3,34 ± 0,00
	10 days/0-1°C		3,54 ± 0,28
	10 days/0-1°C + 2 days/21°C		4,51 ± 1,21
NECTARINE 603	0 days		1,40 ± 0,00
	10 days/0-1°C		1,20 ± 0,13
	10 days/0-1°C + 2 days/21°C		1,46 ± 0,08
FLAT PEACH LIFE-3	0 days		0,34 ± 0,05
	10 days/0-1°C		0,45 ± 0,05
	10 days/0-1°C + 2 days/21°C		0,60 ± 0,13

❖ **Abordar problemas ambientales como el uso excesivo de plaguicidas, la degradación del suelo y la contaminación de las aguas subterráneas a través de prácticas como la gestión integrada de plagas.**

❖ **Mejorar la vida útil post-cosecha mediante la aplicación de innovadores embalajes micro-perforados y el uso de atmósferas controladas.**



❖ **Disminuir los residuos de fruta generados debido a las imperfecciones de calidad por medio de nuevas técnicas. De esta manera, la fruta tratada se convierte en un producto interesante para las fábricas de alimentos para bebés y puede dar lugar a nuevos canales de venta.**



Participantes:



ZER residues

Hacia una producción y cadena de suministro sostenible para fruta de hueso



www.ceroresiduos.eu