



El proyecto Life Cero Residuos lleva al Congreso de Fruta de Hueso de Murcia fórmulas de producción más sostenibles, más saludables y con mayor calidad

Este programa contempla la reducción del uso de pesticidas mediante una metodología que plantea una gestión integrada de las plagas para evitar la contaminación de las aguas subterráneas y la degradación del suelo

Cero Residuos fija la gestión de la fruta de hueso desde el tratamiento antes de la cosecha hasta la generación de subproductos de calidad que sirvan para incrementar la rentabilidad de los productores y para dar respuesta a las demandas de los mercados

Responsables del proyecto Life Cero Residuos participarán mañana jueves en la jornada técnica del Congreso de Fruta de Hueso de Murcia para exponer las fórmulas que están desarrollando con el objetivo de mejorar la sostenibilidad y la calidad de la fruta de hueso para contribuir a crear un sector más competitivo y con producciones más saludables. Cero Residuos, que está cofinanciado por el programa Life de la Comisión Europea, está aplicando una metodología que se contempla en todos los procesos de producción de este tipo de frutas, desde antes de su cosecha hasta su comercialización y destino final. De este modo, se están realizando adaptaciones en el procesamiento de la material prima, en la conservación tras la recogida y en la elaboración de derivados y su promoción en el mercado.

Una de los retos de esta iniciativa reside en la mejora de aspectos ambientales relacionados con la producción en general. En el programa de actuaciones se plantea la racionalización y reducción del uso de pesticidas y la adopción de tecnologías alternativas, sobre todo en la gestión de plagas. Con ello se evitará la contaminación de las aguas subterráneas, la degradación de los suelos y se limitarán los desechos alimentarios.

Otra de las líneas de trabajo del proyecto Life Cero Residuos consiste en incrementar la vida útil de la fruta después de la cosecha mediante la utilización de envases microperforados y la aplicación de atmósferas modificadas. Cero Residuos pretende, junto a los retos citados, crear tendencia en la producción de frutas más saludable: con mayor calidad, con mayor atractivo y a un precio competitivo. Todos estos procesos contarán con exhaustivos controles de calidad y certificaciones para garantizar la aplicación de la metodología del proyecto.

Nuevas oportunidades de negocio.

El proyecto Life Cero Residuos contempla nuevas oportunidades de negocio para la fruta de hueso, sobre todo en aquellos casos en los que su aspecto o estado dificulten la venta directa en fresco. Uno de los planteamientos es la obtención de pulpas como subproducto base para la elaboración de alimentos infantiles. La garantía y la certificación de Cero Residuos es un aspecto muy valorado por los productores de comida para niños debido a los elevados requisitos que tiene que cumplir la materia prima.

La tendencia y la responsabilidad de los consumidores evoluciona hacia la calidad, demandando alimentos con una elaboración respetuosa con el medio ambiente, por ello, la distribución y el comercio en general son cada vez más exigentes con los proveedores. El programa Cero Residuos pretende por ello focalizar estas oportunidades de negocio y desarrollar actividades de promoción de estas producciones.

El LIFE 12 ENV/ES/902 Cero Residuos --Del 07/2013-06/2017-- Proyecto co-financiado por el programa LIFE de la Unión Europea. El LIFE es el único instrumento financiero de la Unión Europea dedicado, de forma exclusiva, al medio ambiente. Su objetivo general para el período 2004-2020 es contribuir al desarrollo sostenible y al logro de los objetivos y metas de la Estrategia Europa 2020 y de las estrategias y planes pertinentes de la Unión en materia de medio ambiente y clima.

Para más información: Tansfer LBC (Tel. 93.272.47.90) o a través de espana@transfer-lbc.com
Visítenos en www.ceroresiduos.eu