

La UE prefiere frutas sin residuos de plaguicidas

Una firma valenciana investiga alternativas de producción

14.10.13 - 00:33 - REDACCIÓN | VALENCIA.

Comenta esta noticia | Tweet

Compartir

Recommend 1

0 votos

Una empresa valenciana de biopesticidas participa en un ambicioso e innovador proyecto europeo sobre la producción de fruta de hueso sin residuos químicos que está cofinanciado por la Comisión Europea con un presupuesto superior a los tres millones de euros.

Seipasa trabaja en colaboración con universidades, centros de investigación y empresas privadas de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional. El cometido que desarrolla esta firma valenciana se centra en la aplicación de su sistema global denominado 'R-Free' durante la fase de producción frutícola, lo que se está llevando a cabo en diversas fincas españolas.

Frente a la falta de alternativas en la producción sin residuos de la fruta de hueso, la UE ha dado luz verde al proyecto Life 'Zero Residues', cuyo objetivo es la promoción de sistemas alternativos en la producción de este tipo de fruta, así como en su conservación tras la cosecha, promoción en los supermercados y elaboración de productos derivados.

Esta apuesta por la producción sin residuos ha irrumpido con fuerza en el norte de Europa como una corriente global que demanda una producción agrícola más saludable. Un hecho que unido a recientes escándalos alimentarios ha incrementado la sensibilidad de los consumidores, que exigen productos de calidad, sanos y sin pesticidas, y que además sean respetuosos con el medio ambiente. En concordancia con estas demandas, las cadenas de supermercados han reaccionado y reclaman a los proveedores que adopten métodos de producción más sostenibles.

Hasta ahora, los mayores esfuerzos en este sentido se han centrado en los cultivos hortícolas, donde se han alcanzado desarrollos apreciables. En cambio no sucede de igual modo con las frutas, especialmente en las de hueso (melocotón, nectarina, ciruelo, albaricoque, cereza, etc.), dado que la fruticultura conlleva ciclos vegetativos y manejos asociados que imponen dificultades añadidas.

Uno de los problemas es que los pesticidas permanecen más tiempo adheridos al tejido celular del árbol frutal y no existen suficientes estudios relativos a su degradación. Además la fruta es más sensible a impactos durante el transporte y son alimentos mucho más perecederos: cualquier golpe o imperfección resulta vital desde el punto de vista fitosanitario.



Frutería en el Mercado Central de Valencia. :: JUANJO MONZÓ

Publicidad

TeleTrade

MASTER CLASS
PRESENCIAL
EN BARCELONA Y MADRID

Llámanos al
900 64 90 94

RESERVAR PLAZA