



CER
residuos



El proyecto **LIFE Cero Residuos** es co-financiado por el programa LIFE+ de la Comisión Europea y tiene como **objetivo mejorar la sostenibilidad** y la **calidad de la producción de fruta con hueso** para crear un sector más **competitivo y más saludable**.

El proyecto ha desarrollado la metodología **Cero Residuos (CR)** la cual se aplica a todos los procesos con el fin de producir, preservar y comercializar los productos libres de residuos químicos. La metodología incluye adaptaciones en el procesamiento de la fruta, la conservación durante la post-cosecha, la elaboración de productos derivados y la promoción en el mercado

Racionalización del uso de pesticidas químicos

- No se usa un calendario preestablecido de tratamientos
- Se aplican tratamientos curativos con criterios de especificidad

Adopción del uso de tecnologías alternativas

- Se utilizan productos de origen biológico o botánico para combatir enfermedades y plagas
- Se potencia la resistencia natural de los árboles con la nutrición

• Técnicas pre-cosecha

El proyecto utiliza una estrategia holística en la que se vigila de cerca la salud del suelo y la nutrición vegetal para maximizar la expresión varietal de resistencias y utilizar menos tratamientos, lo que potencia la aparición de insectos benéficos y permite minimizar las intervenciones fitosanitarias.

Variedades producidas:

Melocotón (GC58),
Paraguayo (UFO3),
Albaricoque (Traver, Kou),
Nectarina (603),
Cerezas (Early Bigi, Sonata, Satín)

• La implementación de este proyecto contribuirá a:

1. Mejorar varios aspectos ambientales:

- Reducir el uso de pesticidas
- Evitar la degradación del suelo
- Evitar la contaminación del agua subterránea
- Disminuir los desechos alimentarios

2. Incrementar la vida útil de la fruta después de la cosecha:

- Utilización de nuevos envases micro perforados
- Aplicación de atmósferas modificadas

3. Crear una nueva tendencia en la producción de frutas más saludables:

- Con mayor calidad
- Con mayor atractivo
- A un precio competitivo





• **Técnicas post-cosecha**

ENVASADO:

En el marco de las técnicas de post-cosecha se han medido en primer lugar las tasas respiratorias de las frutas objeto de estudio. De este modo es posible optimizar el número de perforaciones a realizar en los film plásticos utilizados para el envasado.

CONTROL DE CALIDAD:

Desde su recolección y hasta su comercialización se monitorizan los parámetros sensoriales, físico-químicos y microbiológicos. Esto permite conocer los factores limitantes de la vida útil de producto.

OBTENCIÓN DE PULPAS COMO SUBPRODUCTO:

Los frutos CR que por su aspecto visual no son destinados a la venta en fresco se procesan en forma de pulpas para elaborar alimentos infantiles. La garantía CR es un aspecto muy valorado por los “baby-food producers”, dados los requerimientos de calidad exigidos para la materia prima.

• **El consumidor responsable y las oportunidades de mercado**

¿Cuál es la percepción del público sobre el método CR? Se han entrevistado a diferentes públicos en España y en Holanda. Los resultados indican que tanto los expertos como los consumidores coinciden en que fruta de hueso CR puede funcionar, pero falta más información sobre el método y su aplicación a lo largo de la cadena de suministro. Además, el precio de la fruta CR debe ser competitivo, ya que los productos libres de residuos son percibidos inicialmente como costosos y el público no está dispuesto a pagar más.



*El término **cero residuos CR** se refiere a un método de producción agrícola que tiene como objetivo lograr productos con niveles de residuos por debajo del umbral de analítica detectable-MRL-(0,01 ppm). Contrariamente a los alimentos ecológicos, para los que sólo se permite el uso de pesticidas naturales y biopesticidas, la metodología CR se basa en las prácticas de manejo responsables de pesticidas naturales y / o químicos para lograr un producto final sano.*

En resumen, no se espera que el método CR se imponga en el futuro pero está claro que los supermercados son cada vez más estrictos con los proveedores.

Algunas superficies fijan los MRL por debajo de lo regulado. Esto se confirma mediante los análisis de residuos de plaguicidas en alimentos, ya que algunos laboratorios especializados ya incluyen en su formato los niveles de residuo que son aceptados en determinadas cadenas de minoristas.

Esto es ventajoso para las producciones CR porque los productos serán aceptados por todos los minoristas europeos.

