



# SEIPASA participa en un proyecto europeo sobre la producción de fruta de hueso sin residuos



**R-free®**  
by Seipasa

**S**EIPASA participa en un proyecto

LIFE+ para la mejora de la calidad y sostenibilidad de la producción, conservación, procesado y comercialización de la FRUTA DE HUESO. En este ambicioso proyecto, cofinanciado por la Unión Europea con un presupuesto total de más de 3 millones de euros, SEIPASA trabaja con un partenariado integrado por socios de ámbito nacional e internacional, entre los que se encuentran destacadas universidades, centros de investigación y empresas privadas de reconocido prestigio. El trabajo de SEIPASA se centra en la aplicación de su Sistema global R-Free® durante la fase de producción, que se está llevando a cabo en diversas fincas del norte de España.



[www.facebook.com/seipasa](http://www.facebook.com/seipasa)



Frente a la falta de alternativas en la PRODUCCIÓN SIN RESIDUOS DE FRUTA DE HUESO, la Unión Europea ha dado luz verde al proyecto LIFE+ (LIFE12 ENV/ES/000902), “Zero Residues: towards a sustainable production and supply chain for stone fruit”, 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. Este hecho, unido a los 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 y los animales. Los supermercados han reaccionado a estas demandas, reclamando a los proveedores adoptar métodos de producción más sostenibles.

De hecho, en Europa los esfuerzos en esta dirección se han centrado en el cultivo de vegetales. Así, la producción de verduras y hortalizas bajo los criterios de minimización de residuos está bastante extendida, implantada y demandada en los supermercados de los países nórdicos. En cambio esto no sucede de igual modo con la fruta, especialmente de hueso, dado que la fruticultura conlleva ciclos vegetativos y manejos asociados que imponen dificultades añadidas. Ejemplo de dichas dificultades cabe destacar que los pesticidas permanecen más tiempo adheridos al tejido celular

del árbol frutal y que 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, ya que hay muchas enfermedades que siguen afectando a las frutas de hueso una vez cosechadas. Es por esto que se aplican un sinfín de tratamientos químicos denominados “de postcosecha”, con el objetivo de asegurar su conservación hasta la llegada al consumidor. Teniendo en cuenta todos estos hándicaps, hasta el momento apenas se ha invertido en la investigación de la producción de fruta de hueso sin residuos.

#### Fases del proyecto

La participación de SEIPASA en este proyecto transnacional surge como parte del apoyo fundamental en la fase de campo, donde su experiencia en la PRODUCCIÓN NATURAL de fertilizantes y productos para la protección de los culti-

vos, viene avalada por los excelentes resultados obtenidos a lo largo de sus cerca de dos décadas en el sector. De este modo, el trabajo de la compañía se centra en la validación de los productos y técnicas propuestas en el proyecto, a través de la implementación del Sistema global R-Free® SEIPASA, que garantiza una producción sana, sostenible y evidentemente sin residuos.

En la misma línea, el proyecto también incluye la aplicación de novedosos procesos físicos que ofrecen soluciones innovadoras y efectivas a los problemas de conservación de la fruta durante la postcosecha, eliminando así el uso de químicos en esta fase. El objetivo es incrementar la vida útil de la fruta a través del uso nuevos diseños de envases y la aplicación de atmósferas modificadas que favorezcan un almacenamiento a largo plazo.

Al mismo tiempo, se plantean alternativas reales para las piezas sobrantes con imperfecciones, y que suponen importantes pérdidas económicas para los productores. Éstas son





tratadas con novedosas técnicas de conservación, que dan como resultado pulpa de fruta de primera calidad, con el 100% de su valor nutricional, y que se utilizará para la producción de comidas preparadas de bebés.

#### *Partenariado transnacional*

El equipo de trabajo que forma parte de este proyecto LIFE+ está formado por un total de nueve socios expertos en su área de investigación, de ámbito nacional e internacional, junto a los que trabaja SEIPASA. Entre ellos destaca la Universidad de Zaragoza, con una amplia experiencia en la elaboración y formulación de proyectos europeos, y que cuenta con un equipo multidisciplinar especialista en la investigación de los cultivos destinados a la “Alimentación de Origen Vegetal”.

Otro de los socios, Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei,

es una institución especializada en la innovación y transferencia de conocimientos en el sector agroalimentario, medioambiental y biotecnológico entre otros. También participa en esta iniciativa la empresa española certificadora de Residuos Cero, Zerya, así como destacados productores de fruta de hueso sin residuos de la zona norte de España.

En el ámbito internacional, subrayar la implicación de dos reconocidas empresas holandesas, tecnológicamente punteras en el procesado y envasado de fruta.

#### *Fondos europeos*

Por último, cabe destacar que este proyecto europeo nace como consecuencia de la preocupación cada vez mayor de la Unión Europea por el cuidado del medio ambiente y la apues-

ta por la producción de alimentos sin residuos. De hecho en los últimos meses la Comisión Europea está revisando la utilización de determinadas sustancias para su uso en los cultivos, por sus efectos perjudiciales tanto para las personas como para los animales y el medio ambiente.

En este sentido, el programa de la UE apoya económicamente el desarrollo de investigaciones orientadas a la conservación de la naturaleza y el desarrollo sostenible, como es el caso del proyecto mencionado, “Zero Residues: towards a sustainable production and supply chain for stone fruit”, en el que ha invertido más de 3 millones de euros y participan las empresas más innovadoras en los ámbitos de producción, conservación, procesado y comercialización de fruta. De hecho, la aplicación de la metodología R-Free® SEIPASA reduce en gran parte los problemas medioambientales derivados de la producción de fruta de hueso: disminución de las dosis de pesticidas, degradación del suelo y contaminación de los acuíferos.

#### *Presencia en las ferias más importantes*

A lo largo de los próximos meses, SEIPASA participará en las ferias más importantes del sector a nivel nacional e internacional, como Fruit Attraction (Madrid), Vegetal World (Valencia) o Sahara (Egipto), entre otras. Durante las mismas, presentarán las principales novedades de la empresa, entre las que están el proyecto europeo desarrollado en este artículo, así como información detallada sobre el Sistema global R-Free®.

Para ampliar estos aspectos, el equipo de SEIPASA les invita a visitarles en cualquiera de estos eventos, en los que estarán presentes con un stand propio.

#### **FRUIT ATTRACTION:**

Pabellón 9, Stand: 9C12.

#### **VEGETAL WORLD:**

Pabellón N2-P2, Stand: C30

Para más información: [www.seipasa.com](http://www.seipasa.com)