



Juan Miguel Floristán

Presidente de Afhorla

Presidente de Afhorla desde su constitución, a finales de 2005, es además Director General de Florette para España y Portugal, en cuyo perímetro incluye a Vega Mayor, que comenzó su actividad en 1989, siendo la primera empresa en elaborar IV gama en España y que en 2001 fue adquirida por una filial del grupo cooperativo francés Agrial. Juan Miguel Floristán ha desarrollado toda su carrera profesional vinculado al sector agroindustrial, desde sus orígenes en la cooperativa Navarra AN (antigua Uteco), trabajando posteriormente para diversas empresas públicas vinculadas al Gobierno de Navarra e incorporándose en 1989 a la puesta en marcha del proyecto de IV gama de Vega Mayo.

Seguridad alimentaria

La evolución de las hortalizas en la IV gama

Hace ya 20 años que comenzó la producción y comercialización de IV gama en España

La IV gama de hortalizas ha evolucionado en el mismo sentido que otros sectores de la alimentación, buscando atender las demandas de diversificación de los consumidores. ¿Cuáles son los principales cambios que han ocurrido en cuanto a las especies ofertadas listas para consumir?

Desde los hace ya 20 años en los que comenzó la producción y comercialización de IV gama en España, la evolución de gama de productos y variedades de materias primas utilizadas ha sido permanente y, aún hoy, la innovación sigue siendo un factor fundamental en nuestro sector, el consumidor es cada vez más exigente y busca la comodidad en un producto atractivo, fresco, con sabor y que además cumpla con unos requisitos de calidad muy exigentes.

En este sentido, además de las ensaladas y hortalizas tradicionales, que son el core business del negocio, en los últimos años se han incorporado nuevos tipos de hojas para ensaladas como el lollo rosa, las baby leaf (hojas jóvenes), berros, rúcula o canónigos, apostando además los fabricantes por nuevos productos como las verduras para microondas, para cocer en su propio vapor, el tomate natural rallado o las frutas peladas, todos ellos listos para consumir o cocinar.

¿Qué papel juegan las hortalizas de sabor, como rúcula, mastuerzos, berros, etc.? ¿Cuáles son las más "agradecidas" para el fabricante?

Los brotes constituyen una parte muy importante en el desarrollo y la innovación de los productos de la IV gama, representando uno de los atractivos más importantes tanto como para aquellos consumidores deseosos de probar nuevas sensaciones, como para aquellos

otros que se van iniciando en estos productos. Es importante señalar el atractivo que para estos últimos representan las novedades en textura, color y sabor de estos nuevos brotes. Esta combinación de sabor y color permite su uso tanto directamente en ensaladas, así como de acompañamiento en platos tanto de pescados como de carnes.

Paralelamente a la IV gama se ha producido un importante aumento en la oferta de semillas germinadas, brotes. Quizás no tan espectacular en España como en países como Holanda o Alemania. ¿Esta oferta compite o complementa a la IV gama?

La oferta de nuevas variedades de hortalizas y las innovaciones que se están produciendo en este terreno son una gran oportunidad para la IV gama, aportan más posibilidades en el lanzamiento de nuevas referencias.

La IV gama está vigilando constantemente las novedades de materias primas e incorporando las mismas en sus nuevos desarrollos incluso mucho antes de su aparición en primera gama.

La mayor parte de las empresas ofertantes de IV gama parten de la producción de hortalizas y muchas de ellas aún continúan dedicándose a esto. A la hora de elegir variedades destinadas a la IV gama, ¿qué le piden ustedes a las casas de semilla? ¿Qué combinación de características debe hacer el geneta para ustedes?

La IV gama ofrece productos frescos, sin aditivos ni conservantes, hablamos siempre de productos totalmente naturales, al igual que los de 1ª gama, incorporando a éstos las ventajas de selección, limpieza, conservación y facilidad de uso. Son estas particularidades las que nos obligan a los fabricantes de IV gama a ser muy exigentes con las mate-

rias primas empleadas, que no son otras que los vegetales tradicionales. Estas exigencias de calidad son la base para la bondad, la seguridad alimentaria y la conservación de nuestros productos finales. El dominio y control tanto en la producción de la planta como en el cultivo agrícola son fundamentales, de ahí que los principales fabricantes de IV gama hayamos apostado por la colaboración directa con las casas de semillas, los productores de plantas y por el desarrollo de sus propias explotaciones agrícolas como base de aprovisionamiento a sus fábricas.

Los equipos para elaborar IV gama han evolucionado al mismo tiempo que el aumento del consumo. ¿Es suficiente el nivel tecnológico actual? ¿Qué más debería aportar la tecnología y el equipamiento para potenciar el crecimiento del sector?

En los últimos tres años han sido muchas las nuevas instalaciones para la fabricación de productos de IV gama in-

auguradas en España con muy diferente nivel tecnológico. Instalar una planta de fabricación requiere una inversión muy elevada y una gran especialización. Además, fabricar IV gama exige un riguroso Plan de Control Técnico que se inicia desde el semillero hasta el cultivo de las materias primas, su recolección y postrecolección, así como a lo largo de las diferentes etapas del proceso de fabricación y distribución del producto hasta el lugar de consumo.

Por lo tanto fabricar bien IV gama no es sólo cuestión de tecnología y de inversión, son necesarias muchas más cosas. Es por lo que desde Afhorla, a nuestros asociados, les exigimos el cumplimiento auditado de la "Guía de buenas prácticas para la fabricación y Distribución de productos de IV gama" y algunos de ellos están certificados sobre la base de otros sistemas de seguridad alimentaria como EFSIS, BRC, etc. Si bien es cierto que existen un número relevante de "pequeños fabricantes" locales y regio-

nales que no cumplen con los criterios de calidad mínimos necesarios para un producto de IV gama, y que pueden generar una mala imagen para el sector; se basan en la idea de que "meter lechugas en bolsas de plástico" es fácil, cuando el asunto es muchísimo más complejo de lo que aparenta.

Desde Afhorla hemos iniciado un plan con el fin de integrar en la asociación al mayor número de fabricantes de vegetales y frutas posible, exigiéndoles el cumplimiento de los controles de calidad que nos hemos autoimpuesto.

En los foros dedicados a la alimentación, la preocupación por recuperar el gusto, el sabor en frutas y hortalizas, alcanza casi el nivel de clamor. Así como hasta hace poco la palestra la ocupaban la trazabilidad, seguridad alimentaria, beneficios nutricionales, el sabor y, por tanto, el disfrute, son la mayor demanda para repetir la compra. ¿Qué ocurre en la "vida real", en su ámbito, el de la IV gama? Entendemos que su experiencia es en hortalizas, pero si tiene

MACFRUT

INTERNATIONAL EXHIBITION AND CONVENTION



26ª Feria Internacional de instalaciones, tecnologías y servicios para la producción, el acondicionamiento, la comercialización y el transporte de frutas y hortalizas

Cesena - Italia 7/8/9 de Octubre de 2009

Organización: **CESENA FIERA S.p.A.** Tel. +39 0547 317435 Fax +39 0547 318431 e-mail: info@macfrut.com www.macfrut.com

opinión en relación a la IV gama de frutas, donde este aspecto es aún más acuciante, nos gustaría saberla.

Los fabricantes de IV gama, como anteriormente he señalado, trabajamos con materias primas de primera calidad y son muchas las ocasiones en las que rechazamos determinadas partidas por considerar que no se ajustan a los parámetros de calidad (frescura, sabor, color...) exigidos por nosotros.

Son productos frescos de la huerta con un intenso sabor y frescura que en menos de 72 horas pasan de la tierra al lineal o a la mesa del consumidor. Nuestro sistema de fabricación y distribución preserva todas las condiciones de naturales de la materia prima y ofrece al consumidor la oportunidad de elegir o combinar sabores más dulces y/o más amargos, en función de las preferencias de cada uno.

¿Ha logrado la IV gama una oferta los 12 meses del año de los mismos productos? Si es así, ¿cuáles han sido las herramientas más efectivas?, ¿variedades?, ¿zonas?, ¿importaciones?

La IV gama ha conseguido romper con la estacionalidad del producto. Hace no muchos años, por ejemplo, la escarola era un producto típico del invierno y era impensable consumirla en verano.

Hemos conseguido poder poner a disposición de los consumidores todas las referencias en todas las épocas del año, trasladándonos a diferentes zonas de producción, en las diferentes estaciones del año, buscando siempre las condiciones climatológicas ideales para la producción de nuestras materias primas, aprovechándonos de los avances tecnológicos de las casas de semillas, de los nuevos sistemas de cultivo, del control estricto de la postrecolección y de la buena calidad de la logística de frío.

Si bien es cierto que cuando las condiciones climáticas son extremas y se distancian de las estándar, y no son pocas las veces, debemos recurrir a la importación de las mismas primando siempre el nivel de servicio a nuestros clientes en detrimento casi siempre de la rentabilidad de las empresas.



Una recolección cuidada y detallada es el primer paso para obtener un producto final de excelente calidad.

¿España es o puede ser un mercado para productores de materia prima para IV gama?

España es el principal exportador europeo de frutas y hortalizas y además es el proveedor, casi en exclusiva, durante los meses de invierno, de casi todos los fabricantes europeos de IV gama, por lo que ya es el país de referencia en la producción hortofrutícola pero no debemos estancarnos y estos avances debe perseguir que España se convierta en el país más fiable y competitivo en el suministro de hortalizas, ya que sin duda en un futuro no muy lejano países emergentes nos harán una fuerte competencia.

¿Cuál es su opinión respecto al comercio internacional de productos de IV gama? ¿Tiene futuro o es un negocio para empresas locales? En este último caso, ¿qué radio máximo cree viable con la actual tecnología?

Los productos de IV gama tiene una caducidad entre 5 y 10 días de vida, además, nuestros clientes cada día exigen una mayor inmediatez entre pedido-servido.

En nuestra empresa tenemos el objetivo de que las plantas de producción nos permitan atender a las plataformas de los clientes en un máximo de 6 horas desde las fábricas.

Este reto, sin duda ambicioso, dificulta

enormemente, con las actuales condiciones de elaboración, conservación, logística y caducidad de los productos.

La exportación se dirige, si bien es posible y algunos fabricantes están exportando sus productos, fabricados en España, a las regiones europeas limítrofes con nosotros

¿El mercado consumidor de la IV gama de España tiene características diferenciales respecto a otros? A los alemanes, por ejemplo, ¿les gustan las mismas preparaciones que a los españoles?

Cada país tiene sus propias características y sus propios gustos, el consumidor español consume las ensaladas en muchos casos como un plato que complementa los principales o bien como el primer plato de cualquier comida, y las verduras casi siempre constituyen el primer plato en nuestros menús.

En muchos países europeos tanto las ensaladas como los vegetales los presentan como acompañamiento de los platos principales, esto hace que con una base semejante de referencias su uso sea tan diferente. Si bien el perfil de los consumidores tanto nacionales como extranjeros es similar, en muchos casos una persona joven que valora su tiempo y la calidad de su alimentación

“ La cadena de frío sigue siendo un aspecto vital para mantener la frescura y calidad del producto para su conservación ”

y que disfruta de la presentación de sus platos.

En definitiva, se trata de un mercado joven con posibilidades en el que la comodidad y la calidad, priman por encima de todo a la hora de elegir.

La producción de IV gama de España, ¿tiene características diferenciales respecto a la de otros países? (situación de las empresas productoras respecto al mercado, volumen elaborado, nivel tecnológico, etc.)

Si nos comparamos con otros países europeos, se puede afirmar que si existen diferencias en cuanto a los productos demandados.

Así pues, en Gran Bretaña el consumo

de barquetas está muy evolucionado y en Francia el consumo de Snacks es muy usual, esto se debe a las necesidades específicas de los consumidores de cada mercado.

Además cabe destacar que tanto Gran Bretaña como Francia actúan en mercados mucho más desarrollados.

La implantación de la IV gama ha pasado por la superación de numerosos escollos, uno de ellos seguramente la integridad de la cadena del frío. ¿Cuáles son los desafíos más importantes a que se enfrenta la IV gama actualmente?

La cadena de frío sigue siendo un aspecto vital para mantener la frescura y calidad el producto para su conserva-

ción.

Desde Afhorla trabajamos para mantener un alto nivel de calidad en nuestras instalaciones, procesos y productos y buscamos contar con el respaldo de la distribución en los próximos años para que no se produzcan desviaciones en la calidad del producto.

La perfecta conservación y el prolongar la vida útil del producto o fecha de caducidad, yo diría que son los desafíos más importantes a los que se enfrenta la IV gama.



- www.afhorla.com
- www.florette.com

Perfiles es una sección para destacar profesiones y determinar conocimientos globales

Entrevista realizada por
redacción1@ediho.es

tenemos
todo

para control integrado



desde 1983
innovando en
control integrado
en España

desarrollando nuevos auxiliares y formulaciones más adecuadas para el cuidado de los cultivos. Todo para el control integrado de plagas y polinización.



Productos
Un catálogo adaptado a las necesidades del productor de hoy.



Técnicos
Experiencia en el Manejo Integrado de Cultivos (ICM) a disposición del mercado y de sus técnicos.

syngenta bioline