



En posrecolección de hortalizas son numerosos los cambios que se están produciendo. Por un lado está la parte técnica de investigación de nuevos productos, novedades en procesos de conservación y almacenaje, nuevas máquinas clasificadoras, etc. Pero por el otro lado está la parte de la comercialización, que no deja de ser una de las fases más importantes de la poscosecha: distribuir y vender. Los nuevos acuerdos del GATT, los cambios en el mapa de los países

proveedores de frutas y hortalizas, el cumplimiento de una normativa de calidad para estos productos, la imagen de marca y estandarización de envases, entre otros aspectos van a influir definitivamente a nivel del comercio, y a la vez, algunos de ellos también influirán en las producciones: qué se producirá y quién lo producirá.

Pocas personas pueden dar respuesta a todos estos interrogantes. Pero algunas de ellas han sido el objeto de la entrevista de estas páginas a Isidoro Sánchez Martorell, Director Técnico de la División de Hortalizas de Pascual Hermanos, S.A., un profesional de la posrecolección al más alto nivel. En la fotografía superior, Isidoro Sánchez en una imagen de archivo correspondiente a la conferencia pronunciada con el motivo del III Simposio Nacional sobre Maduración y Posrecolección de Frutas y Hortalizas, celebrado el pasado mes de junio en Sevilla; del cual se encuentra un amplio reportaje en la revista *Horticultura* nº 91 (septiembre '93). En la fotografía inferior, Isidoro Sánchez conversa con Jesús de Vicente, director de la revista *Arquitectura del Paisaje* -QEJ-.



La respuesta del profesional

Entrevista a: ISIDORO SANCHEZ MARTORELL

¿Cómo van a afectar los acuerdos del GATT en la oferta de frutas y hortalizas nacionales? ¿Aumentarán o disminuirán las producciones?

El GATT es un foro para la liberación del comercio mun-

dial y, consecuentemente, tiende a eliminar barreras aduaneras o de otro tipo.

Sin embargo, España ha logrado corregir algunos aspectos desfavorables, como son los calendarios o períodos de producción de ciertos productos, tales como tomates, pepi-

nos o calabacines con el resto de los países de la UE, que tienen sus propios calendarios adaptados a las épocas de sus cosechas.

Sí por añadidura, continúa vigente, al menos como principio, el respeto a unos precios de referencia, y para ello existe hasta una cláusula de salvaguardia, la respuesta debería ser que puede que tenga poca influencia en los citados productos e incluso en otros cuando, además, otros aspectos y matices se están intentando corregir en el seno de la UE y en sus correspondientes O.C.M.

Isidoro Sánchez
en otra fotografía
de archivo.
Para el Director
Técnico
de Pascual Hermanos,
«técnicamente,
con los nuevos diseños
y el control que puede
ejercerse sobre
la temperatura,
el comportamiento
de los productos
perecederos
es favorable
en cualquier tipo
de envase.



No obstante, aún está por ver cómo ha de funcionar el mecanismo de los «precios de entrada» que es, en lo inmediato, lo más fundamental y lo que puede decidir lo contrario.

No debemos olvidar que, a medio o a largo plazo, la liberación se irá imponiendo y tendremos mucha más competencia, por cuyo motivo tenemos en España la necesidad de organizarnos de forma muy profesional, si queremos mantenernos en una posición de liderazgo en los mercados europeos, para aquellas frutas y hortalizas que históricamente han sido de dominio español.

En cuanto si aumentarán o disminuirán las producciones, soy optimista y se puede estimar que nuestra situación geográfica así como la climática es muy buena y quizás otros países competidores son los que deberían estar más temerosos, si el sector español hace esfuerzos de imaginación para lograr ser más competitivo y no se nos discrimina en la UE.

Cambios que se prevén en el mapa de proveedores en el Hemisferio Norte. ¿Quiénes serán los proveedores?

Lo lógico sería un avance de los propios países comunitarios a la Europa ampliada y,

A medio o largo plazo, la liberación se irá imponiendo y tendremos mucha más competencia, por cuyo motivo tenemos en España la necesidad de organizarnos de forma muy profesional, si queremos mantenernos en una posición de liderazgo en los mercados europeos, para aquellas frutas y hortalizas que históricamente han sido de dominio español.

por lo menos, un mantenimiento de la participación en la Europa clásica, en función y concomitancia de lo comentado en la pregunta anterior.

Pero debe resaltarse la necesidad del sector español para tomar medidas, a través de sus asociaciones, federaciones o de los propios operadores, productores y expedidores, para estar preparados para la gran lucha que surgirá por

parte de todos los países productores, tanto comunitarios como extra comunitarios, para la competitividad, buscando un bajo coste y por contra un alto nivel de calidad. ¡Este es el gran reto!

De este reto y del esfuerzo, puede surgir el fenómeno de la especialización por países en productos determinados, y es ahí donde España debería tener un gran protagonismo.

Es muy posible que esa especialización se dé por condición natural, pero acompañada también por la dedicación, la práctica y el marketing y podría darse que, en algunos productos, un país se convirtiera en imbatible.

¿Por qué no aceptar este principio, para que otros países hicieran lo propio con otros productos, para adquirir la hegemonía?

¿Quiénes serán los proveedores?. En principio podrían ser todos los países de la UE, en su distintas épocas de producción, y por qué no, Marruecos y otros países que ya son de tiempo concurrentes en los mercados europeos.

Dentro de este orden, serán la competitividad, la continuidad, la profesionalidad, la especialidad y la calidad, las que marcarán el camino al mejor y pudieran darse grandes sorpresas, puesto que no siempre la menor incidencia en mano de obra va a ganar la batalla del coste, sino que se necesita, además, de esa especialización y consecuentemente de la calidad y del servicio, lo que yo llamo calidad total, único futuro para las frutas y hortalizas.

¿Qué opinión tiene acerca de la calidad de las frutas y hortalizas que se venden en el mercado español?. ¿Cómo ve el futuro?

Se ha mejorado mucho en los últimos años. Pensemos que, hasta hace poco, en determinados productos se abastecía de los «destríos de exportación», salvo honradas excepciones.

Esto ha cambiado, y hoy se exige tanta calidad como la que se suministra a cualquier otro país económicamente desarrollado.

Lamentablemente, se ven todavía ofertas de productos carentes de homogeneidad, tanto por falta de profesionalidad de quién los suministró, cómo del que los distribuye. Productos de inmejorable calidad intrínseca, son puestos a la venta en estado lamentable, por no haber sido mantenidos en condiciones favorables, cansados o excedidos en su condición de aguante o de su «vida mostrador».

El futuro es de gran esperanza. Muchos profesionales de la venta al detalle y algunas cadenas de la gran distribución, están desarrollando con sus principales suministradores, acuerdos firmados en los que se fijan las condiciones de trabajo, los estándares de calidad, los parámetros logísticos y de transporte, así como el uso de agroquímicos y el control de los residuos de tratamientos.

No cabe duda que nuestro país se alineará, en un todo y muy rápidamente, a los países más desarrollados y, cómo no, al resto de los países que forman la UE, de la que formamos parte y compartimos directivas y reglamentos.

Cumplimiento de las exigencias mínimas de calidad para el mercado nacional y exportación. ¿A quién le toca hacer esto?

Existen normas de calidad, muy bien determinadas, para la mayoría de las frutas y hortalizas y sobre todo, para aquéllas de gran producción y consumo.

En un mercado de libre comercio, es totalmente contradictorio un sistema de rigurosos control, ejercido por las Administraciones de cada país miembro.

Las Administraciones gubernamentales son las que deben velar por el cumplimiento de



Aún está por ver cómo ha de funcionar el mecanismo de los «precios de entrada» que es, en lo inmediato, lo más fundamental y lo que puede decidir lo contrario. En cuanto a si aumentarán o disminuirán las producciones debemos ser optimistas. Nuestra situación geográfica y climática es muy buena y quizás otros países competidores son los que deberían estar más temerosos.

las normas básicas y no permitir convertirse en manipulador y operador de productos perecederos a quienes no puedan demostrar su preparación y profesionalidad.

A partir de esta premisa, cada cual debe exigirse a sí mismo, esa debida diligencia y esa ética profesional para ejercer el control de su calidad y de su operativa comercial.

No debe existir mejor freno a

Los envases deberán ser reutilizados, reciclados o recuperados siempre que sea posible, pero todos los materiales pueden ser utilizados, sin existir ninguna preponderancia de un material sobre otro.

la «no calidad», que la que debe imponer el mercado, los compradores y los propios consumidores, penalizando los productos carentes de esas exigencias mínimas, con su discriminación absoluta, convirtiéndolos en invencibles.

La selección natural, igual que ocurre con toda ley del universo, fijará la posición a los más fuertes y a los mejores y eliminará a los que no sean capaces de alinearse a una competencia leal y comercial.

Y sobre envases. ¿Qué material?. ¿Retornable o no retornable?...

Ríos de tinta se han escrito desde la aparición en junio de 1991, del Reglamento alemán para evitar los desechos de envases y embalajes (Ley Töpper).

Afortunadamente, este reglamento y los de otros estados miembros y directivas comunitarias, nos están llevando a la adopción de medidas para evitar el despilfarro en el uso de los envases, y a una «cortura ecológica» que nos ayudará a vivir en un mundo más limpio, más seguro, más sano y mucho más bello.

Los envases han de ser recuperados, reutilizados o reciclados, sin embargo, para frutas y hortalizas frescas, cualquier

«Se seguirán utilizando y enviando envases de los llamados «perdidos» o para un solo viaje», pero previsiblemente el uso de envases reutilizables irá en aumento.



material, siempre y cuando cumpla con estos requisitos, puede ser utilizado, y no veo en las circunstancias actuales, ninguna preponderancia del cartón sobre la madera o viceversa.

Técnicamente, con los nuevos diseños y con el control que hoy puede ejercerse de las temperaturas, del ambiente, de los medios de transporte, etc., el comportamiento de los productos perecederos resulta favorable en cualquier tipo de envases que se utilice.

El coste, el servicio, la costumbre, la moda, su operatividad en el suministro, montaje o ensamblaje, recuperación, reciclabilidad, etc. es, en mi forma de ver, lo que marca las diferencias.

Sin embargo, todo hace pensar que la reutilización deberá tener, en el futuro inmediato, el máximo apoyo, y básicamente esto se producirá en envases fabricados con material plástico.

Pero aspectos tales como los de la imagen y la promoción de marca, tendrán que ser tenidos en cuenta al tener un impacto definitivo en la comercialización, puesto que la re-

**Dentro de este orden, serán:
la competitividad,
continuidad,
profesionalidad,
especialidad y calidad,
las que marcarán el camino al mejor. Esto puede llevar a grandes sorpresas, puesto que no siempre la menor incidencia en mano de obra va a ganar la batalla del coste, sino que se necesita, además, de especialización y consecuentemente la calidad y servicio, o sea «calidad total», único futuro para las frutas y hortalizas.**

utilización del envase de transporte puede convertir a éste en algo «verde, blanco, azul y ecológico», pero si es totalmente despersonalizado y carece del atractivo que necesitan los envases que contienen productos de calidad, no podrá ser efectivo.

Es obvio que se seguirán utilizando y enviando envases de los llamados «perdidos» o para un solo viaje, pero el porcentaje de utilización de estos envases de transporte irá descendiendo y aumentará, ostentablemente, el uso de envases reutilizables.

Estoy hablando de unos elementos de transporte que, desde ahora y en un futuro, convendrá que sean reutilizables, no de los pequeños envases para la venta al consumidor, que pueden seguir beneficiándose de una diversificación, para que con el ingenio del hombre sigan gozando de un diseño o de una presentación diferente, que los distinga de otros similares, en favor y en busca de un mejor marketing para las frutas y hortalizas frescas.

