

proviene prácticamente en su totalidad de sus vecinos holandeses, pero también de Francia, Italia y España.

Francia produce casi 570.000 t, con una oferta orientada en las 2/3 partes al mercado de producto fresco. La zanahoria de conservación es recolectada de agosto a abril en Normandic, Bretagne y Les Landes, mientras que la zanahoria primor (unas 90.2000 t) proviene de la región de Nantes, del Sud-Ouest y del Sud-Est. Las exportaciones son de



Las zanahorias en manojo para consumo en fresco son del tipo que más han aumentado en valores de producción. Foto: Vilmorin

unas 65.000 t y se dirigen a Alemania de diciembre a mayo, Reino Unido de abril a junio, y Bélgica en julio. Por otro lado, Francia importa casi 100.000 t de Bélgica y Holanda para la zanahoria de industria; el producto fresco proviene de Italia, España e Israel.

Países Importadores

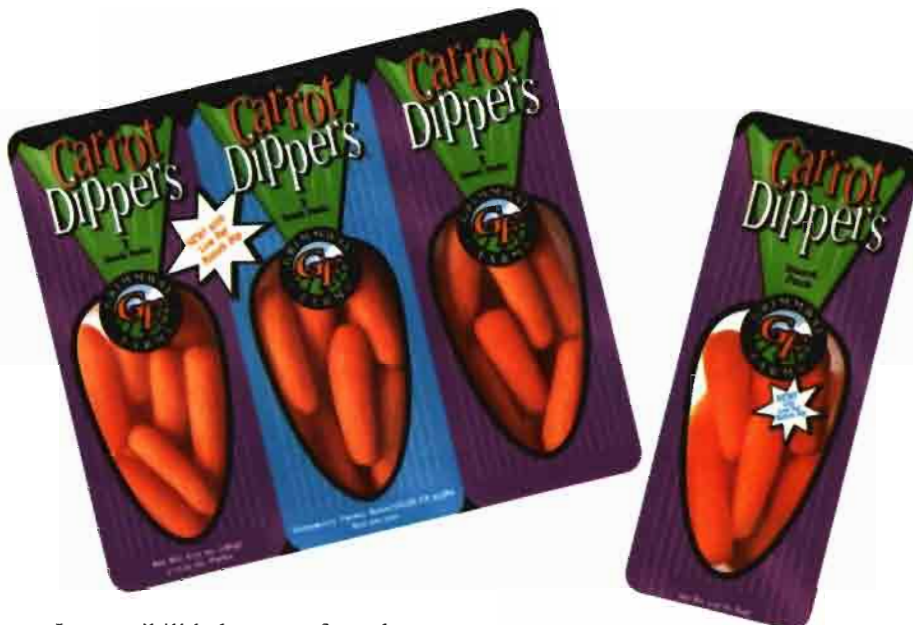
Reino Unido produce casi 700.000 t y exporta sólo 5.000 t. El cultivo está concentrado en unas pocas grandes estructuras y se vende en el mercado interno. Las importaciones son de 35.000 t, sobre todo zanahoria primor de Francia, España e Italia.

Por último Alemania, con una producción de 234.000 t, importa 180.000 t de Holanda e Italia de enero a junio, mientras que de julio a noviembre se autoabastece.

Agroalimentación

Las empresas y el mercado

Variedad de presentaciones y estrictos controles de calidad del producto son la clave del éxito para muchas empresas líderes en producción, posrecolección y comercio hortofrutícola



Las posibilidades que ofrece la zanahoria para su transformación son muchas, de tal forma que cada día surgen en el mercado actual grandes empresas dedicadas a ella. El consumidor exige, además de calidad, variedad y comodidad en la elaboración de sus platos. Ello implica imaginación, creatividad y previsión de futuro en la industria transformadora, para ofrecer continuamente productos nuevos y mejorados en los aspectos citados. Las ferias y convenciones internacionales existentes están dando un buen impulso a la diversificación y comercialización de productos transformados para la zanahoria.

PMA (Produce Marketing Association) es una gran asociación estadounidense de alrededor de 2.500 empresas de productos agrícolas y de flores. Esta asociación dispone de varios programas de comunicación entre empresas, formación profesional, relaciones públicas e investigación. Su finalidad es la de propiciar el acercamiento del mercado de productos agrícolas y florales y el intercambio entre compradores y vendedores norteamericanos con sus socios internacionales. Para todo ello la



Un ejemplo de imaginación y creatividad: vender la zanahoria lista para consumir, junto a la salsa. Fotos: Grimmway Farms.

actividad de PMA se basa en convenciones y encuentros periódicos, normalmente anuales, por sectores específicos dentro de la asociación. La Convención y Exposición Internacional de Comercio, el evento más importante de PMA, es un extraordinario encuentro de las empresas de productos agrícolas frescos, donde se crea un ambiente favorable para el intercambio de información entre proveedor y comprador, que conlleva a mejores estrategias de mercado, relaciones empresariales y mejo-

ras de productos de cara al consumidor.

Más cercano a nosotros, asistimos al AGF-Totaal, el mayor salón internacional de Europa especializado en el comercio de frutas y hortalizas que se celebra periódicamente. El objetivo de este salón es acercar al máximo todos los entes participantes en el sector, es decir los exportadores, importadores, mayoristas y detallistas, al tiempo que ofrecer posibilidades de actuación para la innovación, flexibilidad y cooperación de las empresas. AGF-Totaal se presenta para el año 99 en Rotterdam como fuente de inspiración para el empresario moderno, punto de orientación y de reencuentro para el comercio de frutas y hortalizas, y una completa exposición y muestra de la oferta mundial de productos, así como las últimas novedades técnicas.

En estas convenciones es donde se muestran los nuevos productos y los avances en las tecnologías de producción y transformación, referentes a enfriamiento, embalaje, logística, maquinaria de transformación, tecnología de comunicación y disposición de revistas con información sobre actividades creativas de promoción y consejos como

perfeccionado mucho, con la creación de sistemas cada vez más completos, que simplifican y agilizan el trabajo en el almacén. Las técnicas de limpieza, el envasado y la conservación de las raíces también se mejoran continuamente, de cara a presentar un producto fresco y duradero, en respuesta a la demanda del consumidor. Aquí entra en acción la transformación, con el fin de consolidar una oferta de productos variados, preparados para su cómoda utilización, y evidentemente de gran calidad.

En California, la compañía Grimmway Farms lleva ya muchos años en este camino, y es una gran especialista en producción, envasado y transporte de zanahoria fresca, conservada y congelada.

La empresa dispone de grandes estructuras para el almacenamiento y la transformación de la zanahoria, y ha dedicado mucho tiempo a la innovación.



El camino que distancia el producto fresco del fresco-procesado no es muy complicado si se utilizan las técnicas adecuadas. Foto: The Greenery.

los códigos de higiene y medio ambiente. Tanto en Estados Unidos como en Europa los sistemas de producción y distribución de frutas y hortalizas frescas han sido de los más dinámicos en el sector de la alimentación durante los últimos años.

Y éste es el momento de la zanahoria. Las técnicas de su cultivo han experimentado una gran evolución últimamente, lo cual permite obtener grandes producciones. La recolección se ha

tro de la oferta, es decir al estudio del mercado actual y futuro de la zanahoria, las exigencias del consumidor, las normas de calidad y sobre todo la novedad de las múltiples presentaciones del producto.

Grimmway Farms ofrece una amplia gama de productos frescos, cuyo secreto es el tratamiento postrecolección y el envasado. Aparte de la conocida zanahoria congelada,

presentada a su vez de distintas formas, o de las zanahorias frescas en manojos o baby, el mercado se abre para la zanahoria de 4ª gama, proceso mediante el cual se consigue alargar la vida del producto sin que deje de ser fresco ni pierda sus cualidades organolépticas. Con este tratamiento existen desde las zanahorias de manojos envueltas en celofán, hasta todo tipo de formas presentadas en bolsas de plástico: zanahorias peladas baby, en rodajas lisas u onduladas, en bastoncillos, ralladas, etc.

La novedad está en la variedad de presentaciones de un solo producto para atraer y atender a los más dispares gustos de los consumidores. Así se introduce en el sector de los «snaks» y aperitivos con estas zanahorias frescas, envasadas en cómodas bolsas de plástico, con cierre de cremallera, incluso algunas acompañadas de un pequeño re-

Este es el momento de la zanahoria.

Las técnicas de su cultivo permiten obtener grandes producciones, la recolección se ha perfeccionado, las técnicas de limpieza, el envasado y la conservación de las raíces también se mejoran continuamente. Aquí entra en acción la transformación, consolidando una oferta de productos variados de gran calidad, preparados para su cómoda utilización

cipiente con una salsa lista para untar los bastoncillos de zanahoria, de aspecto fresco y saludable.

Además de todos estos productos, Grimmway Farms fabrica también zumo de zanahoria, el cual está dando muy buen resultado en el mercado. Las zanahorias orgánicas también están siendo cada día más apreciadas por el consumidor, debido a la creciente sensibilidad hacia la protección del medio ambiente y de la salud humana.

Isleam Carrot Growers Limited es



una empresa inglesa que opera un complejo de producción de zanahorias desde 1990, embalando y comercializando las zanahorias cultivadas, lavadas y clasificadas por su compañía asociada «Tompsett Produce». Maneja 25.000 toneladas al año, distribuyéndolas por todo el Reino Unido. Durante casi todo el año la empresa se autoabastece, pero existen periodos en que debe importar producto de Francia. Isleam Carrot Growers es proveedora de cuatro grandes almacenes durante todo el año, por lo cual le interesa llevar un control estricto de la calidad de cultivo, procesado y envasado de la producción.

Instalada cerca de Bruselas, la central de Delhaize Le Lion trabaja en el tratamiento de frutas y hortalizas, teniendo una cobertura nacional en cuanto a distribución del producto elaborado. En su interior se realiza un procesado rápido y eficaz, con un respeto estricto a las normas de calidad, para las cuales hay controles específicos. Es interesante señalar que la empresa cuenta con un laboratorio para los análisis de residuos y una importante actividad de envasado. La zanahoria es procesada durante todo el año, a lo largo del cual se distribuyen los proveedores. La zanahoria a granel es abastecida por Holanda y Francia de febrero a junio, y de junio a febrero por Holanda y Bélgica. Para la zanahoria en manojo, Bélgica y Holanda abastecen la central de abril a diciembre, mientras que de diciembre a abril los proveedores son Holanda y España. Delhaize escoge para su tratamiento la zanahoria fresca ante todo, con buen color y sabor. De la misma



Múltiples son las formas, como muestran las imágenes superiores, que pueden darse a la zanahoria fresca procesada; sólo es cuestión de disponer de una buena cortadora. Fotos: Bejo Zaden B.V. Debajo, imagen de algunos de los productos de zanahoria IV gama que ofrece la compañía americana Grimmway Farms.

central el producto se presenta a granel, en manojo, en bolsas de 1, 2 ó más kilos, o en bandejas plásticas.

En Francia, el área de mayor producción de zanahoria es la región de Les Landes, donde se cultiva zanahoria durante todos los meses del año, con la primor de mayo a septiembre, seguida de la de conservación de diciembre a abril. El primer grupo francés para la zanahoria fresca, Prim'Co, tomó enseguida las riendas de la comercialización de la producción organizada en Les Landes, cubierta por cinco grupos de productores. Esta pro-

ducción era en 1995 de unas 80.000 toneladas, la mitad de ellas de zanahoria primor. Todos los productores que trabajan con Prim'Co tienen un compromiso de autocontrol de calidad, la producción es regulada y planificada, y todas las estructuras disponen de sistemas de hidrorrefrigeración, de este modo resultan productos idénticos preparados para su comercialización.