

## El transporte de frutas y hortalizas en envases reutilizables contribuye a evitar la pérdida de alimentos

*El ahorro en las exportaciones españolas podría superar los 1.800 millones de euros*

- El Instituto Fraunhofer y la Universidad de Bonn han publicado un estudio en Alemania que establece la relación entre los daños y pérdidas de alimentos y el tipo de envase utilizado en su transporte, desde su origen hasta el punto de distribución.
- Según el estudio, realizado entre la mercancía recibida en almacenes y punto de venta minorista, el porcentaje de rotura en los envases de cartón de un solo uso a lo largo de toda la cadena de suministro fue del 4,2%, mientras en las cajas reutilizables fue de sólo el 0,1%.
- Si extrapolamos estas cifras a la exportación global española de frutas y verduras, el ahorro entre el uso de envases reutilizables y de un solo uso en el transporte podría superar los **1.800 millones de euros**.
- Alemania, principal país importador de frutas y hortalizas españolas, consume al año 8,7 millones de toneladas de estos productos, de las cuales 2,3 millones provienen de España.

**Madrid, 3 de julio de 2013.-** Con el sistema de envases y embalajes reutilizables de cajas, se reducen notablemente las roturas y los daños durante el transporte de frutas y verduras. A esta conclusión llega un estudio del **Instituto Fraunhofer** para el flujo de materiales y la logística (IML), que ha sido presentado por la fundación alemana que promueve la reutilización de los envases, la **Stiftung Initiative Mehrweg (SIM)**.

La Comisión Europea estima que en Europa se desperdician aproximadamente **89 millones de toneladas** de alimentos al año, y sitúa a Alemania a la cabeza de los países que más comida desperdician, con 10,7 toneladas, y a España en sexto lugar con 7,7 millones. Aunque el desperdicio se produce principalmente al final de la cadena de suministro de alimentos (venta minorista y consumidor), también existen pérdidas en la cadena de producción y de distribución.

Son estas **pérdidas en la distribución de los alimentos** las que se analizan en el estudio del Instituto Fraunhofer, que, tomando como referencia el deterioro del embalaje en las entradas de mercancías de almacenes centrales y puntos de venta al por menor, inspeccionó más de 78.000 unidades de embalaje de transporte, el 52% reutilizables y el 48% desechables.

Los daños producidos en el transporte desde los productores hasta la distribución varían sustancialmente dependiendo del tipo de envase que se use. Así, el porcentaje de rotura en los

envases de **cartón de un solo uso** a lo largo de toda la cadena de suministro fue del **4,2%**. Por el contrario, el porcentaje de rotura en las **cajas reutilizables** fue de sólo el **0,1%**.

## Una diferencia de 66 millones de euros

El deterioro de estos envases va ligado en parte al deterioro de los bienes transportados y, por tanto, a la pérdida de alimentos. Mediante el empleo de envases reutilizables se pueden evitar sensiblemente estas pérdidas. El estudio hace un cálculo basándose en los niveles anuales de consumo de frutas y hortalizas frescas en Alemania, que cifra en unos 8,7 millones de toneladas, lo que representan unos **1.100 millones de cajas al año** (considerando éstas los embalajes abiertos de plástico, madera o cartón para el transporte de frutas y verduras).

Si se utilizaran únicamente **cajas reutilizables** en el mercado alemán, se perderían sólo 1.100 toneladas de fruta y verdura por un valor de alrededor de **2 millones de euros**. Pero si se opta exclusivamente por **envases y embalajes de un solo uso**, la cantidad de pérdidas de estos productos ascendería a 36.000 toneladas, lo que equivaldría a unos **68 millones de euros**.

España es el primer proveedor de frutas y el segundo de hortalizas de Alemania, con unas exportaciones de 2,3 millones de toneladas<sup>1</sup>, lo que supone que unos 291 millones de cajas, más del 26%, corresponderían a productos españoles exportados a ese país.

De esta manera, las **exportaciones españolas** que utilizaran exclusivamente envases desechables de un solo uso, sufrirían unas pérdidas de 9.500 toneladas de frutas y verduras por valor de unos **17,9 millones de euros**. Mientras que si se hicieran solamente en cajas reutilizables las pérdidas se reducirían a unas 290 toneladas y unos **520.000 euros**.

Si extrapolamos estos datos al total de las exportaciones españolas de frutas y verduras en el mundo (11,1 millones de toneladas en 2012 según FEPEX, por un valor de 9,6 millones euros), el ahorro de sustituir el transporte en envases desechables por el de envases reutilizables podría superar los **1.800 millones de euros**<sup>2</sup>, evitando la pérdida de más de **2 millones de toneladas** de estos alimentos.

## Causas de daños y deterioros

**Volker Lange**, director del departamento de logística de envases y comercio del Instituto Fraunhofer comenta: “Las causas de los daños en el caso de los envases reutilizables se reducen principalmente a una sujeción inadecuada de la carga y a una manipulación inadecuada. En el caso de los envases no reutilizables los desperfectos más habituales se refirieron a la falta de estabilidad de las cajas de cartón y su incompatibilidad con otros envases”.

“Es de suponer”, afirma el gerente de la SIM, **Clemens Stroetmann**, “que una parte considerable de los productos, dependiendo del grado de deterioro, no puede ponerse ya a la venta. Esto pone de manifiesto que la utilización de sistemas de embalaje y transporte reutilizables en el ámbito de las frutas y verduras contribuye a evitar el desperdicio de alimentos de manera considerable”.

Según el estudio del Instituto alemán, **34 de 35 daños en los envases durante el transporte de frutas y verduras serían evitables si en lugar de cajas de cartón de un solo uso se emplearan cajas reutilizables**. Por lo tanto, se revela como “especialmente recomendable” el

1. Fuente: Oficina Económica y Comercial de España en Düsseldorf. ICEX. Eurostat, 2011.

2. Tomando como referencia el estudio alemán que indica que el 48% de ese transporte se realiza en envases desechables, y analizando el resultado de pérdidas si ese mismo porcentaje se realizara en envases reutilizables.

uso de recipientes reutilizables para el transporte las frutas y verduras, según destaca el ex secretario de Estado del ministerio de medio ambiente alemán.

### Datos sobre el Estudio:

#### **Investigación sobre el deterioro de fruta y verdura fresca según el tipo de envasado, promovido por la fundación Stiftung Initiative Mehrweg.**

El estudio fue llevado a cabo por el Instituto Fraunhofer para el flujo del material y la logística (IML) en cooperación con la Universidad de Bonn, departamento de cadena de frío, en dos partes:

##### Parte I:

Pérdidas: causadas por la rotura de envases a lo largo de la cadena de suministro. Estos datos fueron recogidos en almacenes centrales y sucursales de la distribución a través de sondeos y datos empíricos.

##### Parte II:

Pérdida de frescura de frutas y verduras causadas por el tipo de envase utilizado. Estos parámetros fueron analizados a través de investigaciones microbiológicas en laboratorio en estudios de campo regionales. Los resultados muestran en transportes regionales pocas diferencias significativas para los diferentes tipos de envases.

El estudio puede descargarse en [www.stiftung-mehrweg.de](http://www.stiftung-mehrweg.de) y en [www.areco.org.es](http://www.areco.org.es) en español.

### Para más información:

#### **ARECO**

Patricia Sanz

Rocío Álvarez

Tel 91 351 36 36

[psanz@report-comuncacion.com](mailto:psanz@report-comuncacion.com)

[ralvarez@report-comunicacion.com](mailto:ralvarez@report-comunicacion.com)

[www.areco.org](http://www.areco.org)

*La misión de ARECO es fomentar la utilización de los envases de plástico reutilizables como producto ecosostenible y respetuoso con el medio ambiente.*



**POR UN PLANETA  
SOSTENIBLE.  
ENVASES  
REUTILIZABLES.**