

„Der Citrussektor befindet sich in einer Umbruchphase“

Citrosol ► Als führendes Unternehmen im Bereich der Nachernte-Technologie entwickelt Citrosol (Potries/Valencia) Lösungen, die die Haltbarkeit von Obst und Gemüse verlängern, Lebensmittelabfälle verringern und die Nachhaltigkeit der gesamten Lieferkette fördern. Das Unternehmen ist derzeit in mehr als 25 Ländern vertreten, hat Niederlassungen in Peru, Südafrika und Uruguay sowie eine eigene Struktur in Ägypten. Das Fruchthandel Magazin sprach mit Raúl Perelló, International Operations Director bei Citrosol, über die aktuelle Situation und die neuesten Innovationen des Unternehmens.

Sr. Perelló, in welchen Hauptsektoren ist Citrosol tätig?

Raúl Perelló: Unser Schwerpunkt liegt weiterhin im Citrusbereich, wo wir eine Referenz sind. Wir arbeiten aber auch intensiv bei Avocados, Mangos, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten. Eine der letzten Einführungen basiert auf unseren Einstieg in einen neuen Sektor, den der Convenience-Produkte, wo wir intensiv mit der Arbeit begonnen haben. In diesem Kontext haben wir Citrocide® Fresh-Cut entwickelt, ein Waschsystem, das speziell für minimal verarbeitetes O+G wie Salate oder geschnittenes Obst konzipiert ist. Diese Technologie wurde gemeinsam mit Kronen entwickelt, einem deutschen Unternehmen, das sich auf Maschinen für die O+G-Verarbeitung spezialisiert hat, und eine effektive, sichere und rückverfolgbare Hygiene garantiert. Das System ermöglicht die Kontrolle kritischer Parameter und gewährleistet eine konstante Desinfektion, ohne die Produktqualität zu beeinträchtigen. Darüber hinaus ist es für den Bio-Anbau zertifiziert, was es zu einer idealen Lösung für Unternehmen macht, die Lebensmittelsicherheit ohne Rückstände verlangen.

Welche Bedeutung hat der Citrussektor für Citrosol?

Citrus ist unser Hauptgeschäftsbereich. Mit diesem Sektor haben wir angefangen und sind dort, dank einer Kombination aus technologischer Innovation, fundiertem technischen Fachwissen und



Raúl Perelló,
International
Operations
Director von
Citrosol

Kundennähe, weiterhin führend. Technologien wie CATSystem® und PLANTSEAL® wurden speziell entwickelt, um den Herausforderungen des Citrus-Sektors gerecht zu werden, und ihre ständige Weiterentwicklung ermöglicht es uns, diese Führungsposition zu behaupten.

Und spanische Citrusfrüchte?

Der spanische Sektor ist von entscheidender Bedeutung. Spanien ist nach wie vor der weltweit größte Citrus-Exporteur und eine Referenz in Sachen Qualität, Rückverfolgbarkeit und nachhaltiger Produktion. Für Citrosol ist dieser Markt von strategischer Bedeutung, da er uns ermöglicht, neue Lösungen einzuführen, Technologien unter realen Bedingungen zu validieren und mit Produzenten zusammenzuarbeiten, die Lösungen auf dem höchsten technischen und kommerziellen

Niveau verlangen.

Welche Nachernteprobleme bereiten den Citrusvermarktern und -exporteuren derzeit die größten Sorgen?

Die Citrusbranche befindet sich in einer Umbruchphase, die durch immer strengere gesetzliche Auflagen für den Einsatz von aktiven Materialien gekennzeichnet ist. Hinzu kommt der wachsende Druck seitens der europäischen Supermärkte, Rückstände zu reduzieren, was die Exporteure dazu zwingt, nach nachhaltigeren und wirksameren Lösungen zu suchen. Andererseits verändern anhaltende klimatische Veränderungen die Konditionen der Früchte, insbesondere die Eigenschaften der Schale, was sich auf das Verhalten nach der Ernte auswirkt und die Handhabung erschwert, wenn die Qualität am Be-

stimmungsort gewährleistet werden soll.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, hat Citrosol die Produktlinie Bio Care® entwickelt, die aus biologischen und „grünen“ chemischen Behandlungen besteht, mit denen Fäulnis wirksam bekämpft werden kann, ohne weder die Sicherheit noch die Nachhaltigkeit zu beeinträchtigen. Ergänzt wird diese Produktlinie durch das CAT SYSTEM®, ein Analyse- und Kontrollsystem, mit dem Nacherntebehandlungen überwacht und optimiert werden können, wodurch Rückverfolgbarkeit und Wirksamkeit auch bei einer deutlichen Reduzierung des Einsatzes von Wirkstoffen gewährleistet sind. Um die Festigkeit und das äußere Erscheinungsbild der Früchte in den Supermärkten zu erhalten, bietet Citrosol schließlich die pflanzliche Beschichtung PLANTSEAL® an, die die Haltbarkeit und Präsentation des Produkts verbessert, Flecken auf der Schale reduziert und die Haltbarkeit verlängert.

Eine weitere der innovativsten Lösungen ist GREENFOG-AS ...

Ja. Es handelt sich um eine Rauchdose mit grüner Chemie, die für die Nacherntebehandlung von Citrusfrüchten entwickelt wurde. Ihre Formulierung ermöglicht eine hohe Wirksamkeit bei der Bekämpfung von Schimmelpilzen, insbesondere von Stielschimmel, der häufig während der Lagerung, des Transports

**CATSystem® ist eine bahnbrechende Technologie, die die Dosierung von Fungiziden in Verpackungs-
linien automatisiert.**



und der Vermarktung auftritt und ein wiederkehrendes Problem bei Lieferungen von Limetten und Zitronen aus der südlichen Hemisphäre darstellt. Derzeit wird GREENFOG-AS in Verpackungen von Citrus aus der südlichen Hemisphäre eingesetzt und erzielt sehr gute Ergebnisse bei der Verringerung des Auftretens von Stielschimmel, wodurch dessen Vorkommen während der Vermarktung in den Supermärkten minimiert werden kann. Dieses System ist besonders geeignet für Vermarktungslinien wie „Null Rückstände“ oder „chem-free“, oder wenn es darum geht, die Rückstände konventioneller Fungizide zu reduzieren. Die Anwendungsmethode erfordert weder Wasser noch verursacht sie Abfälle, was sie zu einer sicheren, nachhaltigen und einfachen in O+G-Packhäusern umzusetzenden Lösung macht.

Gibt es noch weitere Neuigkeiten für den Citrusbereich?

PLANTSEAL® ist unsere von Citrosol entwickelte Produktreihe pflanzlicher Wachse, die sich durch Innovation, Nachhaltigkeit und Wirksamkeit nach der Ernte auszeichnen. Es handelt sich um Beschichtungen, die mit dem V-LABEL (Vegan-Siegel) zertifiziert sind. Aus technischer Sicht bietet

PLANTSEAL® Eigenschaften, die denen herkömmlicher Wachse weit überlegen sind. Einer der herausragendsten Vorteile ist die Fähigkeit, den Gewichtsverlust der Früchte während der Lagerung und des Transports um bis zu 50 % zu reduzieren. Das wirkt sich direkt auf die Verringerung von Lebensmittelabfällen aus und trägt darüber hinaus dazu bei, die Festigkeit der Früchte zu erhalten, wodurch ihre Haltbarkeit verlängert wird, ohne ihr Aussehen oder ihre Qualität zu beeinträchtigen.

In Bezug auf Nachhaltigkeit stellt PLANTSEAL® eine biologisch abbaubare Lösung dar, die es ermöglicht, die traditionell zum Schutz bestimmter O+G-Sorten verwendete Kunststoffolie zu ersetzen. Das verbessert nicht nur die Konservierung und Präsentation des Produkts, sondern entspricht auch den steigenden Umweltaanforderungen des Marktes. Ein konkretes Anwendungsbeispiel ist das Projekt, an dem Citrosol beteiligt war, die Plastikfolie bei chinesischen Grapefruits zu ersetzen, die während der Weihnachtszeit nach Europa exportiert werden. Dank PLANTSEAL® konnte der Einsatz von bis zu 40 kg Plastik pro Container vermieden werden, was eine erhebliche Verbesserung in Bezug auf Nachhaltigkeit und Abfallreduzierung darstellt. **d.s.**

Dank PLANTSEAL® konnte der Einsatz von bis zu 40 kg Kunststoff pro Container bei chinesischen Grapefruits, die während der Weihnachtszeit nach Europa exportiert werden, vermieden werden.

