



Las mejores muestras alimentarias ¿Dónde se muestra el producto en fresco? ¿Junto con el industrializado?

En Sial predominaron, como es lógico, las empresas de producto en fresco francesas, aunque hubo una amplia representación internacional

Alimentaria, Anuga y Sial son, en orden alfabético, las ferias europeas más importantes de la alimentación. La primera, en España, y la segunda, en Alemania, tienen lugar, respectivamente, en la primavera europea de los años pares y en el otoño de los impares. En el otoño actual, el turno fue de Sial, que se desarrolló en París entre el 20 y el 24 de octubre, en lo que fue su XVII edición.

Estas ferias tienen varias características en común: reúnen a todo el sector del producto industrializado no vegetal (cárnicos, lácteos, etc.); dentro de los derivados de ve-

getales, además de la repostería, son el foro donde se muestran todas las gamas II a V, que siguen al producto en fresco (el cuadro 1 las muestra a todas); tienen un marcado carácter internacional; todas han decidido separar a los expositores que ofertan maquinaria para industrializar del producto en sí, haciendo

para ellos una feria en los respectivos años alternos. Aprovechando su tirón, poco antes o después de ellas se lleva a cabo una reunión del sector en fresco importante, como es el caso del Congreso Cimo antes de Anuga y del Congreso Eurofruit al acabar Sial.

Y, respecto al producto en fresco, que es el que nos

- **En Sial se reunieron un importante número de empresas de todo el sector de la alimentación, aunque cabe destacar el fructuoso trabajo de la organización ferial por conseguir atraer a marcas de producto en fresco** ●

Cómo garantizar la calidad global y la calidad sanitaria fueron parte de las grandes preocupaciones planteadas por el sector de la alimentación.

En las imágenes se observa el aspecto de dos de los stands de Sial, en los cuales se destaca la necesidad y la importancia de la certificación en el comercio de productos hortofrutícolas.

interesa a nosotros, todas estas ferias tienen como gran meta, atraerlo. Ya estuvo presente en Anuga '95, donde la situación, en una segunda planta, no lo favoreció excesivamente; también en Alimentaria '96, con un stand de Mercabarna en que se mostraron los principales importadores, así como empresas de Lérida y algunas extranjeras. Faltaba saber cuál sería la situación en Sial.

Sial tiene la ventaja, respecto a Anuga, de contar con instalaciones feriales con un plano «más claro», dado básicamente a que se trata de una serie de grandes salones situa-

dos formando un aproximado semicírculo y a un mismo nivel. Este año, el Salón 3 se denominó el del Producto en Fresco. En él se reunió a empresas con producto en fresco, delegaciones regionales y de países. Entre las empresas y delegaciones regionales predominan, como es lógico, las francesas (Les produits du soleil, Pomona, Prince de Bretagne,...); las interprofesio-

Cuadro 1: Las gamas de productos vegetales comestibles

I Gama	Producto en fresco
II Gama	Productos enlatados
III Gama	Congelados
IV Gama	Troceados, preparados, mínimamente procesados
V Gama	Cocinados y envasados al vacío



Sial es una de las grandes ferias europeas de la alimentación en la que se dan cita los representantes más importantes de la industria alimentaria. En la foto, Miguel Angel Rodríguez, gerente, y Muriel Pezé, directora de exportación, en el stand de la marca Virginias del grupo Industrias Rodríguez, S.A., empresa líder en el mercado español de productos dulces con y sin azúcar.

nales de Aquitaine, Limousin y Charentes, asociadas; etc.), pero también estuvieron empresas extranjeras como Dole; las manzanas Melinda de Italia; las frutas de la distribuidora O Melro, de Portugal; Capespan, de Sudáfrica...

El producto en fresco y las diversas gamas

Es entre las delegaciones extranjeras donde se suscita la duda de si estas ferias alimentarias son el mejor foro para el producto en fresco. En la mayoría de los stands extranjeros lo que se expone es una mezcla de gamas. La empresa que, por ejemplo, produce hortalizas para consumo en fresco y congelados no decide -aún?- mostrarse en los pabellones correspondientes con dos stands. Elige uno, en función del peso de cada una de

estas gamas en su negocio. De lo que resulta que ninguna de estas ferias resulta comparable a AGF Totaal, la feria europea que con más propiedad es la del producto en fresco; en ella, principalmente los importadores de Rotterdam, pero cada vez más los exportadores de otros países,

muestran su género. En la última edición (otoño 1995, también bianual) se vio que también estaba atrayendo al sector de la tecnología asociada: refrigeración, maduración, etc.

La pregunta que deben contestar sucesivas ediciones es si las «gamas» tenderán a

- **Cada vez se nota más el interés por encontrar nuevos valores añadidos a las frutas y hortalizas, y una clara muestra de ello es la gran diversificación de «gamas», en especial la IV y la V, que tienden a incrementar su longitud de vida en posrecolección y su sabor** ●

exponerse juntas o continuará predominando la diferente realidad de clientes que históricamente han tenido, una diferencia que cada vez más, si se piensa en las grandes superficies, se desdibuja.

Por el lado de los proveedores, el valor agregado tiende a ser cada vez mayor y también mayores los esfuerzos por que las distintas gamas, en especial, la IV y la V, puedan competir en longitud de la vida posrecolección (para la IV) y sabor, para ambas, con la I, el producto en fresco.

Cuadro 2: Datos y cifras de Sial'96

Superficie total:	165.000 m ²
Superficie con stands: ...	96.000 m ²
Empresas extranjeras: ..	2.150 (60% del total)
Países representados:	80

Con lo que, por este extremo de la cadena, es lógico que las gamas se oferten conjuntamente. Hoy por hoy, el interesado en producto en fresco, aún busca ferias en que la diferencia sea clara.

Tomada conjuntamente, no cabe duda de la espectacularidad de Sial y de que son necesarios varios días, más cuanto mayor sea la gama de productos de interés, para aprovechar todos los contactos que en ella pueden hacerse. Tampoco cabe duda de que los esfuerzos hechos por sus organizadores para atraer al producto en fresco, han sido exitosos.

Entre las novedades expuestas, una corresponde al sector vegetal, en su V Gama; Vit'Fruits son peras (William's) o manzanas y se preparan peladas, cocidas (con



Atraer expositores y visitantes extranjeros fue la preocupación número uno de los organizadores de Sial. En la foto superior izquierda, Carlos Couturier y detrás suyo Jesús Priedi, de la empresa mexicana Citrícola Couturier. A la derecha, arriba, el stand de la empresa ecuatoriana Bonita. Abajo, en el margen izquierdo, uno de los stands brasileños, y a la derecha la empresa Azura, de Marruecos.

azúcar y conservantes) y pasterizadas, se envasan al vacío. Se comercializan junto con una receta y su vida es de un mes a temperatura ambiente.

Son un ejemplo de la segunda de las tres tendencias que mostró el sector de la alimentación con mayor claridad en Sial. La primera, «el placer»: los productos deben gustar al consumidor en todas sus facetas tanto desde el punto de vista visual como organoléptico. La segunda, la

practicidad: la facilidad en el uso, tanto si se piensa en el envase como en el producto en sí, son esenciales. La tercera, es la sanidad: la salud, el buen estado físico determinan las compras de los consumidores.

Por el lado de los expositores, en algún caso, se echó en falta un stand común; un ejemplo de ello es Brasil. Con él se hubiese logrado, como ya ocurrió en España durante Euroagro, una mayor notoriedad para las empresas

expositoras. Entre ellas, en Francia, se contaron firmas tan importantes como Maisa y varias delegaciones estatales y, entre los visitantes, al menos, seis secretarios de agricultura (o lo que es igual, funcionarios con rango de ministro a nivel estatal), en lo que es una clara demostración del valor que concede Brasil a aumentar su presencia en mercados extranjeros.

Alicia Namesny
agrocon@ediho.es