CONFERACION DE CONSUMIDORES Y USUARIOS – CECU-

IV Gama

Los productos de IV gama

¿Qué es la IV Gama?

La IV Gama son vegetales, frutas y hortalizas frescas cortadas, lavadas y envasados **listos para su consumo**, con el requisito de que **no hayan sido sometidas a ningún tratamiento térmico** que altere sus propiedades nutricionales iniciales.

Son productos a los que **no se les añade ningún tipo de aditivo o conservante**. Suelen tener una **fecha de caducidad en torno a los siete días.**

¿Cómo se obtiene la IV Gama?

Los productos "IV gama" deben pasar por una serie de procesos desde su recolección en el campo hasta llegar a manos del consumidor.

Estos procesos son los siguientes:

- Cosecha de la materia prima
- Selección y limpiado
- Procesamiento
- Envasado en bandejas, bolsas y tarrinas
- Etiquetado.
- Almacenamiento en bajas temperaturas.
- Venta y distribución.

¿Que alimentos consideramos IV gama?

Lo más común son productos como las ensaladas listas para consumir. Entre los productos de IV gama se trabaja diferentes variedades lechuga, especialmente lechuga iceberg junto con otros tipos de hortalizas como zanahoria, ensalada cuatro estaciones –mezcla de lechugas-, perejil, tiras de cebolla, acelgas, espinacas, canónigos, achicoria, recula, lombarda.

Actualmente se investiga aquellas variedades de lechugas que permitan un mejor transporte, manejo y conservación. De allí que se de prioridad al cultivo de determinadas especies.

En cuanto a las frutas, éste campo se encuentra menos extendido dadas la dificultades de conservar de forma optima las características organolépticas y nutricionales de la fruta.

La presentación y el formato también constituyen un punto importante.

El envase de mayor aceptación es la bolsa de plástico, dado que transmite mayor frescura y en cuanto al formato, son productos que se pueden encontrar en tamaño familiar o individual.

¿Desde cuando se comercializan en España?

La IV Gama se introduce en nuestro país en los años 80 en Navarra concretamente, extendiéndose rápidamente a otras comunidades autónomas, adquiriendo una importancia relevante en el sector hortofrutícola.

Las comunidades en las que ha obtenido un mayor desarrollo son: Comunidad Valenciana, Murcia, Cataluña y Andalucía. La comercialización de frutas y hortalizas de IV Gama, según datos de septiembre de 2008, se situó en 42.859 toneladas, un 6% más que en el mismo periodo de 2007, manteniéndose la evolución positiva de este sector en España.

Su principal canal de comercialización es la distribución que representa aproximadamente el 75% de las ventas y el 25 % restante va dirigido al canal de Hostelería y Restauración, Horeca.

La restauración organizada hace uso de estos productos ya que son muchas las ventajas que los mismos le proporcionan: uso de materias primas de primera calidad, productos totalmente naturales y frescos, sin aditivos ni conservantes, con garantía sanitaria y estricta trazabilidad. Otras ventajas importantes para el restaurador: menor ocupación de espacio en las cocinas, el aprovechamiento 100% del producto, la simplificación del trabajo de preparación, la reducción de la mano de obra, así como la estabilidad de precios a lo largo del año, etc.

El sector de IV Gama en España alcanza un volumen de negocio aproximado de 200 millones de euros. Ante el crecimiento de este sector, los productores constituyeron en 2005 la Asociación Española de Frutas y Hortalizas Lavadas Listas para su empleo (IV Gama), AFHORLA, con el objetivo de responder a las necesidades de esta actividad productiva.

Consumidores y productos de IV gama

La garantía de la inocuidad de los productos de IV gama se encuentra definida en los requisitos relativos a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Buenas Prácticas de Distribución (BPD). Estos requisitos que tienen como objetivo minimizar el riesgo de contaminación de estos productos. La implantación de estos programas es necesaria para garantizar la seguridad de las frutas y hortalizas.

Entre las ventajas de estos productos destaca, además de su condición de producto natural con las propiedades inherentes a las frutas y hortalizas, facilitar el consumo de frutas y hortalizas, la garantía para el consumidor en materia de seguridad alimentaria, tanto a nivel nutricional como de apariencia sensorial (forma, tamaño y color).

Por otro lado, al evolucionar el modelo de familia, también evolucionan los gustos y preferencias del consumidor y los formatos de presentación del producto. La falta de tiempo para comprar y cocinar exige cada vez una mayor calidad y diversidad de productos; y un mayor atractivo en las presentaciones.

Sin embargo poco conoce el consumidor y algunos distribuidores sobre las normas mínimas de conservación de estos productos en el punto de venta y en el hogar.

Para garantizar la inocuidad de los productos de IV gama es importante **no romper la cadena de frío bajo ningún concepto**. Si en el punto de venta los envases muestran signos de condensación de agua, esto sugiere que el producto no se ha conservado adecuadamente.

Si bien los productos de IV Gama pueden resultar interesantes para el consumidor, ya que facilita la recomendación del consumo de frutas y verduras, y su incorporación a la cesta de la compra va en aumento, hay varias cosas que no se deben perder de vista:

- El precio del producto por kilo, es con diferencia, mayor que el de cualquier lechuga u hortaliza comprada a "granel".
- La conservación adecuada del producto. ¿Sabe realmente el consumidor distinguir cuando un producto de IV gama no ha respetado las normas de conservación (cadena de frío)? Y ¿Sabe el consumidor conservar este tipo de productos en el hogar? La mala conservación de estos productos puede aumentar la incidencia de infecciones por *Listeria monocytogenes* u otros patógenos.
- Y por último resulta interesante reflexionar sobre la huella de carbono de estos productos.

Departamento de Alimentación y Nutrición