



# COMUNICADO DE PRENSA

## “CuTE” desmonta cinco *fake news* sobre el cultivo en invernadero

**17 de septiembre de 2021-.** Existen muchos mitos erróneos en torno a los productos de invernadero que circulan entre la opinión de los consumidores. Desde el programa **Cute-Cultivating the Taste of Europe**, campaña europea que promociona las frutas y hortalizas europeas, quieren aclarar estas falsas creencias mejorando el conocimiento sobre este sector productivo. Estos son algunos de los bulos más propios del desconocimiento colectivo que del exceso de información.

### 1. EL INVERNADERO ACELERA LA MADURACIÓN ❌

Algunos consumidores europeos tienen la percepción errónea de que el invernadero induce la maduración provocando la falta de sabor en las frutas y hortalizas. Por el contrario, la realidad es que el sabor no tiene que ver con el invernadero sino con la variedad cultivada, tipo de semilla, el modo en que se abona y riega y el momento en el que se cosecha.

Las frutas y hortalizas producidas en invernaderos solares maduran en la planta, no en camiones refrigerados, y llega en uno a dos días a los mercados. Es un producto fresco, de la planta, a la mesa. Y pueden ser muy sabrosos, además de saludables. Los productos son recolectados de las plantas en el momento óptimo de maduración en función de los gustos de consumidores y mercados de destino.

### 2. USO DE PESTICIDAS ILEGALES ❌

Los invernaderos del sur de Europa son pioneros en la aplicación de técnicas de control biológico, que consiste en el uso de insectos beneficiosos para combatir las plagas de forma natural, al tiempo que se utilizan abejorros de forma creciente para la polinización natural de las flores, asegurando así la formación posterior del fruto. La producción hortofrutícola de los invernaderos solares se encuentra certificada por las normas más exigentes de calidad: IFS, Global Gap y GRASP (RiskAssessmenton Social Practices).



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



APROA





# COMUNICADO DE PRENSA

El control biológico de plagas o lucha integrada se vale de depredadores naturales para acabar con las plagas, de forma más respetuosa con el medio ambiente, mejorando así el ambiente de trabajo y la seguridad alimentaria de los productos. De este modo se evita o reduce el empleo de fitosanitarios, que no siempre dan buenos resultados y pueden dejar residuos.

### 3. LOS PRODUCTOS CARECEN DE SABOR Y SON MÁS ARTIFICIALES ✘

Muchas de las variedades famosas por su sabor, como el tomate Raf, los pimientos dulces, la sandía sin pepitas o la amplia gama de hortalizas minis –pepinos, calabacines, berenjenas, pimientos o tomates cherry- se caracterizan, además de por su tamaño y color, por su dulce sabor. Están producidas dentro de la Unión Europea, siguiendo los estándares de calidad de la Agencia de Seguridad Alimentaria Europea y de las cadenas de distribución.

### 4. MANO DE OBRA ILEGAL Y UN SECTOR MASCULINIZADO ✘

El capital humano es una de las claves del éxito de los invernaderos solares. Las contrataciones de inmigrantes suponen ya un 65% del total de empleos y más del 80% de los agricultores cuentan con formación reglada, dando empleo a más de 200.000 personas de forma directa e indirecta.

Otro hecho destacable en cuanto a su sostenibilidad social es el papel primordial que juegan las mujeres. En Almería y otras áreas productoras donde destacan los invernaderos solares, encontramos un gran número de mujeres agricultoras, socias de cooperativas, técnicas e ingenieras agrícolas, envasadoras, manipuladoras, jefas de línea, comerciales o directivas. El 71% del personal empleado en empresas de comercialización y el 30% del personal en campo es mujer, mientras que la media en España del empleo total femenino es del 41%.

### 5. PERJUDICIAL PARA EL MEDIO AMBIENTE ✘

La producción bajo las cubiertas de plástico destaca por su elevada eficiencia en el uso del agua y de los nutrientes, ya que los invernaderos están dotados de sistemas de riego por goteo que permiten localizar el agua al pie de cada planta. Y, debido a la gran densidad de plantas, los 4 invernaderos constituyen un sumidero de dióxido de carbono (CO2).



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



APROA





# COMUNICADO DE PRENSA

Estas construcciones están frenando el cambio climático en comarcas como el Poniente almeriense y, por ende, en buena parte de la provincia gracias al “efecto albedo”, es decir, la proporción existente entre la energía luminosa que incide en una superficie y la que se refleja a la atmósfera, contribuyendo a reducir la temperatura media de la zona en la que se encuentran. en la superficie que, sin su presencia, sería muy superior.

*CuTE, Cultivating de Taste of Europe, está desarrollado por un consorcio internacional que coordina la asociación FruitVegetablesEUROPE y del que también forma parte APROA, AOPn Tomates et Concombres, AOPnFraiseZGPOiW e INCOFRUIT. El programa está financiado al 80% por la UE, a través de la Agencia de Consumo, Salud, Agricultura y Alimentación de la Comisión Europea.*



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



**APROA**

