

FRUIT LOGISTICA 2025: Plataforma para Intercâmbio de Conhecimento e Parcerias

Автор(и): Растителна защита
Дата: 08.02.2025 Брой: 2/2025



No início de fevereiro, Berlim recebeu mais uma vez a feira internacional de negócios para profissionais do setor de produção e venda de frutas e vegetais. De 5 a 7 de fevereiro, a capital da Alemanha foi o palco da FRUIT LOGISTICA 2025. Com mais de 2.600 expositores de mais de 90 países, o evento consolidou-se ao longo dos anos como um fórum de três dias que abrange todos os aspectos da cadeia alimentar – desde a criação de novas variedades para o mercado, passando pelas tendências globais de consumo, até o comércio e a inovação em ambos os setores.

O lema “Conexões Úteis” da FRUIT LOGISTICA 2025 destacou o foco do evento em promover parcerias e cooperações valiosas dentro do setor.

Forte presença na feira

O evento deste ano ocupou 26 pavilhões de exposição e atraiu tradicionalmente um grande número de expositores da Europa, como Itália, Países Baixos, Espanha, Alemanha e França. Em 2025, a Itália dominou claramente como principal expositora, com mais de 400 empresas participantes no fórum.



A feira também registrou uma participação recorde de expositores de frutas e vegetais frescos da China, Turquia, Egito e Peru. A presença da China aumentou um terço, a da Turquia em 12 por cento, e a de Israel – que tem forte presença em maquinários e tecnologias – em notáveis 20 por cento.

Produtores búlgaros de estufa apresentaram seus produtos em um estande coletivo conjunto

A Associação Búlgara de Produtores em Estufa (BAGG) participou da exposição no estande D-20 no pavilhão 6.2, apresentando oito membros efetivos e associados da Associação. A participação da Bulgária foi apoiada pelo Ministério da Agricultura e Alimentação e pelo Fundo Estatal "Agricultura". Alinhada ao lema da feira "Conexões Úteis", o fórum ofereceu aos expositores búlgaros a oportunidade de expandir seus mercados e estabelecer novas e confiáveis parcerias.

Dentro do painel de discussão *Future Lab*, parte do programa principal da FRUIT LOGISTICA, especialistas búlgaros apresentaram soluções inovadoras para minimizar o desperdício de alimentos e preservar a produção sob condições climáticas adversas.

Uma plataforma indispensável para troca de conhecimento

O setor de frutas e vegetais opera em um ambiente complexo, caracterizado pelas mudanças climáticas, tensões geopolíticas, custos crescentes de produção e preferências mutáveis dos consumidores. Neste contexto, a feira ofereceu um rico programa de eventos com mais de cem palestrantes que apresentaram novas ideias nos cinco palcos da exposição. De fato, em nenhum outro lugar do mundo os visitantes poderiam encontrar um programa tão abrangente focado em tendências e inovações na indústria de produtos frescos.

O painel *Fresh Produce* examinou os principais desafios que o setor enfrenta, como a sustentabilidade da cadeia de suprimentos e mudanças regulatórias, enquanto o *Future Lab* mostrou soluções inovadoras para garantir a produção apesar das condições climáticas extremas. Os painéis *Tech Stage*, *Logistics Hub* e *Farming Forward* focaram em tópicos relacionados ao setor, como embalagens, logística eficiente e avanços na agricultura sustentável.

Tecnologias empolgantes

Este ano, o pavilhão com o *Startup World* foi extremamente popular, onde, durante toda a exposição em Berlim, novas tecnologias na agricultura foram apresentadas pela primeira vez. Várias tecnologias nas áreas de agrotecnologia, agricultura digital, cultivo e proteção de culturas, e soluções pós-colheita foram reunidas em um só lugar.

Start-ups de todo o mundo mostraram soluções inovadoras usando digitalização, inteligência artificial e tecnologias modernas de sensores para ajudar a tornar a produção mais eficiente e sustentável.

No *Startup World* no pavilhão 3.1, a FRUIT LOGISTICA proporcionou às jovens empresas a oportunidade de se conectar com líderes do setor, potenciais parceiros e visitantes comerciais internacionais e de construir valiosos relacionamentos de negócios.



Os Prêmios de Inovação da FRUIT LOGISTICA 2025

O ápice da feira em Berlim é a apresentação dos anuais Prêmios de Inovação, que sempre ocorre no último dia da exposição.

A cerimônia de premiação deste ano ocorreu em 7 de fevereiro de 2025 na exposição especial FLIA Technology entre os pavilhões 1.1 e 2.1.



A atrativa fruta cítrica ONIX™ foi anunciada por unanimidade pelo júri como a vencedora da competição de inovação FLIA 2025. Desenvolvida na Espanha, as laranjas ONIX™ são menores em tamanho – 85–105 mm – e são oferecidas soltas ou em embalagens de 3 ou 5. Sua aparência lembra um brilho com cores que variam do laranja brilhante ao bordô profundo. A fruta é sem sementes e rica em antioxidantes. A fruta cítrica ONIX™ combina excelente sabor com uma aparência comercial atrativa, tornando-a adequada não apenas para consumo direto, mas também para pratos, sobremesas e bebidas.



Na categoria FLIA Technology, o primeiro prêmio foi concedido à empresa israelense Fermata Technology por sua solução CROPTIMUS™ para produção de vegetais em estufa. Pequenas câmeras colocadas em diferentes locais na estufa registram continuamente, em um ambiente real, as mudanças que ocorrem durante o cultivo de vegetais. Os dados são coletados, processados e analisados usando um sistema baseado em inteligência artificial que pode identificar doenças e pragas antes mesmo que se tornem um problema sério para o produtor. Assim, o CROPTIMUS™ ajuda os agricultores a reduzir custos e minimizar perdas de produção.

Entre os nomeados para o Prêmio de Inovação FLIA 2025 também encontramos propostas interessantes que destacam tendências na produção e comércio de vegetais e frutas frescas:

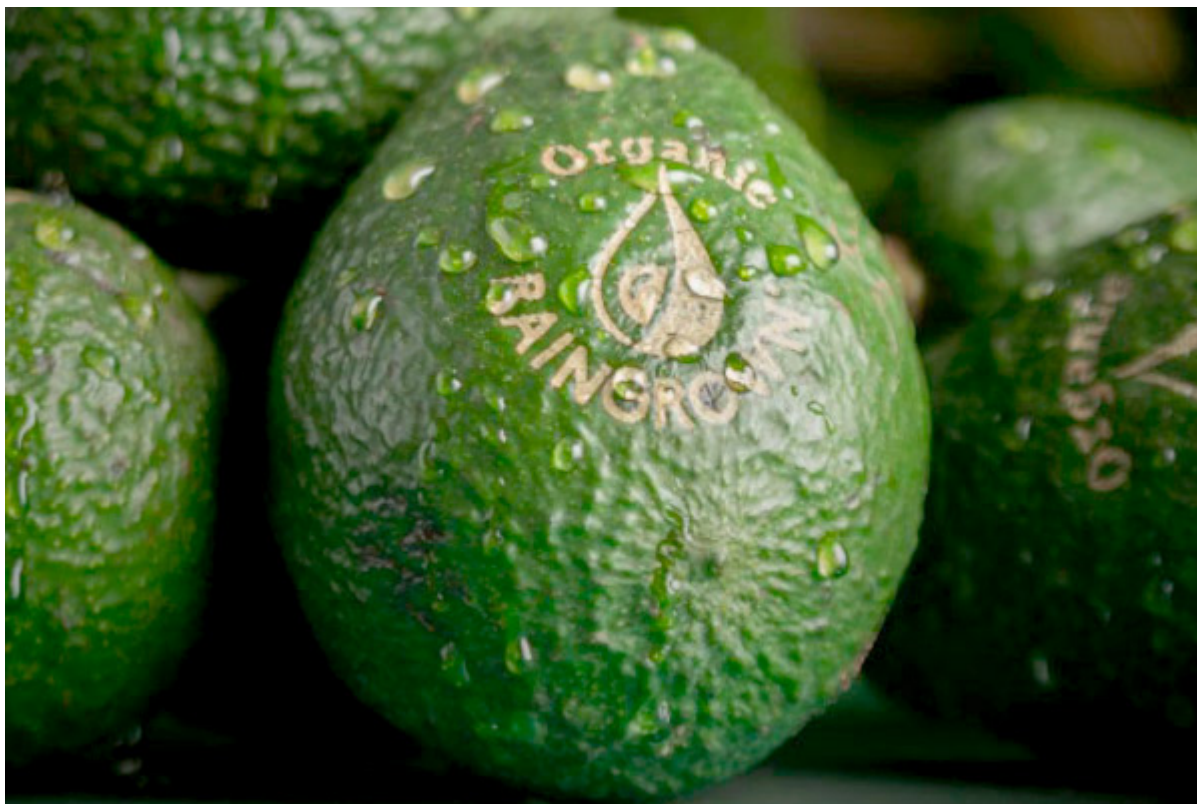


“ALDIna” é uma variedade de morango criada especificamente para a cadeia de varejo alimentar alemã Aldi Süd. Em cooperação com seu parceiro de longa data Frutania, os morangos ALDIna são cultivados apenas na Alemanha por agricultores de todo o país. Esta cooperação garante o fornecimento de frutas frescas de empresas regionais aos varejistas das principais cadeias alimentares no menor tempo possível.

Os métodos de cultivo utilizados pelas fazendas alemãs possibilitam a entrega de morangos saborosos desde o início de abril até o final de dezembro. Eles são produzidos sob o princípio do cultivo integrado controlado, o que significa que organismos benéficos são utilizados.



Os espanhóis estão mudando completamente as tradições associadas ao feriado de Halloween e estão introduzindo uma tangerina em forma de abóbora. Doce, sem sementes e fácil de descascar, a Halloweena™ está orientada para a alimentação saudável, mesmo nos feriados. A casca distintiva da fruta a transforma em um deleite irresistível tanto para crianças quanto para adultos. Espera-se que a fruta seja lançada nas cadeias de varejo do país no outono.



O apetite da Europa por superalimentos tem aumentado constantemente nos últimos anos. O abacate é uma das culturas que está cada vez mais presente na dieta dos europeus e está se tornando uma escolha sustentável estabelecida nas tendências de alimentação saudável. De acordo com as previsões, o tamanho esperado do mercado para esta cultura ultrapassará 3 bilhões de euros até 2029.

O cultivo do abacate requer muita água, que está se tornando cada vez mais escassa em muitas regiões do mundo devido às mudanças climáticas. A Eosta, dos Países Baixos, oferece uma solução sustentável: Organic Raingrown Avocado. O abacate Organic Raingrown é cultivado sem irrigação adicional, usando apenas água da chuva. Pesticidas e fertilizantes também não são usados na produção do Organic Raingrown Avocado. Este método ecologicamente correto economiza valiosos recursos hídricos e reduz a pegada ecológica.



A mais recente adição ao portfólio da empresa holandesa Bejo, uma líder no melhoramento de sementes de vegetais, é o repolho crespo “Samanta F1”. A variedade tem um sabor ligeiramente doce e é rica em fibras e vitaminas.

A Samanta F1 tem uma cor verde fresca, um formato compacto e uma longa vida útil.

Isso a torna ideal para saladas, refogados e grelhados.

Além disso, a “Samanta F1” é conveniente para os consumidores: é fácil de cortar, manusear e embalar.

**O repolho crespo pertence à ordem das plantas crucíferas. Suas folhas são macias, encaracoladas e até parecem enrugadas com pequenas bolhas, coloridas em vários tons de verde.*

O repolho crespo é originário da região do Mediterrâneo. Foi cultivado pela primeira vez em grandes quantidades na Itália no século XVI. Gradualmente, espalhou-se pelo norte da Itália e pela França. O repolho crespo prefere um clima quente e seco e hoje é cultivado principalmente na China, bem como na Índia, Rússia e também na Coreia do Sul. Sob condições favoráveis, também pode ser cultivado em estufas domésticas.

O repolho crespo é considerado tanto um vegetal de primavera quanto de outono-inverno. É vendido de março a agosto e de agosto a novembro. Fora da temporada é importado, portanto está disponível durante todo o ano. É uma boa fonte de vitamina C. O repolho crespo também contém grandes quantidades de vitaminas do complexo B e vários minerais que são muito benéficos para o metabolismo.

Ao contrário do repolho branco, o repolho crespo é consumido apenas fresco. Você pode usá-lo para preparar deliciosas saladas. Este repolho também pode ser usado no preparo de vários pratos. É adequado como guarnição para aperitivos ou pratos principais, mas não pode ser preservado.

Fotos © Messe Berlin GmbH