



ACV | EJEMPLO AVELLANA Y CEREZA

Resumen y comparación de Análisis de Ciclo de Vida de diferentes productos de la fruticultura.



CARACTERIZACIÓN Y TIPO DE CULTIVO



AVELLANA

Convencional y orgánico, provincia de Viterbo, **Italia**.

Avellanas de **precocción y orgánicas**, datos recopilados y elaborados con 1kg de avellanas.



CEREZA

Cereza de Fundao localizada en Beira Interior y Trás-os-Montes, **Portugal**.

Cerezas **certificadas** Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cereja do Fundao, fruto de cerezos *Prunus avium* L.



PLANTACIÓN Y MANEJO



Fertilización:
2 veces al año.



Poda:
en invierno desde el año 4.



Eliminación de brotes:
desde el año 3.



Control de plagas:
3 veces al año.



Fertilización:
1 vez al año.



Aplicación de herbicidas:
2 veces al año.



Pulverización de productos fitosanitarios:
7 veces por año.



Sistema de riego:
por goteo.



COSECHA

Las avellanas caen al suelo y se apilan con una máquina.

Se separan los frutos de otros materiales mediante una cámara de depresión.

Se recoge el producto mediante un transportador.

Traslado al centro de recogida donde se disminuye el % de humedad.



Cosecha de forma manual.

Se guardan en cajas.

Traslado de cajas en camioneta o a pie a las cámaras frigoríficas.

Se almacenan entre 0 y 4°C humedad de 90% a 95%.

Traslado para exportación.



OBSERVACIONES DE LOS ACV

El impacto de la producción convencional es menor que en la orgánica porque el menor rendimiento se compensa completamente con la no utilización de pesticidas sintéticos.



El uso de tractores, aplicación de fertilizantes y fungicidas son los principales puntos a considerar en términos de calentamiento global y ecotoxicidad.



La producción anual es variable y depende del crecimiento y de las condiciones climáticas.