



*Per distribuzione immediata*

**TRE CONSUMATORI SU QUATTRO PREFERISCONO LE MELE ELSTAR  
DI QUALITÀ SMARTFRESH<sup>SM</sup>**

*I notevoli vantaggi che i consumatori trovano nelle mele di qualità SmartFresh<sup>SM</sup>  
sono confermati da recenti studi indipendenti*

Parigi, Agosto 2006 – Alcuni recenti studi europei hanno confermato i notevoli vantaggi del Sistema di qualità SmartFresh<sup>SM</sup> per i consumatori e per i distributori sempre più interessati a migliorare la qualità delle mele e a incrementarne la vendita.

Uno studio **ACNielsen** sulla vendita delle mele nelle grandi catene di distribuzione nei Paesi Bassi ha evidenziato **un aumento del 12% del volume delle vendite** per le mele Elstar di qualità SmartFresh.

Questo studio ha messo a confronto, su un periodo di 3 mesi, la vendita di mele Elstar di 12 dettaglianti olandesi che vendevano mele Elstar di qualità SmartFresh e di altri 12 dettaglianti che vendevano le mele Elstar senza il sistema di qualità SmartFresh. Dopo 5 settimane si è potuto osservare un leggero incremento del 2% delle vendite nei negozi che vendevano le mele Elstar SmartFresh rispetto agli altri punti vendita. Nelle successive settimane l'incremento si è ulteriormente evidenziato dal momento in cui consumatori si sono resi conto della differenza di gusto e di consistenza delle mele SmartFresh. Dopo dodici settimane, i dettaglianti hanno osservato un aumento del 12% delle vendite di mele Elstar SmartFresh rispetto agli altri punti vendita. "Lo studio era limitato a un periodo di 3 mesi, ma possiamo supporre che l'incremento delle vendite sarebbe stato ancora più significativo perché con il tempo sempre più consumatori si sarebbero resi conto che le mele Elstar SmartFresh sono più croccanti, più succose e rimangono fresche per più tempo," dichiara Marc Tielens, Retail Manager Europeo della società.

I direttori dei punti vendita confermano che le mele Elstar di qualità SmartFresh si presentano con un "bell'aspetto, più fresche e gustose più a lungo". I dati relativi allo studio Nielsen riferiscono anche di **una riduzione globale dello scarto del 25%** durante il periodo di prova

dovuta alla migliore durata delle mele SmartFresh. Questi risultati confermano il fatto che - al momento dell'acquisto - i consumatori considerano una mela di bell'aspetto come quella dal gusto migliore.

Un altro studio sui consumatori condotto la primavera scorsa da **Hortkinetix**, un istituto di ricerca indipendente tedesco, ha evidenziato che la maggior parte dei clienti preferisce, con un **rapporto di tre su quattro**, le mele Elstar di qualità SmartFresh rispetto alle altre. Lo studio ha coinvolto consumatori in diverse città tedesche servite da una delle maggiori catene di distribuzione nazionali. Agli acquirenti è stato chiesto di mettere a confronto mele Elstar in base a croccantezza, succosità e sapore in generale. Successivamente un test analogo è stato effettuato sulla varietà Jonagold ottenendo risultati simili.

Nei due test, è stato infine chiesto ai consumatori il motivo della loro preferenza nell'acquistare le mele di qualità SmartFresh.

Felix Lippert, amministratore delegato di Hortkinetix che ha diretto i test sul gusto, ha tratto le seguenti conclusioni:

- Quasi **due terzi** dei consumatori preferiscono comprare mele di qualità SmartFresh.
- Oltre il **70%** dei consumatori hanno preferito la croccantezza.
- Oltre il **60%** ha anche dichiarato di preferire la succosità delle mele SmartFresh rispetto alle altre mele della stessa varietà.

"E' importante sottolineare che tutte le mele dello studio provenivano direttamente dalla cella di conservazione" ha aggiunto Felix Lippert. "Questi risultati sono già molto positivi, ma sarebbero stati ancora più significativi se le mele fossero state gustate dopo un periodo di *shelf life* oppure dopo essere rimaste a una temperatura ambiente di 20-30°C per più giorni, come accade normalmente quando vengono acquistate e lasciate in casa nel cestino della frutta prima di essere mangiate. La differenza di sapore, di croccantezza e di succosità sarebbe stata ancora più rilevante e possiamo quindi supporre che i risultati dei test sarebbero stati ancora migliori."

"Siamo stati molto felici di scoprire che tre consumatori tedeschi su quattro, che hanno partecipato a questo studio, hanno indicato chiaramente la loro preferenza le mele di qualità

SmartFresh rispetto alle altre,” ha dichiarato Marc Tielens, il quale ha aggiunto che “anche gli studi sugli aspetti nutrizionali delle mele di qualità SmartFresh si sono rivelati positivi.”

Tielens ha spiegato che l’innovazione “agisce come un sistema di protezione della freschezza contro gli elementi che causano l’eccessiva maturazione, in questo modo il frutto mantiene le sue qualità di giusta maturazione e il suo apporto nutritivo conservando i componenti essenziali come la vitamina C e gli antiossidanti.”

AgroFresh Inc. ha acquisito il sistema di qualità SmartFresh verso la fine degli anni ‘90 e lo ha perfezionato; ora collabora con centri ed enti di ricerca in tutto il mondo per approfondire le applicazioni a vantaggio dei consumatori.

Il Sistema di qualità SmartFresh è stato approvato con successo e accettato in ogni paese in cui AgroFresh ne ha fatto richiesta: ad oggi il prodotto è utilizzato in più di 25 Paesi, compresa l’Unione Europea. Per soddisfare la crescente domanda per il Sistema di Qualità SmartFresh, AgroFresh ha deciso di chiederne la registrazione in altri Paesi nel mondo.

###