

# valencia fruits

31 de marzo de 2020 • Número 2.890 • Año LVIII • Fundador: José Ferrer Camarena • 4,00 euros • www.valenciafruits.com

SEMENARIO HORTOFRUTICOLA FUNDADO EN 1962



La campaña fresera onubense se ha complicado con la fuerte caída de la demanda en los principales mercados europeos. / ARCHIVO

## Fuerte caída de la demanda de fresa en los mercados europeos

Los pedidos han caído entre un 40 y un 60% en países como Alemania y Reino Unido

### VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Las últimas medidas restrictivas frente a la pandemia del coronavirus adoptadas por países europeos como Alemania y Reino Unido, principales mercados receptores de la fresa andaluza, han motivado una caída de la demanda de este fruto de entre un 40 y un 60% de media.

Ante este significativo descenso, la Interprofesional de la Fresa y Frutos Rojos Andaluza (Interfresa) ha pedido a la Consejería de Empleo paralizar la oferta pública de trabajo que se iba a lanzar para captar mano de obra local para la recolección de la fresa ante el déficit de personal contratado en origen debido al cierre de fronteras. Concretamente, han dejado de venir alrededor de 9.000 marroquíes y otros tantos trabajadores intracomunitarios, fundamentalmente búlgaros y rumanos, que han tenido problemas en los pasos fronterizos al eliminarse el espacio Schengen.

La fuerte caída de la demanda ha dejado la campaña de la fresa en una situación muy complicada y nada parecida a la que manejaban hace tan solo unos días. En estos momentos, según señalan desde Interfresa, el objetivo es, con la mano de obra con la que se cuenta, recolectar lo máximo posible e impulsar su consumo y, por consiguiente, su venta en el mercado nacional. También se priorizará el destino a industria al tiempo que se seguirán atendiendo las demandas que lleguen de países europeos.

De esta forma, la oferta de empleo se lanzará una vez que concluya el confinamiento, previsto en principio, para el 11 de abril, fecha en la que la campaña de la fresa continuará en plena recolección y se sumará el arándano, producto "al que se le quiere dar prioridad".

Desde Interfresa reconocen que la situación cambia a cada momento y confían en que el con-

sumo aumente, pese a las medidas restrictivas recién impuestas en varios países. Asimismo entienden que "la diversificación que a lo largo de los últimos años ha llevado a cabo el sector, cultivando otros frutos rojos más allá de la fresa, es algo que le beneficia".

El ministro de Agricultura, Luis Planas, ya ha solicitado que la Comisión Europea movilice los recursos financieros y jurídicos necesarios para poner en marcha las medidas excepcionales previstas en los artículos 219 a 221 del Reglamento de la Organización Común de Mercados para sectores como el de la fresa y frutos rojos, y la flor cortada, entre otros, que se encontrarían ya en esta situación excepcional por la crisis del coronavirus.

En una reunión por videoconferencia de ministros de Agricultura y Pesca de la UE para analizar las consecuencias en el sector agrario de la crisis del Covid-19, el ministro de Agricultura espa-

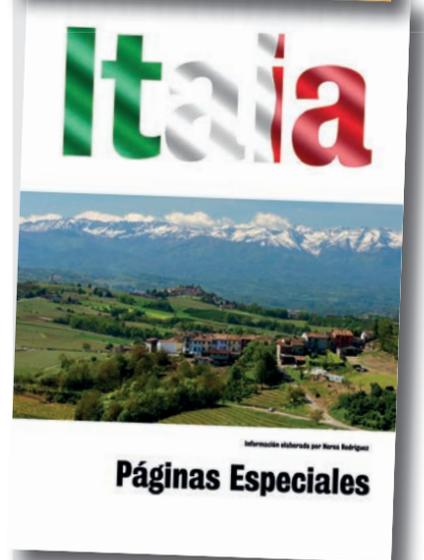
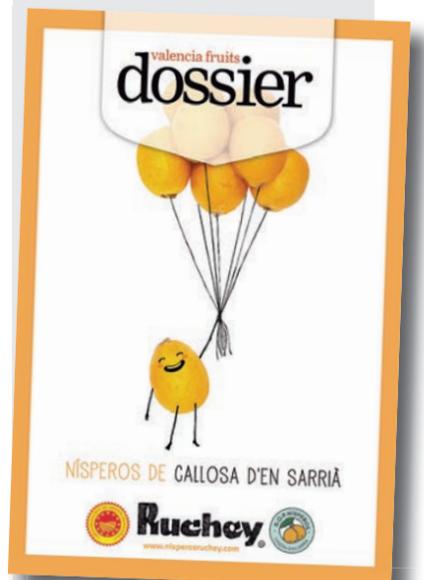
ñol planteó la necesidad de que la Comisión Europea lidere la adopción de una respuesta urgente, en estrecha cooperación con los Estados miembros, para afrontar las consecuencias ocasionadas por el Covid-19 en los sectores agrario y pesquero, así como garantizar el buen funcionamiento en el comercio internacional de productos agroalimentarios.

Fepex, junto con Freshuelva, habían trasladado al ministro la grave perturbación que se está produciendo en el sector de fresa y frutos rojos, debido a la dramática caída de la demanda tanto en el mercado interior como de exportación, coincidente además con el periodo de máximo de producción. Ahora confían en que la Comisión Europea active "cuanto antes" las medidas excepcionales que ayuden al sector de los frutos rojos a paliar la situación de crisis ocasionada en la presente temporada por la eclosión de la pandemia del Covid-19.



### Esta semana

**2** Un sector esencial: Empresas e instituciones que forman parte de la cadena agroalimentaria analizan cómo están viviendo esta grave situación y qué medidas han adoptado para gestionar la crisis del coronavirus garantizando la alimentación de la población



### ÍNDICE

Agrocomercio: ..... 2  
Agrocultivos: ..... 8  
Noticias de empresas: ..... 15

## valencia fruits

■ Les informamos que el próximo número de nuestra publicación saldrá después de Pascua. Pueden mantenerse informados a diario en nuestra web: [www.valenciafruits.com](http://www.valenciafruits.com)

■ Por razones de edición, el contenido de la sección Agrocotizaciones podrá consultarse, mercado a mercado, y lonja a lonja, en abierto en nuestra web



# Agrocomercio

## Un sector esencial

El sector agroalimentario demuestra fortaleza y compromiso frente al Covid-19

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

Desde que se inició la expansión del coronavirus Covid-19 el mundo ha experimentado un doble temor. El primero y esencial, las pérdidas humanas. Los muertos ya se cuentan en el mundo por decenas de miles y los sistemas sanitarios están al borde del colapso, cuando no totalmente desbordados, en países como España, Italia y, en los últimos días, EEUU. Y, detrás de las pérdidas humanas, aparece la sombra de una crisis económica imprevisible hace unos meses, de dimensiones y características para las que la historia reciente no encuentra término de comparación.

En medio de esta situación que muchos califican directamente como bélica, en donde no faltan poblaciones confinadas (más de un tercio de la humanidad) para frenar el avance de un enemigo desconocido y partes diarias de bajas, hay sectores económicos que han dejado patente su importancia. Tanto en el decreto de estado de alarma como en las medidas más estrictas aprobadas por el Gobierno este fin de semana, el sector agroalimentario se ha encontrado en la nómina de los calificados como esenciales y de su buen funcionamiento dependerá, junto con los del sistema sanitario y otros servicios esenciales, que la situación sea más llevadera para los ciudadanos y que la salud no se vea alterada también por una nutrición deficiente.

Ese sector que se manifestaba hace unas semanas por encontrarse al límite, lejos de la rentabilidad y sin reconocimiento social, ha encontrado su nuevo altavoz en la realidad de su carácter fundamental: la alimentación es básica para la vida. ¿Una obviedad? Tal vez. Pero el olvido del campo viene de décadas y solo la realidad de una catástrofe como la que estamos viviendo ha hecho que la sociedad vuelva a dar el valor que merece a toda la cadena agroalimentaria.

El ministro propio ministro de Agricultura, Luis Planas, ha destacado esta semana que “si antes de la crisis” estaba claro que la cadena alimentaria es fundamental para la sociedad, ahora “lo es más”.

Aun así, no todo son luces para el sector en estos días. Horas y horas de trabajo en las que no se puede bajar la guardia de la seguridad mientras casi toda la población está confinada en sus casas. Duras condiciones que se agravan cuando faltan temporeros por el cierre de fronteras, cuando hay problemas con el transporte o cuando algunos alimentos de temporada se excluyen de las rutas de exportación o de la dieta en estos momentos tan inciertos.



Las medidas de seguridad se extreman desde el campo hasta la distribución. /NF

El sector trabaja a pleno rendimiento, adaptándose de forma flexible a los protocolos que se actualizan casi a diario para evitar que el Covid-19 se cebe con los que siguen abasteciendo de alimentos seguros y de calidad a la población, pero no hay que dejar de lado que hay subsectores agrarios para los que este escenario está siendo devastador.

Hemos hablado en estos días con decenas de empresas e instituciones que forman parte de la cadena agroalimentaria para saber cómo están viviendo la situación y qué medidas han adoptado para gestionar esta crisis desde la actividad. En todas, la intención es la misma: seguir adelante, no parar y garantizar la alimentación de la población con las máximas garantías de seguridad alimentaria. Porque la salud de todos también está en sus manos.

### ■ LOS AGRICULTORES

Los agricultores se echan de nuevo a la calle, ahora, para luchar contra el coronavirus. Así en numerosos municipios de España mientras algunos agricultores fumigan con sus tractores las calles para ayudar así en la lucha contra el coronavirus otros siguen trabajando con normalidad, pero bajo unos estrictos protocolos de seguridad, sin pedir nada a cambio, confiando en que esta crisis “hará que la gente se dé cuenta del valor que tenemos agricultores y ganaderos en la sociedad”.

Hay una patente falta de temporeros en algunas zonas. Luis Planas ha pedido esfuerzos a todos los niveles para solucionar la falta de mano de obra en campañas agrícolas, por el cierre de fronteras debido al Covid-19. “Nos encontramos ciertamente con problemas del mercado de trabajo, que solo podremos solucionar con el esfuerzo de todos, local, provincial y regional”, ha subrayado el ministro.

España, ya por ejemplo sin los 9.000 temporeros marroquíes habituales en la fresa y frutos rojos, busca entre la población nacional cómo cubrir dichas vacantes y las de las campañas más próximas, como el aclareo del melocotón, para el que se suele contar con mano de obra de Polonia o Rumanía.

**La realidad de una catástrofe como la que estamos viviendo ha hecho que la sociedad vuelva a dar el valor que merece a toda la cadena agroalimentaria**

Fuentes sindicales han explicado que se está haciendo un llamamiento a desempleados por la crisis del coronavirus y a quienes suelen entrar en la hostelería por estas fechas para cubrir esa mano de obra, ya que dado el cierre de los restaurantes ahora pueden ver el campo como una opción alternativa.

Pero, aunque les preocupa la situación, también recuerdan que dada la situación sanitaria “no se trata de tener una gran cantidad de trabajadores” en la recolección, sino de primar las medidas de seguridad pertinentes. “No sea que por incorporar a muchos operarios e intentar salvar toda la campaña, tengamos infectados por coronavirus”, han advertido.

Porque la preocupación por la seguridad y su vigilancia es esencial en este momento. Así, organizaciones como Asaja, Proexport o La Unió se han apresurado en publicar guías o para ayudar a gestionar todos los aspectos de la seguridad para evitar contagios y para garantizar la seguridad alimentaria al tiempo que el abastecimiento no se detiene.

### ■ EMPRESAS Y COOPERATIVAS

Desde Anecoop, donde se ha implantado el teletrabajo cuando ha sido posible, Joan Mir, su director general, asegura que tanto las cooperativas como los centros administrativos siguen trabajando con normalidad “para garantizar el abastecimiento de frutas y hortalizas con la máxima seguridad. Para ello, hemos creado un comité que evalúa a diario la situación general y la contrasta con un equipo de coordinadores que están en permanente contacto con nuestros socios. De esta forma disponemos de información constante para ir adaptando nuestra actividad a los cambios que se van sucediendo día a día”.

Proexport, por su parte, tiene muy claros los objetivos: “Tenemos la obligación de garantizar el suministro a la población y todo el sector está dando muestras de compromiso y responsabilidad. El sector de producción de hortalizas en Murcia está haciendo un máster en gestión de crisis, y creo que vamos a sacar buena nota. No es fácil, nadie ha pasado por esto antes”, asegura Fernando P. Gómez, director general de Proexport.

Grupo Cañamás, por su parte, ha reforzado las medidas de seguridad “en todas las áreas de producción, priorizando al máximo el cuidado de todo nuestro personal. Se está actuando transversalmente en toda la estructura de la empresa; desde la organización de los desplazamientos de los equipos de recolección de acuerdo a las pautas de las autoridades, pasando por el sistema de turnos de trabajo en los almacenes para mantener la producción observando las instrucciones que han ido marcando el protocolo del Ministerio y sus sucesivas implementaciones, hasta el refuerzo de la higiene con EPI’s (guantes, mascarillas, ...), lejía y geles hidroalcohólicos, así como con un control de temperatura al personal en el acceso a las instalaciones”, apunta Quico Peiró, director de Operaciones.

Desde el punto de vista de la comercialización, Vicente Escandell, de Frutas Escandell, señala que están encontrando dificultades: “Es todo imprevisible. Se venden bien productos de primera necesidad (patata, cebolla, cítricos...). De lo demás muy complicado. La semana pasada se tiraron miles de kilos de fresas, alcachofas, espárragos... Nos hemos de adaptar a nuevas formas de trabajo. Controlar mucho las entradas de producto”.

En Patatas Aguilar destacan que la crisis provocada por la pandemia del coronavirus no ha generado en la compañía problemas comerciales. No obstante, aclaran que, tras unas semanas frenéticas, durante la pasada la

actividad ya se ralentizó ligeramente. “Los pedidos de los supermercados y grandes cadenas de distribución se mantuvieron fuertes, pero la comercialización en los mercados mayoristas se resintió. La actividad en las tiendas tradicionales y en los mercados municipales se encuentra muy parada. La venta ambulante y el canal Horeca están totalmente cerrados, y el consumo en restaurantes y bares ha pasado ahora directamente al hogar. Además, los días lluviosos de la semana pasada tampoco han ayudado en las ventas”, destaca Francisco Gascó, director comercial.

Después de las medidas adoptadas por las autoridades para evitar la propagación del Covid-19, Plátanos Ruiz continúa trabajando “con responsabilidad y normalidad, dando máxima prioridad a la salud de su equipo humano y colaboradores, para suministrar plátano a sus clientes y a todas sus platanerías” y sus responsables aprovechan para “agradecer la labor de Plátano de Canarias para que no falte plátano en la mesa”.

### ■ LAS ADMINISTRACIONES

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación está desempeñando un papel fundamental. En rueda de prensa, Luis Planas destacó “el buen funcionamiento y colaboración activa de todos los eslabones de la cadena para asegurar el suministro alimentario”. El objetivo siempre es la protección de los trabajadores asegurando el abastecimiento de los mercados.

Por lo que respecta a las administraciones autonómicas, en la Comunitat Valenciana, el presidente de la Generalitat, Ximo Puig recordaba en un artículo publicado este fin de semana “que detrás de la mirada agradecida que dedicamos a una cajera de supermercado está el agricultor, la cooperativa, el transportista, el personal de limpieza y una larga cadena que hacen posible nuestro aprovisionamiento”.

La actividad de la Conselleria de Agricultura no se ha interrumpido. Como el resto de la administración, se había adaptado a las pautas del teletrabajo en más de un 90%. No obstante, en el apartado agroalimentario, el personal de las funciones relacionadas con la seguridad alimentaria, sanidad vegetal, sanidad animal, calidad y atención de posibles situaciones de emergencia o en atención a las especiales características de las tareas que desempeñan continúa trabajando de forma presencial, aunque en turnos para disminuir la coincidencia de personal en los centros de trabajo y mantener las pautas de seguridad. Aunque la situación pueda ser más restrictiva desde la puesta en marcha de las nuevas medidas de confinamiento, hay servicios que deberán continuar en marcha.

Por ejemplo, en la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca está previsto que continúen en funcionamiento los departamentos como pesca (pagos pendientes, control de zonas de producción por seguridad ali-

mentaria), sanidad animal (veterinarios, planes de saneamiento) o sanidad vegetal (certificados de exportación, viveros, planes de vigilancia). También se mantienen los trámites telemáticos de las ayudas y algunas obras de emergencia.

El gobierno de la Región de Murcia, por su parte, mantiene un contacto “permanente y directo” con el sector agroalimentario desde la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente para garantizar en la crisis del Covid-19, “en primer lugar, la seguridad de los trabajadores y evitar contagios y, en segundo lugar, el abastecimiento de los mercados”. Para conseguir este objetivo se mantiene “un canal de comunicación constante informando de protocolos de seguridad en el transporte de trabajadores, de los procesos productivos, de transporte de mercancías o venta al exterior. Se mantienen los controles e inspecciones que garantizan la calidad y seguridad de los productos”, según informan desde la Consejería.

También se manifestaba estos días la consejera de Agricultura de Andalucía, Carmen Crespo, quien explicaba que “tenemos todo tipo de producciones agrícolas, ganaderas y pesqueras en Andalucía, pero ahora tenemos en plena producción nuestras fresas y frutos rojos, productos de excelencia que nos permiten exportar salud al resto del mundo” y aconsejaba a los andaluces que “apuesten ahora más que nunca por el comercio local, por la producción local”.

#### ■ MERCADOS MAYORISTAS

Los mercados mayoristas continúan abiertos y a pleno rendimiento para garantizar el suministro y cuidando la seguridad y la higiene. Han incrementado las tareas de limpieza y desinfección, por ejemplo, en Mercabarna un 50% y se ha estipulado que los trabajadores de las paradas del Mercado tienen que llevar guantes y mascarilla como medida preventiva. Cada empresa provee a sus trabajadores de este material de autoprotección.

Por su parte, según informan desde Asomafрут, “las empresas mayoristas del mercado de frutas de Madrid extreman las medidas de limpieza diaria, desinfección de puestos y protección de sus trabajadores para minimizar riesgo de contagios y asegurar el abastecimiento de productos hortofrutícolas”.

Desde Mercavalència, el presidente de Mercavalència y concejal de Comercio del Ayuntamiento de Valencia, Carlos Galiana ha asegurado que “los mercados municipales estarán abastecidos durante esta época de cuarentena”, es por eso que no son necesarias compras desmesuradas ni compulsivas, y no contribuir al desperdicio alimentario. “Todas las empresas ubicadas en Mercavalència trabajan para que cada día todos los mercados municipales y tiendas de proximidad estén abastecidas con normalidad”.

#### ■ SUMINISTROS E INDUSTRIA AUXILIAR

La industria auxiliar y de suministros resulta esencial para que la cadena no se detenga. Desde los fitosanitarios postcosecha hasta el packaging o etiquetado, pasando por la logística y el transporte, todos son esenciales para que los productos lleguen perfectamente al consumidor.



Mantener la distancia de seguridad es imprescindible. / PROEXPORT



Los supermercados han superado la prueba de las compras compulsivas. / RF

Entre las empresas postcosecha, desde Fomesa advierten que “se ha notado un repunte de pedidos durante la pasada semana y esta. Imaginamos que la demanda de fruta ha debido ser muy grande, dada la gran afluencia de personal a los supermercados y las compras a gran escala (a veces compulsivas). Estamos atendiendo todos nuestros pedidos, tanto de aquí como para exportación, siempre con horario flexible, de manera que no pasemos más tiempo que el imprescindible fuera de casa, donde debemos estar siempre que sea posible.” Señalan que “imaginamos que el nivel de trabajo debe bajar después de este ligero repunte, que creemos ha sido debido a este acopio de mercancía por parte del cliente y a los miedos típicos de acciones más restrictivas que se pudieran llevar a cabo por parte de las autoridades”.

En Citrosol “seguimos al pie del cañón. Hemos incrementado nuestra carga de trabajo en fabricación y logística casi un 30%. Nuestros clientes están realizando muchos más pedidos. En algunos países restaurantes

**El gran objetivo del sector es garantizar la seguridad alimentaria y de los trabajadores, y el abastecimiento en esta inusitada crisis global**

o colegios, están cerrados y el consumo de alimentos es en los hogares, donde se consume más fruta y hortaliza fresca”. Sobre las medidas adoptadas respecto a sus clientes, Citrosol destaca la elaboración de “una Guía de Higienización en la que se utilizan dos nuevos formulados desarrollados según información científica vs coronavirus. El principal objetivo es contener el virus con una excelente limpieza y desinfección (L+D) de manos/guantes estableciendo el tipo de guantes más adecuado para el personal: vinilo, nitrilo y finalmente látex, y también, de superficies. Hemos añadido también la L+D de suelas del calzado y de suelos, lo importante es evitar que el personal se contamine con carga viral”.

Desde Decco Ibérica comentan que, “dada la situación de excepcionalidad que vive el país, sumido en el estado de alarma, nos estamos centrando en dar un excelente servicio a nuestros clientes del territorio español para que puedan abastecer a toda la cadena alimentaria”, según afirma Pablo Sánchez, Marketing Manager de Decco Ibérica, quien añade que “con el esfuerzo y la solidaridad de todos conseguiremos salir adelante y recuperar la normalidad más pronto que tarde. Actualmente, estamos entregando el 100% de los pedidos a nuestros clientes”.

Por su parte, Julián Herráiz, General Manager de AgroFresh Valencia, valora la situación actual: “Estamos experimentando una situación global sin precedentes que nos afecta en el trabajo, en nuestras comunidades y a nuestras familias en nuestros hogares” y comenta cómo están trabajando en la compañía: “Para asegurar el suministro ininterrumpido de servicios a nuestros clientes, el personal fundamental trabaja desde nuestro centro de operaciones en Valencia. Evaluamos la situación diariamente para realizar inmediatamente los ajustes que sean necesarios”. Herráiz añade que “estamos más comprometidos que nunca en la ayuda a liderar el esfuerzo que asegure el suministro de productos frescos seguros y sabrosos”.

Y, por supuesto, los productos deben ir perfectamente envasados. Desde Fedemco agradecen el esfuerzo que hacen sus asociados, “poniendo todo su empeño y profesionalidad” en la fabricación de envases de madera y recuerdan que las cajas son imprescindibles para transportar los alimentos. Mientras que desde Pampols afirmaban que “nuestro deber es seguir operando y suministrando envases alimentarios a nuestros clientes extremando las medidas de seguridad”.

Sobre el transporte, Luis Planas señalaba que “el tráfico de mercancías está funcionando bien, lo que es importante por el valor de la exportación a la UE para el sector agroalimentario”. Las administraciones trabajan para crear corredores que permitan el tránsito de mercancías para su exportación a Europa tras el cierre de fronteras terrestres.

En empresas como Transmolbo, apuntan que “hay que destacar el aspecto positivo de que se está trabajando con normalidad en cuanto a volumen de trabajo en las empresas que se dedican al transporte de alimentación, aunque han tenido que adecuar el trabajo administrativo para hacerlo a distancia. Pero los camioneros están muy expuestos ante posibles contagios y se están encontrando con dificultades por la falta de servicios en carretera”.

#### ■ DISTRIBUCIÓN

Y llegamos al final de la cadena: la puesta del producto a disposición del consumidor. Desde Aecoc se reclamaba a las autoridades “cautela” a la hora de estudiar nuevas medidas para frenar el coronavirus, ya que la adopción de más restricciones podría poner en riesgo el abastecimiento de alimentos y productos básicos. Mientras, las ventas del supermercado se disparan por el coronavirus un 71% y los supermercados han ido adaptando día a día tanto las medidas de seguridad para proteger a sus empleados y clientes como los horarios y gestión de la reposición de stocks. Ha habido algunas roturas de stock en los primeros días del estado de alarma debido a las compras compulsivas, pero la situación se va regularizando y el abastecimiento de productos básicos está garantizado.

Las cadenas son conscientes del papel fundamental de sus empleados y, además de las estrictas medidas de seguridad, también son muchas las cadenas que van a gratificar económicamente el sobreesfuerzo y la exposición de estos empleados que son los que, al final, ponen el producto en nuestras manos.

#### ■ UN LARGO CAMINO

Los productos hortofrutícolas están llegando a manos del consumidor, encontrando dificultades en el camino, como también se detalla en otras páginas de este periódico, pero trabajando sin descanso, cuidando al máximo la seguridad en cada eslabón de esta cadena esencial se está logrando el gran objetivo del sector en esta inusitada crisis sanitaria global: garantizar el abastecimiento de alimentos frescos para todos los ciudadanos.

## El sector agroalimentario resiste

Hace apenas unas semanas el titular de portada de **Valencia Fruits** era “Agricultores al límite”. Este ejemplar coincidía con la presencia en Berlín de una amplia representación del sector hortofrutícola mundial en Fruit Logística. En Berlín las conversaciones giraban en torno a esa crisis del campo, aunque la amenaza del Covid-19 sobreolaba el ánimo de una feria con menos público y la certeza de que estábamos a punto de enfrentarnos a algo desconocido. Parece que hayan pasado cien campañas desde entonces, pero no han sido ni dos meses. Un sector que malvivía entre los altos costes y los bajos precios se reivindicaba tomando las calles y sacando sus tractores para exigir una solución para un sector olvidado y maltratado que reclamaban como estratégico y esencial. Como tantas veces hemos oído en estos días tan duros, la realidad ha superado a cualquier ficción y la reivindicación del sector se ha producido a partir de la propia necesidad: el mundo entero se ha visto inmerso en una dura batalla para la que no estábamos preparados y, entre los sectores que se han mostrado como imprescindibles (“esenciales”, en el lenguaje oficial) para salir adelante el sector agroalimentario ha dado algo más que un paso al frente y hoy son esos mismos tractores los que desinfectan las calles de nuestros pueblos y los agricultores, con el resto de la cadena agroalimentaria, aseguran, en la primera línea, el suministro de alimentos para una población confinada.

Personal sanitario, gobernantes, fuerzas de seguridad, medios de comunicación... el mundo se encuentra hoy en sus manos. Para salvar nuestras vidas, en primer lugar, y para recuperar la norma-

lidad cuando esto haya pasado. Que pasará. Pero, además de esos protagonistas, imprescindibles y de quien dependemos, ha surgido la realidad de que, sin un sector agroalimentario fuerte, estable, profesional y comprometido, sería imposible salir de la situación extrema provocada por la pandemia del coronavirus Covid-19. Así, entre los héroes de esta catástrofe encontramos a médicos, enfermeros, celadores, policías, militares, guardias civiles, pero también a agricultores, almacenistas, operarios de fábrica, comercializadores, transportistas, cajeros, reponedores... Personas que se juegan la vida cada día para que los demás podamos cumplir una instrucción tan sencilla como quedarnos en casa.

Un reconocimiento que seguro está incluido en esos aplausos de las ocho de la tarde que se han convertido en nuestra única expresión de socialización física en el confinamiento. Y que esperamos que quede vivo en nuestra memoria colectiva cuando esto haya pasado: sin los hombres del campo y del mar, sin las empresas que les suministran y aportan su logística, sin las empresas de distribución de todo tamaño que ponen los alimentos al alcance de nuestra mano, sin todos ellos no sería posible algo tan necesario y que habíamos dado por supuesto como comer. Sin embargo, también hay sombras para el sector en estos momentos. Después de la demanda compulsiva de los primeros momentos surgen problemas que el sector va sorteando día a día. Moviéndose entre la gran demanda de unos productos y el exceso de oferta de otros que parecen olvidados por el consumidor o retenidos por las dificultades para la exportación, el sector agroalimentario español resiste. ■

valencia  
**fruits**

#### Fundadores

JOSÉ FERRER CAMARENA  
JOSEFINA ORTIZ LÓPEZ

#### Gerente

RAQUEL FUERTES REDÓN

■ raquel.fuertes@valenciafruits.com

#### Director

ÓSCAR ORZANCO UNZUÉ

■ director@valenciafruits.com

#### Redacción

NEREA RODRIGUEZ ORONOZ

■ nerea.rodriguez@valenciafruits.com

#### Red de corresponsales

■ corresponsales@valenciafruits.com

#### Preimpresión

JOSÉ LUIS SANTILLANA VILLAR

RAFAEL CABO CORTELL

MARÍA ROSA MONTÓ CAMARENA

■ preimpresion@valenciafruits.com

#### Administración

ANA MARÍA AGUILAR MELIÁ

■ administracion@valenciafruits.com

#### Distribución y Suscripciones

FERNANDO MELIÁ CAÑADA

■ distribucion@valenciafruits.com

#### Publicidad

Directora de Marketing y Publicidad

ROCÍO FERRER ORTIZ

■ rocio.ferrer@valenciafruits.com

BENILDE PASCUAL FERRER

LUCÍA GARCÍA COLINÓ

GIANLUCA PIGNATELLI

BEATRIZ YAGÜE PALOMO

■ info@valenciafruits.com



**SUCRO**

Edita: SUCRO, S.L.

Depósito Legal: V-1450-1962

Fotocomposición: SUCRO

Imprime: Mediterráneo Proceso Gráfico

Gran Vía Marqués del Turia, 49, 5º, 6

46005 Valencia

Tel.: 96 352 53 01

www.valenciafruits.com

info@valenciafruits.com

#### Empresa Asociada:



## OPINIÓN

# Es la hora de Europa

Por GONZALO GAYO

Somos un país extraordinario, lo estamos demostrando día a día. Somos héroes que lo dan todo en esta batalla, cada uno aportando lo mejor de sí mismo. Es un orgullo sentir tanta solidaridad pese a estar aislados. Vamos a derrotar la pandemia. No lo duden. Lo haremos desde la solidaridad, desde el minuto uno, para que nadie se quede atrás.

Vamos a afrontar los más duros momentos de esta pandemia y los retos de futuro con determinación. Estamos escribiendo las mejores páginas de la historia de este país y juntos afrontaremos un futuro en el que la solidaridad gane la batalla a los egoísmos y a la pandemia. Lo conseguiremos juntos, también en Europa.

Necesitamos una Europa que esté a la altura de sus ciudadanos. No hay cabida al egoísmo de Alemania y Holanda. Son tiempos de solidaridad. Es la hora de responder unidos al mayor desafío al que nos enfrentamos desde la Segunda Guerra Mundial. Hay demasiado en juego como para perder más el tiempo sin dar respuestas. Es la hora de Europa.

Desde el Parlamento Europeo y la Comisión Europea hay que afrontar con determinación, unidad y solidaridad este tiempo histórico. No hay otro camino, ni atajos. O ganamos la batalla unidos o la perdemos todos. No es admisible enarbolar la bandera de una eutanasia pasiva como pretende Holanda o Reino Unido, ni endemoniar el endeudamiento como argumenta Alemania. Hay que plantar cara a esta crisis sanitaria mundial y afrontar la recuperación de la economía con nuevo plan Marshall en el que ya no estará EEUU tras su renuncia al papel jugado en el concierto mundial.

Europa debe coordinar las necesidades de material sanitario con su poderosa industria. Hay que movilizar a los ejércitos de la OTAN para apoyar la respuesta en los territorios más afectados y garantizar suministros y traslado de enfermos. Debemos mapear y monitorizar a toda la población, como se hizo en Singapur, para dar la res-



La Senyera de la Comunitat Valenciana. / G. GAYO

puesta a un virus que se oculta si no sometemos a toda la población a los test y pruebas necesarias para hacer frente a los contagios.

Hay que coordinar todos los esfuerzos en una investigación que dé respuestas a una medicación paliativa que reduzca la mortalidad y la posterior vacuna que ponga fin a esta pesadilla. Hay que hacerlo con generosidad y cooperación en esta batalla en la que nos jugamos el futuro de Europa. Si alguien busca una medalla desde el individualismo no la encontrará. ¿Oído señora Merkel y señor Hoekstra? Ya se equivocaron gravemente una vez. No repitan los mismos errores. Unidos lo conseguiremos.

Europa tiene que ponerse a trabajar no solo en la gran batalla que se libra en el sistema sanitario, sino también en la posterior recuperación de una economía que va a sufrir un duro golpe y que nos arrastra a una recesión sin precedentes. Es por ello importante que seamos conscientes de que esta crisis hay que convertirla en una oportunidad para que Europa salga fortalecida, unida y más solidaria con objetivos consensuados.

Urge un nuevo Plan Marshall que deberá afrontar importantes retos en un nuevo modelo económico que aproveche las oportunidades de las energías renovables, la agricultura ecológica, la cooperación de las industrias o el desafío digital desde una visión del talento europeo y especialmente con el liderazgo de mujeres que destierren las actuales desigualdades. Afrontamos una nueva era, un

nuevo tiempo en el que está en juego el ser o no ser Europa. Sería un gran error que por el egoísmo de unos pocos arrebatáramos a las futuras generaciones el gran proyecto de una Europa de los ciudadanos. Ojalá, los mandatarios y dirigentes del Viejo Continente bajaran de sus púlpitos para estar a la altura de los verdaderos héroes de nuestro tiempo, de aquellos que dan ejemplo como nuestros sanitarios, agricultores, transportistas, ejército de la UME y cuerpos de seguridad... Y tantos otros que lo dan todo por los demás, por nuestros mayores y por el futuro de una sociedad en la que nadie puede quedar atrás.

Afrontamos desde este lunes nuevas restricciones con unas vacaciones impuestas para los sectores no esenciales a fin de frenar esta pandemia. Lo hacemos con la misma o mayor determinación que han demostrado todos los ciudadanos en la ejemplaridad de un país que nos hace sentirnos orgullosos de lo que somos, buena gente solidaria.

A nuestros agricultores gracias infinitas por darlo todo, como siempre habéis hecho por los demás. Aportando lo mejor de nuestra tierra y la sabiduría que atesora quienes durante generaciones nos han alimentado con lo mejor que pueda ofrecer la naturaleza. La sociedad está en deuda con todos y cada uno de vosotros y vosotras, por lo que habéis sufrido y por vuestra enorme generosidad en los tiempos difíciles. Se hará justicia por el bien de todos.

A nuestros mayores, resistir. Os aguardan miles de abrazos. Sois nuestra razón de ser

y nuestro ejemplo de vida. Os necesitamos. Venceremos a este virus cobarde. Acabaremos con él y pronto tendremos la ansiada vacuna. El mejor talento de este país y del mundo está en ello.

Al presidente Ximo Puig. No nos falle. Cumpla su palabra y que nadie se quede atrás en esta crisis. Especialmente nuestros agricultores y a los más débiles. Suerte y éxito en sus decisiones. Cuento con el talento de la Universidad Politécnica de Valencia donde se encuentran las mentes más brillantes de la Ingeniería Informática para que puedan desarrollar el mapeo de la pandemia y las necesidades de los ciudadanos para hacer frente a la crisis. Le ayudarán en la toma de decisiones eficientes y eficaces con los recursos disponibles desde la cátedra de Gobierno Abierto que dirige Nuria Portillo, o desde la aportación del Big Data a la Inteligencia Artificial con acreditados profesionales como la directora del Máster, Antonia Ferrer y otros tantos cuyo reconocimiento internacional a penas llega en nuestra tierra. Les será de gran ayuda.

Al presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, ánimo y fuerza en esta gran batalla que debe hacernos más fuertes como un gran país solidario. Le deseo éxito en sus decisiones y la debida lealtad de quienes aun hoy buscan réditos en la desgracia de esta pandemia.

A los líderes de la oposición, no lo duden ayuden y apoyen al Gobierno, en sus Comunidades, pueblos y ciudades.

A la presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen lo conseguirá. Es la hora de alcanzar la Europa que soñamos al servicio de los ciudadanos.

Al presidente del Parlamento Europeo, David Sassoli impulse el cambio que necesita Europa desde la voz de los europeos.

A mis vecinos, compatriotas y a nuestros mayores, resiliencia y esperanza. Hemos demostrado lo que somos y vamos a demostrar que nada podrá con nosotros. Nadie se va a quedar atrás. De eso nos encargamos entre todos. Ánimo y fuerza.

A mis hijos, Sara, Gonzalo y Paqui y a mi querida mujer Paqui. Gracias por recordarme cada minuto lo importante que sois en mi vida. Paciencia. Saldremos de esta pesadilla con tanto amor y siempre con una sonrisa. Os quiero.

## LA PLANTA BAJA





# CITROSOL

ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS

## HECHOS, NO PALABRAS

Innovamos en soluciones más sostenibles: minimizar el impacto de la industria agroalimentaria, disminuir el consumo de agua y energía y eliminar el vertido de residuos reutilizando los caldos y aguas de tratamiento.

**CITROSOL SUNSEAL® Y CITROSOL A S UE:** Recubrimientos para cítricos que reducen la temperatura de secado consiguiendo un gran ahorro energético. Disminuimos la huella de carbono y la emisión de gases efecto invernadero.

**SISTEMA CITROSOL VERTIDO CERO®:** Sistema para el control del podrido con el que reutilizamos el caldo de tratamiento evitando así, generar aguas residuales, reduciendo la huella hídrica.

**SISTEMAS CITROCIDE®:** Sistemas para el lavado higiénico y garantizar la seguridad alimentaria de frutas y hortalizas como pimiento, tomate (CITROCIDE® PC P y CITROCIDE® PLUS T), aguacate y mango y para 4ª gama (CITROCIDE® FRESH CUT).

Estos sistemas desinfectan el agua de lavado de forma segura con lo que se consigue la recirculación de la misma, reduciendo así el consumo de agua y de producto.

**BIOCARE by CITROSOL** gama de productos aptos para cítricos, pimientos y tomates ecológicos, certificados como insumo para agricultura ecológica:

**CITROCIDE® PC Y PLUS:** coadyuvantes tecnológicos para el tratamiento y desinfección postcosecha de cítricos, pimientos y tomates.

**FUNG-BIO BP:** Fungistático para el control del podrido en cítricos.

**CITROSOL A K BIO UE:** Recubrimiento de cera natural para cítricos.



BIOCARE by CITROSOL es la primera gama para la postcosecha de cítricos, pimientos y tomates certificada como insumo para agricultura ecológica.

“ CITROSOL y sus clientes contribuyen así al desarrollo sostenible de la hortofruticultura. ”

## OPINIÓN

# Frente a la crisis, agradecimiento y orgullo



Por INMACULADA SANFELIU (\*)

La pesadilla que hoy vivimos bien podría haber sido hace solo unos meses la base para el guión de una escabrosa película de ciencia ficción. Estos días, ha circulado por WhatsApp el tráiler de 'Contagio' —protagonizada por Matt Damon, Jude Law y Gwyneth Paltrow— estrenada en 2011 pero que perfectamente podría recrear buena parte de la situación actual. Incluso el mensaje de presentación del film —'Nada se expande como el miedo'— resulta ahora oportuno. Lo digo porque, hasta cierto punto, es comprensible que ante una situación tan excepcional y dramática como esta se deba ser generoso con quien tiene que administrarla. Porque, efectivamente, 'nada se expande como el miedo' y antes que denunciar la pasividad o la precipitación, en situaciones tan extremas, conviene tener paciencia, dar margen al error y esperar a que lleguen los aciertos. Mejor advertir discretamente sin alarmar. He de decir que, tras mordernos la lengua algunos críticos días en los que las decisiones oficiales o la falta de ellas nos complicaron en sobremanera la existencia, tanto en Madrid como en Bruselas empiezan a darse cuenta de la patata caliente que tienen entre manos. Son conscientes sí, pero el fantasma del desabastecimiento alimentario, no español sino europeo, sigue en el horizonte.

Desde la declaración del Estado de Alarma se impuso la necesidad de encontrar un difícil equilibrio entre el confinamiento en las casas de los españoles —ahora también de buena parte de los europeos— y el mantener una actividad reducida a 'lo esencial'. La atención sanitaria quedó claro que era lo prioritario, pero, a corta distancia de ello, se habló y se legisló para asegurar el suministro alimentario. Como señaló el vicepresidente del Partido Popular Europeo, Esteban González Pons, en un emotivo discurso el pasado viernes ante el Pleno de la Eurocámara, "frente a un único problema, frente a una pandemia global, los Estados miembros europeos han dado 27 respuestas diferentes, más de 50 si se tienen presentes a las regiones con competencias en sanidad, como si el virus se detuviera ante cada frontera". Porque, efectivamente, las barreras entre los países se han vuelto a levantar, tanto las internas de la UE como las externas. Y pese a que esos controles transfronterizos solo afectan a los pasajeros, pese a que la actividad del sector primario se considera 'vital' en toda la UE, y pese a que el tránsito de mercancías está sobre el papel salvaguardado, lo cierto es que solo el hecho de seguir trabajando en este sector, sin romper la cadena, está siendo un gesto diario casi heroico.

**El fantasma del desabastecimiento, no español sino europeo, sigue en el horizonte**

**El sector cítrico está afrontando con éxito el reto de garantizar el suministro a Europa**

**El CGC agradece el esfuerzo de los recolectores y los trabajadores de los almacenes de confección**

Frente a tanta dificultad, frente a una sociedad que, encaja en estado de shock, el parte diario de muertos, el sector hortofrutícola en general y el cítrico en particular está afrontado con éxito el reto de garantizar el suministro a toda Europa. Seguimos haciendo ímprobos esfuerzos por atender a la demanda, con no pocos problemas y en circunstancias complicadísimas. Nuestro trabajo está, sin duda, contribuyendo a evitar que ese miedo nada 'peliculero' se expanda. No es de extrañar que, entre los empresarios cítricos españoles, el sentimiento más compartido sea el de orgullo colectivo por estar sabiendo responder a la situación y agradecimiento hacia los trabajadores —a los recolectores, a los empleados de los almacenes de confección y transportistas— que han sabido

gestionar sus miedos y seguir cumpliendo con su trabajo de una manera admirable.

## ■ EN EL CAMPO Y EN EL ALMACÉN

No está siendo fácil. En el momento de máximo repunte de las ventas en el mercado doméstico, la DANA interrumpió la recolección y cuando la tensión comercial se proyectó al resto del continente y el afán acaparador de cítricos se extendió al resto de Europa, las lluvias volvieron a hacer acto de presencia. Los pocos días en los que las cuadrillas pudieron trabajar se toparon con la incompreensión, la falta de criterio y la indecisión de las autoridades. El Gobierno tardó casi una semana en concretar cómo se debían materializar las restricciones en la circulación a los trabajadores del campo. Se pusieron multas de manera dispar y caprichosa, por las mismas circunstancias a veces se sancionaba, otras se advertía, otras se obligaba a los recolectores a dar marcha atrás. Los operadores cítricos —que en la Comunidad Valenciana asumen la recolección— y los agricultores propietarios de las fincas —que suelen hacerlo en regiones como Andalucía— han tenido que ideárselas para multiplicar los trayectos de las furgonetas, de los coches particulares, contratar autobuses o micro-buses reduciendo la ocupación de plazas para mantener las distancias de seguridad. Los hubo incluso que, para frenar el absentismo que, por momentos, se dio ante tanta sanción insentido, compraron bicicletas para ayudar a los trabajadores a que se desplazasen individualmente.

En el almacén, la imposición de medidas de bioseguridad, de las distancias requeridas entre

las empleadas en las líneas de confección, de higiene personal y de desinfección constante de las instalaciones y de los propios trabajadores a la salida y a la entrada... han reducido la productividad. Y con menores rendimientos, los turnos se han tenido que multiplicar, se ha trabajado en fin de semana, se han prolongado jornadas, más horas extra... Todo con tal de dar salida a la demanda nacional primero y europea después que, ahora, tras esas dos primeras oleadas parece ya estabilizarse a ritmos menos frenéticos. La respuesta de los trabajadores, una y otra vez, ha sido sobresaliente. El #yomequedoencasa no ha calado, afortunadamente y en favor de todos, en ellos.

## ■ EN LAS CARRETERAS

En esta misma tribuna, hace ahora dos semanas, reclamamos corredores especiales para asegurar el tránsito de perecederos en todo el Viejo Continente. Nuestro Gobierno fue de los primeros en reaccionar y, antes incluso de cerrar nuestras fronteras, supo regular las necesarias excepciones en los tiempos de descanso, tránsito en fines de semana o nocturno de los transportistas e incluso facilitó que las cabinas de los camiones se pudieran turnar dos conductores para aligerar los trayectos. Francia siguió al poco los pasos de nuestro país y legisló en términos muy parecidos. La sucesión de bloqueos, de retenciones en algunas vías y sobre todo de colas kilométricas en muchos pasos fronterizos, de manera cada vez más frecuente conforme se generalizaban las medidas de cuarentena nacionales, nos hizo mover pieza. Así, de la mano fundamentalmente de la Federación Española de

Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas (Fepex), solicitamos por carta, a través de la patronal europea de la que ambos somos integrantes —Eucofel— que las medidas aplicadas por nuestro país se extendieran al resto y que se facilitasen de facto esos corredores. Otras asociaciones agrarias y de transportistas de ámbito europeo se sumaron a esta petición.

El resultado de estas gestiones fue una comunicación por parte del Ejecutivo comunitario emitida el pasado 24 de marzo instando a los Estados miembros a crear 'carriles verdes', a que el tránsito por esos pasos fronterizos no superase los 15 minutos, incluidos los controles y la inspección sanitaria de los conductores, entre otras medidas de naturaleza similar. Aquella comunicación fue relevante pero el problema aún está lejos de resolverse. Tan lejos como el viernes, día 27, una conocida APP que informa sobre el estado de la circulación en esos pasos fronterizos (a partir de la información geolocalizada que proporcionan los propios camiones) informaba de colas de 19 km entre Austria y Hungría, de 14 km entre Chequia y Eslovaquia, de 18 km entre Hungría y Rumanía; de 20 km entre Alemania y Polonia, de 14 entre Bélgica y Holanda...

Sí, como bien refleja la prensa, la demanda de cítricos se ha reactivado, los precios en el campo han repuntado pero, a la hora de hacer balance, no todo es del color de rosa. Debería considerarse cómo los costes del transporte se han disparado entre un 30 y un 50% —porque los camiones van cargados pero ahora, dado el parón económico, vuelven de vacío, sin carga—; debería valorarse también el fuerte incremento en los gastos derivados de los nuevos requerimientos en el traslado de trabajadores al campo, de la implementación de las necesarias medidas de seguridad sanitaria en los almacenes... Nada es fácil, para nadie esto es fácil, pero en este sector estamos especialmente orgullosos y agradecidos con los nuestros.

(\*) *Directora general del Comité de Gestión de Cítricos*



Una APP señala, a partir de los datos geolocalizados de los propios transportistas, los pasos fronterizos donde hay problemas. / SIXFOLD

# El espárrago verde 'sufre' por la ralentización de la demanda

Productores y comercializadores granadinos necesitan que se reactive el consumo para salvar la campaña

► **VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.** Desde que estalló la crisis sanitaria por la propagación de Covid-19, hay actividades agrarias que están sufriendo las consecuencias. Uno de los sectores afectados es el espárrago verde. UPA Andalucía denunciaba la semana pasada que los pedidos en el mercado nacional habían caído un 80%, y lo mismo estaba ocurriendo con el espárrago que se destina a países como Alemania, Francia, Holanda o Reino Unido, cuya demanda había descendido exponencialmente. Ante esta coyuntura, desde la organización agraria subrayaban que algunos operadores de espárrago se habían visto obligados a la suspensión de la recolección por ausencia de pedidos.

En estos momentos, los pedidos internacionales comienzan a activarse, pero los productores y cooperativistas de espárrago verde de la Vega de Granada temen que las altas temperaturas incrementen la producción de esta hortaliza y que el mercado, perjudicado por la alerta sanitaria, no pueda absorber esta oferta.

Esta incertidumbre la comparte la cooperativa Cesurca de Huétor Tájar (Granada). Su presidente Antonio Zamora ha afirmado que la producción de espárrago verde continúa a buen ritmo en la Vega de Granada a pesar de que el consumo ha bajado considerablemente a consecuencia de la alerta sanitaria.

Zamora ha explicado que los pedidos del mercado internacional han vuelto a entrar después de unos días de incertidumbre en los que algunas cooperativas de la provincia tuvieron que cerrar para regular su stock de espárragos. No obstante, aunque la situación es complicada porque ha bajado el consumo, cooperativistas y productores confían salvar la campaña.

Antonio Zamora ha lanzado un mensaje de tranquilidad tanto a agricultores como clientes: "Dentro de las dificultades que marca el estado de alarma, se está trabajando tanto en la recogida, manufacturación y envasado de espárrago", sostiene. Solo en la cooperativa Cesurca de Huétor Tájar trabajan diariamente una media de 580 personas: "Hemos extremado las medidas de seguridad y protocolos de funcionamiento excepcionales que velan por la eficacia de la prevención frente al virus", ha defendido.

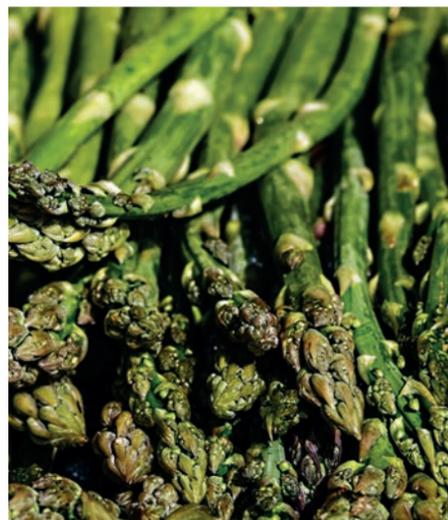
Entre ellas, la distribución del personal en turnos diferenciados para que no coincidan, la redistribución de los trabajadores en las naves, la puesta en marcha de nuevas líneas de producción o que los propios trabajadores de la cooperativa receptionen el producto y no los agricultores.

El buen tiempo ha hecho que la campaña se adelante

un mes con respecto al año anterior: "Nos encontramos al 40% de la campaña total por lo que, si continuamos el ritmo, este año finalizaremos antes", comenta. Y el presidente de la cooperativa Cesurca insiste en que el sector necesita que

se reactive el consumo y que la gente pueda consumir en libertad.

Para tratar de activar las ventas, las cooperativas granadinas de espárrago verde, unidas en la federación provincial, han lanzado una



El espárrago verde es uno de los sectores afectados por la crisis del coronavirus. / ARCHIVO

campaña de promoción que persigue aumentar el consumo nacional e internacional.

Las cooperativas que lideran esta campaña son Centro Sur (Huétor Tájar), Agrícola San Francisco "Cosafra" (Huétor Tájar), Los Gallombares (Ventorros de San José), San Isidro (Loja), Espárrago de Granada 2º Grado (Agroláchar, Vegachachina, Espafón, Agromesía y Espalorquiana), Hortovilla (Villanueva Mesía), Soto de Fuente Vaqueros (Fuente Vaqueros), Granagenil (Purchil) y Los Fresnos (Romilla).

sanifruit.com

**SANI<sup>®</sup> FRUIT**

**EL CAMINO HACIA UN MUNDO MÁS NATURAL**

**LÍDERES en tratamientos postcosecha RESIDUO "0"**

# Agrocultivos

## El cierre de fronteras deja a la UE sin temporeros en plena cosecha

El sector hortofrutícola español y europeo se prepara para afrontar otra consecuencia de la pandemia del coronavirus: la falta de mano de obra

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El sector agrícola español y europeo se prepara para afrontar otra de las consecuencias de la crisis del coronavirus: el cierre de fronteras en la Unión Europea les deja sin la imprescindible mano de obra extranjera en la recogida de sus cosechas, más de 500.000 trabajadores solo en el caso de Alemania y Francia.

En España, el sector fresero onubense ya se ha quedado sin aproximadamente 9.000 temporeros marroquíes y otros tantos trabajadores intracomunitarios, fundamentalmente búlgaros y rumanos, que han tenido problemas en los pasos fronterizos al eliminarse el espacio Schengen. Sin embargo, ante la fuerte caída de la demanda en mercados como Alemania y Reino Unido, Interfresa ha pedido a la Consejería de Empleo paralizar la oferta pública de trabajo que se iba a lanzar para captar mano de obra local para la recolección de la fresa ante el déficit de personal contratado en origen debido al cierre de fronteras. En estos momentos, el objetivo es, con la mano de obra con la que se cuenta, recolectar lo máximo posible e impulsar su consumo y, por consiguiente, su venta en el mercado nacional. También se priorizará el destino a industria al tiempo que se seguirán atendiendo las demandas que lleguen de países europeos.

En el sector de la fruta, organizaciones de Cataluña y Aragón, ante la inminencia de la campaña, reclaman mano de obra para abordar tareas como el aclareo de los árboles, para el que se suele contar con mano de obra extranjera. En estos momentos, Afrucat prevé que se podría dar un colapso en el campo catalán dado que las empresas no dispondrán del 60% de los 40.000 trabajadores extra que necesitan dentro de dos semanas, teniendo en cuenta que el 80% de los trabajadores del campo son inmigrantes y que el 75% de estos se encuentran actualmente fuera de España. Esta situación se debe en parte a la suspensión de la contratación en origen de trabajadores para el campo decretada por el Gobierno y en parte al cierre de fronteras de muchos países que no dejan venir sus ciudadanos. En otros casos, se suma el miedo de venir a España por parte de algunos inmigrantes. Afrucat prevé que, si se alarga esta situación de falta generalizada de personal, se imposibilitará la cosecha y las tareas de las centrales también quedarán muy reducidas.

Desde Cooperativas Agro-Alimentarias de España ven proble-



Las diferentes campañas hortofrutícolas, tanto en España como el resto de Europa, corren el riesgo de que parte de la cosecha se quede sin recolectar. / ARCHIVO

**La mano de obra local será imprescindible para salvar las campañas agrícolas**

mas para asegurar la mano de obra necesaria en el campo por el cierre de fronteras por el coronavirus, con especial incidencia en las campañas hortofrutícolas, que corren el riesgo de que una parte de su cosecha quede sin recolectar.

El responsable de Asuntos de la Unión Europea e Internacional de Cooperativas, Gabriel Trenzado, ha indicado que ya se está notando en la campaña de la fresa en Huelva, donde han llegado solo 7.000 de los 15.000 marroquíes previstos por el cierre de las fronteras. Esa falta de operarios implicará que "muchas explotaciones" tengan que dejar "gran parte de la producción" en el campo.

Además, el sector fresero se enfrenta en estos días a un descenso de las ventas porque los

**El sector de la fruta en Cataluña reclama mano de obra para abordar tareas como el aclareo**

operadores han "reducido sus pedidos" al ser un alimento perecedero que corre riesgo de echarse a perder en los lineales porque las visitas a los supermercados se han espaciado por los confinamientos en muchos países.

Gabriel Trenzado distingue dos problemas en cuanto a la provisión de mano de obra: uno referente a los trabajadores que llegan a España desde naciones comunitarias y el otro, respecto a los operarios de terceros países.

En el primer caso, aunque, en principio, los trabajadores de otros países de la UE no deberían tener problemas para entrar en España, admite que la situación de "emergencia" provoca que la "logística y el transporte sean más complejos".

Pero donde ve realmente el "problema" es en la llegada des-

de los países terceros porque ahí afecta el cierre decretado por la UE y por muchos de los países de origen de esos trabajadores. Calcula que, "a medida que se vaya entrando en producción" en las próximas semanas, se irá "necesitando mano de obra que no llega".

Una de las medidas que están pidiendo desde diferentes sectores agrarios es cubrir las vacantes con desempleados de las zonas productivas, algo que Gabriel Trenzado "no ve fácil" porque en la situación actual la "gente tiene miedo" de ir al campo por si faltan medidas higiénico-sanitarias.

■ ALEMANIA

Las autoridades alemanas han prohibido la entrada en el país de temporeros de la Unión Europea y Reino Unido, pese a las demandas del sector agrícola que temen una falta de estos trabajadores. Esta restricción es "urgentemente necesaria", según el Ministerio de Interior, para luchar contra la extensión de la pandemia del coronavirus. La medida afecta especialmente al flujo de ciudadanos de Bulgaria, Rumanía y Polonia, que tradicionalmente acuden en estas fechas para la cosecha del espárrago, la col y la fresa.

Para paliar la falta de mano de obra, una asociación agrícola alemana y el Ministerio de Agricultura germano han lanzado una iniciativa para contratar hasta 300.000 trabajadores para afrontar las próximas cosechas de espárrago, fresa y col, con la sugerencia de que se sumen efectivos de otros sectores actualmente paralizados por la pandemia. Temen las consecuencias, por ejemplo, de la falta de temporeros polacos en la recogida del espárrago, imprescindible para el consumidor alemán y presen-

te en el menú del país durante la primavera.

La campaña se propone como instrumento para mediar de manera "rápida, simple, sin burocracia y sin costes" entre los agricultores y propietarios que necesitan mano de obra y cuyas dificultades ya han empezado a manifestar en concreto los cultivadores de espárragos. La cosecha de espárragos ya ha comenzado en algunos lugares del país, adelantada por las temperaturas suaves del invierno, lo que dio la alerta acerca de las dificultades que puede tener que afrontar la agricultura como consecuencia del coronavirus.

La plataforma refleja la preocupación del sector ante las dificultades que, para la libre circulación de trabajadores, plantean las medidas ya en vigor en varios países europeos por la pandemia. "Trabajemos juntos para mantener los estantes en los supermercados llenos. No debe suceder que toneladas de frutas y verduras regionales no se puedan cosechar porque no hay ayudantes de cosecha", afirman los autores de la iniciativa.

La campaña ha recibido el nombre "Daslandhilft" (El país ayuda) y la asociación que la lanza precisa que los interesados no recibirán un salario fijo por hora, que los ingresos dependen de la oferta y deben acordarse individualmente con la persona que presenta la solicitud.

La ministra alemana de Alimentación y Agricultura, Julia Klöckner, ya había sugerido hace unos días que la falta de trabajadores agrícolas en la agricultura podría ser compensada por trabajadores de otras industrias. Klöckner afirmó, según un comunicado del ministerio, que "si faltan manos que ayuden en la agricultura todos resultamos afectados porque no se pueden recuperar las cosechas perdidas".

La asociación que promueve la plataforma, "Maschinenring", fue fundada en 1958 en Buchhofen, en el "Land" de Baviera y agrupa explotaciones agrícolas que comparten maquinaria agrícola y forestal y también mano de obra cuando hay un exceso de capacidad.

(Pasa a la página 9)

## Faltan 160.000 trabajadores agrícolas en España

La Fundación Europea para la Innovación y la Aplicación de la Tecnología (Intec) ha calculado que en España faltan 160.000 temporeros para las campañas agrarias. La entidad trabaja en una plataforma móvil gratuita para tratar de conectar a nivel internacional a los agricultores con potencial mano de obra.

Intec ha precisado que esa cifra sobre falta de trabajadores la calculan a "partir de las demandas" del propio sector español, aunque "la cifra puede multiplicarse por dos como mínimo en el mes de mayo o junio", según se produzcan nuevas cosechas.

En este momento, y de acuerdo a sus datos, "se han resentido" campañas como las de "frutos rojos, fresa, espárrago y flor cortada" y "en algunos casos como el espárrago se han desperdiciado cosechas enteras por no encontrar trabajadores", que habitualmente acudían desde otros países y ahora no pueden hacerlo por el cierre de fronteras en el espacio Schengen.

Esta falta de mano es para Intec "el principal problema que encuentra la cadena agroalimentaria", por lo que desde su pla-

taforma de apoyo #agrifoodbeatscoronavirus ha lanzado una campaña para realizar una app móvil y de ámbito internacional para "conectar la demanda y la oferta" en un primer momento, aunque no descartan otras funcionalidades para la herramienta.

Para esta iniciativa, la fundación busca desarrolladores voluntarios para ponerla en marcha "con conocimientos Javascript, HTML5, Nodets, React o Fullstack, etc), que pueden apuntarse en la página web de Intec.

Desde Intec han explicado que la citada plataforma de apoyo ha mantenido una reunión de trabajo con las organizaciones agrarias en la que la falta de mano de obra se determinó como uno de sus problemas más acuciantes para garantizar la cadena de suministro alimentaria y las exportaciones.

Otras opciones que se proponen para cubrir la falta de mano de obra son "desempleados con ERTES o ERES de otros sectores". En ese sentido, la plataforma cita el sector de la hostelería, aunque reconocen la dureza del trabajo y la diferencia salarial. ■

# INFOPOST



## GREENSEAL: recubrimiento comestible para cítricos y otras frutas

Dpto. Técnico Fomesa Fruitech

Hace 12 años Fomesa Fruitech desarrolló y patentó un recubrimiento comestible para cítricos y otros frutos que se comercializó con la marca FoodWax®.

Entonces y ahora es importante conocer con concreción que es exactamente un



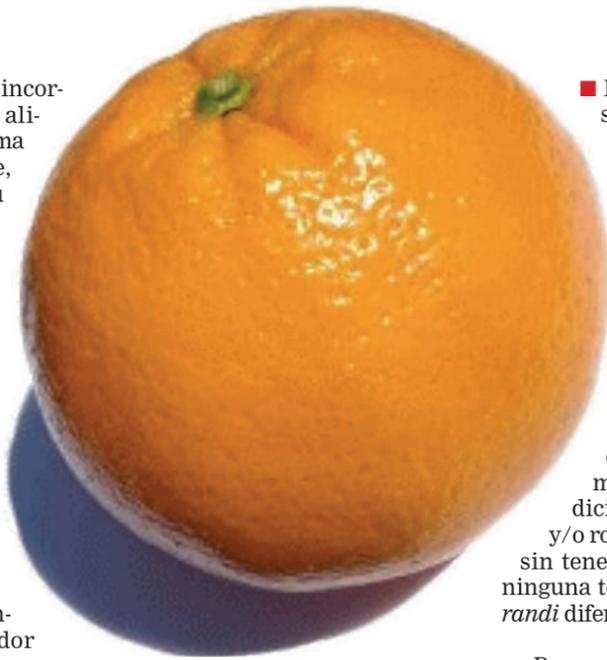
recubrimiento comestible. Se entiende por recubrimiento comestible aquel cuyos componentes se pueden comer directamente, es decir, son alimentos y/o componentes de los alimentos. La diferencia principal con las ceras tradicionales es que estas últimas están formuladas por aditivos alimentarios (no alimentos); los aditivos alimentarios para recubrimientos deben estar incluidos en la lista positiva del Anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008.

Los aditivos alimentarios son por definición componentes

autorizados a ser incorporados a ciertos alimentos, en la mínima cantidad posible, para desarrollar su función tecnológica. Estos aditivos alimentarios han de ser marcados en el etiquetado si se utilizan en el recubrimiento de frutos.

Las ventajas de la utilización del Green Seal son las siguientes:

- Da soluciones a las nuevas demandas del consumidor final.
- Mantiene y alarga la calidad fisiológica y sensorial de los cítricos.
- Producto autorizado para su uso según la Reglamentación europea. No hay necesidad de marcado.
- Forma una barrera semipermeable alrededor del fruto para



- Ralentiza los procesos de maduración del fruto y de ese modo alarga su vida comercial.
- Mejora el aspecto de la fruta, dando brillo y obteniendo resultados homologables a los de las ceras tradicionales.
- Se puede aplicar directamente con los mismos sistemas tradicionales de boquillas y/o rotores sobre cepillos, sin tener que implementar ninguna técnica o *modus operandi* diferente en el almacén.

Para más Información:

<https://www.fomesafruitech.net/Fruitech/boletines/INFOPOST%2021.pdf>

reducir la pérdida de vapor de agua y por tanto reduce las pérdidas de peso.

INFOPOST es una publicación mensual elaborada por Fomesa Fruitech, cuya intención es ayudar, asesorar y compartir conocimientos con los responsables en postcosecha de todos almacenes. En el último número de cada mes, el semanario *Valencia Fruits* publicará un extracto de las principales noticias recogidas en esta publicación.

### “El cierre...”

(Viene de la página 8)

#### ■ FRANCIA Y AUSTRIA

En el caso de Francia, su ministro de Agricultura, Didier Guillaume, realizó el 24 de marzo un llamamiento a los desempleados y a las personas que se encuentren sin actividad por las medidas de confinamiento a trabajar en el sector agrario, que tiene actualmente 200.000 empleos directos sin cubrir.

“Hagamos un acto cívico, vayamos al campo”, señaló el ministro en una entrevista al canal “BFMTV” en la que destacó que el problema para los agricultores no es no poder pagar a los trabajadores, sino que no hay mano de obra disponible, en parte porque muchos temporeros son extranjeros y están en sus países. Por eso, afirmó que “los agricultores acogerán muy bien” a quienes respondan a este llamamiento.

Por su parte, la presidenta del principal sindicato agrícola francés FNSEA, Christiane Lambert, presentó una plataforma que se ha puesto en marcha en línea para poner en contacto a posibles candidatos con los agricultores, bautizada “Brazos para tu plato”.

En una conferencia de prensa por Twitter, Lambert puso como ejemplo de la situación el caso de los productores de espárragos del Sur del país, que no pueden recogerlos por falta de mano de

obra. Además, se quejó de que han constatado la llegada de espárragos y de fresas procedentes de España a precios bajos, que la gran distribución está poniendo a la venta en lugar de hacerlo con productos franceses, a los que a su juicio el comercio tendría que dar prioridad.

El titular de Economía, Bruno Le Maire, se sumó a este llamamiento y reclamó a los grandes grupos de distribución que se aprovisionen con productos franceses, especialmente tras la decisión del Gobierno de prohibir los mercados al aire libre. Le Maire apeló en la emisora “France Info” a los hipermercados y supermercados a recurrir a alimentos franceses “para que nuestros agricultores no sean penalizados por esta decisión”

de clausurar los mercados para frenar la propagación del coronavirus, anunciada en la noche del lunes por el primer ministro, Édouard Philippe.

Por su parte, los agricultores austriacos, sin los temporeros extranjeros, buscan también trabajadores locales para asegurar el suministro de alimentos, sean desempleados, ayuda del Ejército o los 30.000 refugiados con permiso laboral.

Se estima que cada año unos 13.800 trabajadores de países como Hungría, Eslovaquia o Rumanía trabajan en diferentes campañas agrícolas en Austria, como la del espárrago o el rábano, que comienza en abril.

## Aragón pide medidas para garantizar la recogida de la fruta

■ JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

El presidente del Gobierno de Aragón, Javier Lambán, reivindicó el domingo pasado, en la videoconferencia de presidentes con Pedro Sánchez, medidas para garantizar la recogida de la fruta, un proceso “indemorable” en el que se necesita emplear a mucha población temporera y que en las circunstancias actuales “difícilmente se va a producir con una mínima normalidad”.

Las organizaciones agrarias estiman que en Aragón se necesitarán unos 15.000 temporeros durante la campaña de recogida que está a punto de comenzar. Muchos de ellos se fueron de vacaciones a sus países de origen, principalmente Rumanía y el Norte de África, donde han quedado atrapados por el coronavirus.

Aragón, con unas 650.000 toneladas de fruta al año, es la principal región productora.

Ante el próximo inicio de la campaña de recolección de fruta, la Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón (UAGA) ha alertado del problema que suponen algunas de las medidas decretadas en el actual Estado de Alarma por el coronavirus. Así, señala que provocarán la falta de mano de obra para el aclareo

de árboles, el primero de los pasos para el inicio de la recolección de las variedades más tempranas.

Dicha organización señala que “en Aragón, el sector necesita más de 15.000 personas para poder desarrollar un trabajo básico: suministrar alimentos a la sociedad”.

Por ello, piden que se tenga en consideración “una legalización provisional de aquellos empadronados en los municipios que no tienen regularizada la documentación para trabajar, como se hizo con anterioridad con personas procedentes de países con conflictos bélicos”.

Asimismo, solicitan que el Inaem elabore una bolsa de trabajadores con todos aquellos que están en situación de desempleo, y proponen como solución al impacto negativo que la crisis del coronavirus ha tenido en muchos sectores “que el servicio de empleo de Aragón promueva entre los trabajadores afectados por ERES y ERTES la posibilidad de trabajar en el sector agrario”.

Según UAGA, es necesario que “el Inaem haga una apuesta decidida por la valorización de los trabajos del campo, fomentando la difusión de este

nicho de mercado laboral entre las personas en situación de paro o entre los jóvenes que buscan un primer empleo”.

Dicha organización agraria pone de relieve la importante labor que el sector primario está llevando a cabo para garantizar el material básico de higiene a sus trabajadores, para que puedan desarrollar correctamente su trabajo sin peligro de infección.

Pero, alerta de que “en los últimos siete días ha sido imposible encontrar fabricantes y distribuidores que suministren mascarillas, guantes de nitrilo o gel hidroalcohólico. “Los stocks se están agotando y estamos recurriendo a los métodos de separación física de trabajadores, a la vez que estamos buscando alternativas de suministro”.

El manifiesto de UAGA ha sido suscrito por los presidentes de la Comarca del Bajo Cinca, Marco Ibarz; Cinca Medio, José Ángel Solans; y de La Litera, Josep Antón Chauvell; y hacen un llamamiento al resto de comarcas de Aragón, para que se sumen al mismo.

Recuerdan que “el sector agroalimentario es un sector básico y protegido. Por este motivo está exceptuado por su actividad de las restricciones de movilidad instauradas, a fin de asegurar el suministro de alimentos en la cadena alimentaria”, pero “ante esta pandemia y el Estado de Alarma que vivimos, es necesario que podamos trabajar todos juntos para hacer frente a todas las problemáticas que se nos plantean”.

# La empresa de la semana

REYES MORATAL / Gerente de la Compañía de Variedades Vegetales Protegidas

## “En CVVP estamos preparados para gestionar cualquier variedad”

Reyes Moratal, gerente de la Compañía de Variedades Vegetales Protegidas, explica detalladamente en qué consiste la actividad de esta agrupación sin ánimo de lucro que proporciona a los obtentores servicios de asistencia y asesoramiento que facilitan el desarrollo de su actividad y la mejora de sus resultados. CVVP gestiona variedades tan reconocidas como la mandarina tardía Nadorcott y pronto se conocerán los resultados comerciales del limón Summer Prim y la mandarina, también tardía, Leanri. Ahora se han embarcado en un nuevo proyecto apostando por el kiwi Kibi. Además del asesoramiento y la promoción hay otra labor esencial de CVVP que es garantizar la lucha contra el fraude y la piratería, algo imprescindible para salvaguardar las variedades vegetales protegidas.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

**Valencia Fruits.** Aunque su sello goza de gran reconocimiento en el sector ¿podría explicar para aquellos que aún no la conocen qué es la Compañía de Variedades Vegetales Protegidas?

**Reyes Moratal.** La Compañía de Variedades Vegetales Protegidas AIE es una entidad sin ánimo de lucro que agrupa a titulares de derechos de explotación sobre variedades vegetales ya protegidas o en vías de protección. Pese a que cada socio tiene sus intereses específicos en su variedad, todos ellos comparten muchas necesidades. Desde CVVP prestamos a nuestros socios los servicios que nos requieren para la gestión y promoción de sus variedades. Ponemos nuestro conocimiento, así como nuestra experiencia, nuestros recursos humanos y materiales a su disposición. Ahora bien, el servicio se presta a cada

“En CVVP seguimos en constante evolución y estamos preparados para gestionar cualquier variedad”

uno de ellos de manera específica e individualizada de modo que cada variedad se gestiona siempre bajo las concretas directrices del socio que encomienda la tarea.

La Compañía es una agrupación de interés económico, una AIE. Es una mercantil que por su naturaleza no tiene ánimo de lucro, como he dicho antes. Esto la hace claramente diferente a otras entidades del mercado que prestan servicios similares. Su función es facilitar el desarrollo y mejorar los resultados de la actividad de sus socios. Al no buscar un resultado económico, los socios no ven incrementado el precio de los servicios recibidos de CVVP con el margen de beneficio habitual de cualquier operación mercantil. Hay que tener en cuenta que la reducción de los costes de gestión es fundamental para cualquier obtentor o licenciario de una variedad, sobre todo durante los primeros años hasta que empieza a obtener ingresos y recuperar su inversión.

**VF.** Cuando un obtentor o licenciario accede a los servicios de CVVP ¿qué busca?

**RM.** Busca profesionalidad, sin duda. Estar al lado de los que ya tienen experiencia en el desarrollo de una actividad que hasta hace poco era completamente desconocida en España. En CVVP seguimos en constante evolución. Estamos preparados para gestionar cualquier variedad. De hecho, nuestra compañía se da a conocer tanto en ferias del sector como en medios profesionales con el propósito de ponerse a disposición de cualquier obtentor/licenciario que precise de información o de nuestros servicios.

**VF.** ¿Qué servicios ofrece CVVP?

**RM.** Ofrecemos todo tipo de servicios relacionados con las obtenciones vegetales. La asistencia y el asesoramiento en la fase de registro de la variedad, en la concesión de autorizaciones a los



Reyes Moratal es la gerente de la Compañía de Variedades Vegetales Protegidas AIE. / CVVP

## Nuevo proyecto: el kiwi Kibi

“Estamos muy ilusionados con este nuevo proyecto y muy agradecidos a nuestro nuevo socio, Fruit Growing Quality, por confiar en CVVP para la gestión de sus tres variedades de kiwi. Hemos empezado hace unos meses con la promoción de las variedades y con la coordinación y firma de los contratos con los agricultores. Pese a que hasta ahora CVVP solo había gestionado cítricos y, evidentemente, esto es muy diferente, hemos adaptado nuestros procedimientos a las nuevas necesidades y confiamos en que el nuevo socio quede satisfecho con el servicio que CVVP le presta. Kibi, es la marca bajo la que se comercializarán estas dos variedades de kiwi amarillo denominadas Sunxy01 y Sunxy02 y la variedad de kiwi rojo Rossy. La homogeneidad de los kiwis amarillos y rojos en su sabor está haciendo que esté creciendo su consumo. Son variedades de la familia Actinidia Chinensis, con gran futuro en la agricultura de la península Ibérica, en nuevas áreas de producción diferentes a las tradicionales. A diferencia de los kiwis verdes, pertenecientes a la familia de Actinidia Deliciosa y que necesitan un mínimo de entre 700-800 horas frío para poder tener una buena floración, estas nuevas variedades se bastan con 350 o 400 horas de frío” ■



agricultores, coordinación y control de la entrega de material vegetal de los viveros a los agricultores, coordinamos la vigilancia y el control de las explotaciones agrícolas autorizadas. Hacemos promociones de las variedades, asistencia técnica a los agricultores, implantamos y coordinamos sistemas de trazabilidad y otras herramientas tecnológicas como

visores de geo-referenciación de parcelas, por ejemplo.

Por supuesto, la lucha contra el fraude y la piratería sigue siendo fundamental en la gestión de las variedades, pero el panorama ha cambiado mucho en los últimos años. Hoy en día los agricultores y todos los operadores, en general, son conscientes de la existencia de un siste-

ma de protección de variedades vegetales necesario para fomentar el desarrollo de nuevas variedades que beneficia a todos y el respeto a este sistema se ha generalizado incluso entre aquellos que eran más reticentes.

Por otro lado, la gestión de una variedad comporta normalmente un ingente trabajo administrativo, mucho papeleo. Aunque a priori pudiera parecer que no es necesaria la especialización para llevar a cabo esta tarea, lo cierto es que sí es necesario disponer de las herramientas suficientes para agilizar la gestión y conseguir eficacia y eficiencia. Si un obtentor o licenciario en exclusiva no dispone de las herramientas adecuadas, literalmente, ve cómo se le van a comer los papeles. En CVVP disponemos de tecnología específica diseñada para esto.

La clave está en que se comparte entre los socios y la aportación de conocimiento de unos y otros hacen posible el perfeccionamiento. CVVP canaliza y todos los socios se benefician.

**VF.** Algunas de las variedades que gestionan tienen un gran reconocimiento en el mercado ¿Qué características destacan de cada una de las variedades de mandarinas que gestionan, algunas desde hace años? ¿Y del limón Summer Prim?

**RM.** La mandarina Nadorcott fue la primera que gestionamos. Es, indudablemente, una variedad que goza de un gran prestigio en el mercado, es la mandarina tardía por excelencia que está disponible de enero hasta abril. Se caracteriza por su color naranja rojizo y brillante con un característico toque rosa en su albedo. Tiene forma oblata y se pela muy fácilmente. Su contenido en zumo es superior al de variedades similares alcanzando un 60%. Es una variedad muy produc-

CVVP gestiona las mandarinas tardías Nadorcott y Leanri, el limón Summer Prim y ahora apuesta por el kiwi Kibi

tiva que no produce semillas si no hay polinización cruzada. En resumen, una excelente variedad que ha alcanzado y mantenido durante años unos precios en el mercado significativamente más elevados que otras mandarinas.

La mandarina Leanri tiene también unas cualidades excepcionales. Las plantaciones en España son todavía muy jóvenes ya que hasta la primavera de 2017 no se procedió a la entrega de material vegetal a los agricultores. Esta está siendo la primera campaña con algo de cosecha comercial, pero no es significativa. Es pronto para evaluar, pero está teniendo gran acogida y hay gran expectativa por parte de las cadenas de distribución europeas. La mandarina Leanri alcanza su madurez interna en enero-febrero, unas tres semanas antes que Nadorcott. Es de color naranja rojizo de forma redondeada y piel muy lisa. Tiene gran contenido en zumo, buena pelabilidad y buen desverdizado.

Al limón Summer Prim le ocurre algo parecido a lo que le pasa a la mandarina Leanri. Las primeras plantaciones e injertadas son de 2017 por lo que en esta próxima campaña habrá algo de cosecha comercial, pero no significativa. Es un limón tipo Primofiori tardío, que estará disponible para su comercialización en los meses de primavera y verano. En mayo alcanza un contenido de zumo del 50%. Ofrece, por tanto, una desestacionalización del limón Fino y múltiples ventajas comerciales.

**VF.** ¿Qué mensaje mandaría a los productores que se quieren convertir en breeders y a los agricultores que están buscando una nueva línea de negocio a partir de variedades protegidas?

**RM.** Profesionalización. Como en cualquier otra actividad económica. Se necesita conocimiento y especialización, buen asesoramiento. Y en CVVP podemos ayudarle.

# Italia

Información elaborada por Nerea Rodríguez



## El volumen de las exportaciones se mantiene pero crece la importación

Desde Fruitimprese, su presidente Marco Salvi afirma que es posible “volver a crecer” y reequilibrar el saldo activo

El saldo positivo de la balanza comercial del sector hortofrutícola italiano ha caído un 55,4% durante 2019, situándose en 348,6 millones de euros (frente a los 781,7 millones de 2018). La importación, en volumen, ha superado la exportación, 3,7 millones de toneladas frente a 3,6 millones, si bien el valor de la exportación (4.600 millones) ha sido superior al valor de la importación (4.200 millones). Esta es la imagen de la balanza comercial del sector hortofrutícola en 2019 según Fruitimprese, a partir de los datos divulgados por el Istat.

Esta significativa contracción del saldo comercial, según apuntan desde Fruitimprese, se ha debido en gran medida al incremento de las importaciones (un +4% en volumen y un +11% en valor). La exportación, por su parte, se ha mantenido con un aumento del 2,5% en volumen y una caída de apenas un 0,2% en valor. En total, Italia ha enviado cerca de 3.642.000 toneladas de frutas y hortalizas por un valor de 4.590 millones de euros.

Por grupos de productos, durante el pasado ejercicio aumentaron las exportaciones de hortalizas (0,9%), frutas frescas (5,7%) y frutos secos (2,1%), mientras que el retroceso fue para los cítricos (-13%). En valor crecen las hortalizas (4,1%) y los frutos secos (1,2%) y bajan los cítricos (-5,2%) y la fruta fresca (-2,3%).

En lo que respecta a las importaciones, durante 2019, Italia importó cerca de 3,7 millones de toneladas por un valor de 4.200 millones de euros. Por familias de productos, aumentan en volumen las hortalizas (7%), los cítricos (5,8%), la fruta fresca (7,4%) y los frutos secos (13,5%) mientras que los tropicales han caído un 4,7%. En valor todos los grupos de productos han marcado signos positivos a excepción de los cítricos que marcaron un descenso del 6,4%.

Marco Salvi, el presidente de Fruitimprese, señala que estos datos definitivos de los intercambios de 2019 confirman “una estabilidad sustancial en los volúmenes y cantidades de exportación en comparación con 2018”. Ratifican también “una fuerte demanda de producto por parte de los consumidores y de las familias italianas”, lo que en opinión de Salvi “justifica el fuerte incremento de la

importación”. En consecuencia, la balanza comercial del sector ha sufrido un importante desequilibrio. Evidentemente, “estos datos no nos satisfacen, sobre todo si se comparan con los registrados por otros países y frente a los que salimos fuertemente penalizados”.

Desde la asociación hortofrutícola italiana, su presidente comenta que el propósito del sector es “volver a recuperar los volúmenes y crecer tanto en los mercados externos —si conseguimos suscribir rápidamente acuerdos bilaterales con los países que hoy están cerrados para nuestras producciones—,



Marco Salvi, presidente de Fruitimprese. / ARCHIVO

como en nuestro propio mercado interno, si el consumo se respalda con campañas de promoción adecuadas al valor que las producciones hortofrutícolas tienen para la salud de los consumidores y para la economía del país”.

### LA CRISIS DEL COVID-19

En lo referente a la actual crisis del COVID-19, Marco Salvi reitera que “las empresas del sector están trabajando día y noche para garantizar el suministro de productos a Italia, Europa y al mundo con las garantías máximas de higiene y salud y de acuerdo a los requisitos de los decretos establecidos por el gobierno italiano”. De hecho, el presidente de Fruitimprese apunta que “las empresas se han tenido que adaptar en

un tiempo récord a las disposiciones del Gobierno en lo referente a nuestro entorno de trabajo para asegurar la máxima protección de la salud de nuestros empleados en los almacenes de procesamiento y confección”. De esta forma, los clientes italianos y también los internacionales continúan contando con suministros diarios, con productos que cumplen con las máximas garantías organolépticas e higiénico-sanitarias. “Precisamente en situaciones de emergencia como esta nos damos cuenta del valioso servicio que ofrecen nuestras empresas a la sociedad colectiva”.

Marco Salvi concluye recordando que crisis como esta “nos enseña que el valor de nuestros productos no se encuentra solamente en el precio sino también en las garantías de calidad y certificaciones que nuestras empresas son capaces de ofrecer. Italia solo puede beneficiarse si el nivel cualitativo global aumenta, porque somos insuperables en la protección de la salud de los consumidores”.

Es por eso que “no es aceptable la discriminación que están sufriendo nuestros productos por parte de las cadenas de otros países europeos y países terceros o por parte de cadenas minoristas, que en estos días de confusión están adoptando medidas improvisadas perjudicando nuestras producciones”. En definitiva “quiero expresar mi más sincero agradecimiento y el de los operadores hortofrutícolas internacionales de Fruitimprese a los ministros Bellanova y De Micheli por su rápida resolución adoptada ante el problema que surgió en el punto fronterizo de Brenner, debido a las medidas de control de salud implementadas por las autoridades austriacas”.

### Comercio exterior hortofrutícola italiano 2018-2019

EXPORTACIONES	VOLUMEN TONELADAS			VALOR MILES DE EUROS		
	2018	2019	Var. %	2018	2019	Var. %
Legumbres y Hortalizas	916.367	924.193	0,9	1.319.191	1.372.857	4,1
Cítricos .....	255.291	221.995	-13,0	239.023	226.497	-5,2
Fruta fresca .....	2.193.273	2.317.600	5,7	2.462.534	2.404.768	-2,3
Frutos secos .....	74.924	76.474	2,1	494.405	500.213	1,2
Fruta tropical.....	113.405	102.119	-10,0	83.987	86.062	2,5
<b>TOTAL EXPORT.....</b>	<b>3.553.260</b>	<b>3.642.381</b>	<b>2,5</b>	<b>4.599.140</b>	<b>4.590.397</b>	<b>-0,2</b>
IMPORTACIONES	2018	2019	Var. %	2018	2019	Var. %
Legumbres y Hortalizas	1.286.312	1.375.845	7,0	838.874	1.016.071	21,1
Cítricos .....	413.920	437.940	5,8	372.546	348.641	-6,4
Fruta fresca .....	586.241	629.349	7,4	737.948	762.785	3,4
Frutos secos .....	246.958	280.314	13,5	1.157.888	1.383.079	19,4
Fruta tropical.....	1.026.500	977.841	-4,7	710.164	731.210	3,0
<b>TOTAL IMPORT.....</b>	<b>3.559.931</b>	<b>3.701.289</b>	<b>4,0</b>	<b>3.817.420</b>	<b>4.241.786</b>	<b>11,1</b>
<b>SALDO TOTAL .....</b>	<b>-6.671</b>	<b>-58.908</b>		<b>781.720</b>	<b>348.611</b>	<b>-55,4</b>

Fuente: Elaborado por Fruitimprese a partir de los datos del Istat

**MOLBO**  
Moving goods

**NUEVO SERVICIO ITALIA**

GRUPAJE DIARIO  
VALENCIA-MURCIA-ALMERÍA

(+34) 96 164 31 40  
www.molbo.es

# El sector hortofrutícola italiano es más fuerte que el coronavirus

En tiempos de confinamiento, los consumidores transalpinos han cambiado sus preferencias a la hora de comprar frutas y hortalizas: optan por productos ya confeccionados y prefieren hacer la compra online

En una Italia en cuarentena, el sector hortofrutícola continúa trabajando a pleno rendimiento. Entre cientos de obstáculos, el sector está demostrando un gran sentido de madurez y responsabilidad, proporcionando a los consumidores productos frescos, a precios asequibles y de calidad. El sector no para.

Para afrontar la emergencia del COVID-19, el país transalpino ha creado, junto con los agricultores, industria alimentaria y la distribución comercial, la alianza "Made in Italy salva la compra", mediante la cual todos los firmantes se comprometen a garantizar la regularidad en el abastecimiento alimentario a los italianos y combatir cualquier intento de especulación en el circuito "del campo a la mesa". A esta iniciativa, promovida por Coldiretti —la principal organización de empresarios agrícolas de Italia— también se han unido las cadenas de supermercados Conad, Coop, Auchan, Bennet, Cadoro, Carrefour, Decò, Despar, Esselunga, Famila, Iper, Italmark, Metro, Gabrielli, Tigre, Oasi, Pam, Panorama, Penny, Prix, Selex, Superconti, Unes, Vegè.

El presidente de Coldiretti, Ettore Prandini, ha explicado en un comunicado el propósito de esta nueva alianza en defensa del sector primario italiano. "Todos los días, 3,6 millones de trabajadores cultivan, crían, transforman, transportan y distribuyen todos los productos alimenticios que necesita el país. Productos que los consumidores siempre encuentran disponibles en las estanterías de los supermercados. Incluso en estos momentos de emergencia, la cadena de producción, logística y distribución ha logrado garantizar los productos necesarios para todas las familias italianas". Y frente a este esfuerzo, solo hay una manera de agradecer a todas estas personas su sacrificio y su fuerte sentido de responsabilidad: "siempre que se pueda, demandar y comprar productos italianos". Prandini añade en el comunicado que "nosotros, por nuestra parte, cumpliremos con nuestro compromiso, que es asegurar que todos aquellos que adoptan prácticas comerciales justas y transparentes sean recompensados y valorados a lo largo de toda la cadena de suministro. Y excluir y denunciar a cualquiera que pueda pensar, en un momento tan delicado, en especular o aprovechar situaciones de escasez o exceso de producto bajando el precio injustificadamente en los productos más solicitados".

El comunicado del presidente de Coldiretti continúa solicitando la ayuda del Gobierno y de las autoridades públicas para poder desarrollar esta labor de suministro de los bienes esenciales a los italianos, mediante "medidas simples y claras que permitan la continuidad de la recolección, producción, transformación y



La pandemia del coronavirus ha alterado los hábitos de compra de los consumidores italianos. / IFN

**Ante esta emergencia, el sector alimentario ha creado la alianza "Made in Italy salva la compra"**

**Los italianos se han decantado por comprar frutas y hortalizas ya envasadas desde origen**

distribución con la mayor seguridad posible de los productos de consumo".

Para cumplir con estos objetivos Prandini asegura que "se harán todos los esfuerzos necesarios e invitaremos a todas las demás organizaciones agroalimentarias a unirse a este compromiso, a unirse en esta batalla en defensa de una cadena de suministro virtuosa, de los propios ciudadanos italianos y, en general, en defensa de nuestro maravilloso país".

La cadena "desde el campo a las estanterías" tiene un valor de 538 mil millones de euros, que equivale al 25% del PIB italiano, y ofrece trabajo a 3,6 millones de personas. Trabajadores comprometidos en garantizar el suministro diario de alimentos a través de 740 empresas agrícolas, 70.000 industrias alimentarias y 230.000 puntos de venta en Italia".

## ■ CONSUMO DIGITAL

En estos días de confinamiento, la compra online de productos alimentarios se ha disparado en las principales enseñas del comercio minorista. Una situación a la que nunca antes se habían enfrentado y para la que algunas de ellas no estaban preparadas. Ejemplo de este aumento del e-commerce lo tenemos en la firma Esselunga, que en pocos días ha visto crecer la demanda de las compras online de un 1% al 20%.

Este aumento se confirma también con los datos que maneja la consultora Nielsen sobre las ventas online de productos alimentarios. De hecho, se ratifica un incremento del 81% respecto al año pasado en esta modalidad de compra y un +30% en comparación al periodo anterior a la explosión de la emergencia durante el presente ejercicio.

Sobre este fenómeno, Anastasia Sfregola, directora de ventas de Koomo, la plataforma líder en el comercio online señala que esta noticia debe analizarse desde dos puntos de vista porque si lo digital es un recurso indispensable para manejar situaciones de emergencia, "es precisamente en circunstancias como estas en las que se necesita un razonamiento sobre qué decisiones tomar en los procesos de transformación". En opinión de Sfregola, "el sector agroalimentario, que se encuentra en medio de una gran cantidad de solicitudes sin precedentes, necesita una tecnología diferente, lista para soportar una cantidad de pedidos más grandes". Es por eso que se muestra convencida de que "el coronavirus llevará al sector a una nueva era digital y a

una mayor conciencia sobre las inversiones a realizar en el campo de la digitalización".

## ■ NECESIDAD DE LIQUIDEZ

A pesar del reciente desarrollo de las ventas en la gran distribución organizada italiana, los proveedores de frutas y verduras frescas y procesadas, incluso aquellos que comenzaron 2020 con un fuerte crecimiento en los ingresos, no duermen del todo tranquilos estos días. El motivo de este desasosiego es la necesidad de liquidez para evitar que los (posibles) impagos de algunos clientes italianos y extranjeros afecten la actividad de compra, producción y venta.

Matteo Di Nunzio, responsable de la firma Di Nunzio, especializada en la producción y comercialización de frutos secos, fruta seca y legumbres, ubicada en el municipio San Paolo di Civitate, en la provincia de Foggia, declaraba al medio Italia Fruit News que "las medidas prometidas por el Gobierno en Decreto Ley 'Cura Italia' tienen que ponerse en práctica inmediatamente. El deseo de asegurar correctamente los bienes primarios para la población tiene que

estar compensado, al mismo tiempo, por la garantía del suministro de los mismos bienes a los distribuidores. Esperar dos, tres, o cuatro semanas es perjudicial para el conjunto de la cadena agroalimentaria". Tal como explica Di Nunzio al medio italiano, "los proveedores ya estamos padeciendo retrasos en el pago por parte de algunos de nuestros clientes en dificultades a causa del coronavirus, así como una reducción en la facturación, lejos de las tendencias de principios de año". Por eso espera que los bancos y las instituciones actúen con celeridad para apoyar al sector agroalimentario proporcionando liquidez en el sistema.

## ■ LA COMPRA Y EL COVID-19

En las últimas semanas, los italianos se han decantado por comprar frutas y hortalizas ya envasadas desde origen. Las referencias básicas, que normalmente se venden a granel, en estos días llegan envasadas y la demanda de estos formatos ha aumentado un 35% desde el estallido de la crisis sanitaria. Estos datos proceden del Monitor Hortofrutícola de Agroter, un nuevo servicio —Quick Service— que monitorea semanalmente los fundamentos del consumo de frutas y hortalizas en tiempos del coronavirus.

Esta emergencia sanitaria ha alterado los hábitos de consumo de los italianos y así lo demuestra el Quick Service, que evidencia en las últimas semanas que los kiwis han presentado el salto más significativo hacia el producto confeccionado vendido, mientras que en la familia de las hortalizas, el incremento se ha registrado en los calabacines. Todos los productos han aumentado en cifras porcentuales de dos dígitos, excepto las patatas y las zanahorias, que se venden, en gran parte, ya envasadas.

Geográficamente, en la zona noroeste, los aumentos más fuertes en estas últimas semanas se han registrado en la banana ya confeccionada; en la zona sur y en las islas la protagonista ha sido la manzana, y en el centro del país la subida más fuerte se ha registrado en los embutidos.

Tomando como referencia los diez productos hortofrutícolas más vendidos, la cuota de envasado asciende a 230.000 toneladas. Esta nueva tendencia de preferencia por el producto envasado ha derivado en una mayor necesidad de capacidad de confección y envasado, en disponer de una mayor oferta de referencias, y más mano de obra.

En cualquier caso, desde Agroter señalan que será necesario un análisis cuidadoso de esta tendencia antes de que las empresas tomen decisiones de inversión en esta línea para protegerse ante el riesgo de que el consumidor cambie de preferencias, a corto y medio plazo, hacia otros productos más prácticos y penalizando así a las frutas y hortalizas frescas.

## Falta mano de obra

Si seguir al pie de cañón en tiempos del coronavirus en uno de los países más castigados por esta pandemia ya supone un esfuerzo diario para el conjunto del sector agroalimentario, y la situación se ha complicado aún más después de que los trabajadores extranjeros hayan tenido que volver a sus países, dejando al campo italiano sin su mano de obra mayoritaria y reclamando facilidades para contratar y atraer a los nuevos desempleados que está dejando esta crisis.

De acuerdo a los datos de la patronal agrícola, Confagricoltura, pelagra la recogida de fresa, cereza y melocotón, entre otros cultivos. También se están viendo afectados los sectores de flores y plantas, la leche fresca y los quesos de corta conservación como la mozzarella, y el vino.

Las peticiones de Italia coinciden con las planteadas por los agricultores austriacos, que sin los temporeros extranjeros buscan trabajadores locales para asegurar el suministro de alimentos, sean desempleados, ayuda del Ejército o los 30.000 refugiados con permiso laboral. ■



*That's fruit folks!*

IMPORT EXPORT INGROSSO ORTOFRUTTICOLO

Boffetti Marino Srl  
via A. Volta 8/10 - 24011 Almè (BG)  
T +39 035 54 54 55 - F +39 035 54 56 88

[boffettimarino.com](http://boffettimarino.com)

**boffetti**  
ENJOY FRUIT

# Aumenta un 12% en los últimos cinco años el número de jóvenes empresarios agrícolas en Italia

El país transalpino realiza una nueva subasta de 10.000 hectáreas de tierra destinadas principalmente a jóvenes agricultores

Los jóvenes están en el centro de los desafíos futuros de la agricultura italiana. Son más de 56.000 jóvenes de menos de 35 años al frente de empresas agrícolas, un récord a nivel comunitario, con un aumento extraordinario de 12% en los últimos cinco años, según refleja un análisis realizado por la organización Coldiretti sobre datos de Infocamere en el tercer trimestre de 2019, presentados con ocasión de la entrega de los premios "Oscar Green" a la innovación en agricultura.

"En Italia, son los jóvenes los verdaderos protagonistas del Pacto Verde. Un nutrido ejército de jóvenes que invierten en innovación y creatividad y que logran combinar la modernidad con la tradición", comentó el secretario general de la organización. Son los jóvenes los que han aplicado la multifuncionalidad derivada de la Ley de Orientación. Esto ha marcado una importante discontinuidad, que ha revolucionado el rumbo de la agricultura italiana desde la década de los 90, y ha reavivado las esperanzas. El motor de la innovación son las empresas dirigidas por jóvenes vinculadas a su pertinencia familiar.

"La verdadera innovación — declaró la ministra de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales, Teresa Bellanova, recordando que, con la nueva Ley de Presupuesto, el Gobierno ha financiado las inversiones 4.0 también en agricultura— son los jóvenes". En cuanto a los fondos para el desarrollo rural no gastados adecuadamente por las Regiones, aclaró que no pedirá una extensión del plazo para el uso de estos recursos porque en esta fase se está discutiendo en la UE para evitar recortes a la PAC "y es ridículo pedir que no se reduzca la financiación y no ser capaces de utilizar los recursos librados".

De todos modos, la ministra Bellanova prometió que el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (MI-PAAF) apoyará a las regiones



Los jóvenes protagonizan la renovación de la agricultura italiana. / ARCHIVO

que están atrasadas en el uso de los fondos.

La ministra reiteró que la agricultura es el sector fundamental para resolver las crisis climáticas, especialmente en las zonas internas donde habrá que favorecer el desarrollo de la ganadería que requiere la presencia del hombre, y por lo tanto, garantiza la vigilancia de esos territorios. "Asistimos pues a un retorno a la tierra, no a la azada, sino a la excelencia".

El ministro de Deporte y Políticas para la Juventud, Vincenzo Spadafora, aseguró que una parte del fondo de 40 millones asignado a las políticas para los jóvenes se destinará a proyectos en agricultura, relacionados con las temáticas sociales.

La líder del grupo de jóvenes de Coldiretti, Veronica Barbati, destacó por su parte el sueño del retorno a la agricultura para los jóvenes menores de 35 años, pero también denunció los obstáculos burocráticos que bloquean a las personas que quieren invertir en el campo, y por esto, dijo, "estamos muy contrariados".

Ettore Prandini, presidente de Coldiretti, advirtió además de la situación de la renta agraria que "es la base para un proceso exitoso". "Las ayudas de la PAC,

añadió, son un elemento importante en el balance de nuestras empresas y deben ser defendidas". Volviendo a los jóvenes, apuntó que "representan el elemento en el que se debe basar el crecimiento y el enriquecimiento cultural". Y reiteró que el interés de la organización es "estar cerca de las instituciones para construir caminos futuros". Entre las prioridades citó "los contratos de cadena que reequilibren las fuerzas de los productores y la lucha contra las prácticas desleales".

## ■ SUBASTA DE TIERRAS

Más de 10.000 hectáreas de tierra, el equivalente a 386 parcelas agrícolas, están listas para ser subastadas en Italia. Para los jóvenes, se activa una fórmula preferencial: financiación del 100% a 30 años y apoyo "ad hoc" para explotaciones agrícolas a menores de 41 años. Las parcelas en cuestión son las del Banco Nacional de Tierras Agrícolas, creado en 2016 para poner en circulación las tierras públicas en estado de semi-abandono. Ahora se saca a subasta el tercer lote del patrimonio que el Estado tiene a disposición.

La lista de las tierras ofrecidas en subasta está disponible en

Son más de 56.000 jóvenes de menos de 35 años al frente de empresas agrícolas

En Italia, los verdaderos protagonistas del denominado Pacto Verde son los jóvenes

En total, el Banco Nacional de Tierras Agrícolas cuenta con unas 22.000 hectáreas

el sitio web de Ismea (Instituto de Servicios para el Mercado Agrícola y Alimentario), mientras que las ofertas pueden ser presentadas entre el 27 de abril y el 11 de junio. La participación está abierta a todos, pero el verdadero objetivo de la operación es fomentar el recambio generacional en el campo y el retorno de los jóvenes a la agricultura.

"En el patrimonio de Ismea tenemos explotaciones llave en mano, completas con bienes inmuebles, que pueden explotarse de inmediato", explicaba el director del instituto, Raffaele Borriello. Junto con la ministra Teresa Bellanova, Borriello lanzó esta iniciativa con ocasión de la conferencia "Sembremos el futuro".

Los jóvenes que presenten la solicitud tendrán a su disposición no solo préstamos subsidiados. "Todos los recursos obtenidos de la venta de estas tierras se utilizarán para financiar las iniciativas empresariales de los propios jóvenes agricultores a través de las medidas para la primera instalación, el recambio generacional y el autoempleo", explicaba el director del Ismea.

No se trata de un importe despreciable: de las subastas de los dos primeros lotes de tierra adjudicados por el Banco, se ha cobrado la parte correspondiente a casi 5.000 hectáreas, y se han recaudado 52 millones de euros. Con esta nueva operación Ismea espera recaudar por lo menos 130 millones de euros.

Por su parte, la ministra de agricultura italiana, Teresa Bellanova, hizo hincapié en el papel de la mujer en la agricultura. "La mujer y nuevas instalaciones son los temas que constituyen el foco de nuestro compromiso". Así por ejemplo, para las personas menores de 40 años que decidan abrir una nueva empresa agrícola, durante los primeros dos años el Estado se hará cargo de las contribuciones a la seguridad social. Además, a las mujeres que invierten en agricultura o abran nuevas empresas, está dedicado el programa 'Mujeres en el campo', con un fondo rotatorio de 15 millones de euros para hipotecas con cero intereses. "De todos los jóvenes que he visto en los primeros meses de mi mandato, me ha llamado la atención su competencia, su deseo de participar y su interés en este sector, que puede ser un motor fundamental de desarrollo para el país", declaró la ministra italiana.

En total, el Banco de Tierras dispone de unas 22.000 hectáreas de tierra. Desde su creación, ya se han vendido dos lotes: el primero con un total de 7.000 hectáreas, el segundo por otras 8.000. El lote que se subasta ahora es el más grande y comprende viñedos, olivares y campos de cereales, con una superficie media de alrededor de 26 hectáreas, claramente superior a la media nacional que según el Istat (Instituto de Estadística) es de 8,4 hectáreas.

Para calibrar la importancia de esta iniciativa conviene saber que el precio de la tierra en Italia, es de los más caros de Europa, una hectárea cuesta seis veces más que en Francia y tres veces más que en España. El Banco no tiene interés en obtener beneficios económicos, por esta razón el valor de base para la subasta se ha situado en importes muy aceptables. Sirva de ejemplo que como precio base se ha tomado el importe de adquisición, aunque esta se haya producido hace veinte años. Se pretende que las tierras estén disponibles y reducir los valores del capital inmobiliario en Italia.

La agricultura se hace con la tierra, y esta constituye el primer factor de producción.

## BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

valencia  
fruits

Valencia Fruits y Anuario\*

- España: 159,00 Euros  
 Europa: 285,00 Euros  
 Resto países: 360,00 Euros

Anuario Hortofrutícola

- Suscriptor VF: 35,00 Euros (+envío)  
 No suscriptor VF: 60,00 Euros (+envío)

(Anotar X en la forma elegida)

\* Valencia Fruits incluye el envío del semanario durante un año y del Anuario a la dirección del suscriptor

EMPRESA: \_\_\_\_\_

DE ACTIVIDAD: \_\_\_\_\_ DNI/NIF: \_\_\_\_\_

CON DOMICILIO EN: \_\_\_\_\_ CP: \_\_\_\_\_

CALLE: \_\_\_\_\_ NÚMERO: \_\_\_\_\_ TEL.: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

DESEA SUSCRIBIRSE AL SEMANARIO VALENCIA-FRUIT, POR EL PLAZO DE UN AÑO, HACIENDO EFECTIVO EL IMPORTE DE LA SUSCRIPCIÓN POR:

BANCO/CAJA: \_\_\_\_\_ IBAN Nº \_\_\_\_\_

Firma

Enviar por e-mail a Valencia Fruits: [info@valenciafruits.com](mailto:info@valenciafruits.com) o por correo postal a Gran Vía Marqués del Turia, 49, 5º, 6 - 46005 VALENCIA

## PLAN DE ACTUACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FRENTE AL COVID-19 EN UN ALMACÉN DE CONFECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CUÁNDO?	CONTROL EFICACIA
SUELOS	LIMPIEZA	BARRER Y RECOGER RESTOS DE FRUTA MATERIA ORGÁNICA	TODOS LOS DÍAS VISUAL
	DESINFECCIÓN	MAQUINARIA BARREDORA	TODOS LOS DÍAS VISUAL
LÍNEA ZONA SUCIA	LIMPIEZA	RETIRAR RESTOS DE FRUTA Y MATERIA ORGÁNICA	TODOS LOS DÍAS VISUAL
	DESINFECCIÓN	SISTEMA AUTOMÁTICO DESPRAY	TODAS LAS NOCHES AL FINALIZAR LA JORNADA ANÁLISIS DE CONTAMINACIÓN
LÍNEA ZONA LIMPIA	LIMPIEZA	RETIRAR RESTOS DE FRUTA Y MATERIA ORGÁNICA	TODOS LOS DÍAS VISUAL
	DESINFECCIÓN	PULVERIZACIÓN DEL PRODUCTO DESINFECTANTE CON MOCHILA	TODOS LOS DÍAS ANÁLISIS DE CONTAMINACIÓN

# Limpieza y desinfección frente al Covid-19 en un almacén de confecciones de frutas y hortalizas

## DEPARTAMENTO TÉCNICO DE FOMESA FRUITECH SLU

Ante el rápido avance a nivel mundial de la pandemia del coronavirus, y el Estado de Alarma declarado por el gobierno español para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el Covid-19, Fomesa Fruitech SLU considera necesario revisar los protocolos de actuación de limpieza y desinfección en las centrales hortofrutícolas —las cuales comprenden una industria indispensable en estos difíciles momentos para todos— con el fin de reducir al mínimo posible los riesgos de contagio entre los operarios y puedan realizar su labor en las condiciones de mayor seguridad posible.

Revisando las propiedades y eficacia de las diferentes materias activas que solemos emplear en la desinfección de un almacén, queremos destacar tres de ellas por diferentes aspectos relacionados con su eficacia frente a los virus:

1. El hipoclorito sódico (lejía), a 1000 ppm, tiene una alta eficacia virucida pero ha de aplicarse sobre superficies limpias ya que la materia orgánica lo inactiva fácilmente. Esto acentúa la importancia de una buena y eficaz limpieza previa a la desinfección de superficies.

2. En el caso de superficies no estrictamente limpias, el Glutaraldehído tiene también eficacia virucida, actúa eficientemente a 2000 ppm. Conviene aplicarse en disolución a un pH neutro para ser más eficaz. Se recomienda igualmente un tiempo de contacto mínimo 30 minutos. Si se deja entre 10-12 horas además sirve como esterilizante.

3. El ácido peracético por su parte sería una 3ª alternativa: también tiene eficacia virucida pero hay que tener especial cuidado y precaución con su manipulación y/o la concentración a usar.

## DESINFECCIÓN DEL ALMACÉN

El estado de limpieza y desinfección de las superficies del al-

macén (zonas comunes de paso, escaleras, barandillas, pomos, etc.) es en estos momentos la prioridad absoluta del plan de desinfección. Al igual que los equipos sobre los que se lleva a cabo la manipulación de la fruta, es determinante obtener unos constantes parámetros higiénico-sanitarios dentro del almacén.

**Es determinante obtener unos constantes parámetros higiénico-sanitarios en el almacén**

**Fomesa Fruitech ha adoptado sus medidas para garantizar el suministro a clientes**

### Periodicidad

• Suelos: Se recomienda barrer y recoger los restos materia orgánica todos los días y realizar una desinfección a fondo posterior.

• Línea de confección: Retirar restos de fruta y materia orgánica a diario. Desinfección en continuo de la lavadora, durante el aclarado de la fruta, con Fruitcare-PH al 1%.

### Productos recomendados

Como desinfectante para suelos se recomienda el Oxa-Biocid Eco. Para los elementos de la línea de confección se recomiendan: Oxa-Biocid Eco y/o Oxypure Bio 5%.

### Método de aplicación

Para la desinfección de suelos se puede añadir el producto diluido al depósito de la máquina barredora. En las distintas zonas de la línea de confección se aplicará el producto preferentemente con mochila, diluido a la dosis recomendada.

También existe la posibilidad del sistema Despray para aque-

llos que lo tengan ya instalado: son equipo de desinfección zonal que funciona de manera automática mediante la instalación de boquillas pulverizadoras en distintas partes de la zona sucia del almacén, preferentemente en zonas elevadas, y de manera que cubran toda el área que se pretende tratar. Actúa pulverizando el producto desinfectante (Oxa-Biocid Eco al 2%) al ambiente produciéndose el arrastre y eliminación de las esporas de hongos, causantes de la mayor parte de las pérdidas por podrido de la fruta. Tiene la ventaja de que se realiza de manera automática, sin necesidad de un operario que realice la desinfección.

### Advertencias

Todos los desinfectantes han de aplicarse en ausencia de fruta.

Los productos registrados como biocidas han de ser manipulados por personal cualificado, con el carnet de aplicador/manipulador de biocidas expedido por la autoridad competente.

### GARANTÍA SE SUMINISTRO

Ante la situación sin precedentes, derivada de la crisis del Coronavirus (Covid-19), desde Fomesa Fruitech, como socio estratégico del sector agroalimentario y clave para el abastecimiento de frutas y hortalizas, hemos adoptado una serie de medidas para garantizar el suministro a clientes, al tiempo que cuidar la salud e integridad de empleados, proveedores y colaboradores.

Nuestro servicio técnico y comercial está totalmente disponible vía telefónica, telemática y presencial, para cubrir todas las necesidades de nuestros clientes. Para casos especiales, por favor, contactar con su delegado comercial para poder valorarlo y ofrecer la mejor solución.

Con la colaboración, responsabilidad y esfuerzo de todos, seguro que venceremos esta crisis y recuperaremos la normalidad. ¡Mucho ánimo a todos!



## JBT y Aurratech llevan la desinfección por nebulización fría al Mundo

### JBT.

JBT Corporation está comprometida en ofrecer a su base global de clientes soluciones y tecnologías complementarias para poder cubrir todas sus necesidades. Con este fin, establece acuerdos estratégicos con aquellas empresas que pueden proveerlas. En este momento, gracias a su alianza con Aurratech Inc., lanza, en todo el mundo, una tecnología innovadora para la desinfección ambiental y superficies.

Aurratech Inc. ha desarrollado la tecnología FOG-IN-PLACE™ (FIP®), un sistema pionero en desinfección que garantiza el 100% de contacto con las superficies y el ambiente, utilizando una mínima parte de agua y productos químicos típicamente consumidos con los sistemas tradicionales.

Según Caio Agmont, fundador de Aurratech, FIP® es el proceso de desinfección de superficies a través de la fragmentación de la solución de biocida en miles de millones de micropartículas. Aunque las micropartículas todavía están en forma líquida, se comportan como un gas. Tienen poco peso y baja atracción gravitacional, lo que les permite permanecer suspendidos durante largos periodos de tiempo y proporcionar largos tiempos de contacto entre la solución de biocida y las superficies. Las micropartículas pueden penetrar profundamente en espacios pequeños, lo que convierte a FIP® en un vehículo de biocida de mayor efectividad.

Las micropartículas se condensan en las superficies de contacto y dan como resultado la deposición de un nano-film uniforme de solución de biocida en 100% de las superficies.

El sistema es capaz de obtener nanopartículas a partir de cualquier producto soluble en agua. FIP® ofrece soluciones eficaces y de fácil aplicación a todo tipo de empresas, entre ellas las empresas agroalimentarias (frutas, verduras, carnes, pescados, bebidas, lácteos, etc.), tanto de producto fresco como transformado, para desinfectar superficies y ambientes en

cualquier área y en todo tipo de instalaciones. Es también una gran alternativa a los sistemas CIP en estas empresas.

### FIP® FRENTE AL COVID-19

El desastre que nos ha traído el Covid-19 nos concierne de la importancia y necesidad de implementar programas de higiene y desinfección, ejecutados con sistemas eficaces y con la frecuencia apropiada.

El virus mantiene su poder infeccioso por horas e incluso días, dependiendo del material en el que se encuentre. Por ello, es muy importante garantizar que el desinfectante entre en contacto con todas las superficies, principalmente en áreas de riesgo y con alta circulación de personas.

FIP® garantiza 100% de contacto con las superficies, de forma segura y sin riesgo de fallo humano. Actualmente el sistema FIP® está siendo ya utilizado para desinfección de plantas corporativas, áreas públicas, hoteles, plantas industriales y unidades de salud para el combate del Covid-19.

Según Francisco Peris, director comercial de JBT - FPT en EMENA, nuestra tecnología FIP® ha recibido una respuesta muy positiva en empresas de todo el mundo, incluidas las centrales hortofrutícolas en España, donde puede ser utilizado para desinfección ambiental y de superficies. FOG-IN-PLACE™ facilita la eliminación de las esporas de mohos y levaduras, reduciendo las pérdidas y convirtiéndose en una herramienta muy eficaz en el manejo de resistencias de los microorganismos frente a los productos químicos habitualmente utilizados. Es decir, incrementando su eficacia.

Como proveedor líder mundial de soluciones y proveedor crítico para las industrias de alimentos y transporte aéreo, todo el equipo de JBT está comprometido a apoyar a nuestros clientes en todo el mundo cada día.

Contacto:  
Francisco Peris  
E: francisco.peris@jbt.com  
M: +34 628.766.151



FIP® ofrece soluciones eficaces y de fácil aplicación a todo tipo de empresas. / JBT



## Comprometidos contigo en reducir el desperdicio alimentario de manera sostenible

Recubrimiento comestible a base de alimentos o componentes de alimentos, por lo que son inocuos para el consumidor y ayudan a:

- Disminuir el desperdicio alimentario
- Aumentar la vida útil
- Mejorar el aspecto y dar brillo
- Reducir la pérdida de peso
- Reducir la deshidratación

*Somos tu socio en Postcosecha*



**FOMESA FRUITECH**

Your postharvest partner since 1955



Camí del Racó, 10 - Pol. Ind. Norte  
46469 Beniparrell - Valencia (España)

T. +34 96 121 18 62  
F. +34 96 121 41 13

info@fomesafruitech.net  
[www.fomesafruitech.net](http://www.fomesafruitech.net)

valencia fruits  
**dossier**



NÍSPEROS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ



**Ruchey**<sup>®</sup>  
[www.nisperosruchey.com](http://www.nisperosruchey.com)



SALVADOR SOLBES RODRÍGUEZ / Presidente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià

# “Nuestros nísperos son saludables, sabrosos y sostenibles, y su consumo será bueno para todos”

Salvador Solbes es un agricultor experimentado con una importante explotación en la que además de las variedades tradicionales de níspero, cultiva las nuevas variedades obtenidas fruto de la experimentación en híbridos, desarrollados por la cooperativa que preside y convenientemente registradas. Recientemente nombrado presidente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià, Solbes entiende que solo unidos pueden salir adelante. “El trabajo en común en el seno de la cooperativa es lo que nos garantiza el futuro”.

► SANTIAGO PASCUAL. (\*)  
Valencia Fruits. Como agricultor y presidente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià, ¿cuál sería su primer análisis de la presente campaña de níspero?

Salvador Solbes. Los agricultores tenemos la incertidumbre de cómo se va a desarrollar la presente campaña, ya que todos estamos inmersos en este episodio de la pandemia del COVID-19, que nos va a afectar de muchas maneras. Esperamos que las consecuencias no sean desastrosas.

La campaña 2020 de níspero llega con unos días de adelanto en comparación al año pasado. Por lo demás, según vemos en las explotaciones, tendremos una cosecha de muy buena calidad, con unos calibres satisfactorios y fruta con un sabor extraordinario. En cuanto al volumen de cosecha, este será muy similar al de la campaña pasada. En definitiva, tenemos un níspero de muy buen comer y muy dulce.

Sin embargo, somos conscientes de que tenemos por delante una campaña que no sabemos cómo resultará al final, ya que por una parte sabemos que la gente tiene que comer y nosotros estaremos preparados para llevar a los mercados fruta excelente para abastecerlos; pero otro lado, trabajamos con la incertidumbre que nos provoca saber que muchos comercios han cerrado, que todas las familias estamos confinadas para vencer a esta pandemia y que la compra será limitada. Por otra parte, el transporte también tiene sus limitaciones, sobre todo por la parte logística, y que cabe la po-



Salvador Solbes está convencido de que solo con el esfuerzo compartido y con la unión de los agricultores se pueden afrontar retos importantes en la comercialización o en la investigación. / SANTIAGO PASCUAL

“Lo importante es estar en el mercado el mayor tiempo posible, pero con fruta de calidad”

sibilidad de que nos perjudique en algún momento. Y luego está el problema de la mano de obra necesaria para la recolección y el envasado, que se tiene que someter a las limitaciones estableci-

das por las autoridades en cuanto a la ocupación de los vehículos y en cuanto a las distancias entre operarios en el punto de trabajo.

Todas esas limitaciones las podemos superar, pero es evidente que nos van a afectar. Solo cabe esperar que no sea de una manera grave y que, con todo, lo podamos asumir y así llevar a clientes y consumidores nuestra saludable fruta.

VF. La Cooperativa de Callosa desde siempre ha apostado por la investigación y la experimenta-

ción. ¿Qué nos puede comentar al respecto?

SS. Desde la cooperativa hemos liderado, con la ayuda y el apoyo de la Conselleria de Agricultura de la Generalitat Valenciana y de los centros de investigación, la experimentación en el campo de experiencias que tenemos y la obtención de híbridos de nuevas variedades, que suponen una mejora por su precocidad y por sus cualidades.

Al principio, puede que no se entendiera muy bien ese esfuer-

zo, pero con los años hemos podido comprobar que todo lo que se invierte en experimentación da muy buenos resultados para los agricultores.

Precisamente, gracias a una de las líneas de investigación, hemos mejorado considerablemente el riego y el abonado de nuestro cultivo, obteniendo mejores resultados en nuestras cosechas. Ahorramos dinero y esfuerzo en los abonados y en los riegos.

Se han desarrollado, así mismo, estrategias de cultivo más acertadas y se han analizado todas las posibles afecciones mejorando, de forma acertadísima, los tratamientos que los agricultores debemos aplicar. Tanto es así que los avisos respecto a las plagas les llegan a los agricultores socios directamente al teléfono móvil.

Pero lo más importante que se ha desarrollado en nuestro campo de experiencias es la hibridación y la obtención de nuevas variedades. Las variedades tempranas, por lo general, tienen un calibre un poco menor, son menos costosas para la recolección por el clima y además se pagan mucho más porque la oferta, en el mercado, es menor. En el caso de las variedades tardías, se recogen muchos más kilos, son frutos de mayor calibre porque han estado más tiempo en el árbol, aunque no son tan compensadoras porque llegan al mercado en un periodo en el que hay otras frutas y compiten en los puntos de venta.

La intención es alargar la campaña siempre buscando variedades más tempranas, que se adelanten y que nos permitan un periodo más amplio para la comercialización.

Si encontramos una variedad tardía que ofrezca buenas cualidades de producción y calidad, no la descartaremos porque hay un mercado que aprecia el níspero y porque para productores como nosotros es importante alargar la campaña, incluso con variedades más tardías. Lo importante es estar presentes en los mercados con fruta de calidad el periodo más amplio que permitan nuestros cultivos.

VF. En la producción de nísperos ¿las mejoras van encaminadas a obtener calibre, rendimientos y sabor?

SS. Aprendimos hace mucho tiempo cómo cultivar los nísperos y alcanzar mejores calibres mediante prácticas culturales como la poda del ramillete floral o los aclareos posteriores. El reto que hemos afrontado y que mantenemos, de cara al futuro, consiste en la obtención de frutos buenos, saludables, de buen calibre y, sobre todo, de muy buen sabor, característico de las producciones de nuestra zona tradicional.

Queremos resaltar de manera especial este objetivo porque pensamos que solo en nuestra zona se puede alcanzar esta calidad



Los socios de la cooperativa no ocultan su preocupación ante el desarrollo de la presente campaña debido a la pandemia del coronavirus. / SANTIAGO PASCUAL

de nísperos y que el sabor de nuestros frutos es característico e inigualable por las condiciones de nuestras tierras, nuestras aguas y la profesionalidad de los agricultores de la cooperativa.

**VF.** *¿Qué otros retos siguen vigentes de cara al futuro de la cooperativa en torno al níspero?*

**SS.** Son muchas las familias que viven de su trabajo en la cooperativa y más de mil agricultores que dependen de que funcionemos perfectamente y lo hagamos cada vez mejor. Es una labor mutua, los agricultores cultivamos con esmero y recolectamos con mucho cuidado, y la cooperativa, por su parte, comercializa de manera profesional, y de ello nos beneficiamos todos. Yo estoy convencido de que es la mejor manera que tienen los agricultores de sacar adelante su producción y su economía.

**"Cabe la posibilidad que una parte de nuestra cosecha se quede sin recolectar a causa de la falta de mano de obra"**

Tenemos por delante muchos retos importantes para la agricultura en general y en particular para nuestros cultivos que, por estar ubicados en zona montañosa, lo necesitan especialmente. Las mejoras e inversiones van encaminadas a las cubiertas de los bancales, a la implantación de las nuevas variedades de las que somos obtentores y a la mejora en la comercialización en nuevos mercados importantes para las frutas de calidad.

Desde la cooperativa apostamos por el futuro del níspero y tenemos el convencimiento de que esta fruta, que ya es conocida y apreciada, cada día lo será más por su sabor y, sobre todo, por sus cualidades saludables y por ser la primera fruta que llega a las mesas de los consumidores en la primavera. Quienes prueban nuestros nísperos, no dejan ya de consumirlos, año tras año.

**VF.** *¿A causa del COVID-19 están adoptando medidas extraordinarias en la cooperativa?*

**SS.** Por supuesto, es una obligación, por el bien de todos. Los agricultores socios llegan al almacén con cita previa, para evitar que se junten varios agricultores a la entrada de la cosecha. Les avisamos de la hora en la que tienen que traer sus nísperos envasados, y cuando llegan, descargan fuera del almacén, en una zona habilitada para ello.

Una vez que se marchan, los trabajadores de la cooperativa salen para entrar las cajas, las pesan y realizan los procedimientos de inspección como siempre se han realizado. Con ello evitamos que se puedan juntar varios agricultores a una misma hora en el punto de descarga.

Hemos aumentado también la capacidad envasadora, a fin de confeccionar el mayor volumen posible en envases individuales, es decir un en-

vase de compra con el que ni el frutero ni el consumidor tocan la fruta, tan solo se coge el envase y se lleva a casa. Serán envases de diferentes capacidades o unidades de compra, según nos demanden los supermercados.

Por otra parte, hemos iniciado una línea de plástico cero, en la que todo se envasa en unidades de compra pero sin plástico, solo cartón, absolutamente reciclable.

En la cooperativa tenemos que adaptarnos a las circunstancias impuestas por el coronavirus y yo creo

que estamos preparados para ello tal y como lo estamos desarrollando.

Si no nos falla la logística, sabemos que la gente tiene que comer y que aprecian las frutas frescas, recién cogidas y además con unos valores sanos y saludables como tiene el níspero.

Es cierto que cabe la posibilidad de que una parte de nuestra cosecha se quede sin recolectar a causa de la falta de mano de obra. Esperemos que si eso llegara a ocurrir, sea la menor parte posible y los agricultores podamos salir



Salvador Solbes alerta de posibles problemas con la mano de obra y la logística. / S. PASCUAL

adelante en esta complicada campaña. Estamos seguros de que la solidaridad entre todos tendrá efectos muy positivos y esperamos de verdad que ninguno de nosotros acabe afectado por esa dolencia.

Nuestros nísperos son saludables, sabrosos y sostenibles, y su consumo será bueno para todos.

**(\*) Responsable de la elaboración de las entrevistas del dossier "Níspero de Callosa d'en Sarrià"**

**LA VIDA ES MEJOR CON FRUTA**

**Ruchey**

[www.nisperosruchey.com](http://www.nisperosruchey.com)

Coop. Agrícola de Callosa d'en Sarrià, C.V. Partida Micleta s/n - 03510 Callosa d'en Sarrià Tel. 965880100 - Fax: 965881883

Denominación de Origen Protegida  
D.O.P. NÍSPEROS  
CALLOSA D'EN SARRIÀ

ANDRÉS LLORCA / Gerente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià

# “Hace unas semanas teníamos extraordinarias expectativas para la presente cosecha de nísperos, y en pocos días, todo ha cambiado”

*Mejorar los rendimientos de los agricultores integrados y hacer llegar a todos los avances de la investigación son los retos de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià. La cooperativa lidera la producción, la comercialización y la investigación de los nísperos en la comarca, y es por ello que, tanto a los agricultores como a los trabajadores se les exija una especial dedicación y profesionalidad, y un especial compromiso en la comarca. Avances de la investigación que se concretan en nuevas variedades híbridas con las que se obtiene una cosecha precoz y de elevada calidad, y que en las últimas campañas se ha comprobado su viabilidad y proyección de futuro.*

**Valencia Fruits.** ¿Qué nos puede comentar de la presente campaña?

**Andrés Llorca.** Hace unas semanas teníamos extraordinarias expectativas para la presente cosecha de nísperos, y en pocos días, todo ha cambiado. No sabemos al final cómo quedará todo, la pandemia del COVID-19 pasará factura.

La presente cosecha nos llega con un adelanto de diez días respecto a campañas anteriores, un dato que en principio era positivo, así como el que tenemos una cosecha de excelente calidad y muy buenos calibres, que hasta ahora se han beneficiado de las lluvias caídas. Pero no sabemos cómo quedará todo esto con las previsiones de próximas depresiones en altura.

Al episodio de lluvias, se ha sumado el COVID-19, y en estos últimos días todo se ha ralentizado. El miedo que impera entre toda la población al final se transmite al consumo. Pero la gente tiene que comer y el consumo de frutas frescas, como por ejemplo nuestros nísperos, son una buena opción por sus contenidos en vitaminas, minerales y antioxidantes, que ayudan a combatir muchas dolencias y son un freno real ante determinadas afecciones.

Por otra parte, tan solo la llegada de trabajadores a las diferentes explotaciones no se puede realizar más que cumpliendo unas limitaciones, lo que obliga a todos a realizar muchos más viajes para que los trabajadores puedan llegar a sus trabajos. Además, las precauciones legales de separación entre los propios trabajadores en su lugar de trabajo también limitan los rendimientos y la utilización de los EPIS extraordinarios, supone también una cierta limitación. Necesarios por el bien de todos, pero que en suma, se nota en los rendimientos.

También en el transporte y la logística hay problemas derivados de esta crisis sanitaria.

**“Pedimos a las grandes superficies que contemplen el sobre-esfuerzo que nos supone el envasado”**

**“Facilitamos las labores al socio, evitamos el abandono y favorecemos el mantenimiento de las tierras y los cultivos”**

Conocemos las limitaciones y cumplimos con todas las medidas de prevención por el bien de nuestros trabajadores. Por el bien de todo el sector, trataremos de que los factores negativos se puedan minimizar. Será una ardua tarea que esperamos poder superar con éxito.

En cuanto a la calidad de la fruta, la podemos calificar de muy buena. El níspero ya tiene un sabor extraordinario y calibres muy aceptables. En cuanto al volumen de cosecha, podemos decir que será similar al de las campañas anteriores.



La cerveza de níspero o la nueva sal de níspero se pueden comprar online en la página web de la cooperativa: [www.nisperosruchey.com](http://www.nisperosruchey.com). / ARCHIVO

Como en todas las campañas, se espera la llegada de nuestros nísperos a los mercados y el consumidor es fiel a nuestra fruta. Una fruta temprana que llega al mercado en una época entre los cítricos y las frutas de verano, y eso los consumidores lo aprecian y valoran, porque llevamos al mercado fruta con muchas cualidades.

**VF.** De las Cooperativa de Callosa d'en Sarrià se han propuesto llevar sus excepcionales nísperos a nuevos mercados, pero ¿cuáles son estos nuevos destinos?

**ALL.** Desde hace ya algunas campañas exportamos nuestros nísperos a países de ultramar, Canadá, Israel, Oriente Medio, etc. y en los que hemos conseguido incrementar la comercialización. El cambio de divisas nos favorece y por ello tratamos de fomentar la comercialización en estos mercados lejanos. Es importante conocer que, el abaratamiento de los costes de transporte junto con lo comentado de una mayor paridad en el cambio, facilita el que los consumidores puedan ver nuestros nísperos como una fruta más cotidiana, de consumo habitual en la época de nuestra producción, y que aquellos que lo consumen por curiosidad repitan al resultarles extraordinariamente suculento



Andrés Llorca confirma que la cooperativa cumple con todas las medidas de prevención ante el coronavirus por el bien de sus trabajadores. / GP

y agradable, y por supuesto, más asequible.

La comercialización de nuestros nísperos en mercados lejanos supone una especialización en el transporte y la logística necesaria porque es una fruta riquísima, pero delicada en determinados momentos de la campaña, lo que nos reta a esmerarnos, como hacemos siempre, en la selección, el envasado y su comercialización.

También procuramos atender la demanda de las grandes superficies, apostando por envases más pequeños que permiten al consumidor seleccionar su unidad de compra sin que el níspero sufra ninguna manipulación y, por supuesto, manteniendo en todo momento la extraordinaria calidad de la fruta, cumpliendo así también una de las especificaciones del actual episodio: evitar el contacto con la fruta desde el envasado, hasta el momento del consumo.

**VF.** ¿Qué proyectos de futuro nos puede comentar para la Cooperativa de Callosa?

**ALL.** En la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià hemos puesto en marcha un nuevo almacén

donde se envasan los nísperos de aquellos socios productores que lo solicitan. Esta fruta viene del campo a granel, pero en vez de seguir con los envases tradicionales, hemos innovado y envasamos en diferentes formatos pequeños y con nuevo diseño, a fin de elevar a un nivel superior de selección en la calidad Premium y captar así más clientes. Queremos mostrar al consumidor, con estos nuevos formatos más visibles y fácilmente identificadores de nuestra fruta, que los nísperos de Callosa ya han llegado al mercado, con una imagen clara de calidad diferenciada y con un cambio que complementa nuestra línea más tradicional basada en la presentación a granel.

En la presente campaña, por razones de salubridad y necesarias a causa de la pandemia, los graneles estarán muy limitados dando una preferencia total por los formatos de unidad de consumo, máxime al contar con las grandes superficies como destino más importante de nuestra cosecha. Es por eso que pedimos a las grandes superficies que contemplen el sobre-esfuerzo que nos supone el envasado en

esas unidades de compra y así podamos hacer llegar al agricultor un precio digno por su cosecha.

Este nuevo almacén tiene su origen en la necesidad de evitar que los agricultores dejen el cultivo, bien porque tienen otra ocupación o para aquellos agricultores que por su edad avanzada, encuentran dificultades para seguir cultivando. Generamos puestos de trabajo cada campaña en un cultivo, en el que tanto en la producción como en su manipulación y envasado, es fundamental la mano de obra artesanal, y todas estas labores las tienen que desarrollar manos expertas. Facilitamos las labores al socio de la cooperativa, evitamos el abandono y favorecemos, con ello, mantener las tierras y los cultivos.

En cuanto a la comercialización, nuestra estrategia de futuro se orienta principalmente a aumentar el número de clientes y de cadenas de supermercados en los que comercializar la cosecha de nísperos, y satisfacer plenamente las exigencias de estos en cuanto a diferentes envases. Por eso, con este nuevo almacén de envasado, estamos dando a nuestros clientes una respuesta eficaz, inmediata y profesional a las demandas de fruta de calidad y en las presentaciones que conside-

**"Para la presente campaña se aumentará sensiblemente la superficie cubierta"**

ran más adecuadas para sus clientes.

En esta misma línea, hemos diseñado unos envases pequeños, para unidad de compra de medio kilo y otros, elaborados de material alternativo al plástico.

Se trata de llevar al mercado nuestra fruta en los mejores envases y que resulten atractivos y ante todo ecológicamente sostenibles.

**VE.** ¿Qué otras líneas de actuación están desarrollando?

**ALL.** Dentro de las estrategias que tratamos de desarrollar en la cooperativa, una de las que más influye en la calidad de la fruta es la cubierta de las plantaciones con estructuras de malla para proteger la cosecha de los vientos y otras inclemencias climatológicas. Para la presente campaña se aumentará sensiblemente la superficie cubierta. Esta es una apuesta clara por la calidad de los nísperos que llevamos al mercado y a los consumidores.

Otro de los proyectos es la ampliación del período de producción y, por tanto de comercialización, mediante la implantación de nuevas variedades que alarguen el período de recolección, tanto con variedades tempranas como tardías.

También hemos abierto una tienda online de comercialización de nuestros productos que podemos encontrar en [www.nisperosruchey.com](http://www.nisperosruchey.com). Cada vez aumenta más el comercio electrónico y nosotros no podíamos obviar esta realidad, entre otras co-



Los primeros nísperos llegan al mercado con buen tamaño y un óptimo nivel de dulzor. / ARCHIVO

sas porque un segmento de la población, cada vez más significativo, confía en esta fórmula, lo que también nos permite estar presentes en la red de manera permanente con las diferentes producciones en fresco y nuestros elaborados artesanales con base de níspero como son las mermeladas y conservas, los licores y la cerveza de níspero.

También ofertamos como novedad la sal de níspero para las ensaladas que incorpora níspero deshidratado. Incluso una ginebra de níspero, ex-

traordinaria por la sutileza de sus matices.

De cara a nuestros socios, hemos elaborado una aplicación móvil a través de la cual los agricultores reciben puntualmente los avisos necesarios para desarrollar el cultivo. Desde el departamento técnico de la cooperativa se hace llegar a todos los agricultores los avisos al teléfono móvil con lo que se mejorarán aún más las estrategias de cultivo en nuestra cooperativa.

A modo de conclusión decir que, esperamos que las posibles restricciones en el

transporte, la logística, la disponibilidad de mano de obra especializada y respetuosa con nuestra fruta y la evolución de la sociedad en su conjunto, no se tornen negativos para el consumo de los nísperos, que conocemos de esta fruta sus cualidades tanto de sabor como de elementos nutritivos y que estamos convencidos que los consumidores también conocen y aprecian.

Y esperamos de corazón que esta pandemia pase cuanto antes y nos deje los menores daños posibles en las personas y en las empresas.

# Nísperos

beneficios  
para  
tu salud

Contiene potasio que contribuye al funcionamiento normal de los músculos.

Frescos

Jugosos

Contiene vitamina C que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.



[www.nisperosruchey.com](http://www.nisperosruchey.com)



Coop. Agrícola de Callosa d'En Sarrià, C.V. Partida Micleta s/n - 03510 Callosa d'En Sarrià Tel. 965 880 100 - Fax: 965 881 883

WENCESLAO FERRANDO PÉREZ / Presidente del Consejo Regulador de la DO Nísperos de Callosa d'en Sarrià

# “Creemos en el futuro del níspero y para ello trabajamos y mejoramos cada campaña”

*Desde la DO Nísperos de Callosa d'en Sarrià garantizan, ante los consumidores, los controles de calidad tal como se vienen cumpliendo desde hace muchos años en esta comarca, y apuestan en sus campañas, con limitaciones presupuestarias, por una promoción orientada a destacar las extraordinarias cualidades saludables del níspero.*

**Valencia Fruits.** *¿Qué valoración puede hacer, desde el Consejo Regulador, para la presente campaña de nísperos?*

**Wenceslao Ferrando.** Iniciamos una campaña de la que queremos destacar el buen calibre de los frutos, la precocidad en la maduración —de al menos diez días—, la calidad y excelente sabor que presentan los frutos. En esta campaña, la fruta está llegando a los almacenes y al mercado con un nivel de dulzor extraordinario. Desde mediados de marzo se están llevando a los mercados nísperos de excelente calidad certificada. Una campaña normal en cuanto al volumen de producción se refiere y excelente cuando nos referimos a la calidad de nuestros frutos.

Desde hace algunos años va aumentando la superficie de cultivo cubierta de estructuras de malla, lo que protege la producción principalmente de dos fenómenos meteorológicos: el viento y el pedrisco. Las producciones bajo malla protectora son abundantes, de muy buena calidad y sobre todo de muy buen calibre de frutos.

Esperamos tener una buena cosecha y que los precios en el mercado, ahora que dicen que estamos superando la crisis en la que se escudaban, resulten adecuados y, así, el agricultor perciba un precio justo que le compense todos los esfuerzos que una cosecha de estas características, totalmente artesanal, le comporta.

Tenemos una fruta singular, de excelente sabor y apreciada por el consumidor. Nuestra tarea es darla a conocer a todas aquellas familias que aún no la conocen, aquí y en el extranjero.

Decir también que todo el sector está aplicando las medidas decretadas para la prevención del COVID-19, tanto en la recolección como en el envasado y la comercialización. Medidas que se refieren a la protección de los trabajadores para evitar todo contagio, también en la propia fruta que tratamos con medidas especiales de salubridad durante todo el proceso.

**VF.** *¿Qué objetivos se han marcado respecto a la protección y la certificación de calidad en esta campaña?*

**WF.** Estamos convencidos de que el control de calidad se tiene que llevar al cien por cien por todos los que participamos en el proceso de producción, envasado y comercialización, y alcanzar el

máximo nivel de excelencia posible, de tal manera que tanto el eslabón comercial como el consumidor tengan la absoluta seguridad de todo lo que certificamos.

La ISO/IEC 17065:2012 establece un compromiso de calidad, independencia, imparcialidad, integridad y confidencialidad del proceso de certificación. Es una norma con validez internacional, que concreta los criterios generales para los organismos de certificación y genera confianza en las marcas de calidad. Define mejor los criterios de imparcialidad, establece los mecanismos para salvaguardarla y exige un compromiso entre cliente y certificador como garantía del proceso.

El Consejo Regulador, como entidad que certifica que los nísperos de calidad de nuestra zona inscritos cumplen con las normas establecidas por el propio Consejo Regulador, cumplimos con esta certificación de calidad para desarrollar nuestra labor, incluso la contratación de personal, específicamente, para desarrollar y realizar el seguimiento de dicha implantación.

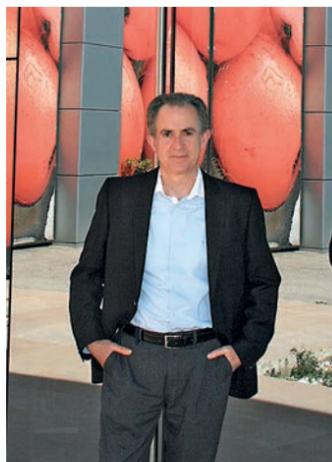
Los agricultores de la zona trabajamos desde hace muchos años con criterios muy claros de calidad, de seguridad alimentaria y de trazabilidad.

**VF.** *¿Cuáles son las funciones principales del Consejo Regulador?*

**WF.** Los agricultores aplicamos normas muy estrictas de calidad, desde hace ya varias décadas, porque comprendimos que esos criterios de producción y envasado nos beneficiaban.

Las labores del Consejo Regulador, se vieron facilitadas precisamente por esta costumbre arraigada en nuestra forma de trabajar los nísperos. Ponemos en valor la DO porque es la carta de presentación de nuestro nivel de exigencia que se ve plasmada en una fruta excelente y succulenta que cuenta con un estricto control de calidad para que al consumidor le llegue lo mejor de nuestra comarca.

El futuro lo tenemos que ganar manteniendo esos niveles exigentes de calidad a fin de que los consumidores precien nuestros nísperos, cultivados en la zona tradicional, con un sistema de cultivo absolutamente artesanal, y que gracias a sus contenidos nutricionales, hace de ellos un alimento excepcional y una fruta sana, que además aporta muchos beneficios.



Wenceslao Ferrando. / ARCHIVO

**“El níspero es la fruta de primavera más temprana cuyo consumo aporta grandes beneficios saludables”**

Precisamente ahora, para hacer frente a la afectación de las personas a nivel global son más necesarias frutas de alto contenido en vitaminas y minerales, precursores de los antioxidantes que fortalecen nuestro organismo frente a patógenos externos. El consumo de fruta fresca mejora considerablemente las defensas y ayuda a mantener nuestra salud. En esta línea, hay estudios realizados que nos indican que nuestros nísperos, por su alto contenido en minerales, vitamina A, taninos polifenólicos y otros elementos nutritivos, son excepcionalmente beneficiosos para nuestra salud y bienestar.

Nuestro mensaje es que somos de las frutas de primavera más tempranas cuyo consumo aporta beneficios para la salud por sus cualidades.

Otro de los aspectos a destacar es la vigilancia de que nadie use de forma inapropiada la marca y la imagen de nuestro níspero.

Ante la imposibilidad de acudir a ferias y eventos de promoción, nos proponemos aumentar nuestra presencia en las redes sociales y dinamizar el conocimiento y el consumo, difundiendo precisamente las cualidades de nuestros nísperos y los beneficios saludables de su consumo.

**VF.** *¿Es en ese sentido dónde cristaliza toda la acción protectora del Consejo Regulador?*

**WF.** La limitación de la superficie posible de cultivo hace



El níspero es una fruta singular, de excelente sabor y muy apreciada. / ARCHIVO

que nuestra fruta sea, en cuanto a volúmenes, minoritaria, y ese factor aparentemente limitante es, en realidad, nuestra fortaleza. Por eso tenemos que ofertarla como algo único, producido en una zona concreta, muy limitada geográficamente, que nos proporciona una fruta excepcional.

El níspero se aclimató en nuestra comarca hace siglos y desde entonces lo hemos desarrollado y mejorado para ofrecerlo al mundo como una fruta singular, de excelente sabor y de cualidades excepcionales para la salud. Nuestra labor consiste principalmente en protegerla y promocionar su conocimiento y consumo. Creemos en la importancia de nuestro cultivo y en el buen hacer de miles de familias que lo cultivan en la comarca. Creemos que tiene futuro y para ello trabajamos y mejoramos cada campaña.

Trataremos de fomentar que los almacenes, al igual que se certifican en los diferentes protocolos de calidad y se inscriben en el censo de almacenes del Consejo Regulador, se certifiquen también en el protocolo de la huella de carbono, que establece ante los consumidores cuál es el nivel de contaminación en todo el proceso y hace posible la evaluación del coste ecológico en sus cestas de la compra.

Las familias son cada vez más sensibles con la protección del medioambiente y prefieren las producciones que hacen un esfuerzo por respetar esos criterios ecológicos.

**VF.** *Desde el Consejo Regulador ¿qué acciones de promoción van a desarrollar, ahora que la crisis da señales de remitir?*

**WF.** La crisis económica que llevamos soportando desde hace ya varios años da señales de retroceder, aunque lamentablemente ahora nos vemos inmersos en una crisis sanitaria global. Las ayudas siguen siendo escasas y en ocasiones tardan. Desde el Consejo Regulador, al no tener las aportaciones con las que contábamos hace años, tenemos que hacer alarde de imaginación y, por supuesto, tratar en todo momento de optimizar los recursos disponibles.

Todas las acciones de promoción tales como la participación en ferias, como los certámenes gastronómicos en los que veníamos participando y en algunos casos liderando, están suspendidas ante debido al COVID-19.

Tenemos el convencimiento de que esta situación la superaremos y nos ilusiona especialmente, una vez superada esta crisis sanitaria, llevar la promoción de nuestros nísperos a los consumidores, desarrollando acciones en las que se muestre nuestro cultivo y la degustación

a las amas y amos de casa, que cada vez somos más. A través de esta promoción queremos dar a conocer nuestro cultivo, nuestra tradición, nuestra manera de cultivar y la calidad de fruta que obtenemos con nuestro esfuerzo.

El Consejo Regulador pone a disposición de los almacenes y de sus clientes material gráfico en el que se contemplan las cualidades, tanto organolépticas como alimenticias del níspero, y se destaca que es la primera fruta que llega durante la primavera y es considerada la fruta de la belleza —con fundamento científico— por su un alto contenido en minerales y en provitamina A que prepara la piel para el sol.

Al comprar, los consumidores observarán que el envase exterior lleva una importantísima información sobre el níspero. Pensamos que actuar directamente sobre el consumidor facilita la fidelización y el aumento de los clientes consumidores.

**VF.** *También hay otros temas que preocupan a los productores y de los que el Consejo regulador se hace eco. ¿Cuáles son esos temas?*

**WF.** Nuestra labor es el control de calidad, el fomento y la promoción del consumo, que atendemos con diligencia durante toda la campaña, siempre dentro de nuestras posibilidades.

Sin embargo, también hay temas generales que afectan a todos los agricultores que nos preocupan especialmente y de los que pensamos que es oportuno expresar nuestra posición.

Reclamamos la reducción del módulo fiscal de manera permanente ya que al ser todas las labores manuales, los costes de producción son muy elevados.

Sobre este tema, decir que Hacienda contempla un 37% sobre el rendimiento del agricultor y este porcentaje se basa en unos costes de cultivo menores de los reales y por tanto en un margen de beneficio excesivo respecto de la realidad.

Los costes de cultivo, teniendo en cuenta que es un cultivo muy artesanal, en el que no se admite mecanización por las especiales condiciones de nuestra fruta, son muy elevados, pero además hay que tener en cuenta que el agricultor envasa en las explotaciones y lleva su producción a la cooperativa o al almacén ya envasado, por lo que aquello que le pagan, incluye, no solo los costes de producción, sino también los de envasado, con lo que a todas luces los rendimientos como beneficio que le llega al agricultor realmente son menores, por lo que no deberían estar gravados con ese porcentaje tan elevado. Sabemos que todos los colectivos agrarios de la comarca están reivindicando dicha reducción y nosotros nos sumamos.

ESTEBAN SOLER / Responsable del Área de Producción, Calidad e I+D+i, de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià

# “Es un momento ideal para renovar o reconvertir cultivos”

*Todo el esfuerzo que durante muchos años han venido realizando desde la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià en el ámbito de la Investigación, el desarrollo y la innovación ya están dando sus frutos en la comarca. La caracterización genómica, la lucha contra las plagas, las hibridaciones para obtener nuevas variedades, la mejora del abonado, del riego o los polinizadores son algunos de los avances que le debe el sector a este ingeniero agrónomo apasionado del mundo del níspero.*

**Valencia Fruits.** *Cómo responsable técnico de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià, ¿qué nos puede comentar de la presente campaña de níspero?*

**Esteban Soler.** La campaña de este año viene adelantada. La iniciamos con dos semanas de antelación. Agronómicamente, la campaña se podría definir como normal en lo que a producción se refiere; muy buena en cuanto a la calidad organoléptica, con un sabor excelente desde el inicio de la campaña; buenos calibres y una óptima maduración. La fruta tiene muy buen aspecto, muy buena consistencia y, lo más importante de todo, tiene mucho dulzor.

**VF.** *Respecto a los proyectos de investigación, ¿qué nos puede comentar en la presente campaña?*

**ES.** Desde hace mucho tiempo, la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià ha apostado decididamente por la investigación. Un número importante de proyectos, que han contado con la colaboración y ayuda de la administración autonómica y los centros de investigación, están ofreciendo importantes beneficios a los agricultores y a la comercialización, por un lado aquilatando los costes y por otro mejorando las producciones en variedades más precoces y productivas.

Si tuviera que destacar alguna, sería sin duda la línea de los híbridos. Después de muchos años de trabajo, hoy contamos con al menos 10 híbridos que presentan resultados esperanzadores. De esos diez se han seleccionado cuatro, de los que se tienen ya resultados plenamente contrastados. Van a suponer una verdadera revolución del cultivo en nuestra comarca. De hecho, ya se están cultivando en algunas de las explotaciones de los agricultores, con resultados excelentes.

Con estos primeros cuatro nísperos híbridos seleccionados se va a poder ampliar el abanico de variedades tempranas, con calidad, y también alguna tardía. Las extra-tempranas tienen muy buen comer y una respuesta agronómica excelente y las tardías tienen muy buen calibre y muy buen sabor. Los híbridos se han obtenido con las variedades Amadeo, Cardona y variedades chinas que junto al Algerí han proporcionado esos híbridos.

Por fin estamos obteniendo los frutos de nuestra investigación realizada durante los últimos años.

Todas las variedades nuevas que hemos implantado en campo están registradas por la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià y se



Esteban Soler. / ARCHIVO

están reproduciendo a buen ritmo por la demanda de plantones que estamos teniendo.

Ahora es el momento ideal para que los agricultores que quieren renovar sus cultivos o reconvertir, puedan comprobar en campo los resultados de nuestras investigaciones. ¡Qué mejor prueba para afrontar el futuro!

**VF.** *¿Hay algún otro proyecto destacable por las posibilidades de futuro que aportará a la comarca?*

**ES.** Fruto de todo el proceso de investigación y experimentación hemos conseguido dos

árboles de nísperos triploides y dos tetraploides. Se trata de árboles que por su cantidad de cromosomas, como las sandías sin semillas o las uvas apirenas, podrían tener como resultado un fruto sin hueso.

De hecho, ya tenemos un árbol triploide que desde hace tres campañas fructifica, y que observamos periódicamente para comprobar su desarrollo y la evolución de sus frutos sin semilla.

Como en todas las investigaciones, tendremos que ser muy cautos y seguir su análisis de manera muy estricta. Observar detalladamente toda su evolución, sobre todo sus cualidades agronómicas, para luego analizar las oportunidades comerciales de esta opción productiva. Es un objetivo alcanzable y muy cercano. Necesitamos controlar a partir de ahora, con más detalle, cómo florecen, cuajan y cómo resultan sus frutos. Somos los únicos a nivel mundial que poseemos estos árboles. La apariencia externa del árbol es diferente, más exuberante que el resto, mucho más vigoroso, las hojas más grandes, debido a su cualidad cromosómica.

Somos optimistas, porque vamos cerrando procesos de investigación que aportan beneficios para nuestra cooperativa, para

los agricultores y para la comarca. Vamos conociendo mejor el níspero en todos sus ámbitos.

**VF.** *Pensando en el futuro, ¿siguen existiendo muchas razones para trabajar con ilusión cultivando el níspero?*

**ES.** Hemos avanzado mucho en la mejora de cultivo, desde las modalidades del riego a las estrategias de la poda. También hemos mejorado cambiando el paisaje de nuestra comarca, cubriendo las tierras de estructuras de mallas para proteger nuestra cosecha. Trabajamos desde hace años, y vosotros lo habéis podido comprobar, mejorando y seleccionando las variedades. Yo personalmente estoy convencido de que hay mucho futuro para la producción de níspero porque quien prueba esta fruta, difícilmente deja de consumirla.

Hemos mejorado en muchísimos aspectos, pero lo que nunca podrá cambiar y, es lo que nos diferencia de todas las demás producciones, es el carácter artesanal y la necesidad de un trato cuidadoso a los frutos, algo, que a lo largo de los años hemos aprendido y ya forma parte de nuestra manera de ser.

Callosa d'en Sarrià y la comarca entera no sería lo que es si no fuera por nuestros nísperos, y es precisamente por esa razón por lo que merece la pena seguir explorando nuevas mejoras, nuevas oportunidades, nuevas variedades obtenidas por hibridación, en las que se seleccionan las bondades de ambos parentales para mejorar la fruta.

Es cierto que hemos avanzado mucho, pero no es menos cierto que hay mucho por delante para experimentar, siempre contemplando todas las mejoras como una revolución varietal, basada en la variedad tradicional Algerí y manteniendo, preservando y mejorando las condiciones organolépticas, sabor, imagen, calibre, productividad, precocidad y conservación. Esas son las claves de una mejora varietal que hoy es ya una realidad.

CRISTINA SANTACREU / Cultivadora de nísperos

# “Formar parte de la cooperativa siempre ha supuesto ventajas”

Cristina Santacreu es agricultora, hija de agricultores, casada con un agricultor, de esta comarca, joven, entusiasmada por este cultivo y consciente de que mejorar la calidad de su producción y las estrategias de cultivo más orientadas a la obtención de frutos más sabrosos, son las únicas líneas maestras que pueden favorecer un futuro mejor.

Esta experimentada productora confirma que este año la calidad de la fruta es “extraordinaria” y sobre todo “con un sabor excelente”. En una campaña que ha llegado con casi dos semanas de adelanto, Santacreu espera que “el tiempo acompañe con fresco por las noches y no mucho calor por el día para poder sacar toda la cosecha en las mejores condiciones”.

Algerí, Golden, Amadeo y Cardona son las variedades que cultiva la familia en sus explotaciones junto con las nuevas variedades híbridas que su cooperativa, la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià ha desarrollado y registrado. Precisamente formar parte de la cooperati-



Cristina Santacreu. / S. PASCUAL

va, tal como explica Santacreu “siempre ha supuesto ventajas en la comercialización y en la investigación por todo lo que se ha experimentado desde el departamento técnico, y ahora también con las ayudas para cubrir parcelas con las estructuras de malla, lo que supone beneficios para nosotros”.

Cristina Santacreu es también la secretaria comarcal de la Unió de Llauradors i Ramaders de la Marina Baja, y como

representante sindical encabeza la petición de adecuación del coeficiente aplicado en el régimen de Módulos por los costes de producción del níspero.

En concreto, “uno de los principales argumentos que avala esta petición al Ministerio de Hacienda es la contemplación del carácter artesanal de este cultivo, y por tanto, el altísimo coste en mano de obra que conlleva su cultivo. Es por eso que pedimos al Ministerio de Hacienda la rebaja del índice al 0,18% o menos, de manera permanente”.

La presencia de la mujer en este sector es bastante amplia y como representante sindical y mujer, Cristina Santacreu trabaja para “mejorar las condiciones de incorporación a la titularidad de las tierras y también fomentar presencia de las mujeres en los órganos de dirección de todos los colectivos”.

■ *La entrevista íntegra a Cristina Santacreu la tienen a su disposición en nuestra web: [www.valenciafruits.com](http://www.valenciafruits.com)*

**TU CASA EN FRANCIA**

**Desde 1947**

**PERPIGNAN - FRANCE**  
Tel.: +33 (0) 468 68 33 11  
[louisrosario.com](http://louisrosario.com)  
[xavier@louisrosario.com](mailto:xavier@louisrosario.com)

IMPORTATION - EXPORTATION

fungicidas · ceras · recubrimientos comestibles · desinfectantes · detergentes · residuo zero



**FUNGICIDA  
FUMÍGENO  
PARA FRUTA  
DE HUESO Y  
PEPITA.**

✓ Tecnología fumígena con excelente dispersión.

✓ Sin plazos de seguridad.

✓ No genera aguas residuales.

✓ Amplio espectro.

**DECCOPYR  
POT**

**El primer  
FUNGICIDA  
EN POST-COSECHA  
para NÍSPEROS.**



**Pirimetaniil  
(30% p/p)**



**DECCO**  <sup>®</sup>  
*Naturally Postharvest*



✓ **Tel. (+34) 961 344 011**

✓ **info@deccoiberica.es  
www.deccoiberica.es**