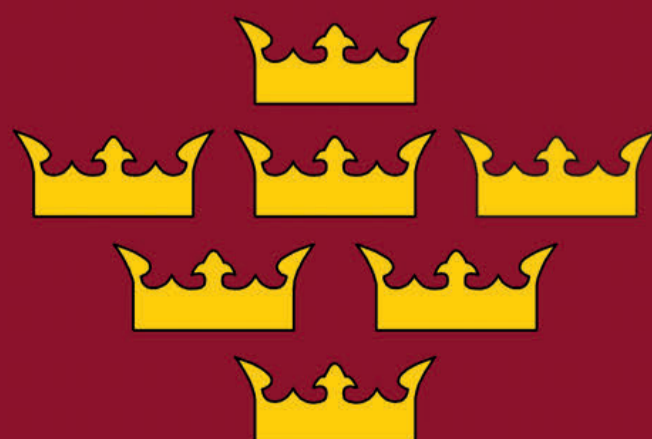


Región de Murcia

valencia fruits •
dossier



El trasvase Tajo-Segura o la importancia vital del agua

Por FERNANDO LÓPEZ MIRAS (*)

El sector hortofrutícola no solo constituye uno de los mayores factores de prosperidad económica de la Región de Murcia, sino que tiene también una gran relevancia en el ámbito social como generador de empleo y como instrumento para evitar la despoblación del entorno rural.

Su importancia trasciende el ámbito regional y nacional, debido a la pujanza de las exportaciones hortofrutícolas murcianas en el escenario internacional, pues la Región de Murcia es la tercera comunidad autónoma que más frutas y hortalizas vende en el exterior, solo por detrás de Andalucía y Comunidad Valenciana.

La nuestra es una tierra donde la agricultura de regadío ha tenido una gran importancia desde tiempos ancestrales, estando siempre a la vanguardia de las técnicas de aprovechamiento y gestión del agua, algo que no ha cambiado miles de años después de aquellas primeras canalizaciones de riego empleadas en las explotaciones agrarias de lo que hoy es la Región de Murcia.

En ese conocimiento transmitido de generación en generación reside buena parte del éxito de una de las agriculturas más modernas y avanzadas del mundo, reforzado, además, con las más eficaces técnicas de gestión y aprovechamiento del agua, que son estudiadas y aplicadas por un número creciente de naciones, que envían a sus expertos a nuestra comunidad autónoma para aprender de nuestro modelo.

Hoy día, la agricultura de la Región de Murcia es en todo el mundo sinónimo de calidad, innovación y gestión inteligente de recursos. Una agricultura sostenible y de precisión, ejemplar a la hora de aplicar cada gota de agua al cultivo exacto, con un alto componente de innovación e investigación, empleando sondas de humedad para conocer el estado de la tierra, apostando por los biofertilizantes para reducir aportes de nitratos y compatibilizando en todo momento la protección al medio ambiente.

En definitiva, la agricultura del futuro, pero en la que también continúa desempeñando un papel fundamental el saber hacer aportado a nuestros campos y cultivos por las diferentes culturas que enriquecieron tan admirable legado a lo largo de la Historia.

Una trayectoria de continuo crecimiento y modernización del sector que no habría sido posible sin el mayor instrumento de solidaridad interterritorial de España, el trasvase Tajo-Segura del que acabamos de conmemorar que hace 42 años que se puso en marcha, y que ha sido un factor fundamental en el desarrollo eco-



López Miras afirma que el agua no es "el único desafío" al que debe hacer frente el sector, pero sí es decisivo. / CARM

nómico, social y medioambiental del Levante.

No en vano, sus aguas abastecen a dos millones y medio de personas y a 44 millones de árboles frutales, garantizando 110.000 empleos directos y otros 250.000 indirectos, contribuyendo a la vertebración social del mundo rural, a la vez que supone una herramienta clave en la lucha contra el avance de la desertificación del Sureste de España y la lucha contra el cambio climático.

De ahí que resulten de todo punto injustificables e inconcebibles las últimas actuaciones emprendidas desde el ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico para la reducción, de manera unilateral y excluyendo cualquier posibilidad de acuerdo por parte del Gobierno, de una proporción considerable de los caudales trasvasados al Levante, modificando para ello las actuales reglas de explotación del acueducto. Un cambio decisivo en las reglas del juego sin consenso alguno y que, de ningún modo, responde a criterios técnicos.

La fórmula elegida, la de acrecentar los caudales ecológicos del Tajo como única solución en lugar de promover la depuración y reutilización de sus aguas, y una mejor gestión de las mismas, demuestra que parece haber más interés en cerrar definitivamente el trasvase que en optimizar al máximo una infraestructura que beneficia a cuatro comunidades autónomas de forma directa y a toda España, en definitiva, por todo lo que aporta en térmi-

nos económicos y de cohesión territorial.

Los recortes propuestos por el Gobierno no solo tendrían un gran impacto en las explotaciones agrarias desde el punto de vista productivo, sino también desde el punto de vista económico, provocando incrementos de entre el 30% y el 50% en el precio del agua para abastecimiento y riego, vulnerando de manera flagrante el mandato constitucional de garantizar la igualdad de todos los españoles no solo ante la ley, sino también para el uso y disfrute de un recurso como el agua. Un agua que es de todos, y que debe ser gestionada y compartida sin privilegios, ni tampoco discriminaciones, entre los diferentes territorios que conforman nuestro país. Por eso, en la persona de sus presidentes, he llamado a la colaboración y la suma de fuerzas entre las tres comunidades autónomas perjudicadas por esta significativa disminución de los caudales trasvasables —Andalucía, Comunidad Valenciana y la Región de Murcia— para poder así defender todos unidos los derechos de nuestros ciudadanos, que son los mismos que los del resto de compatriotas en lo que al acceso al agua se refiere.

Y para ello, apoyamos la urgente aprobación de un Pacto Nacional del Agua fruto del consenso y la solidaridad, que resuelva, de forma justa y generosa, y de manera definitiva, esta auténtica cuestión de Estado, alejando así, de manera definitiva, cualquier riesgo de confrontación territorial en un país que lo que necesita es más unidad que nunca para poder revertir, con el esfuerzo de todos, los devastadores efectos de la pandemia.

No es este el único desafío que debe afrontar nuestro sector agrícola para garantizarse un futuro de prosperidad y crecimiento pero, sin duda, sí es el que genera más preocupación. Porque siendo importante poner solución a las nuevas limitaciones a nuestras exportaciones hortofrutícolas por el Brexit, por los aranceles de Estados Unidos que nos han lastrado los últimos años, o por el veto ruso aún vigente, nada resulta tan decisivo para la supervivencia y viabilidad del sector que la certeza de que siempre podrá contar con el agua que nuestras explotaciones agrícolas demandan ahora y la que necesitarán en el futuro.

Una garantía para nuestros agricultores y regantes por la que el Gobierno de la Región de Murcia se compromete a trabajar con todo su empeño hasta conseguir que esta justa reivindicación de tantos años atrás sea pronto una realidad reconocida y amparada por la ley.

(*) Presidente de la Región de Murcia

"La Región de Murcia es la tercera comunidad que más frutas y hortalizas vende en el exterior"

"Hoy día, la agricultura de la Región de Murcia es en todo el mundo sinónimo de calidad, innovación y gestión inteligente de recursos"

"La trayectoria de continuo crecimiento y modernización del sector no habría sido posible sin el mayor instrumento de solidaridad interterritorial de España, el trasvase Tajo-Segura"

"Resultan de todo punto injustificables e inconcebibles las últimas actuaciones emprendidas desde el ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico"

"La fórmula elegida (...) demuestra que parece haber más interés en cerrar definitivamente el trasvase que en optimizar al máximo una infraestructura que beneficia a cuatro comunidades y a toda España"

"He llamado a la colaboración y la suma de fuerzas entre las tres comunidades autónomas perjudicadas por esta significativa reducción de los caudales"

"Apoyamos la urgente aprobación de un Pacto Nacional del Agua fruto del consenso y la solidaridad, que resuelva, de forma justa y generosa, y de manera definitiva, esta auténtica cuestión de Estado"

Anuncia tus cosechas de forma gratuita en solo 2 minutos

El portal de venta a nivel mayorista de cosechas tanto en campo como en exportación.



Sistema de alertas para comerciantes

+100 comercios mayoristas registrados esperando ver tu cosecha.



Todas las frutas y sus variedades

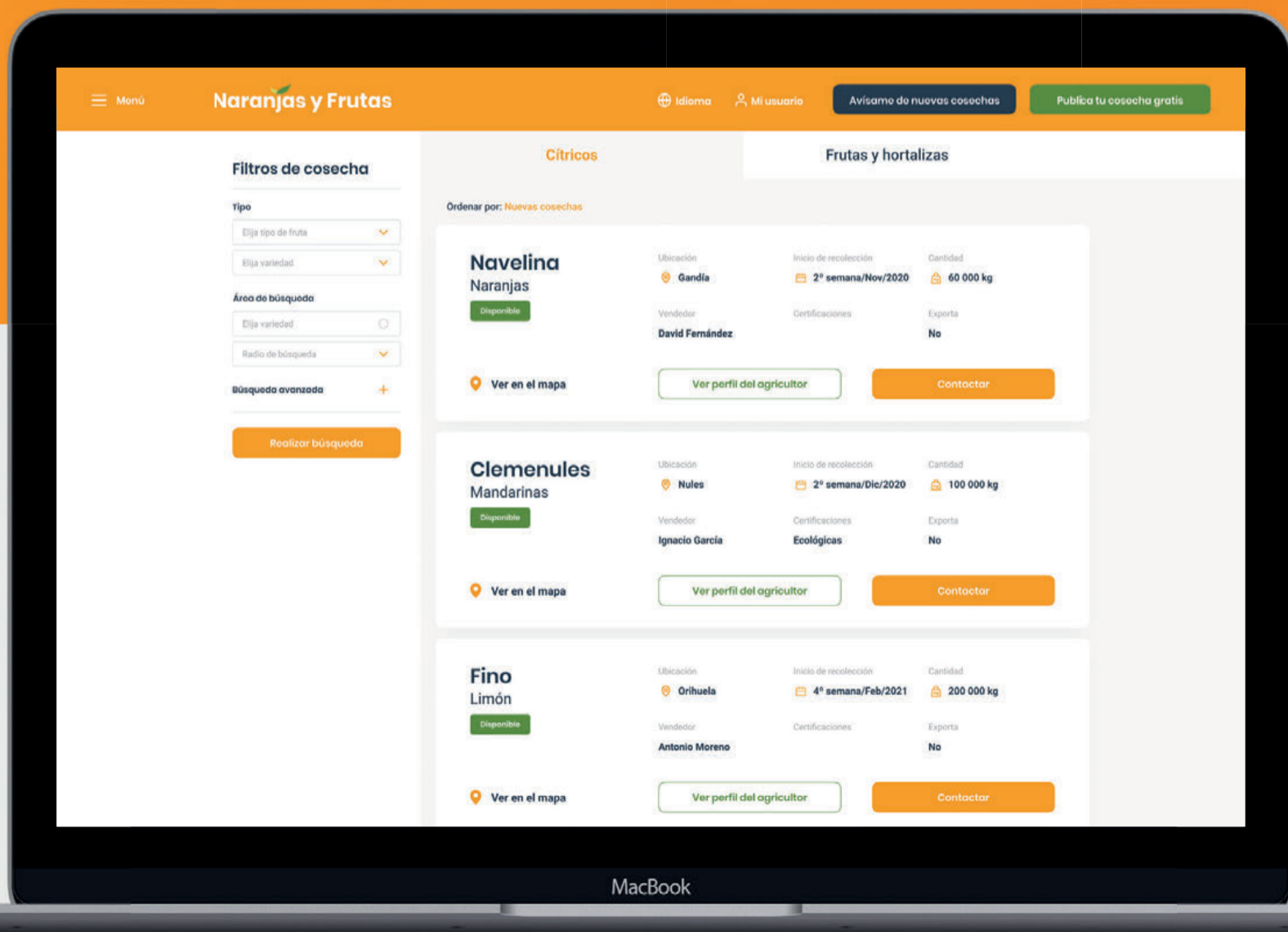
Todas aquellas que los productores quieren y desean anunciar.



Más de 3000 cosechas publicadas

Muchos agricultores ya tienen sus cosechas anunciadas.

+450 MILLONES de Kg publicados



ANTONIO LUENGO ZAPATA / Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente de la Región de Murcia

“Seguiremos demandando un Plan Hidrológico Nacional consensuado”

El desconcierto alrededor del futuro del trasvase Tajo-Segura planea sobre el sector agrario murciano y lo impregna todo en estos días. A la exigencia de “estabilidad y certidumbre”, Antonio Luengo suma un categórico “vamos a estar al lado de nuestros regantes allá donde se manifiesten”. En esta entrevista, el consejero aborda también el momento en que se encuentran las diferentes campañas y analiza resultados del pasado ejercicio. Pero, en todo momento, señala y no permite que se olvide que “en la Región de Murcia hace años que se aplica la agricultura sostenible de precisión”, cuidando hasta la última gota, y pide que prime la solidaridad en el reparto del agua para garantizar el futuro del sector tanto en la Región como en las otras comunidades afectadas. Porque el compromiso de la Consejería con los agricultores “es total y lo seguirá siendo”.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. Después de más de un año de pandemia, ¿cómo se ha visto afectado el agro murciano por esta circunstancia imprevisible y sin precedentes cercanos?

Antonio Luengo. Afortunadamente el sector agroalimentario en la Región de Murcia ha sabido adaptarse a esta nueva situación, extremando los controles, medidas sanitarias y de prevención, y aplicando los protocolos tanto en el campo como en la industria para ofrecer las máximas garantías a los trabajadores y consumidores. El volumen de producción no se ha visto perjudicado y hemos seguido abasteciendo a los mercados nacionales e internacionales, si cabe, con mayor presencia.

VF. ¿Cómo han reaccionado los agricultores y empresas agroalimentarias murcianas en este contexto?

AL. El agricultor murciano es, por experiencia, incansable en su labor. La reacción ha venido a confirmar lo que ya sabíamos, su solidaridad y compromiso, ya que además de mantener la producción y exportación, también colaboraron en la desinfección de municipios poniendo a nuestra disposición tractores y cubas. Por eso nos sentimos, si cabe, aún más orgullosos de su labor y estamos seguros de que van a seguir demostrándolo durante los próximos meses.

VF. Este problema de salud, además, apareció en un momento complicado internacionalmente puesto que los mercados no se acababan de reponer del veto ruso cuando llega el Brexit y, además, se anuncia la prórroga del citado veto ruso, ¿cómo ha reaccionado la Consejería ante este panorama internacional para apoyar al sector hortofrutícola murciano?

AL. El Gobierno de López Miras lleva años demandando al gobierno de España que actúe con firmeza y exija a Rusia el fin de este veto injusto y desproporcionado. En vista de que no hay resultados ni negociaciones, nos hemos dirigido directamente a la embajada de Rusia en España para mostrar nuestra posición y demandar encontrar una solución que ponga fin a este bloqueo que nos impide acceder a un mercado cuyo potencial hace necesario recuperar. Hace solo 7 años exportamos cerca de 10 millones de euros a Rusia y el pasado 2020 apenas se vendió por valor de 6.000 euros. Esta



Antonio Luengo hace un repaso completo de la actualidad del agro murciano. / CARM

injusta situación se une al Brexit y a los aranceles de Estados Unidos que han mermado gravemente a la agricultura en los últimos años.

VF. ¿Qué datos de exportación se manejan en la Región de Murcia? ¿Cómo ha variado con respecto a los ejercicios prepandemia?

AL. Las producciones del sector agroalimentario en el periodo 2020 en la Región de Murcia se han mantenido estables y con la capacidad de suministro garantizada. Si analizamos la evolución con respecto al año 2019 vemos como el pasado curso se cerró con un aumento de las exportaciones del 3% en el volumen de toneladas.

Los problemas añadidos por la pandemia en cuanto a medidas sanitarias aplicadas han sido resueltos en general ejemplar con un grado de solvencia, que da idea de lo consolidado que está el tejido productivo agro en nuestra Región. Seguimos siendo referente en los mercados más importantes tanto por seguridad alimenta-

“Seguimos siendo referente en los mercados más importantes tanto por seguridad alimentaria como por fiabilidad en el cumplimiento de los contratos establecidos con las cadenas de supermercados”

“El pasado curso se cerró con un aumento de las exportaciones del 3% en el volumen de toneladas”

“No se trata de una guerra política, sino de una cuestión de Estado, donde la solidaridad debe primar”

ria como por fiabilidad en el cumplimiento de los contratos establecidos con las cadenas de supermercados.

VF. Ante los retos del futuro agrícola de Murcia, además de los problemas coyunturales que hemos comentado, nos encontramos con el problema estructural del agua. En las últimas semanas ha vuelto a las portadas el trasvase Tajo-Segura, ¿cuáles son las propuestas del gobier-

no de la Región frente a esta situación?

AL. En primer lugar, reafirmar nuestro apoyo y defensa a los regantes y agricultores. Es inaceptable e intolerable que el gobierno de un país atente contra los intereses de sus ciudadanos tal y como está haciendo el gobierno de España. Hemos recurrido cada uno de los recortes sufridos mes a mes por decisión del gobierno de Pedro Sánchez,

en contra de las recomendaciones técnicas; hemos alegado a la modificación de las reglas de explotación de Trasvase y a aumento de los caudales ecológicos del Tajo. Y hemos propuesto que, en aquellas regiones donde no se preocupan por depurar el agua y verter residuos a los ríos, se cambie la tendencia y se invierta en saneamiento y modernización. Y eso lo venimos defendiendo, además, junto a la Comunidad Valenciana y Andalucía, demostrando que no se trata de una guerra política, sino de una cuestión de Estado, donde la solidaridad debe primar ante todo.

Por todo ello, vamos a estar al lado de nuestros regantes allá donde se manifiesten, haciendo oír su voz y sus exigencias y llegando hasta la última vía judicial, si es necesario, para que a la Región de Murcia no le roben ni una sola gota de agua de la que le corresponde.

VF. El Mar Menor es otra de las cuestiones abiertas que afectan a los agricultores murcianos, ¿en qué punto se halla?

AL. La ganadería, la pesca, el turismo, la navegación, el urbanismo o la agricultura son algunos de los sectores implicados en la recuperación del Mar Menor. Recuperar el ecosistema es tarea de todos y, por eso, en el Campo de Cartagena estamos viendo como los agricultores llevan años haciendo grandísimos esfuerzos para ser la agricultura más sostenible de Europa. En la Región de Murcia hace años que se aplica la agricultura sostenible de precisión haciendo inciso en medidas como la reducción del uso de fertilizantes, la recogida de agua de lluvia, la colocación de barreras vegetales para retención de nutrientes, la planificación de cultivos, la puesta en marcha de sondas de humedad para optimizar el uso de agua y fertilizantes, etc. Y estos son solo algunos de los ejemplos de la agricultura sostenible de precisión que aplicamos en la Región de Murcia.

■ CAMPAÑAS

VF. Entrando ya en las campañas actuales, ¿cómo se están desarrollando las hortalizas murcianas en los mercados este año? ¿Hay algún cambio notable en tendencias de cultivo?

AL. Las campañas de brócoli, lechuga y otras hortalizas de invierno se acerca a su fin y, aunque sin terminar, se

(Pasa a la página 6)



Restrained

¿TE GUSTA EL ROJO?

**¡Utilice etileno con el
generador Restrained!**



¿CONTACTO?

Paul O' Connor
paul.oconnor@restrain.eu.com
www.restrain.eu.com

“Seguiremos...”

(Viene de la página 4)

puede indicar que ha sido una campaña difícil. Por un lado, el canal Horeca ha reducido su consumo, mientras que, por otro, el consumo en los hogares ha experimentado un importante incremento. En general, han aumentado ligeramente los volúmenes de exportación y las salidas han sido fluidas, con algunos contratiempos por causas meteorológicas. Los productos murcianos son muy apreciados por los consumidores europeos incluso en tiempos de pandemia.

En general, para las frutas y hortalizas sigue habiendo una demanda aceptable debido a las ventajas y beneficios de la inmunidad. Sin embargo, existe una creciente presión sobre los precios, con consecuencias para los productos de primera calidad. Hay una debilidad evidente y la oferta puede volverse rápidamente frágil ante las limitaciones logísticas o los estragos climáticos.

VF. ¿Cuál es la progresión de la agricultura ecológica en el campo murciano? ¿Y la previsión de futuro?

AL. Actualmente tenemos certificadas 87.738 hectáreas cultivadas por 3.331 agricultores, destacando con una mayor cantidad: los frutos secos (fundamentalmente almendro) que representa el 37% de la superficie certificada, los cereales (16%), el viñedo (14%), las hortalizas (6%) y los cítricos (4%). Afortunadamente estamos ante un escenario de crecimiento anual sostenido.

En cuanto al futuro de la agricultura ecológica, con las cifras que disponemos solo podemos ver el futuro de una forma optimista, y podemos decir que ya rozamos el objetivo de lograr que el 25% de la superficie cultivada sea de producción ecológica en 2030, objetivo de la estrategia “farm to fork” antes de 2030. El Gobierno regional destina en 2021 a la nueva convocatoria de ayudas para el mantenimiento de la agricultura ecológica en la Región de Murcia un total de 14 millones de euros.

VF. Otro de los asuntos que han sido actualidad estas semanas ha sido el Cotonet de Sudáfrica, detectado por primera vez en suelo murciano, ¿en qué líneas están trabajando para que esta plaga no proliferare?

AL. Es un asunto que nos preocupa y en el que llevamos tiempo trabajando. La lucha frente al Cotonet de Sudáfrica pasa por el control biológico. A las técnicas tradicionales de liberación de la cochinilla depredadora *Cryptolaemus* criada y liberada para otras especies de Cotonet en el cultivo de los cítricos desde hace décadas se va a sumar el desarrollo de los primeros ensayos en la Región de Murcia para ajustar la cría y los momentos óptimos de liberación de un parasitoide importado, el *Anagyrus Aberia*. Entre los dos se intenta restablecer el equilibrio biológico con la mínima intervención del control químico y poner fin así a este problema.

VF. Hace unas semanas denunciaba en estas páginas la reticencia de los comercios a reservar espacio en sus lineales para la fruta de hueso temprana, ¿qué consecuencias tiene para las frutas murcianas?



En estos días también se han tratado temas relacionados con las ayudas a los agricultores. / CARM



La campaña de hortalizas ha sido complicada por el cierre del canal Horeca, aunque ha aumentado la exportación. / CARM

AL. La consecuencia es una reducción de las posibilidades de venta en periodos que van más allá de los conocidos habitualmente como típicos, tanto de producción como de consumo de la fruta de hueso. Debemos seguir trabajando con las grandes cadenas para que se produzca un cambio en esa mentalidad y favorezca así los esfuerzos que los productores realizan para mejorar y aumentar las variedades sin que conlleve pérdidas en la calidad o el sabor.

VF. ¿Hay algún cambio en las previsiones de fruta de hueso?

AL. En principio se esperaba una muy buena cosecha de frutales, donde todas las especies llegarían al potencial de producción. Sin embargo, las floraciones han sido bastante anómalas y la producción final de fruta de hueso podría disminuir esta campaña. Para el caso de albaricoquero la pérdida estimada de producción se va a ver afectada en casi el 20% con respecto al año anterior. Para el caso de melocotonero la producción estimada será de un 80% con respecto al potencial productivo, mientras que la producción

“Los productos murcianos son muy apreciados por los consumidores europeos incluso en tiempos de pandemia”

“Existe una creciente presión sobre los precios, con consecuencias para los productos de primera calidad”

“Debemos seguir trabajando con las grandes cadenas para que se produzca un cambio en esa mentalidad y favorezca así los esfuerzos que los productores realizan para mejorar y aumentar las variedades sin que conlleve pérdidas en la calidad o el sabor”

“Las floraciones han sido bastante anómalas y la producción final de fruta de hueso podría disminuir esta campaña”

de ciruela y cereza no se espera que se vea afectada, todo lo contrario, cifrándose un incremento en cereza de más del 17%.

VF. Se está trabajando en la IGP del Melocotón de Cieza,

¿cuáles son sus objetivos? ¿Se va a ampliar esta figura a otros productos murcianos?

AL. El objetivo es el de impulsar los productos singulares de calidad con que cuenta esta

tierra, y uno de ellos es el melocotón de Cieza. Para ello tanto la Denominación de Origen Protegida como la Indicación Geográfica Protegida son instrumentos adecuados, por ser avalados por Europa y estar sometidos a unos controles que garantizan el mantenimiento de unos estándares contenidos en el pliego de condiciones. Nosotros queremos ayudar a los productores de melocotón de Cieza a aumentar su mercado y dar a conocer uno de los mejores productos de la Región en todo el mundo.

VF. Sobre melón y sandía, ¿cuál es la tendencia en superficie cultivada y variedades?

AL. La campaña de Murcia aún no ha empezado, pero las previsiones indican que se recuperarán los niveles de 2019. Si en 2020 ante la incertidumbre ocasionada por la pandemia los productores optaron por controlar volúmenes, durante esta campaña la previsión es volver a la producción obtenida en 2019. Los tipos de melón de exportación siguen siendo Galia, Amarillo y Cantaloup/Charentaise, aunque el Verde (pequeño) sigue aumentando su cuota de mercado en Europa. Por su parte, la sandía sigue con sus variedades más importantes lisa/rayada, verde/negra y sigue ganando presencia la sin pepitas.

VF. Y, para acabar este repaso, el limón. ¿Cómo está yendo la campaña? ¿Se han subsanado los problemas de hace unas semanas? ¿Con qué previsiones trabajan?

AL. El final de la campaña de Fino se realiza en un contexto de marzo y abril diferentes a los de 2020 donde vivimos una explosión de consumo por la covid que se aplanó en los meses posteriores, para dar paso a la campaña de Verna con una previsión de cosecha similar a la de 2020. No obstante, el mensaje positivo es que a pesar de la caída de consumo en el canal Horeca, esta se compensa con el aumento en el canal Retail. Lamentablemente los precios en origen son más bajos que en 2020.



Murcia continúa siendo el principal suministrador europeo de lechuga con un 67,6% de los envíos españoles. / ARCHIVO

La Región de Murcia exporta 2,6 millones de toneladas de frutas y hortalizas en 2020

La pandemia ha afectado a la rentabilidad de las exportaciones hortofrutícolas por los costes que han asumido las empresas productoras, según señalan desde Proexport

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La pandemia ha afectado a un año que podía haber sido bueno en las exportaciones hortofrutícolas de la Región de Murcia. En 2020, las exportaciones murcianas ascendieron a 2.605.213 toneladas, según datos de Aduanas procesados por Proexport. Los innumerables contratiempos y costes que ha supuesto para el sector trabajar en condiciones de seguridad extremas desde el inicio del estado de alarma han hecho que los 2.843 millones de euros que supusieron estas exportaciones no se trasladasen en rentabilidad para las empresas hortofrutícolas.

La importancia de la exportación hortofrutícola murciana (19,9% del total nacional) ha mantenido el sector en momentos de crisis económica y ha aportado un colchón de apoyo a la economía regional. Así lo entiende el director de Proexport, Fernando P. Gómez Molina: "Desde el minuto uno de la pandemia nuestras empresas se pusieron manos a la obra para seguir garantizando el suministro de frutas y hortalizas. Esta respuesta del sector indica el nivel de profesionalidad de nuestra agricultura".

A los costes sobrevenidos por el COVID se incorpora también la falta de seguridad hídrica del Levante, amenazado ahora por las decisiones del ministerio de Transición Ecológica. "La reducción que pretende realizar el Gobierno de los recursos de agua disponibles del trasvase Tajo-Segura es otra amenaza más al futuro y la rentabilidad de las explotaciones hortofrutícolas", advierte Gómez.

El mercado comunitario es el principal destino de las exporta-

RANKING DE EXPORTACIONES F&H DE LA REGIÓN DE MURCIA EN 2020 (Toneladas)*				
	2019	2020	Variación anual %	Cuota R. Murcia Exportación Nacional
1. Lechuga	509.761	518.106	1,6	67,61
2. Coles y Brécol	330.924	331.856	0,3	67,19
3. Pimiento	107.805	111.876	3,8	13,23
4. Tomate	88.743	81.207	-8,5	11,14
5. Apio	48.388	47.101	-2,7	58,05
6. Otras hortalizas	281.928	213.053	-24,4	7,75
Total hortalizas	1.278.806	1.303.199	1,91	23,01
1. Limón	434.438	419.894	-3,3	57,21
2. Melón	252.298	237.037	-6,0	54,65
3. Sandía	179.319	171.511	-4,4	20,43
4. Uva de mesa	104.468	130.495	24,9	67,59
5. Melocotón	66.677	67.797	1,7	20,86
6. Otras frutas	262.216	275.280	5,0	5,62
Total frutas	1.299.416	1.302.014	0,2	17,53
Total frutas y hortalizas	2.578.222	2.605.213	1,0	19,90

* Fuente: PROEXPORT con datos de Aduanas

RANKING DE EXPORTACIONES F&H DE LA REGIÓN DE MURCIA EN 2020 (Euros)*				
	2019	2020	Variación anual %	Cuota R. Murcia Exportación Nacional
1. Lechuga	475.863.707	459.637.082	-3,4	65,74
2. Coles y Brécol	363.992.393	404.192.817	11,0	69,56
3. Pimiento	142.671.071	155.336.503	8,9	13,40
4. Tomate	75.459.760	79.150.233	4,9	8,47
5. Apio	41.317.319	49.972.202	20,9	61,53
6. Otras hortalizas	232.086.991	237.550.838	2,4	9,25
Total hortalizas	1.331.391.241	1.385.839.675	4,1	23,01
1. Limón	417.974.174	502.529.390	20,2	55,76
2. Uva de mesa	211.746.986	276.570.546	30,6	67,09
3. Melón	179.741.455	175.860.095	-2,2	54,78
4. Melocotón	76.595.563	96.237.668	25,6	24,21
5. Sandía	77.258.789	75.754.585	-1,9	17,04
6. Otras frutas	277.042.171	320.969.614	15,9	5,27
Total frutas	1.233.006.048	1.457.489.206	18,2	17,00
Total frutas y hortalizas	2.564.397.289	2.843.328.881	10,9	19,48

* Fuente: PROEXPORT con datos de Aduanas

HORTALIZAS

Las exportaciones de hortalizas murcianas crecieron un 1% en 2020, situándose en 1.303.199 toneladas, mientras que su valor alcanzó los 1.385 millones de euros, un 4,1% más que en 2019. La Región de Murcia representa el 23% de las hortalizas exportadas a nivel nacional, que en 2020 fue de 5,6 millones de toneladas. Murcia continúa siendo el principal suministrador euro-

peo de lechuga, con un 67,6% de los envíos españoles. En 2020 el volumen exportado alcanzó las 518.106 toneladas de lechuga, un 1,6% más que el año anterior. Sin embargo, su valor se redujo un 3,4% y se situó en 459 millones de euros, cifras más próximas a la pasada década.

En cambio, las exportaciones del grupo de coles (brócoli, coliflor y otras) aumentaron un 11% su valor y llegaron a los 404,1 millones euros en 2020. El volumen exportado ascendió a 331.856 toneladas, cifra muy similar al año anterior. Estos cultivos son los segundos en importancia de

La Región de Murcia mantuvo sus exportaciones de frutas frescas en 2020 en 1.302.014 t, que alcanzaron un valor de 1.385 millones de euros

las exportaciones murcianas, que representan el 67% a nivel nacional.

En tercer lugar, el pimiento ha arrebatado importancia al tomate, que pasa al cuarto lugar en las exportaciones murcianas. En 2020 se exportaron 111.876 toneladas de pimiento por un valor de que se mantuvo en los 155,3 millones de euros (un 8,9% más que en 2019). El pimiento murciano gana importancia en la exportación española, con un 13,2% del total nacional, situado en 845.358 toneladas.

En cuanto a las exportaciones de tomate, han sufrido un retroceso debido al crecimiento de la importación comunitaria procedente de países terceros en periodos coincidentes con la producción española. El volumen exportado por la Región de Murcia (81.207 toneladas) cayó un 8,5% durante 2020, mientras que su valor se situó en 79 millones de euros (un 4,9% más). La Región de Murcia reduce al 11% su cuota en el volumen de exportación de tomate nacional.

Tras estos productos, un grupo de otras hortalizas, en el que se engloban todas las variedades de hoja que nutren las bolsas de ensaladas preparadas, ha registrado un importante incremento del 20,2% en volumen durante 2020, cuando se exportaron 68.378 toneladas desde la Región por un valor de 90 millones de euros.

El apio se mantiene como la quinta hortaliza en importancia para la Región de Murcia. El pasado año se exportaron 47.101 toneladas, por un valor de 49 millones de euros (un 20% más). La exportación murciana de apio representa el 58% de las exportaciones nacionales.

FRUTAS Y CÍTRICOS

La Región mantuvo sus exportaciones de frutas frescas en 2020 en 1.302.014 toneladas, que alcanzaron un valor de 1.385 millones de euros (4,1% más que el año anterior).

El volumen de limón exportado se redujo un 3,3% el pasado año, con 419.894 toneladas que alcanzaron un valor de 502,5 millones de euros, un 20% más con respecto a 2019.

La uva de mesa elevó un 24,9% sus exportaciones en la Región de Murcia durante 2020 hasta las 130.495 toneladas, que alcanzaron un valor de 276,5 millones de euros (un 30,6% más que el año anterior).

En cuanto al volumen de melón exportado en 2020 (237.037 toneladas), cayó un 6% respecto al año anterior, así como su valor de exportación que cayó un 2,2%, hasta los 175,8 millones de euros.

Desde la Región se exporta el 54,6% del melón nacional en todas sus variedades: Piel de Sapo, Amarillo, Cantaloupe, Galia y otros.

Las exportaciones de sandía también cayeron en 2020 hasta las 171.511 toneladas (un 4,4% menos) por un valor de 75,7 millones de euros, un 1,9% menos.

El mercado comunitario es el principal destino de las exportaciones hortofrutícolas murcianas

Las exportaciones de hortalizas murcianas crecieron un 1% en volumen en 2020, mientras que su valor subió un 4,1% más que en 2019

El pimiento ha arrebatado importancia al tomate, que pasa al cuarto lugar en las exportaciones murcianas

peo de lechuga, con un 67,6% de los envíos españoles. En 2020 el volumen exportado alcanzó las 518.106 toneladas de lechuga, un 1,6% más que el año anterior. Sin embargo, su valor se redujo un 3,4% y se situó en 459 millones de euros, cifras más próximas a la pasada década.

En cambio, las exportaciones del grupo de coles (brócoli, coliflor y otras) aumentaron un 11% su valor y llegaron a los 404,1 millones euros en 2020. El volumen exportado ascendió a 331.856 toneladas, cifra muy similar al año anterior. Estos cultivos son los segundos en importancia de

“Es inaceptable e intolerable que el gobierno de un país atente contra los intereses de sus ciudadanos tal y como está haciendo el gobierno de España”

“La Región de Murcia es la comunidad que más agua depura y reutiliza, dando una segunda vida a más de 120 hectómetros cúbicos cada año”

VF. *Mirando hacia el futuro, aunque ya hemos tocado el tema del agua con el trasvase, ¿cuál es la estrategia que se plantea la Región de Murcia frente a un déficit hídrico cada vez más acusado?*

AL. En el Levante español se da la paradoja de que producimos la gran parte de los productos hortofrutícolas del país, siendo el lugar en el que menos agua disponemos. Pero es que además la Región de Murcia es la comunidad que más agua depura y reutiliza, dando una segunda vida a más de 120 hectómetros cada año. Si ahorramos más que nadie, somos más eficientes que nadie, reutilizamos más que nadie y producimos más que nadie, poco más podemos hacer que defender nuestro derecho a recibir agua.

“Producimos gran parte de los productos hortofrutícolas del país a pesar de la poca agua disponible”

“Exigimos estabilidad y certidumbre. Es lo único que nuestros agricultores necesitan porque tienen ganas, compromiso y calidad”

Por eso exigimos estabilidad y certidumbre. Es lo único que nuestros agricultores necesitan, dado que las ganas, el compromiso, el esfuerzo y la calidad del producto ya lo tenemos. Pero, sin embargo, nos niegan el agua que por Ley nos corresponde.

VF. *¿Qué piden desde la Consejería a los agricultores murcianos para garantizar el futuro del agro en la Región?*

AL. Que sigan trabajando como lo están haciendo, que mantengan ese compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad, y que no dejen de luchar y defender sus derechos. Su capacidad, ilusión e inversión en nuevos procesos es permanente, y es el mejor sello de garantía del gran futuro que la agricultura de la Región tiene por delante. Nuestro compromiso con ellos es total y lo seguirá siendo.

VF. *Y, como contrapartida y para terminar, ¿qué mensaje y qué soluciones ofrecen desde la Consejería a los profesionales del sector?*

AL. Nuestra apuesta es decidida. Tenemos claro que debemos seguir incidiendo en la modernización de regadíos, la apuesta por la innovación y tecnología en los cultivos, el ahorro y la eficacia hídri-

ca y energética, el impulso a los jóvenes agricultores para garantizar el relevo gene-



Acuerdo institucional entre Andalucía y Región de Murcia en defensa del trasvase. / CARM

racional, el desarrollo de la investigación para conseguir y mejorar las variedades, la colaboración con universidades y centros de investigación. Todo ello acompañado de planes y ayudas que posibiliten este continuo cambio y adaptación a las necesidades del mercado.

Y, cómo no, la defensa a ultranza del agricultor y de su derecho a recibir agua del trasvase para lo que seguiremos demandando un Plan Hidrológico Nacional fruto del consenso, el diálogo y la solidaridad entre regiones.

EN DEFENSA DEL TRASVASE TAJO-SEGURA



PAUL O'CONNOR / Global Sales Manager Restrain

Restrain: maduración natural de tomates al alcance de los productores españoles

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

La empresa Restrain, con sede en Breda (Países Bajos) presenta una solución de etileno para madurar tomates a final de campaña en la planta. Su sistema no requiere de aprendizaje previo para la aplicación y, como señalan los responsables de la empresa, no deja residuos ni efectos secundarios.

Valencia Fruits. Para los que no conocen Restrain en España, ¿puede explicarnos a qué se dedica su empresa?

Paul O'Connor. Restrain presenta una solución de etileno para madurar los tomates en la planta. Al final de la temporada de cultivo sabemos que es un reto madurar los tomates que, además, supone una pérdida potencial de facturación. Restrain acelera el proceso de maduración de los tomates de forma natural en la planta, permitiendo que los últimos tomates de la temporada crezcan y maduren completamente. Para tener una idea más aproximada, los lectores pueden ver el vídeo en español en este enlace: https://www.youtube.com/watch?v=CgpcHtjqTvE&ab_channel=RestrainGenerators.

VF. ¿Cómo han llegado a esta especialización?

POC. Los primeros ensayos comenzaron en 2013/2014. Así, Restrain cuenta con casi 10 años de experiencia en la maduración de tomates.

"Restrain es una solución de etileno para madurar los tomates en la planta"

VF. ¿Cuáles son las ventajas del sistema de maduración de Restrain?

POC. Se puede usar para todo tipo de tomates y en todos los invernaderos. No deja residuos, es un sistema de bajo coste y "plug and play".

VF. ¿Hay que tener alguna precaución especial con los productos tratados con etileno?

POC. No. Una vez que los tomates han sido tratados con etileno no dejan residuos y pueden suministrarse directamente desde el invernadero.

VF. ¿El tratamiento es asequible?

POC. Sí. La cuota de alquiler del generador es muy baja. Además, el resultado supone un menor coste de mano de obra, más kilos y tomates sabrosos y de calidad.

VF. ¿Se requiere una formación especial para la aplicación del sistema Restrain?

POC. No, en realidad es muy sencillo. Es un modelo "plug and play". Se precisa de menos de 5 minutos para poner en marcha el generador.

VF. ¿Cómo se aplica el tratamiento?

POC. El tratamiento se inicia durante las tres o cuatro últimas semanas de la tem-

porada de cultivo. Se coloca un generador Restrain en el interior del invernadero. Un generador trata hasta 1,5 hectáreas. El generador convierte el etanol en etileno a



Restrain madura los tomates en la planta. / RESTRAIN

un ritmo predeterminado. El generador dispersa una baja concentración de gas etileno por todo el invernadero. Las propiedades dinámicas del etileno le permiten distribuirse por todo el invernadero y llegar a todas las plantas. El etileno, la hormona natural de las plantas, adelanta el proceso de maduración durante la cosecha, manteniendo el sabor y la vida útil.

VF. ¿Cómo pueden contactar los profesionales españoles?

POC. Para acceder como productor pueden hacerlo a través de la página web de

Restrain. O ponerse en contacto directamente conmigo, Paul O' Connor, si tienen alguna pregunta. Mi dirección de correo electrónico: paul.oconnor@restrain.eu.com.

VF. ¿Qué mensaje enviaría a los profesionales que se plantean aplicar su sistema?

POC. Restrain está registrado para su uso en España. Con Ripening se obtienen resultados fantásticos y es 100% natural. Sin productos químicos, sin residuos y sin efectos secundarios. Anualmente se tratan más de 1.000 ha con Restrain maduración.

Soluciones 100% compostables



ecOGIRO



Soluciones 100% reciclables

GIRO



Los tratamientos postcosecha pueden incrementar la vida comercial de frutas de hueso como el melocotón. / ARCHIVO

Alternativas Sanifruit para la fruta de hueso

Los productores de fruta de hueso pueden contar desde ahora con una alternativa postcosecha de Sanifruit eficaz y sin residuos para incrementar el porcentaje de fruta comercial, según confirman los resultados de algunos estudios oficiales

► SANIFRUIT.

Dentro de las líneas de innovación que Sanifruit lleva investigando los últimos años, desde el departamento de I+D+i de la empresa, se ha conseguido desarrollar un tratamiento para alargar la vida postcosecha de la fruta de hueso, abordando la conservación de esta fruta desde todos los factores críticos que la afectan: aspecto, pérdida de peso, cualidades organolépticas y retraso en

la aparición de patógenos postcosecha.

El proyecto ha contado con la ayuda de IVACE dentro del programa PROYECTOS DE I+D PYME (PIDI-CV), con financiación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020.

Para conseguir este logro, como es habitual, también se ha contado con la colabora-

ción del IATA, con el que Sanifruit ha firmado un contrato de investigación y desarrollo denominado "Desarrollo de Recubrimientos Comestibles basados en Nanoemulsiones para mejorar la calidad y vida útil de frutas de hueso".

Durante estos años de investigación hemos tratado más de 2.000 kilos de fruta en ensayos a escala de laboratorio. Esto ha permitido hacer una selección inicial de aquellos formulados que podían

Los desarrollos innovadores se deben validar y ajustar en la industria con equipos y fruta en condiciones reales

La podredumbre parda en fruta de hueso causada por *Monilinia spp* está detrás de importantes pérdidas

aportar valor para alargar la vida postcosecha de estas frutas; pero los principales ensayos y esfuerzos se han realizado en líneas industriales de partners que muy amablemente han cedido a la empresa sus instalaciones para este fin, y sin los cuales este desarrollo no habría sido posible, en los que han sido tratados más de 15.000 t de fruta. Porque si algo se tiene claro desde Sanifruit es que los desarrollos innovadores se deben validar y ajustar en la industria con equipos y fruta en condiciones reales, lo que obviamente supone un grandísimo esfuerzo, pero que ha llevado a la compañía a conseguir desarrollar un tratamiento sin igual en el mercado de la fruta de hueso, que además está certificado en ecológico.

Unido a todo esto, Sanifruit ha tenido la suerte de poder contar con la colaboración de otros grupos de investigación externos como es el caso de GIAVOE (Grupo de Investigación Alimentos de Origen Vegetal Instituto Agroalimentario de Aragón), que también llevan muchos años trabajando en alargar la vida postcosecha de la fruta de hueso con diferentes técnicas, con altísima experiencia, y con el que se realizó un ensayo con sus condiciones y frutas de mayor interés para ver el comportamiento del formulado SANI-FH L frente a otros tratamientos alternativos como control biológico, tratamiento de aguas y un control.

Esta investigación se enmarca dentro del proyecto de investigación FRUITCARE: "Desarrollo de estrategias para la sustitución de PPPs en fruta de hueso, frutos rojos y uva de mesa" (convocatoria de ayudas de proyectos de innovación 2020 del MAPA), cuyo principal objetivo es incrementar la competitividad del sector productor de fruta, anticipando la adaptación de los cultivos a los requerimientos europeos, mediante nuevas estrategias pre y postcosecha para la sustitución de las materias activas Cfs, como puede ser el uso de productos de origen natural respetuosos con el medio ambiente y agentes de biocontrol.

A continuación, se muestran los resultados del estudio desarrollado por Ana Pilar Gracia, David Gimeno, Esther Arias, Rosa Oria y M^a Eugenia Venturini¹, componentes del Grupo de Investigación Alimentos de Origen Vegetal (GIAVOE). Instituto Agroalimentario de Aragón-IA2, Miguel Servet, 177. 50013, Zaragoza.

En este sentido, en el presente trabajo se muestran los resultados obtenidos en la búsqueda de tratamientos postcosecha alternativos al uso de fludioxonil, una de las materias activas candidatas a sustitución y cuya fecha límite de uso permitido es 31/10/2021 en diferentes tipos de fruta de hueso.

La podredumbre parda en frutos de hueso causada por *Monilinia spp.* es responsable de importantes pérdidas económicas pre y postcosecha, llegando a alcanzar hasta un 80% en condicio-



INFIA®



Infia Ibérica CENTRAL
Polígono S.P.I. 2, Parcela 5
Tel. 961 465 227
Fax. 961 465 152
infia@infia.es
46530 PUZOL - Valencia

Infia Ibérica HUELVA
Pol. Ind. San Jorge, Parcelas 113-119
Tel. 959 350 030
Fax. 959 530 171
huelva@infia.es
21810 PALOS DE LA FRONTERA - Huelva

Infia Ibérica ALMERÍA
Pol. La Redonda - Calle Bremen nº 4
Tel. 950 581 330
Fax. 950 581 140
almeria@infia.es
04700 EL EJIDO - Almería

Envase de referencia para frutas y hortalizas

www.infia.es

Destaca la eficacia de los tratamientos alternativos realizados con Sanifruit y BUZ-14

nes climatológicas favorables (Larena et al., 2005). Dado su gran impacto y la problemática expuesta anteriormente surge la necesidad de evaluar tratamientos alternativos al fludioxonil, para el control de esta enfermedad en post-cosecha de fruta de hueso.

Se realizaron distintos tratamientos mediante la aplicación en drencher de productos de biocontrol (caudal de producto recirculado de 68 ± 5 L/min durante 2 minutos) para evaluar su eficacia frente a la podredumbre marrón provocada por *Monilinia spp.* en melocotón Miraflores y ciruela Angeleno. Los productos utilizados fueron SaniFruit® (Sani-FH L), Amylo-x® (cepa comercial de *B. amyloliquefaciens*), Aquactiva y un producto a base de *Bacillus velezensis* BUZ-14 (cepa aislada por el Grupo de Investigación "Alimentos de Origen Vegetal" de la Universidad de Zaragoza). Además, se realizó un tratamiento con Scholar® 230 SC (fludioxonil 23%), fitosanitario de origen químico utilizado como tratamiento de referencia. Estos tratamientos se realizaron sobre frutos intactos y frutos inoculados artificialmente con una solución de 10^5 esporas/mL de *M. fructicola*. La evaluación de calidad (firmeza, sólidos solubles totales, acidez) e incidencia de podredumbres se realizó cada 7 días tras la salida de frío y tras un periodo de simulación de la comercialización, de tres días a 20°C.

"SANI-FH L es una herramienta fundamental y eficaz para alargar la vida comercial de la fruta de hueso"

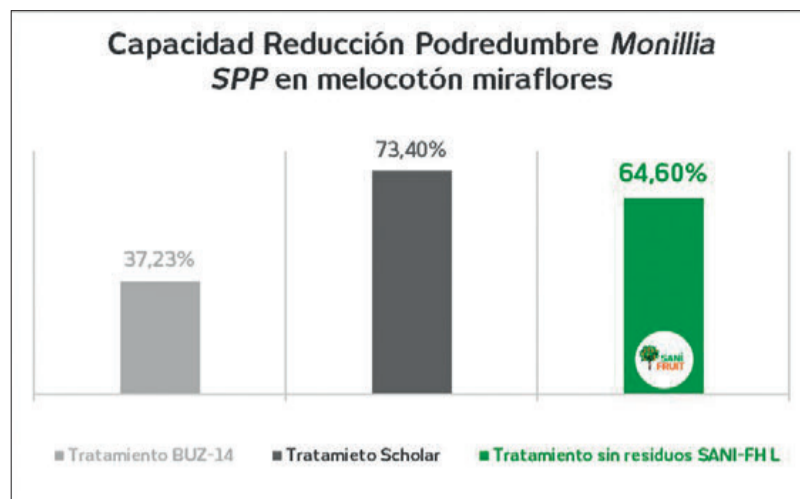
Al final de la conservación, en melocotón Miraflores destaca la eficacia de los tratamientos alternativos realizados con Sanifruit y BUZ-14, cuya capacidad para reducir la incidencia de la podredumbre provocada por *Monilinia spp.* fue del 64,6% y 37,23% respectivamente, siendo la de Sanifruit la más cerca a la producida por Scholar® 230 SC (73,4%). En ciruela Angeleno, todos los tratamientos fueron eficaces en la reducción de la enfermedad consiguiendo una reducción de la incidencia en todos los casos cercana a la de Scholar® 230 SC (77,8%). Además, no se detectaron síntomas de fitotoxicidad en ningún fruto de los lotes analizados.

Palabras Clave: *B. velezensis*, *Monilinia spp.*, biocontrol, fruta hueso

Tras los resultados obtenidos en este ensayo, unidos a los resultados satisfactorios de varios clientes que aplican en la actualidad el tratamiento, queda demostrado que SANI-FH L es una herramienta fundamental y eficaz para alargar la vida

comercial de la fruta de hueso. A su vez, respeta el medio ambiente al estar formulado con productos naturales y mejora la salud de los consumidores al no ingerir junto con la fruta productos nocivos para el organismo.

Además, este producto, como todos los formulados de Sanifruit, está alineado con el Horizonte Europa, contribuyendo a la economía



Este gráfico muestra la eficacia de diferentes tratamientos frente a la podredumbre. / SANIFRUIT

Los formulados Sanifruit están en línea con el Horizonte Europa y con la economía circular

circular y reduciendo el desperdicio de alimentos.

¿Quieres incrementar la imagen y rentabilidad de tu fruta sin preocuparte de los residuos? Puedes contactar con Sanifruit en el correo electrónico sanifruit@sanifruit.com.

sanifruit.com

SANI FRUIT

SANI FH-L
FORMULADO PARA TRATAMIENTO POSTCOSECHA DE FRUTA DE HUESO EN LINEA

UNA FRUTA SANA SIN RESIDUOS POSTCOSECHA, ¡ES POSIBLE!

CAAE

SANIFRUIT FH-L, la única alternativa postcosecha para fruta de hueso

Otro producto

SANI FRUIT

IVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa

JOAQUÍN GÓMEZ CARRASCO / Presidente de Apoexpa

“La fruta de hueso en España comienza en primavera y es cuando hay que empezar a consumirla, no solo en verano”

Esta es una de las grandes reivindicaciones del sector de fruta de hueso de la Región de Murcia. Desde Apoexpa, su presidente, Joaquín Gómez hace hincapié en este mensaje ya que para la región sería un gran espaldarazo teniendo en cuenta que su temporada comienza a mediados de abril y cuenta con una producción de calidad y totalmente adaptada a las preferencias del mercado nacional y europeo en general.



Joaquín Gómez Carrasco, presidente de Apoexpa. / APOEXPA

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.
Valencia Fruits. ¿Cómo ha ido el arranque de la campaña 2021 para la fruta de hueso murciana?

Joaquín Gómez. Los primeros frutos comenzaron a recolectarse a mediados de abril, lo que supone un retraso de unos 8-9 días respecto al año pasado. La falta de sol en este último mes es una de las razones de este retraso.

La campaña 2021 ha arrancado con dos factores positivos para la Región de Murcia. El primero es la mala climatología registrada en las zonas productoras de Europa, pero que aquí no se han dado, y el segundo factor, la gran calidad que presentan nuestras producciones de fruta de hueso. En melocotón, nectarina y paraguayos los niveles cualitativos son considerablemente mejores respecto al año pasado.

Llevamos poco más de dos semanas desde el inicio de la recolección de las variedades más tempranas y las expectativas, por el momento, son buenas. Todo parece indicar que hasta bien entrado el mes de junio, estaremos solos en el mercado europeo, por lo que tenemos por delante unos meses importantes para comercializar nuestras frutas en buenas condiciones.

VF. ¿Cuáles son las cifras de superficie de cultivo que presenta este año la Región de Murcia?

JG. En la Región de Murcia la superficie de fruta de hueso se mantiene estable, en 27.000 hectáreas dedicadas a frutales. Hay variaciones dependiendo de las especies de un año a otro, pero en general la superficie es estable y similar a la de los últimos años.

VF. Por grupos, ¿cómo está repartida este año la producción de fruta de hueso? Y ¿cómo está siendo su comportamiento en campo?

JG. El reparto por especies es muy parecido a la campaña pasada.

El fruto que más falla en esta zona sigue siendo el albaricoque. Las nuevas variedades no terminan de adaptarse climatológicamente. No es un tema de heladas o granizo, porque este año no ha habido problemas de este tipo, pero lo cierto es que los árboles siguen sin dar los rendimientos esperados. Por lo tanto, este año también se confirma una merma productiva de un 40% en el albaricoque de exportación.

En el resto de grupos —melocotón, nectarina y paraguayos— las previsiones de cosecha son parecidas a la temporada 2020.



En la Región de Murcia en fruta de hueso, el paraguayos sigue siendo el cultivo más afianzado. / ARCHIVO

“La campaña 2021 de fruta de hueso ha arrancado con factores positivos para Murcia”

“Parece que hasta bien entrado el mes de junio, estaremos solos en el mercado europeo”

“Tenemos dos meses importantes para vender nuestras frutas en buenas condiciones”

VF. ¿Para cuándo se esperan los volúmenes importantes de la campaña murciana?

JG. Los volúmenes importantes llegarán a final de este mes de abril, será entonces cuando podremos decir que Murcia ha arrancado su campaña de fruta de hueso. Está siendo un inicio tranquilo, sin prisas ya que, si bien hay un retraso en la cosecha, en Europa ahora mismo no está haciendo calor lo que ayuda a gestionar las primeras exportaciones.

VF. ¿Qué efectos ha dejado este primer año de pandemia en el sector y que aún continúan afectando al día a día de las empresas?

JG. Los sobrecostes que ha generado la pandemia en el campo



Se confirma una merma de un 40% en el albaricoque de exportación. / ARCHIVO

y en los almacenes se mantienen o descienden ligeramente debido al abaratamiento de ciertos productos, que se han convertido en indispensables en el día a día, como las mascarillas o el gel hidroalcohólico. También se mantiene la inquietud frente a la COVID sobre todo en los almacenes, por lo que de cara a este año se han intensificado las medidas de seguridad. Pero dentro de toda

esta situación, tenemos la ventaja de la experiencia adquirida durante este año de pandemia, que es muy importante para afrontar la presente campaña con más posibilidades de éxito. Y quién sabe si para mediados de mayo recibimos la noticia de que llegan las vacunas suficientes y se puede dar un ‘empujón’ a la vacunación y alcanzar la tan esperada ‘inmunidad de rebaño’.

VF. ¿También se mantienen los cambios en el consumo tras la irrupción de la COVID?

JG. En este aspecto no hay cambios, se mantiene la preferencia por el producto envasado y formatos tradicionales. El caso más relevante es Francia, que reduce el uso del plástico y apuesta por el cartón. Pero es una normativa que afecta a todos los productos en general.

Este aumento del producto envasado, que exige la gran distribución en toda Europa, ha derivado en el incremento de las materias primas como el plástico o el cartón, que se añade al apartado de los sobrecostes que generado esta pandemia.

VF. ¿Qué podemos decir del consumo durante 2020? Y ¿de las perspectivas para 2021?

JG. El comportamiento del consumo ha sido bueno y esperamos que se mantenga así también este año. Tal como comentamos el año pasado, la fruta de hueso en el canal Horeca no tiene mucho peso, su consumo se concentra principalmente en el ámbito familiar. El año pasado el consumidor respondió bien por lo que no esperamos ninguna sorpresa ‘desagradable’ en este sentido.

VF. ¿Cuáles son las previsiones de exportación tras las noticias de las pérdidas que se esperan en otras zonas productoras europeas debido a la mala climatología?

JG. Las perspectivas en exportación son buenas. Tal como he comentado al inicio, preveo que hasta bien entrado el mes de junio estaremos prácticamente solos en el mercado. Esto nos va a permitir establecer estrategias comerciales con el objetivo de que los precios no se hundan.

VF. ¿Cómo está resultando la apuesta del Región de Murcia por la renovación varietal en fruta de hueso?

JG. Salvo el caso del albaricoque, donde aun con las nuevas variedades hay problemas en la fase de cuajado y no se ha dado con el manejo adecuado para solucionarlo, en el resto de especies, la renovación varietal está dando muy buenos resultados con variedades totalmente adecuadas a las preferencias de los consumidores europeos. Incluso en albaricoque, con todos los problemas que tenemos, cuando el año es bueno en producción, la fruta que llega a Europa es de gran calidad.

VF. ¿Cuáles diría que son actualmente las preferencias y ten-

dencias en Europa en la fruta de hueso?

JG. Analizando las producciones de la Región de Murcia, el paraguayo sigue siendo el cultivo más afianzado. Pero después de diez años de constante aumento productivo, creo que ya ha alcanzado su techo, sobre todo tras el cierre del mercado ruso, que era un gran consumidor de paraguayo. Sin expectativas de reapertura de este mercado, lo que toca ahora es mantener las producciones que tenemos y no crecer excesivamente.

El paraguayo es un producto que viaja bien, tiene buen comer y aguanta bien en los lineales, con cual es atractivo para todos —productores, comercializadores, supermercados y consumidores—. De hecho, estas son las razones por las que ha fagocitado al melocotón, sobre todo al rojo, que no deja de caer en producción y consumo.

En nectarina, las nuevas variedades —de carne amarilla y carne roja— se adaptan perfectamente al gusto de consumidor y son producciones que se mantienen.

Ahora mismo, en la Región de Murcia, salvo una hipotética apertura de Rusia o la entrada en nuevos mercados, tenemos una producción —en volumen y variedades— que se ajusta a la demanda y gustos de Europa.

VF. Respecto a estos posibles nuevos mercados, ¿dónde se están concentrando los esfuerzos?

JG. Ojalá se pudiera repetir el éxito obtenido con la uva en el mercado chino... Sin embargo, hay que tener en cuenta que



En la Región de Murcia la superficie de fruta de hueso se mantiene estable, en 27.000 hectáreas. / ARCHIVO

la fruta de hueso no tiene las mismas condiciones de viaje, es más delicada y su vida comercial es más reducida. Por lo tanto, adentrarse en mercados fuera del continente europeo no es tan sencillo y la opción del transporte aéreo no resulta rentable. De todas formas, nuestro sector no deja de intentar abrir nuevos caminos...

VF. Hasta ahora nos hemos centrado en la exportación, ¿pero qué peso tiene el mercado nacional para la fruta de hueso murciana?

JG. La venta de fruta de hueso en el mercado nacional es muy importante. Es más interesante incluso que Alemania. La gran distribución española

“El aumento del producto envasado ha derivado en el incremento de las materias primas como el plástico o el cartón, otro sobrecoste generado por la pandemia”

“La venta de fruta de hueso en el mercado nacional es muy importante. De hecho, es más interesante incluso que Alemania, nuestro primer país receptor”

absorbe un volumen importante de la producción nacional y tiene la ventaja de que es un producto que el consumidor conoce bien. Otro factor que explica el peso del mercado nacional es que España, en verano, es un país con más de 100 millones

de habitantes, si incluimos a los turistas, lo que lo convierte —como consumidor— más interesante que cualquier otro país europeo.

VF. Al igual que ha ocurrido en otros productos, ¿han notado una mayor preferencia de la

gran distribución por el producto nacional?

JG. La apuesta por la fruta de hueso nacional por parte de la gran distribución ha sido una lucha constante en nuestro sector. Son años ya intentando que las cadenas adelanten su temporada y la hagan coincidir con el inicio de la temporada murciana. Este año parece que van en esa dirección. De hecho, los programas de fruta de hueso se han adelantado en comparación a otros años, algo que para nosotros es muy interesante y positivo ya que la producción murciana de fruta de hueso se concentra entre abril, mayo y junio.

Tenemos que seguir insistiendo en esta dirección, de que la fruta de hueso no es un producto exclusivo del periodo estival, si no que también podemos disfrutarla desde finales de abril.

La temporada de fruta de hueso en España comienza en primavera y es en primavera cuando hay que empezar a consumirla y no esperar hasta el verano.

VF. Después de todo lo expuesto, ¿esta puede ser una buena temporada para la fruta de hueso murciana?

JG. En principio, tenemos todos los factores para tener una buena campaña, pero ya sabemos que cualquier incidencia puede echar al traste estas buenas expectativas. De todas formas, mejor ser optimistas y pensar que tenemos por delante unos meses muy interesantes comercialmente que estarán apoyados con fruta de muy buena calidad.

bienvenido a la colaboración cercana por toda Europa



Descubre el atajo a un equipo local experto, soporte al cliente, disponibilidad garantizada y colaboración dedicada con nuestra cobertura Europea



together towards a sustainable future

DAVID PORTA / Director de estrategia de negocios y exportación de Grupo Giró

“La sostenibilidad sigue siendo una de nuestras prioridades”

Con estas palabras David Porta, director de estrategia de negocios y exportación de Grupo Giró, ilustra la importancia de la sostenibilidad en la hoja de ruta de sus nuevos productos, gracias al gran esfuerzo realizado por el equipo de I+D, y anuncia más novedades para los próximos meses.

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA. Valencia Fruits. No hay nada nuevo en decir que el cambio climático es uno de los principales problemas de la sociedad actual, pero la gran pregunta es: ¿cómo lograr un envasado cada vez más sostenible?

David Porta. La sostenibilidad sigue siendo una de nuestras principales prioridades en nuestra hoja de ruta para el desarrollo de nuevos productos. En Giró llevamos mucho tiempo inmersos en la búsqueda de nuevos materiales y soluciones de envasado sostenibles que se ajusten a las necesidades de nuestros clientes.

Sabemos que nuestro sistema de envasado en malla es una de las soluciones más sostenibles que se pueden encontrar en el punto de venta, especialmente, en productos alimentarios. La inigualable transpirabilidad y visibilidad del envase en malla no solo hace que la fruta u hortaliza contenida mantenga sus propiedades naturales durante más tiempo, sino que además permite ofrecer un envase extremadamente ligero que reduce al mínimo el impacto medioambiental.

Bajo esta premisa, seguimos pensando que el envase en malla es un producto ganador del que todavía podemos mejorar muchas cosas.

VF. ¿Cómo piensan mejorar el envase tradicional en malla?

DP. Tenemos dos grandes líneas de investigación: Envases 100% de plástico y envases 100% libres de plástico.

Dentro de las soluciones basadas en plástico, trabajamos dos líneas de trabajo. Una, consiste en recomendar cambios relativamente sencillos a nuestros clientes que les permitan reducir considerablemente el peso de sus envases. Por ejemplo: recomendar el uso de mallas más ligeras, fomentar el uso de bandas de film impreso que sean 100% PE para que los envases sean de un mismo material y facilitar su reciclado; incentivar el uso de impresión directa de los datos variables en el propio envase para evitar así un material adicional como pueden ser las etiquetas adhesivas; reducir el ancho de las bandas de film o el gramaje de las etiquetas...

La otra línea de trabajo sería un poco más compleja porque se basa en la búsqueda de nuevos materiales y nuevas tecnologías de envasado que nos permitan mejorar la reciclabilidad de nuestros envases en un modelo de economía circular. A este efecto, hay que destacar dos grandes proyectos: la nueva malla ECO-Light de Giró, hecha con una variedad de PE que permite un hilo más fino que reduce hasta un 10% la cantidad de plástico manteniendo la misma resistencia que la malla STD; y el proyecto Clipless, que pretende eliminar la grapa metálica mediante el uso de una nueva máquina con tecnología de ultrasonidos.



David Porta, director de estrategia de negocios y exportación de Grupo Giró. / ARCHIVO



Las novedades realizadas con malla y film 100% compostables. / GRUPO GIRÓ

VF. ¿Qué es el proyecto Clipless? ¿Puede darnos más detalles?

DP. El principal objetivo es eliminar la grapa metálica y ofrecer un envase 100% polietileno fácil de reciclar. Giró ya lanzó en su día una máquina (Omega Bagger) que era capaz de trabajar con la tecnología de ultrasonidos y ofrecer un envase sin grapa metálica. El problema que tuvimos en el pasado fue básicamente el output de máquina, el coste de

fabricación y su tamaño. Cada vez nuestros clientes nos piden soluciones más sostenibles y, por esa razón, nos interesa mucho recuperar este proyecto y actualizarlo. Queremos adaptar esta tecnología a nuestra ya conocida máquina CA-9S fijando un objetivo de output ambicioso y con un coste más competitivo.

VF. Respecto a la segunda línea de investigación con materiales alternativos al plástico, ¿qué puedes explicarnos?

“Nuestro sistema de envasado en malla es una de las soluciones más sostenibles”

“En los envases termosoldados soldamos mediante temperatura la malla y el film”

“Hemos conseguido que las máquinas existentes trabajen con distintos materiales”

“Cada vez nuestros clientes nos piden soluciones de envasado más sostenibles”

DP. Básicamente, lo que intentamos es estudiar la viabilidad de aplicar materiales alternativos al plástico a nuestras soluciones de envasado existentes. La idea es utilizar otros materiales, como podría ser el papel, el cartón o incluso materiales compostables, para la confección de bolsas ya existentes en nuestro portfolio como podría ser el Girsac, Ultrabag, Girplus, C2C, WG...

Siguiendo esta línea de trabajo, en los últimos dos años he-

mos realizado dos grandes lanzamientos. El primer lanzamiento fue el envase compostable de grapa, que consiste en grapar malla 100% celulosa con una etiqueta WG o C2C 100% compostable. Esta nueva malla de celulosa que llamamos Gircel, en combinación con etiquetas compostables, ofrece la posibilidad a nuestros clientes de obtener un envase 100% compostable sin necesidad de invertir en nueva máquina. El interés de supermercados españoles y la apuesta de algunos supermercados franceses y alemanes por este envase ha provocado un crecimiento espectacular de las ventas de la malla Gircel desde su lanzamiento a finales del año pasado.

El segundo lanzamiento que hicimos fue el envase compostable termosoldado, que consiste en confeccionar nuestra conocida bolsa Girsac o Ultrabag con materiales 100% compostables. Este lanzamiento es todavía muy reciente y no sabemos el potencial que puede tener, pero estamos muy ilusionados por el interés que ha despertado este envase en algunos de nuestros clientes.

VF. ¿Puede explicar un poco más la diferencia entre el envase compostable en grapa y el envase compostable termosoldado?

DP. En el primer caso, unimos la malla con una etiqueta mediante una grapa metálica (con nuestras máquinas CA-9, CA-10 o GH-20); en cambio, en los envases termosoldados, como puede ser el Girsac o el Ultrabag, soldamos mediante temperatura la malla y el film para cerrar la bolsa (con nuestra máquina Girbagger).

El gran reto de Giró ha sido conseguir que las máquinas existentes sean capaces de trabajar con distintos materiales para confeccionar la misma bolsa. Hay que destacar que, en el caso de la Girbagger, el reto ha sido más exigente, pues es mucho más crítico soldar por temperatura materiales compostables que plástico. Gracias al gran esfuerzo del equipo de I+D, ahora somos capaces de ofrecer envases 100% plástico y 100% compostables con un simple ajuste de máquina.

VF. Además de los materiales compostables, has comentado que están estudiando materiales alternativos como el papel o el cartón. ¿Alguna propuesta en ese sentido?

DP. Tenemos grandes proyectos en torno a estos materiales que comentas. Nuestra gran ilusión para la campaña que viene es poder ofrecer a nuestros clientes la posibilidad de confeccionar el envase Girsac o Ultrabag con materiales 100% celulósicos. El gran reto de este lanzamiento es como podremos cerrar la bolsa. Como he explicado, la Girbagger confecciona las bolsas por termosoldadura.

Nuestro envase Girsac Celulosa estará confeccionado con material 100% celulósico (malla Gircel + film de papel) que no es susceptible de ser soldado por temperatura. Nos hemos visto obligados a desarrollar una nueva tecnología de cierre adaptada a la Girbagger que nos permite unir ambos materiales sin afectar a la resistencia y funcionalidad del envase.

VF. ¿Y de que tecnología se trata?

DP. Aún no puedo desvelarlo, lo que sí que puedo decir es que estamos trabajando en ello. Esperamos grandes avances durante los próximos meses.

La calidad del pimiento murciano permite su consolidación en mercados europeos

Las ventas por exportaciones se incrementaron un 8% durante el pasado ejercicio 2020

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La calidad del pimiento producido en la Región de Murcia ha permitido su consolidación en los mercados europeos y aumentar durante el pasado año 2020 las ventas por exportaciones en más de un 8 por ciento, según indicó el consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Antonio Luengo, durante su reciente visita a la empresa Agrodolores Dolores de Pacheco, en Torre Pacheco, donde asistió a la subasta de pimiento.

Durante su recorrido por las instalaciones y tras comprobar el sistema de subastas se dio a conocer que la pasada campaña 2020 finalizó con una producción de 165.000 toneladas de pimiento en la Región de Murcia, entre las que destacaron las variedades California, Lamuyo e Italiano.

El consejero Antonio Luengo destacó que “el pimiento es uno de los productos más importantes para el Campo de Cartagena, por su cantidad de producción, la calidad, el sabor y el volumen de exportación”.

De ellas, 112.000 toneladas —el 68%— se destinaron a la exportación, principalmente países de la UE, con un beneficio total de más de 155 millones de euros, y teniendo como principales destinos



El consejero Antonio Luengo, durante la visita, asistió a la subasta de pimiento celebrada en la cooperativa Agrodolores Dolores de Pacheco. / CARM

La campaña 2020 finalizó con una producción de 165.000 toneladas de pimiento en la Región de Murcia

El año pasado se exportaron más de 112.000 toneladas que se enviaron a Alemania, Francia, RU o Italia

Las previsiones para esta campaña 2021 son positivas a pesar de los contratiempos climatológicos e hídricos

Agricultura solicitando “acelerar las gestiones tras el cambio de administración para reabrir esa vía comercial”.

En cuanto a la actual campaña, “las previsiones para esta campaña en la que nos encontramos inmersos son positivas a pesar de los grandes contratiempos a los que los agricultores están teniendo que hacer frente en materia hídrica y climatológica, y esperamos que aumente la producción y la exportación en comparación con el año anterior”.

Alemania, Francia, Reino Unido o Italia y, en menor medida, Países Bajos, Suiza o Portugal. Así, el volumen de exportaciones en 2020 aumentó un 3,35%, mientras que el beneficio se incrementó un

8,3%. “Unas cifras que podrían ser mayores si la Región volviera a exportar a Estados Unidos, ya que nos encontramos en clara situación de desventaja frente a otras regiones” pun-

tualizó Luengo, y recordó que ya en octubre se solicitó al Ministerio incluir a la Región en la campaña de exportación, y posteriormente en el mes de enero envió una carta al ministro de

DYM

Diego Martínez
FRUTAS Y VERDURAS

IMPORT **EXPORT**

MERCABARNA

C/ Longitudinal 9, nº 114 · 08040 Barcelona (España)
Telf. +34 93 262 01 21 · Fax. +34 262 21 11
diego@diegomartinez.com · www.diegomartinez.com

Ozono para la descontaminación agroquímica de suelos agrícolas

El IMIDA registra un dispositivo de degradación para descontaminar residuos fitosanitarios

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Región de Murcia, a través del IMIDA, ha registrado como modelo de utilidad un dispositivo de degradación mediante ozono cuya finalidad es descontaminar los suelos agrícolas, especialmente de las parcelas de agricultura intensiva, de residuos fitosanitarios acumulados a lo largo del tiempo, sin generar otro residuo que deba ser gestionado y sin dañar los cultivos ni la biodiversidad del terreno.

El nuevo dispositivo permite in situ la desinfección de los suelos en condiciones reales de explotación, tanto en interior como en exterior, mediante la aplicación de un novedoso tratamiento en dos fases. La primera fase, realizada sobre suelo desnudo, consiste en aplicación de ozono junto a la técnica de solarización. Esta fase se complementa con una segunda, realizada sobre cultivo, consistente en el suministro de ozono disuelto en el agua de riego.

Para ello, el dispositivo está compuesto por un equipo de producción de ozono y una cubierta de material impermeable (que se sella sobre el terreno a tratar). Además, el equipo incorpora un sistema de acondicionamiento de agua, sistemas de transferencia de ozono, depósitos de acumulación y distintos sistemas de distribución.

Los estudios y ensayos realizados hasta el momento, tanto en laboratorio como en fincas experimentales, han arrojado resultados prometedores, consiguiendo degradar más del 70% de los plaguicidas acumulados inicialmente.

El proyecto se encuentra ahora en fase de estudio en fincas comerciales, con el fin de evaluar y demostrar la viabilidad técnica, económica y ecológica del dispositivo



Maquinaria empleada para la descontaminación de suelos agrícolas mediante la aplicación de ozono. / CARM

El dispositivo registrado por el IMIDA aplica al suelo un tratamiento en dos fases, liberándolo de residuos fitosanitarios acumulados, sin generar ningún otro residuo que deba ser gestionado

sitio en condiciones reales de explotación, para lo que el pasado verano el prototipo se instaló en una explotación agraria de Águilas dedicada al cultivo de tomates.

Esta nueva tecnología y sus técnicas asociadas forman parte de los resultados preliminares del proyecto europeo Life Agremsol, iniciado en 2018 y coordinado por el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario

y Alimentario (IMIDA), en el que participan otros organismos como el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Seguro (CEBAS-CSIC), la empresa murciana de tecnologías agrarias Novedades Agrícolas, SA y la empresa IDConsortium, SL.

El proyecto, que se prolongará hasta el 30 de junio de 2022, cuenta con un presupuesto total de 2,2 millones de euros, de los que el 60% (algo más de 1,3

millones) está cofinanciado por el Programa Life de la Unión Europea.

■ DOS TÉCNICAS

El ozono es un oxidante muy utilizado debido a su capacidad para eliminar eficazmente un amplio abanico de contaminantes. Durante la ozonización se producen dos tipos de reacciones: interacción directa de los contaminantes orgánicos con el ozono molecular; o bien reacciones indirectas de oxidantes secundarios, como los radicales hidroxilo, que son especies transitorias muy reactivas, que atacan y destruyen los contaminantes hasta su completa mineralización (formación de CO₂, H₂O y sales minerales).

Por su parte, la solarización es un método hidrotermal de desinfección que se aplica a un suelo, humedecido previamente, cubriéndolo con un plástico transparente (polietileno) y exponiéndolo a la luz solar durante el verano, cuando la temperatura y la radiación luminosa son más intensas. Durante este proceso la temperatura del suelo alcanza niveles elevados que son letales para muchos hongos, bacterias, nematodos, insectos y malas hierbas, reduciendo la capacidad parasitaria hasta eliminar la enfermedad. Además de estos reconocidos efectos, se ha comprobado que la solarización también puede acelerar la degradación de los residuos de plaguicidas en el suelo.

La trufa negra ofrece posibilidades de desarrollo a zonas despobladas

Se trata de una alternativa productiva para cultivos secos de las zonas altas, pobres y calizas de las comarcas murcianas del Altiplano y Noroeste

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Los buenos resultados del cultivo experimental de trufa negra ofrecen nuevas posibilidades de desarrollo a zonas despobladas de la Región de Murcia. El consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Antonio Luengo, visitó a mediados de febrero el Centro de Demostración Agraria 'Las Nogueras de arriba', situado en la pedanía de Los Prados de Caravaca de la Cruz.

La recolección de trufa negra en la parcela experimental del Centro de Demostración Agraria Las Nogueras de Arriba se

inició en la campaña 2018-2019, tras su plantación en febrero de 2014.

A la de 2019-2020 se la consideró ya una campaña normal, extendida desde el 15 de diciembre hasta el 15 de marzo, y en la que se llevaron a cabo 11 recolecciones de trufa negra, todas con resultado positivo, separadas entre sí una media de nueve días, lo que permite vislumbrar el potencial de este cultivo como alternativa productiva para zonas altas de la Región de Murcia que tengan características similares, y con escasos requerimientos de agua.

Antonio Luengo, que estuvo acompañado en su visita por el alcalde del municipio, José Francisco García, resaltó tras conocer los trabajos desarrollados en la parcela experimental, y en los que se ha duplicado la recolección por hectárea, al pasar de 10 a 20 kilos, que "se trata de una alternativa productiva para cultivos secos de las zonas altas, pobres y calizas de las comarcas del Altiplano y Noroeste a las que se adaptan bien las encinas y quejigos micorrizados, que son el verdadero cultivo". En este sentido, apuntó que "el cultivo de la trufa negra



Trufa negra como alternativa. / ARCHIVO

está indicado para estas zonas, donde puede adaptarse bien y establecer sinergias con el agroturismo, que es otro aspecto a potenciar".

Destacó, asimismo, que el objetivo es "llevar la transferencia tecnológica a las zonas que más lo necesitan, por el hecho de estar alejadas, tener menos alternativas agrarias y

menores márgenes de cultivo por su extrema climatología, y sufrir además un acusado despoblamiento". Y añadió que "se pretende ofrecer opciones económicamente viables y que permitan diversificar los cultivos tradicionales, cuya rentabilidad es escasa".

El consejero remarcó la necesidad de "revertir la tendencia del despoblamiento de las zonas rurales de montaña en general, ya que supone el abandono de la actividad agraria y ganadera tradicional, poniendo en riesgo el patrimonio natural que han sabido preservar sus habitantes. Tenemos en España ejemplos como el de la provincia de Teruel, muestra de la potencialidad de este cultivo forestal y la posibilidad del desarrollo y la diversificación de actividades económicas en torno a él, ya sea de forma directa (micoturismo, agroturismo en general, gastronomía y restauración) como indirecta (supermercados, tiendas, turismo deportivo, entre otros), además de los ingresos directos derivados de la productividad del cultivo".