





valencia

14 de septiembre 2021 • Número 2,951 • Año LIX • Fundador; José Ferrer Camarena • 4,00 euros • www.valenciafruits.com

SEMANARIO HORTOFRUTICOLA FUNDADO EN 1962



La sandía de primera categoría está cotizando a 10 o 12 céntimos por kilo desde que arrancó la campaña en Castilla-La Mancha. / ARCHIVO

Una mala campaña de sandía

Los precios siguen sin remontar superado el ecuador de la temporada en La Mancha

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La campaña del melón y la sandía en Castilla-La Mancha sobrepasa la cifra del 65% de la superficie recogida, correspondiendo a la sandía el 60%. En cuanto a hectáreas, se confirma la superficie sembrada de melón, siendo similar a la del año pasado; mientras que en sandía se constata un incremento del 15%.

Sobre los precios, el melón se está acercando a los costos de producción. Pero lo que realmente preocupa al sector es la sandía. Cristóbal Jiménez, presidente de la Interprofesional de Melón y Sandía de Castilla-La Mancha, manifiesta que "el precio del melón solo cubre los costos, con unos precios medios situados entre 22 y 24 céntimos/kilo pero, lo que va muy mal, desde que empezamos. es la sandía". El dirigente asegura que, desde que se empezó, la sandía de 1ª está cotizando a 10 o 12 céntimos "lo que significa que estamos alrededor del 50% del costo de producción", con unas pérdidas aproximadas de 5.000 euros por hectárea. En el caso de la sandía, Jiménez lo atribuye a

varias razones, como por ejemplo que la oferta exceda a la demanda o la disminución de exportación. Sobre esto, el presidente asegura que se solía exportar a países europeos como Alemania o Reino Unido "entre el 35 o 40% de la superficie de sandía", algo que este año no está ocurriendo. Se ha exportado poco "porque está haciendo frío y eso hace que no se coma sandía".

■ PIEL DE SAPO

Importante también es la entrada de productos de países de fuera de la Unión Europea, como por ejemplo de Marruecos. Mientras que los productos españoles se atienen a una "rígida" calificación, obligados por la normativa de la cadena de alimentación y trazabilidad, estos productos foráneos que llegan al mercado europeo no tienen los mismos reglamentos que en España, creando una competencia desleal. No obstante, a día de hoy, desde la Interprofesional confirman que todo el melón Piel de Sapo que está circulando por el mercado es de







Your postharvest partner since 1955

Excelencia en productos postcosecha

Camí de Racó, 10 - Pol. Ind. Norte 46469 Beniparrell - Valencia (España) | T. +34 96 121 18 62 | info@fomesafruitech.net www.fomesafruitech.net



Esta semana

- La preocupación generada por la gestión de la Falsa Polilla demanda respuestas en Bruselas
- Cirilo Arnandis analiza los problemas en las campañas de cítricos y kakis y las últimas decisiones de la UE



- Las plagas pasan factura a la cosecha de kaki de la Comunitat Valenciana
- Investigación e innovación. elementos clave para un futuro con menos agua para la agricultura
- Cítricos: Análisis de campo. Índices de madurez, calibres y zumo en la primera semana de septiembre





ÍNDICE	
Agrocomercio:	3
Agrocultivos:	8
Agrocotizaciones:	21
Noticias de empresas:	26

2 / Valencia Fruits

rvalencia transfer de la valencia de

Fundadores

JOSÉ FERRER CAMARENA JOSEFINA ORTIZ LÓPEZ

Presidenta

ROCÍO FERRER ORTIZ

Vicepresidente

AGUSTÍN FERRER ORTIZ

Gerente

RAQUEL FUERTES REDÓN

■ raquel.fuertes@valenciafruits.com

Director

ÓSCAR ORZANCO UNZUÉ
■ director@valenciafruits.com

Redacción

NEREA RODRIGUEZ ORONOZ

- nerea.rodriguez@valenciafruits.com JULIA LUZ GOMIS
 - julia.luz@valenciafruits.com

Red de corresponsales

corresponsales@valenciafruits.com

Preimpresión

RAFAEL CABO CORTELL ALEGRES DELICADES, S.L.

 $\blacksquare \ preimpresion@valencia fruits.com$

Administración

ANA MARÍA AGUILAR MELIÁ

 $\blacksquare \ administracion@valenciafruits.com$

Distribución y Suscripciones

FERNANDO MELIÁ CAÑADA

■ suscripciones@valenciafruits.com

Publicidad

Directora de Marketing y Publicidad ROCÍO FERRER ORTIZ

- rocio.ferrer@valenciafruits.com
 LUCÍA GARCÍA COLINÓ
 GIANLUCA PIGNATELLI
 BEATRIZ YAGÜE PALOMO
 - info@valenciafruits.com

Valencia Fruits no se hace responsable de las opiniones emitidas por sus colaboradores.



Edita: SUCRO, S.L. Depósito Legal: V-1450-1962 Fotocomposición: SUCRO Imprime: IMPRICAV

Gran Vía Marqués del Turia, 49, 5°, 6 46005 Valencia Tel.: 96 352 53 01 www.valenciafruits.com info@valenciafruits.com

Empresa Asociada:



■ TribunaAbierta

Vientos favorables para la recuperación

Por GONZALO GAYO

os últimos informes del Banco de España y de la UE confirman la consolidación de la recuperación económica básicamente entre las economías avanzadas, con el trasfondo de los avances en los procesos de vacunación y la relajación de las restricciones. El resultado está siendo un repunte significativo de la actividad económica en el segundo trimestre en este grupo de países. En lo que llevamos de año las economías avanzadas han llevado a una recuperación paulatina de la actividad, en tanto que el repunte de los contagios en numerosas economías emergentes ha hecho que estas, en su conjunto, se comportaran de un modo mucho menos dinámico. La mejora reciente se ha concentrado en los servicios, ramas que habían sido más golpeadas por las restricciones introducidas para combatir la COVID-19.

El escenario central de las proyecciones más recientes del Banco de España contempla un crecimiento del PIB para nuestro país del 6,2% y del 5,8% en 2021 y en 2022, respectivamente. La menor incidencia de la pandemia, con el trasfondo del avance de la vacunación, y la ejecución de los proyectos bajo el paraguas de los fondos europeos del programa Next Generation EU darán lugar a crecimientos elevados de la actividad en el segundo semestre de este año, lo que también tendría un impacto positivo elevado sobre el avance del PIB en el promedio de 2022.

La robustez del consumo se verá también favorecida por la recuperación progresiva del mercado de trabajo y, como resultado, de las rentas de los hogares, en las que ganarán peso los ingresos laborales frente a las ayudas públicas. Una característica particular de la crisis sanitaria provocada por la COVID-19 ha sido el aumento sin precedentes que ha registrado la tasa de ahorro de los hogares a nivel global. En los casos de la Unión Económica y Monetaria (UEM) y de Estados Unidos, esta pasó de representar a finales de 2019 un 13% y un 7,5% de la renta bruta disponible de los hogares, respectivamente, a suponer un 20% y un 16% a finales de 2020.

La recuperación cabalga a los lomos del incremento del consumo interno y a la espera de que tomen el relevo las fuertes inversiones de capital que se producirán con las ayudas europeas con un dinamismo especialmente elevado en el segundo semestre de 2021, cuando se verá impulsado por la implementación del NGEU, la recuperación de la demanda final y la reducción progresiva de la incertidumbre.

En el área del euro, la evolución favorable de la pandemia y las mejoras generalizadas de la confianza hacen



Rumbo a la recuperación. / GONZALO GAYO

presagiar un fortalecimiento de la recuperación de la actividad en el futuro inmediato según destaca el Banco de España en su último informe trimestral. La mejora de la confianza de los agentes privados, el aumento del consumo y el previsto incremento de las inversiones en las empresas pondrá alas al crecimiento de la economía.

Las presiones inflacionistas en el área del euro siguen siendo modestas aunque crece el riesgo en los mercados eléctricos y su impacto en el bolsillo de las empresas. El indicador general del índice armonizado de precios de consumo (IAPC) ha repuntado con cierta intensidad en los últimos meses, debido al componente energético.

El repunte de los precios de las materias primas y la ganancia de dinamismo de la actividad económica están conduciendo a mayores presiones inflacionistas. En un contexto en el que el grado de holgura cíclica parece seguir siendo elevado, esta aceleración de los precios debería tener una naturaleza transitoria, que estaría vinculada, en parte, a las disrupciones comentadas en los procesos productivos y el incremento de la demanda en los meses de verano.

No obstante, los informes sobre la economía española señalan que los riesgos para la evolución de la actividad económica se encuentran en la actualidad más equilibrados que en ejercicios de proyecciones pasados. Sin embargo, el grado de incertidumbre continúa siendo alto.

De hecho, en el terreno epidemiológico, subsisten los temores acerca de la posibilidad de que la elevada circulación del virus en amplias regiones del mundo pueda dar lugar a la aparición de nuevas variantes que sean resistentes a las vacunas, lo que, en la medida en que comportará un mantenimiento de las restricciones a los viajes, tendría consecuencias adversas sobre los flujos turísticos. En segundo lugar, un hipotético repunte de las insolvencias empresariales conduciría a una pérdida de empleos y, posiblemente, a un deterioro del capital de las instituciones financieras, lo que podría incidir desfavorablemente sobre su capacidad para la concesión de crédito.

En sentido contrario, el escenario central contempla una reducción relativamente lenta de la tasa de ahorro desde los elevados niveles alcanzados en la crisis, pero cabe la posibilidad de que este proceso se desarrolle de forma más rápida e intensa, e incluso que los hogares gasten una proporción sustancial de las rentas ahorradas desde el inicio de las restricciones

La crisis económica provocada por la pandemia de la COVID-19 ha sido menos intensa en EEUU que en la UE, y la recuperación de la actividad también se espera que sea más rápida en la economía estadounidense.

La economía mundial ha seguido expandiéndose en la parte transcurrida de este año, si bien a un ritmo algo menor que en el tramo final de 2020 y con una evidente heterogeneidad entre países. Esto ha sido debido a una evolución epidemiológica desigual y al distinto grado de apoyo de las políticas económicas. Esperemos que los mejores pronósticos confirmen una recuperación económica y que en esta ocasión no acreciente las desigualdades y la brecha social.

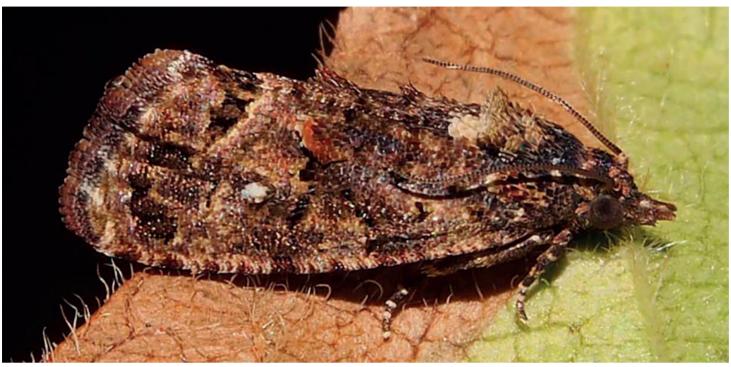
LA PLANTA BAJA

LUISFU



14 de septiembre de 2021 Valencia Fruits / 3

Agrocomercio



La Falsa Polilla es una plaga cuarentenaria y prioritaria en la UE y representa un grave riesgo para los países comunitarios productores de cítricos. / LA UNIÓ

La preocupación por la gestión de la Falsa Polilla demanda respuestas en Bruselas

La demanda de la exigencia de la aplicación del cold treatment a los cargamentos de cítricos de países terceros como única solución eficaz para frenar la expansión de esta plaga en Europa llega a la comisaria europea de Salud y Seguridad Alimentaria a través de una cuestión planteada por la eurodiputada española Inmaculada Rodríguez-Piñero a Stella Kyriakides.

▶ RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN. Según fuentes consultadas por Valencia Fruits, la eurodiputada española, miembro de la Comisión de Comercio Internacional, ha enviado una carta a Stella Kyriakides, comisaria de Salud y Seguridad Alimentaria, en la que le expresa la preocupación por algunas de las últimas plagas importadas que amenazan a los cítricos españoles, haciendo hincapié en la Falsa Polilla. Rodríguez-Piñero plantea la pregunta de por qué no se exige, teniendo en cuenta toda la información que ha recopilado y gestiona la Comisión Europea, la aplicación de la norma internacional que requiere la aplicación del tratamiento de frio a las importacio

nes de cítricos sudafricanos. Aparte del Cotonet de Sudáfrica, cuvas consecuencias y plan de acción para este año ha recogido Valencia Fruits profusamente en las últimas semanas, Rodríguez-Piñero expresa la preocupación del sector citrícola europeo por llegada de la Falsa Polilla (Thaumatotibia Leucotreta) al no ser exigible el tratamiento en frío y ante la ineficacia del enfoque sistémico evaluado por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Esta situación exige otro tipo de soluciones que, siguiendo la línea del artículo de Inmaculada Sanfeliu, "la Agencia de Seguridad Alimentaria vuelve a cuestionar



Inmaculada Rodríguez-Piñero, eurodiputada española miembro de la Comisión de Comercio Internacional. / PE

a Bruselas: *el cold treatment* es inevitable", pasa por la imposición de ese tratamiento a las importaciones de cítricos procedentes de Sudáfrica.

El Comité de Gestión de Cítricos exponía, a través del citado artículo de su presidenta publicado por Valencia Fruits el 31 de agosto, la necesidad de exigir el tratamiento de frío para evitar el riesgo de propagación en suelo europeo de esta plaga: "La Falsa Polilla es una plaga cuarentenaria y prioritaria en la UE —en el top 20 de las plagas de mayor impacto económico y medioambiental— y representa un grave riesgo para los países

La eurodiputada española Rodríguez-Piñero se pregunta por qué no se exige el tratamiento de frío a los cítricos importados habida cuenta del gran riesgo que se asume de cara a la sanidad vegetal de nuestros cítricos y traslada a la comisaria Kyriakides esas dudas sobre un riesgo real y de importantes dimensiones que amenaza la citricultura europea

comunitarios productores de cítricos cuando se importan agrios originarios de países extracomunitarios en los que está presente este insecto".

Rodríguez-Piñero se hace eco en su misiva de las posibles

implicaciones de una actuación errónea en la gestión de las importaciones de cítricos sudafricanos, más teniendo en cuenta que todos los años hay partidas interceptadas por no pasar los controles de sanidad vegetal al

ser detectada presencia de esta plaga y que ya se ha constatado la ineficacia del enfoque sistémico para garantizar la ausencia de la plaga en los cítricos procedentes de Israel y Sudáfrica. Para prevenir y evitar la entrada de la Falsa Polilla, Inmaculada Sanfeliu aseguraba en su artículo que "el tratamiento de frío o cold treatment es, con total seguridad, la mejor y, por lo tanto, la única solución posible tratándose de un problema de fitosanidad por una plaga que, si entrara y se propagara en la UE, provocaría graves pérdidas económicas a su principal cultivo hortofrutícola, los cítricos, con 550.000 hectáreas y 10,6-12,3 millones de toneladas de producción, con costes elevadísimos y los estándares laborales, sociales, medioambientales y de seguridad alimentaria más exigentes del mundo".

Ante el mandato que solicitaba a la EFSA en verano de 2020 el informe sobre la eficacia de los tratamientos sistémicos para los cítricos procedentes de Israel y Sudáfrica Sanfeliu señalaba que "el Ejecutivo Comunitario debía haberse limitado desde el principio a aplicar la norma internacional e imponer un tratamiento de frío mundialmente reconocido como eficaz para garantizar la ausencia de la plaga, tal y como establece la legislación de la UE, y no ceder bajo ningún concepto a los enfoques de sistemas elegidos por Israel y Sudáfrica a su conveniencia"

Sanfeliu señalaba en el artículo que ha inspirado la cuestión de Rodríguez-Piñero que no se puede dejar al albedrío de los países exportadores la selección del tratamiento y que a España se le exige en sus exportaciones qué tratamiento debe aplicar: "Jamás, en ninguno de los protocolos fitosanitarios bilaterales de exportación de cítricos de España con países terceros productores de agrios se nos ha permitido elegir el tratamiento eficaz que debíamos aplicar para mitigar el riesgo de exportar no solo los cítricos sino también la Ceratitis capitata o mosca de la fruta. Repito, jamás. De hecho, a España se le impone de modo obligatorio, sin elección y sin contestación, el tratamiento de frío para poder exportar a cualquier país de mundo que produzca cítricos".

Teniendo en cuenta estos datos y que una parte significativa de los envios de citricos sudatricanos a la UE no están libres de Falsa Polilla, Rodríguez-Piñero hace notar que para las exportaciones españolas de cítricos muchos países exigen el cold treat*ment* v que esa misma exigencia debería ser obligatoria para las importaciones de cítricos de países terceros. La eurodiputada española se pregunta por qué no se exige este tratamiento a los cítricos importados habida cuenta del gran riesgo que se asume de cara a la sanidad vegetal de nuestros cítricos y traslada a la comisaria Kvriakides esas dudas sobre un riesgo real y de importantes dimensiones que amenaza la citricultura

A 31 DE AGOSTO- CIERRE DE CAMPAÑA

Países de destino (Kg):

Exportados 449.275.184 kilos de cítricos a países terceros

En la campaña 2020/2021, a 31 de agosto, se han enviado a países terceros, en exportación (448.509.520) y reexportación (765.664), un total de 449.275.184 según informa la Dirección Territorial de Comercio Exterior (Soivre-Valencia). En la campaña 2019/2020, a 31 de agosto de 2020, lo exportado eran 244.434.314 kilos.

Campaña 20/21

Export. Reexport

Campaña 19/20

Export. Reexport.

Albania Andorra	587.779	1.294	5.400 745.557	
Angola		1.234	99.555	
Arabia Saudita Argentina	22.677.252 2.745.913		12.615.988 621.629	
Armenia	18.183		59.315	
Australia Bahrain	258.153 347.500		335.656 192.865	
3angladesh			39.842	
Bielorrusia Bosnia-Hercegovina	4.651.391 63.699		2.510.409 446.316	
Botsuana	22.880			
Brasil Bulgaria	19.051.997		22.890.408	
Burkina Faso	210 34.673		36.600	
Cabo Verde	129.118		361.641	73.901
Camerún Canadá	53.684.448	22.950	7.046 49.715.501	
Chad		22.550	21.840	
China	1.493.269 605.824		9.271.919 513.148	
Colombia Congo (República)	22.434		14.676	
Corea del Sur	404.334	20.02	241.358	0.202
Costa de Marfil Costa Rica	144.222 1.610.295	20.637	119.750 1.168.344	8.383
Curação	503.311		380.430	
Djibouti :gipto			11.160	48.000
:I Salvador	217.101		105.420	46.000
miratos Árabes Unid	12.749.163	300	9.989.595	100
stados Unidos Gabón	354.891 388.576		922.250 66.066	4.738
Georgia	42.042		00.000	4.730
Shana	142.890	10.440	44.969	7171
Gibraltar Gran Bretaña	410.283 198.898.238	19.410 14.712	371.310	24.211
Guatemala	202.043		168.840	
Guinea Guinea Esuatorial	44.273	4.902	1.981	1.439
Guinea Ecuatorial Liberia	448.577	89.968 7.585	416.457	99.608
Honduras	180.205	7.303	110.232	
long-Kong	89.010		134.619	
ndia slandia	250.022 540.440		1.086 448.440	
ordania	118.738		43.606	22.680
Kazajistán	79.638		139.710	124
Keniá Kuwait	41.600 744.154		559.042	
Macedonia	131.053		165.969	
Malasia	1.357.981		1.955.179	
Maldivas Mali	10 150.791	36.921	2.613 77.173	35.540
Marruecos	389	87	126.807	24.648
Vlauricio			23.625	
Mauritania Moldavia	55.523 1.250.646	3.539 24.920	5.127 1.773.816	5.058 5.207
Montenegro	1.230.040	24.320	40.652	3.207
Nigeria	74.370	1055	91.578	
Noruega Omán	42.219.646 1.714.821	1.056	38.202.715 1.167.811	60.012
Panamá	1.838.699		1.003.399	
Perú	22.080		2 071 027	
Qatar Rep. Centroafricana	3.970.078 179.688	141.895	3.071.937 172.870	106.285
Rep. Demo. Congo	173.000	141.055	16.560	100.203
enegal	22.275	44.000	68.511	4.680
Serbia Sierra Leona	3.143.691 10.777	11.980	4.720.675	2
Singapur	374.767		355.189	
iri Lanka	2 207 425		41.633	
Sudáfrica Suiza	2.287.125 60.528.042	363.509	2.993.879 67.654.025	478.486
ogo	00.320.012	303.303	3.332	170.100
Jerania	3.835.362		3.478.741	
Jruguay Por variedades (Kg):	342.938		267.423	
Clausellina	3.565.244	1.520	40.068	
Satsuma	2.443.436	19	1.769.309	4.046
Elementina Elementina hoja	62.295.244 8.242.429	20.322 899	43.898.792 5.032.131	4.848
lemenvilla -	4.675.463	850	3.171.886	3′
Hernandina	1.217.421		418.931	
Vilking Fortuna	943 168.416			
Cara	100.410		660	
Vlineola	535			
Ortanique	9.620.356		6.576.570	
Ellendale Otras mandarinas	468 34.336.908	42.736	8.435.145	16.371
Jso industrial	118.154			
Vadorcott	27.427.401	38.397	8.484.640	163
TOTAL MANDARINAS Navelina	154.112.450 60.879.652	104.743 20.750	77.828.131 39.630.056	21.422 7.403
Vavel	15.899.714	2.489	6.142.442	10.336
Vavel Late	3.551.050	2.460	1.810.143	41.620
ane Late Salustiana	66.937.089 15.082.060		52.039.698 10.405.492	53 665
Zadenera	599.408		10.405.492	003
Sanguina	89.437		19.257	
Sanguinelli /alencia Late	1.030.239	183.809	493.725 7.638.923	122 026
/aiencia late /erna	14.641.690 109.625	183.809 72	7.638.923	132.926
Otras	14.149.641	66.055	2.527.752	121.847
Jso industrial	500.483	4.104	922.455	
	11.819.684	4.194	8.770.600 238.169	3.685
Navel Powel		.17		1.00
	3.484.855 208.774.626	279.876	130.646.790	
Navel Powel Barberina	3.484.855			318.573 636.089 27.017



Firma del convenio para promocionar los productos aragoneses. / GOBIERNO DE ARAGÓN

Aragón quiere potenciar la industria agroalimentaria

El Gobierno de Aragón se marca como objetivo duplicar el volumen de ventas y llegar a los 10.000 millones de euros

D JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

El Gobierno de Aragón quiere potenciar la industria agroalimentaria de la comunidad y se fija como objetivo duplicar el volumen de ventas del sector en los próximos años. Es decir, pasar de los 5.000 millones de euros al año que se facturan actualmente hasta una cifra cercana a los 10.000 millones.

Así lo indicó la semana pasada el consejero de Agricultura, Joaquín Olona, con motivo de la firma de un protocolo de colaboración con Alcampo y la Asociación de Industrias Alimentarias de Aragón.

El objetivo es la promoción de los productos aragoneses y la difusión de la campaña 'Aragón alimentos nobles. Lo que

El convenio tendrá una duración de un año con posibilidad de ser renovado; para su seguiEl convenio tendrá una duración de un año con posibilidad de ser renovado

Se pondrán todos los medios posibles para que el sector incremente sus ventas

miento y control se designará una comisión de seguimiento paritaria, encargada de programar las campañas concretas a realizar y actuará como mecanismo de vigilancia y control de la realización de los compromisos adquiridos por los

Alcampo cuenta con 310 centros (62 hipermercados y 248 supermercados) así como 53 gasolineras, servicio de comercio online y una plantilla de más de 20.000 personas. En Aragón la empresa tiene 79 centros, 2.000 empleados y realizó compras en 2020 a empresas alimentarias de Aragón por valor de 185 millones de euros.

Olona aseguró que pondrá "todos los medios posibles a disposición del sector" para que se produzca un incremento de ventas que "duplique en los próximos años los 5.000 millones de euros actuales v con ello generar un verdadero valor añadido en la cadena alimentaria".

A raíz de este planteamiento, el pasado martes se presentó la primera de las acciones conjuntas con la inauguración de la I Jornada Alcampo Aragón Alimentos Nobles en la Cámara de Comercio de Zaragoza.

El consejero calificó de "ambiciosa" la campaña de colaboración, ya que la cadena de hipermercados está "muy arraigada" en Aragón.

El presidente de la Asociación Industrias Alimentarias. Félix Longás, explicó que Aragón produce el 10% de la producción agraria y ganadera de todo el país, pero que "no llega a transformar ni el 4% de esa producción".

En este sentido, aseguró que la comunidad produce alimentos "para 10 millones de personas", bastante por encima de los 1,3 millones de habitantes en Aragón.

Según Longás, el problema radica en la poca visibilidad del producto aragonés: "Todo el mundo dice que lo nuestro es muy bueno, pero solo lo pueden decir quienes lo conocen! En los test que hemos hecho de conocimiento de producto, solo un 15% de los españoles son capaces de nombrar un producto aragonés. Eso es completamente insuficiente".

De forma paralela, Alcampo y la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón organizaron el I Salón del Proveedor de Aragón en el que más de 100 productores e industrias alimentarias de la Comunidad presentaron sus productos ante compradores de la cadena con el objetivo de aumentar el número de proveedores y de referencias de alimentos de Aragón en sus lineales.

■ A 11 DE SEPTIEMBRE

Exportados 506.630 kilos de cítricos a países terceros

En la campaña 2021/2022, a 11 de septiembre, se han enviado a países terceros, en exportación (403.403) y reexportación (103.227), un total de 506.630 según informa la Dirección Territorial de Comercio Exterior (Soivre-Valencia). En la campaña 2020/2021, a 12 de septiembre de 2020, lo exportado eran 305.459 kilos.

	Campai	ña 21/22	Campar	
Países de destino (Kg):	Export.	Reexport.		Reexport.
Andorra	11.759		20.881	
Cabo Verde	13.100	6.753	4.147	
Canadá				22.950
Costa de Marfil		11.515		2.776
Emiratos Árabes Unid	957		1.083	
Gibraltar	9.002	1.101	6.816	2.982
Gran Bretaña	178.310	16.600		
Guinea		3.504		
Guinea Ecuatorial	3.082	20.951	5.700	17.208
Mali		3.435		5.460
Marruecos				52
Mauritania			31	257
Qatar	640		567	
Serbia	20.480		40.960	
Suiza	166.074	39.368	121.582	52.008
Por variedades (Kg):				
Clausellina	219		17	
Satsuma	55.558		40.980	
Clementina	254		610	
Clementina hoja		251	275	
Otras mandarinas	1.038	6.645	857	3.617
Uso industrial	2.880			
Nadorcott		9.601		
■ TOTAL MANDARINAS	59.948	16.496	42.740	3.617
Navelina	6.594		11.939	
Navel	5.497	677	1.404	
Navel Late	3.121		1.365	257
Lane Late	62			
Salustiana	105		164	
Valencia Late	125.032	21.368	77.700	33.171
Verna	263		217	9
Otras	11.112	14.142	12.204	5.134
Barberina			95	
■ TOTAL NARANJAS	151.786	36.187	105.087	38.571
■ TOTAL LIMONES	189.851	47.510	53.829	58.468
■ TOTAL POMELOS	1.367	3.034	112	2.985

Recubrimientos vegetales con certificación ecológica

Y aptos para consumo vegano

PlantSeal® PlantSeal® Shine-Free

Incrementan la vida comercial del fruto. Mitigan la aparición de los síntomas de envejecimiento como el teñido del mamelón de los limones.

Únicos recubrimientos vegetales para uso en agricultura ecológica para cítricos y manzanas.

Otorgan un brillo natural a la fruta. Se puede lograr un recubrimiento imperceptible con la PlantSeal® Shine-Free.



PlantSeal® Shine-Free es excelente para fruta desverdizada, permite que el fruto siga cambiando de color.

Buen control de los manchados por daño por frío durante cuarentenas de frío o transportes frigoríficos prolongados.











OPINIÓN

iLeña al mono, que es de goma!

a estamos de vuelta. Ya ha pasado el periodo vacacional, y volvemos nuevamente al tajo. Sería normal esto, como en campañas anteriores, si no fuera por los retos que se nos imponen desde nuestras propias Administraciones, y cuya consecuencia más evidente y directa es que nuestra competitividad se ve lastrada y las de nuestros competidores reforzada. Por lo demás, el hecho cierto es que el precio de los alimentos, y de modo más concreto el de las frutas y hortalizas, se ha incrementado en los últimos meses, lo cual no deja de ser una "falsa apreciación de la realidad", frase cuya autoría corresponde al que fuera vicepresidente del gobierno, Alfonso Guerra.

Uno de los temas estrella de

todos los telediarios veraniegos ha sido, y lo sigue siendo, el incremento constante del coste de la energía. La eléctrica sube sin parar, llegando a valores que nunca jamás se habían alcanzado. El precio del combustible también está en valores históricos. Así pues, la renta del productor, y pese a que se han incrementado los precios al consumidor, sigue en los niveles mínimos de siempre, al haberse incrementado sobremedida también los costes. Incluso más, si vemos los valores de la reserva hídrica española, a principios del mes de septiembre del presente año se fija en el 41,7% de su capacidad, mientras que el año pasado a las mismas fechas era del 49,7%. Una de las causas principales de este descenso es la puesta en marcha de las turbinas de los pantanos para generar energía eléctrica, y no por el uso de esta agua en riegos, que por el contrario se encarece, por diversas cuestiones derivadas. En este contexto, es cuando se hace más necesario pagar por la energía consumida y no por la potencia contratada.

Pero volviendo a lo cotidiano. pronto tendremos ya valores, oficiales y no oficiales, de previsión de cosecha de cultivos tan tradicionales como cítricos o caqui. Por lo que se refiere a los primeros, toca cosecha corta, es decir. algo menos de producción que la campaña anterior. Esto con carácter general, pues luego ya sabemos que, en un sector tan maduro y complejo como este, las comarcas, las variedades y los momentos juegan su papel. De todos modos, lo que sí es cierto es que las previsiones de cosecha lo serán sobre fruta producida, y no sobre fruta comercial. Este punto es más significativo en estos momentos en los que nuestros campos están sufriendo, como nunca había ocurrido antes, los ataques de diversas plagas de cuarentena, mermando la cantidad de fruta con posibilidades de acceder al mercado con el suficiente nivel de calidad.



Llegan las cosechas de productos tradicionales de la Comunitat Valenciana como los cítricos y el caqui. / ARCHIVO

"Nuestros campos de cítricos están sufriendo, como nunca había ocurrido antes, los ataques de diversas plagas de cuarentena, mermando la cantidad de fruta con posibilidades de acceder al mercado con el suficiente nivel de calidad"

También en el caso del caqui hay que hacer mención al notable incremento del impacto de plagas como el cotonet, con el agravante de que se trata de un cultivo para el que las opciones de tratamiento son todavía más reducidas si cabe. Un despropósito que se traducirá en una importante reducción de cosecha. Nos hemos sentado con la Administración para exponer este problema, y esperamos que nuestras peticiones y demandas al respecto sean tenidas en cuenta, por el bien de nuestro sector, tanto en el momento presente como en el futuro más inmediato. En última instancia, y pese a las dificultades, cabe destacar que habrá fruta suficiente para abastecer los mercados tradicionales sin tensiones, y de modo correcto, tanto en cantidad como en calidad.

Lo comentado anteriormente es un tema de gran importancia, no ya porque a la merma de cosecha prevista hay que reducir la fruta no comercial, si no por la impotencia a la que se enfrentan los productores. Al igual que mantenemos un contacto constante con las Administraciones autonómica y estatal, seguimos insistiendo a Bruselas que sus políticas no son efectivas para evitar la llegada de plagas de cuarentena, y si no a las pruebas hav que remitirse. Sin embargo. la normativa fitosanitaria se caracteriza por la retirada, solo en Europa, de cada vez más materias activas, sin tener previsto

con qué tratar, como alternativa a su prohibición. Sin un contexto cierto en lo técnico, y sin un volumen de producto en principio eficaz, escaso para satisfacer la demanda del mercado, el productor está entrando en una dinámica de incremento de costes en otros tratamientos que se suponen efectivos, y en una decepción al ver cómo el ataque de las diversas plagas sigue de tal forma provoca que, en los escenarios más graves, hay que renunciar al total de la cosecha. Una realidad de la que los legisladores no se enteran, o no quieren enterarse, pese a nuestra insistencia.

Entretanto, nuestros competidores de países terceros sí que pueden aplicar estos productos prohibidos en la Unión Europea. que son más baratos y eficaces que los que pueden utilizarse en Europa. Tan solo tienen que esperar a que pase el suficiente tiempo, de tal manera que se disipen v volatilicen posibles residuos. Aún así, el nivel de envíos detectados superando el correspondiente nivel de LMR sigue siendo preocupante. Eso quiere decir que además de las partidas interceptadas, es seguro que un volumen de fruta con residuos en niveles no aptos para el consumo humano, procedentes de países terceros en los que no está prohibido el uso de ciertos productos fitosanitarios, habrá llegado hasta el consumidor europeo. Esto quiere decir que en un contexto donde el precio es el gran atractivo como reclamo, y dando por

sentado que la seguridad alimentaria está asegurada, habrá que, cuanto menos, valorizar este último concepto en relación con la producción comunitaria frente a la que viene de fuera. Es hora de informar al consumidor, y que este sea conocedor de los resultados de la política comercial agraria comunitaria respecto de las importaciones de alimentos.

Finalizando el mes de julio, ya a las puertas del mes de agosto, y por eso que en esas fechas determinadas noticias tienen menos eco, la Comisión Europea publicó su informe de impacto de la "Estrategia de la granja a la mesa". Siguiendo el mismo formato que el mismo estudio elaborado por las autoridades agrarias norteamericanas, no les quedaba más remedio que llegar a conclusiones similares. Así, según el estudio de Bruselas, y tal como se preveía, el informe arroja efectos económicos negativos para la mayoría de las producciones, también para nuestro sector. Se esperan caídas de rendimientos, como consecuencia de ello, y aunque la superficie no variaría mucho, caerá la oferta, subirán ios precios casi en la misma medida que bajan los rendimientos. Pero como los costes suben aún más, los ingresos disminuyen. Además, empeora la balanza comercial en fruta y vegetales. El estudio reconoce que los efectos medioambientales positivos logrados en la UE se perderían en parte por la fuga de contaminación a otras zonas del mundo e incremento de las importaciones y que, para evitarlo, es necesario la "Acción Global". Es decir, que nos enfrentamos a una deslocalización de la producción.

Entretanto, el Parlamento Europeo quiere incluir todavía más objetivos en la estrategia "De la granja a la mesa", mientras que el presidente de Francia,



Por CIRILO ARNANDIS (*)

Emmanuel Macron, durante su intervención en el Congreso de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza celebrado en Marsella, anunciaba que durante el periodo en el que Francia ostentará la presidencia de la UE a partir del 1 de enero de 2022, una de las prioridades será llevar a cabo "una iniciativa contundente para la eliminación de plaguicidas". Tras la indignación de los agricultores franceses, sus protestas no se hicieron esperar. Al día siguiente, Julien Denormandie, ministro francés de Agricultura, tuvo que salir al paso, matizando que la posición francesa no había cambiado, que seguía siendo la misma, y que no habría ninguna prohibición sin contar con una alternativa.

Las últimas sesiones de las Comisiones de Agricultura y Comercio del Parlamento Europeo, han tenido a bien debatir sobre el Acuerdo Comercial con Marruecos. Las conclusiones las esperadas. La Comisión está cerrada y no quiere entrar en el debate técnico y se escuda en el escaso peso relativo de las importaciones de Marruecos sobre el total de oferta UE, y en el "balance positivo global" de las relaciones comerciales entre Bruselas y Rabat. No obstante, el argumento de mayor de mayor peso político es que debe seguir siendo un "socio estratégico" de la UE. Se imaginan por qué, ¿verdad? Se confirma la intención de la Comisión de actualizar el acuerdo para incluir cuestiones como componentes medioambientales, bienestar animal, etc., pero Marruecos no está dispuesto de momento. Conviene recordar que en el Acuerdo de la PAC post 2020 no se incluyó el artículo 188 a), que proponía el Parlamento Europeo, para que las mismas reglas medioambientales y sanitarias que condicionan la producción en la UE se apliquen al producto importado. Esta aspiración se sustituyó por una declaración institucional que obliga a la Comisión a presentar en junio 2022 un Estudio de opciones para lograr ese mismo objetivo. Como se dice en el rugby, "patada a seguir".

En resumen, que aquello de que la nueva PAC consistía en más obligaciones con menos recursos, está siendo cierto. Entre tanto, nuestros competidores se van posicionando mejor en los mercados europeos, a costa de nuestras restricciones, no sin ello evitar que nos llegue producto contaminado, bien sea en relación con la seguridad alimentaria de los consumidores, o de la seguridad vegetal de nuestras explotaciones, con la llegada de plagas de cuarentena. El debate, pues, no es si hav que eliminar más o menos productos, que seguro que habrá razones para ello, si no por qué unos sí y otros no. Se trata de explicar, por qué unos tienen recursos, y otros no los tienen, pese a dirigirse al mismo mercado. Demasiados golpes para un sector al límite.

> (*) Presidente de la sectorial de Frutas y Hortalizas de Cooperatives Agroalimentaries.



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

















8 / Valencia Fruits

Agrocultivos

Las plagas pasan factura a la cosecha de kaki

Los productores calculan que la cosecha disminuirá este año entre un 20 y un 25% por los daños del cotonet, que ya ascienden 40 millones de euros

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Los productores de kaki ya venían constatando en los últimos años un incremento de plagas y enfermedades que estaban afectando a este cultivo. Y esta campaña los problemas se han agravado. AVA-Asaja y AEKAKI estiman que los daños causados por el cotonet ascienden ya a 40 millones de euros y dan por pérdidas entre 70.000 y 80.000 toneladas, lo que representa una disminución del 20-25% de la producción inicialmente prevista. Por su parte, La Unió calcula que la producción disminuirá este año entre un 15 y un 20% respecto a una temporada normal debido a los graves problemas de plagas incontroladas y a la falta de rentabilidad de los últimos eiercicios.

La Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-Asaja) y la Asociación Española del Kaki (AEKAKI) han reclamado a la Conselleria de Agricultura una serie de medidas ante "la preocupación y el malestar del sector por la expansión incontrolada de las plagas y enfermedades del kaki, sobre todo del cotonet, debido a la supresión de materias activas fitosanitarias y la falta de alternativas eficaces". Ambas entidades han redoblado así sus reivindicaciones ante el inicio de la campaña de recolección durante una reunión mantenida la semana pasada con el secretario autonómico de Agricultura, Roger Llanes, y otros representantes de la Conselleria.

Según cálculos de ambas entidades, las pérdidas derivadas del cotonet en el sector del kaki de la Comunitat Valenciana ya ascienden a 40 millones de euros, 25 de ellos por causa directa de la producción perdida y 15 millones por los sobrecostes económicos entre campo y almacén.

En concreto, AVA-Asaja y AEKAKI ya dan por perdidas en estos momentos entre 70.000 y 80.000 toneladas de kakis en la Comunitat Valenciana a causa de los ataques récord del cotonet, lo que representa una disminución del 20-25% de la producción inicialmente prevista, que se situaba en torno a las 360.000 toneladas. Y esta cantidad podría elevarse en las próximas semanas.

Además, cuantifican en un 30% el incremento medio de los costes entre campo y almacén: los gastos en campo aumentan en unos cinco céntimos por kilo en concepto de nuevos tratamientos (hay agricultores que han triplicado el número de aplicaciones) y en 14 céntimos por kilo desde el campo hasta la salida del almacén. Esta situación insostenible



Los daños provocados por el cotonet se han disparado en los campos de kakis. / AVA-ASAJA

en términos de viabilidad ya ha provocado casos de agricultores que han decidido abandonar el cultivo por este año al menos.

Ambas entidades coincidieron en demandar al departamento agrario de la Generalitat Valenciana más fondos en la investigación y más agilidad en la puesta a disposición del sector de un mayor número de materias activas para combatir especialmente los cotonets, y también las moscas blancas y la mancha foliar del caqui; así como un plan de choque paralelo contra las poblaciones de hormigas que constituyen el principal aliado del cotonet llegando a atacar a los insectos depredadores. Asimismo, piden la implicación del Ministerio de Agricultura para avanzar en estas materias.

Por su parte, la Conselleria de Agricultura ha anunciado que está realizando ensavos con materias activas no autorizadas en el cultivo del kaki para, en su caso, solicitar una autorización excepcional o una ampliación de uso. En los estudios contra las hormigas no han informado de avances significativos a corto plazo. Otros compromisos del Consell han sido, al igual que ya hizo con los cítricos, el uso excepcional de Metil-Clorpirifos en las parcelas más afectadas de kaki. cuya fruta se eliminará, a fin de detener el avance del cotonet y, más adelante, la realización de una prospección de daños para conocer los datos de la afección alcanzada.

De cara a la campaña siguiente, la Conselleria ha avanzado en la reunión que va a presentar un Plan de Actuación específico de las plagas y enfermedades del kaki con el objeto de facilitar a los agricultores la información AVA y AEKAKI ya dan por perdidas en estos momentos entre 70.000 y 80.000 toneladas en la Comunitat Valenciana a causa de los ataques récord del cotonet

Desde La Unió se reclama la autorización excepcional de materias activas efectivas contra este tipo de cotonets que ya se vienen utilizando en otros cultivos

más detallada posible sobre el nombre y el periodo de aplicación de las materias activas a fin de optimizar los resultados de dichos tratamientos. En este sentido, AVA-Asaja y AEKAKI han pedido una coordinación más fluida con las Oficinas Comarcales Agrarias (OCAs) para favorecer la comunicación a los agricultores y han ofrecido su plena colaboración para solucionar esta problemática que pone contra las cuerdas el presente y futuro de un cultivo clave en la agricultura valenciana.

■ PLAGAS Y RENTABILIDAD

Por su parte, La Unió de Llauradors estima que la producción de kaki de esta campaña disminuirá entre un 15 y un 20% respecto a una temporada normal debido a los graves problemas de plagas incontroladas, como los cotonets, y a la falta de rentabilidad de las últimas campañas que harán mermar la cosecha.

Las condiciones climatológicas que hasta ahora eran el factor determinante para estimar la producción de la campaña, ahora ya no constituyen el factor esencial para determinar la producción actual. Según la organización agraria, esta temporada los elementos que más afectan a

la producción son, por una parte, el creciente abandono de plantaciones en plena producción. "El envejecimiento de las plantaciones y las técnicas de poda que persiguen una fruta de mayor calidad y tamaño no compensan, ni de lejos, la entrada en producción de las nuevas plantaciones. La cada vez menor rentabilidad y pérdidas económicas que sufren muchos productores se encuentra detrás de este abandono que provoca no solo un recorte de los ingresos, sino graves problemas fitosanitarios como consecuencia de la proliferación de plagas que afectan a toda la producción. Las cada vez mayores exigencias de calidad de las grandes cadenas de distribución no ayudan tampoco", señalan.

Por otra parte, otro aspecto que para La Unió marcará la campaña es la presencia de los cotonets *Pseudococcus longispinus* y *Pseudococcus viburni*, que provocan el incremento de los tratamientos hasta duplicarlos y en consecuencia el aumento de los costes de producción por dos o por tres sobre lo que sería un gasto normal. "Si tenemos en cuenta que los ingresos ya son muy ajustados o incluso con pérdidas, todo hace indicar que el mal nombrado 'boom' del kaki

ya ha tocado fondo", señala La Unió. Las hormigas están detrás de la aparición de cotonet, ya que son el principal transmisor de la plaga y no existen productos eficaces capaces de controlarlas, lo que hace que se expanda de forma incontrolada sin que ninguna acción sea capaz ni de controlar la hormiga, ni el cotonet, ni ninguna de las enfermedades asociadas.

Las herramientas con las que cuentan los productores valencianos para controlar estas nuevas plagas —hace un par de años ni existían— son cada vez más limitadas. "Los gobernantes, ajenos a la realidad del campo, toman decisiones incomprensibles para la mayoría de agricultores, puesto que no tienen en cuenta ni la competencia de otros países productores que sí pueden emplear materias activas que nosotros tenemos prohibidas, ni la realidad económica de los productores que o bien abandonan el cultivo o reducen su rentabilidad hasta la mera supervivencia. La drástica reducción del nivel de aseguramiento del kaki, principal herramienta de política agraria para compensar rentas, lo pone de manifiesto", apuntan desde la organización.

Desde La Unió se reclama hace tiempo la autorización excepcional de materias activas efectivas contra este tipo de cotonets que ya se vienen utilizando en otros cultivos, como por ejemplo en cítricos o algunas hortalizas, y que tienen una eficacia considerablemente mayor que las que se usan ahora y que además ofrecería un abanico de posibilidades para no crear resistencias como hasta el momento.

Su otra gran demanda es la apuesta por la lucha biológica mediante el uso de feromonas, depredadores o parasitoides, la creación de insectarios, de forma que se controle la población de los cotonets y otras plagas actuales a unos límites soportables que no supongan un incremento desorbitado de costes para los productores.

Eduard Esparza, responsable del kaki de La Unió, demanda a las administraciones un mayor apoyo a este cultivo. "Reclamamos un aumento de los recursos para lograr soluciones rentables ante los graves problemas fitosanitarios que tiene el cultivo y mientras no lleguen las mismas conceder ayudas para mantener en pie las explotaciones y evitar el desastre económico y medioambiental que representan los campos abandonados en muchas de nuestras zonas productoras".

Para La Unión, esta reducción prevista de la producción, junto a la fruta que se quedará sin recolectar, debería repercutir en buenos precios para los productores. La organización se mantendrá vigilante y denunciará ante la AICA todas aquellas actuaciones fraudulentas que pongan en peligro la normal evolución de una campaña que para la fruta de calidad debería de llegar a los precios de hace unos años que hicieron del kaki un cultivo de futuro.

Investigación e innovación para un futuro con menos agua en el agro

La agricultura de precisión permitirá emplear menos recursos en los procesos productivos

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El agua, ese recurso básico y clave para el desarrollo del agro, está cada vez más regulado y no está garantizado en el futuro si no se tienen las infraestructuras necesarias, por lo que diferentes fuentes del sector coinciden en que es necesario apostar por la investigación y la innovación.

Por una parte, el futuro llega con fenómenos naturales cada vez más extremos, como sequías, lluvias torrenciales y olas de calor, que tienen un impacto directo en las producciones agroalimentarias

Por la otra, el sector agroalimentario mundial debe encarar un aumento de la población que exigirá una mayor producción de alimentos en el mismo espacio o incluso en menor superficie, ya que, como registran países como España, hay suelos que son pobres en materia orgánica y otros se erosionan

Ante estos frentes, fuentes consultadas abogan por la agricultura de precisión, que permitirá, utilizando más datos, usar menos recursos en los procesos productivos.

Entre las medidas que defienden está el mantener infraestructuras que permitan almacenar el agua para enfrentar los periodos de sequía, utilizar aguas regeneradas, investigar para generar cultivos más resistentes al clima y las plagas y la digitalización de los procesos productivos para ahorrar en recursos

EL REGADÍO

La Federación Nacional de Comunidades de Regantes (Fenacore) defiende que la solución a los problemas de gestión del agua pasa por el regadío, ya que, con la tecnología adecuada para controlar cuánta agua necesita cada parcela, se puede aumentar la producción.



El sector agrario afronta un futuro con menor disponibilidad de agua. / ÓSCAR ORZANCO

"Con menos territorio, más tecnología y con menos agua tiene que aumentar la producción de alimentos, y puede aumentar", asegura el presidente de la federación, Andrés del Campo, quien matiza que la apuesta por la tecnología no se limita a las infraestructuras, sino también a la biotecnología.

Recuerda que frente a las sequías y lluvias torrenciales están las obras de regulación (como embalses y trasvases), que permiten almacenar el agua cuando hay suficiente y utilizarla en los periodos de sequía.

De esta manera, puede ser que España sufra sequía meteorológica (falta de lluvias) pero no hidráulica (falta de agua) al tener abastecidas las demandas —como va pasa en la actualidad en algunas regiones, recalca del

Sin embargo, para utilizar esa agua almacenada en el regadío es necesario el uso de energía, y los costes energéticos hacen "inviable" esta medida para muchos productores, por lo que desde la federación piden cambios tarifarios para afrontar esta problemática, a la que se suman otras exigencias medioambientales.

■ AGRICULTURA DE PRECISIÓN

El agua y su uso más eficiente es también la principal línea de investigación del departamento de Agronomía del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

La investigadora Ramón y Cajal Victoria González Dugo, que trabaja en dicho centro, explica que, en concreto, buscan encontrar cuál es el nivel mínimo de agua que se puede usar en diferentes cultivos sin que esto afecte a la producción.

Todo esto con el objetivo de usar menos agua y, al mismo tiempo, reducir los costes energéticos que supone, ya que "cada vez es más caro regar", recuerda la investigadora, que aboga por una apuesta por la agricultura de precisión a la que se verá expuesto todo el agro español con el paso de los años.

González reconoce que aunque la agricultura de precisión es el objetivo final para todos, "cómo llegar" es una pregunta más compleja, ya que para ello es necesario una apuesta de todos los ámbitos. Esta apuesta implica desde un mayor apoyo a la investigación, hasta a la propia industria, para que desarrolle tecnologías útiles y disponibles para los productores.

Con este objetivo en mente, desde el IAS trabajan en dos líneas de investigación, que son el desarrollo del riego deficitario controlado (ver qué resistencia tiene cada cultivo al estrés hídrico en cada momento del calendario) y el desarrollo de indicadores para saber

el estado hídrico de los cultivos de manera remota (por medio de cámaras) para vigilar que el estrés hídrico no sea excesivo.

■ APUESTA TECNOLÓGICA

Una de las empresas que ofrece la digitalización de procesos en el campo es la compañía tecnológica Hispatec, que cuenta con un software que permite monitorizar todos los procesos de tratamiento y producción de un cultivo y ofrece una plataforma de inteligencia artificial para desarrollar propuestas concretas para dichos cultivos.

El director de Marketing de esta compañía, Miquel Villanueva, explica que la respuesta a problemas como buscar un mejor rendimiento para afrontar la competitividad del mercado, ser más sostenibles o hacer frente a los efectos del cambio climático pasa por apostar por la tecnología, y es algo a lo que cada vez más productores acuden.

Precisamente, el 30% de lo que se produce en España en cultivos de alto valor cuenta con tecnología de Hispatec, según cifras de la compañía.

"Digitalizando y teniendo los datos de todo lo que está pasando podemos ser quirúrgicos. No solo en el uso de los recursos sino también en el impacto que generamos cada vez usamos un recurso", alega Villanueva.

Sin embargo, para obtener una tecnología adecuada que consiga estos niveles de precisión hace falta una inversión económica que no todos se pueden permitir, los costes son un factor ineludible, como recuerdan las diferentes

Ante esta realidad, el directivo de Hispatec señala que el futuro en este proceso de desarrollo pasa por repartir costes a través de cooperativas y empresas que compran productos a terceros.

Proyecto para impulsar el cultivo de trufa en la provincia de Zaragoza

Se destinarán 100.000 € a investigación, cursos y talleres

▶ JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

Centro de Investigación y Tecnologia Agroalimentaria de Aragon (CITA) han firmado un convenio de colaboración para mejorar la eficiencia de la producción y la innovación agroalimentaria de la trufa negra (Tuber melanosporum) en la provincia.

La Diputación aportará 100.000 euros para financiar distintas actividades en las que también participará la Asociación de Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa).

El convenio se desarrollará durante la presente temporada en tres ejes principales: el análisis del sector, la investigación en truficultura y la formación v transferencias en materia de trufa. Se persigue que todos los truficultores de la provincia de

Zaragoza participen activamente La Diputación de Zaragoza y el en la toma de decisiones en investigación y formación.

Se llevará a cabo un plan estratégico de la trufa para conocer la situación actual del sector en la provincia, saber qué necesidades tiene y establecer unos objetivos

El primer fin de la investigación será relacionar qué influencia tienen los microorganismos presentes en el suelo y adheridos a las raíces y a las trufas con la producción de estos hongos.

Asimismo, se impartirán cursos y seminarios para abordar todas aquellas preguntas que surgen durante el cultivo y hasta la comercialización.

Pedro Marco, Sergio Sánchez, Sergi García Barreda, y Eva Tejedor, investigadores de la Unidad de Recursos Forestales del CITA,

serán los responsables de la ejecución de todas las investigaciones y actividades propuestas en el convenio.

En cuanto a la investigación e innovación, seleccionarán parcelas colaboradoras en la provincia de Zaragoza para ensayos de truficultura. Detectarán problemáticas v demandas del sector referente al cultivo de la trufa y su comercialización. Crearán una metodología para establecer la calidad de las trufas y los productos

Respecto a la transferencia al sector, divulgarán las técnicas de truficultura, así como del maneio v la conservación del producto final, se impartirán cursos y

Además, colaborarán en las ferias, jornadas, seminarios en los que participen Truzarfa y la



Habrá un curso de adiestramiento de perros truferos. / JAVIER ORTEGA

Diputación y asesorarán científica y técnicamente en la organización de las Jornadas Anuales de la Trufa de Zaragoza.

El primer curso teórico-práctico, que tratará sobre "Identificación de especies de trufa", se impartirá el 17 de septiembre en Vera del Moncayo y el 24 de este mes en Daroca.

El 23 de octubre tendrá lugar un curso de "Adiestramiento de perros truferos" en Cariñena, donde se enseñará la teoría apli-

cada a la recolección de trufa y el comportamiento de las diferentes razas y, en la parte práctica, los alumnos podrán traer sus propios perros o disponer de uno cedido por Truzarfa para este fin.

El CITA y la Diputación de Zaragoza ya firmaron otros dos convenios de colaboración en los años 2013 y 2014. Sirvieron para financiar un estudio al fin de conocer las áreas de la provincia en las que ecológicamente se puede desarrollar la trufa negra, cuyo resultado fue el mapa de distribución del hábitat de este hongo, y otro para ubicar los territorios zaragozanos óptimos para la truficultura, que culminó con el mapa para el cultivo de la Tuber melanosporum.

Además, en los últimos años la Diputación ha apoyado diversas iniciativas encaminadas a impulsar la truficultura como motor de desarrollo para el medio rural de la provincia, como, por ejemplo. la celebración de la Feria Trufforum en la capital aragonesa en el 2017 o las distintas ediciones de la ruta gastronómica Descubre la

Andalucía lidera la producción ecológica

Este tipo de producción ocupa el 23,6% de la superficie agraria útil de la comunidad autónoma andaluza

▶ VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La comunidad autónoma andaluza cuenta actualmente con cerca de 1,1 millones de hectáreas agrícolas con certificación ecológica, lo que supone el 23,6% de su superficie agraria útil, 14 puntos por encima de la media nacional que se sitúa en el 10%.

Esta cifra implica que Andalucía concentra casi la mitad de toda la superficie ecológica certificada en España, según la información de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible andaluza. Andalucía es la primera comunidad en este ámbito seguida por Castilla La Mancha, que cuenta con unas 400.000 hectáreas.

Asimismo, estas cifras sitúan a la región cerca de cumplir el objetivo fijado por la Unión Europea de que al menos el 25% de las tierras agrícolas se utilicen en agricultura ecológica en 2030.

Andalucía ha dado un importante salto en el terreno de la producción ecológica en los últimos 15 años triplicando la superficie certificada, ya que en 2005 el porcentaje se situaba en el 8,6%.

Por provincias, destacan con mayor volumen de superficie ecológica las de Huelva y Cádiz, con más de 150.000 hectáreas, concentrando la primera el 19% del total y la segunda el 17%.

Por lo que respecta a los operadores, Andalucía tiene registrados un total de 17.700, lo que implica que uno de cada tres operadores ecológicos en España sea andaluz.

En el ámbito agroindustrial, la comunidad autónoma cuenta actualmente con más de 3.000 industrias ecológicas; y en cuanto a la ganadería, Andalucía supera los 643.000 animales y concentra el 24 por ciento de las cabezas de ganado ecológico de todo el país.

Con estas cifras, la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía, Carmen Crespo, participó la semana pasada en Madrid en el acto de conmemoración del 30 aniversario de Ecovalia, en el que también intervinieron el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pes-



Andalucía cuenta actualmente con cerca de 1,1 millones de hectáreas agrícolas con certificación ecológica, casi la mitad del total nacional. / ARCHIVO

ca y Alimentación, José Miguel Herrero; el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez; y el presidente y el secretario general de Ecovalia, Álvaro Barrera y Diego Granado, respectivamente.

La responsable de Agricultura valoró que este alto índice de producción ecológica en Andalucía ha sido posible "gracias a la implicación y compromiso de las personas que conforman el sector agroalimentario andaluz" y al "gran trabajo de entidades como Ecovalia, que les han ayudado a ir superando retos en su apuesta por cuidar del entorno natural sin renunciar a la productividad".

En su intervención, la consejera felicitó a Ecovalia por las tres décadas que esta entidad lleva siendo "punta de lanza" en un modelo de obtención de alimentos tan importante como el ecológico, "que respeta y cuida el medio ambiente y es un ejemplo de uso responsable de los recursos naturales". Crespo apuntó que "los orígenes de Ecovalia están en Andalucía" como entidad regional pero actualmente "es referente indiscutible en producción ecológica en toda España".

■ RESPALDO DE LA JUNTA

La consejera de Agricultura de Andalucía apuntó en su discurso que el sector agrario andaluz "ha demostrado siempre una capacidad extraordinaria para aprovechar los fondos que llegan de Europa para crecer en sostenibilidad".

En el marco de las negociaciones para definir el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC), Carmen Crespo defendió que la agricultura y ganadería ecológicas continúen contemplándose entre las medidas agroambientales, con sus correspondientes primas por conversión y mantenimiento, al tiempo que se compatibilizan con los ecoesquemas del primer pilar, ya que cumplen "por sí mismas" con estas nuevas herramientas. "De esta forma, garantizamos que se mantienen los apoyos que actualmente reciben los productores ecológicos para seguir dando pasos adelante hacia una producción aún más sostenible y respetuosa con el medio ambiente", señaló la consejera.

Además, Crespo recordó que desde el actual Gobierno de Andalucía se está apoyando la producción ecológica poniendo al servicio del sector "unas líneas de ayudas que no tienen precedentes" y detalló que desde 2019 la Junta ha pagado ayudas a la producción ecológica por valor de 155 millones de euros. Además de otras subvenciones ya convocadas, la consejera anunció que se trabajando para lanzar una nueva línea dotada con 4 millones de euros relativa a servicios de asesoramiento en el periodo transitorio 2021-2022 y en un Registro de Ecológicos adaptado a las herramientas tecnológicas.



El CITA pone en marcha la segunda edición de un proyecto para recuperar variedades locales

Está dirigido a escolares y hortelanos que se convertirán en "Embajadores de la Biodiversidad"

▶ JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) ha puesto en marcha la segunda edición del proyecto de "Embajadores de la Biodiversidad", cuyo objetivo es recuperar y estudiar variedades locales a partir de semillas autóctonas que por diferentes razones se han dejado de cultivar.

Se realiza con la colaboración de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología y está dirigido a escolares que dispongan de un huerto en su centro educativo y a hortelanos de todo Aragón.

En la primera edición de este proyecto, liderado por Cristina Mallor, investigadora de la Unidad de Hortofruticultura y responsable del Banco de Germoplasma Hortícola del CITA, participaron un total de 30 centros escolares y 43 hortelanos de todo Aragón (12 de la provincia de Huesca, nueve de Teruel y 22 de Zaragoza).

Cultivaron variedades locales de tomate, pimiento, melón, lechuga, cebolla, bisalto, haba judía, cardo, espinaca, pepino y lenteja. Algunas de estas semillas se recogieron para su conservación en el Banco en los años 80 y 90 y su cultivo en campo había desaparecido. Este proyecto permite conocer su comportamiento en la zona en las que fueron originalmente recolectadas.

Gracias al Banco de Germoplasma Hortícola del CITA, que este año celebra su 40 aniversario y que alberga una colección de más de 18.000 muestras de semillas, se repartirán a los participantes del proyecto "Embajadores de la Biodiversidad II" semillas de diferentes cultivos con distintos orígenes, según su situación geográfica para que estudien el comportamiento de dichos cultivos en sus lugares de origen.

La nueva edición de este proyecto de ciencia ciudadana tiene prevista una acogida de 30 hortelanos que quieran cultivar en su huerto variedades locales a los que se denomina "Embajadores Mentores".

A estos se unirán, en esta edición, los "Embajadores Mediadores" que son personas que quieren ayudar a un embajador mentor en la mediación de información y comunicación con el CITA a través de medios digitales y tecnológicos.

Además, el proyecto cuenta con la colaboración de diferentes actores aragoneses relacionados con la biodiversidad, son los "Embajadores Divulgadores", que han mostrado su apoyo expreso a la realización del proyecto y su participación activa en las actividades de divulgación.

Entre otros, figuran: Alianza Agroalimentaria Aragonesa, Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, Colegio Oficial Ingenieros Técnicos Agrícolas y Peritos Agrícolas de Aragón, las direcciones general de Investigación, Universidades y de Educación Ambiental del Gobierno aragonés, Escuela Azafrán, Gastro Alianza, Instituto Agroalimentario de Aragón, Pon Aragón en tu mesa o Red de Semillas de Aragón.

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN 🕨 valencia 🍑 **EMPRESA: DE ACTIVIDAD:** DNI/NIF: **CON DOMICILIO EN:** Valencia Fruits y Anuario* **NÚMERO:** CALLE: España: 159,00 Euros Europa: 285,00 Euros E-MAIL: Resto países: 360,00 Euros DESEA SUSCRIBIRSE AL SEMANARIO VALENCIA-FRUITS, POR EL PLAZO DE UN AÑO, HACIENDO EFECTIVO EL IMPORTE DE LA SUSCRIPCIÓN POR: Anuario Hortofrutícola BANCO/CAJA: IBAN No Suscriptor VF: 35,00 Euros (+envío) **Firma** 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



Cítricos: Análisis de campo

ÍNDICE DE MADUREZ

CAMPAÑA 2021/2022 COMPARACIÓN AÑO 2020 SEPTIEMBRE. 1ª SEMANA

SEPTIE	MBRE.	1ª SE	MANA	
	2020	2021	DIF.	Parcelas
GANDÍA				18
Clausellinas	5,50	6,05	0,55	2
Clausellinas	6,05	5,66	-0,39	2
Satsumas	3,50	3,00	-0,50	2
Marisol	4,18	5,04	0,86	5
Clementina	3,90	4,00	0,10	1
Navelinas	3,97	4,08	0,11	4
lwasaki		3,85		1
VALENCIA-NORT	E	-		21
Clementina PRI-23	7,71	7,63	-0,08	1
Clausellinas		7,87		0
Clemensoon	5,46	6,82	1,35	2
Okitsu	8,42	7,36	-1,07	1
Orogrande	4,53			0
Oronul	4,80	4,53	-0,27	2
Basol	7,08	-,		0
Marisol	6,46	5,62	-0,84	7
Arrufatina	6,65	5,34	-1,31	1
Clem.Nules	3,93	4,57	0,64	5
Navelina	4,44	3,01	-1,43	1
Iwasaki	9,41	8,49	-0,92	1
■ VALENCIA SUR	3,41	0,43	-0,32	37
Clausellinas	5,80	6,26	0,47	1
	3,73	3,63	-0,10	4
Satsumas Marisol			-0,10 -0,92	4
	6,24	5,32		
Okitsu	5,39	5,72	0,34	4
Orogrande	4,35	4,02	-0,33	5
Clem.Nules	3,94	3,80	-0,14	2
Navelinas	4,65	4,11	-0,54	4
New-Hall	3,58			0
Clemenson	6,62	7,15	0,53	3
Arrufatina	5,67	5,36	-0,31	4
Oronules	4,52	4,11	-0,41	4
Iwasaki	7,75	8,62	0,87	2
Mioro	4,22			0
CASTELLÓN				26
Marisol	4,79	3,93	-0,86	6
Clem.Nules	3,18	3,04	-0,14	7
Oronul	3,40	3,73	0,33	4
Navelinas	3,69	3,40	-0,28	3
Arrufatina	5,64	4,44	-1,21	3
Clemenpons	4,21	3,88	-0,34	1
Clemenrubi	5,70	4,60	-1,11	2
ALICANTE	-	-		21
Okitsu	5,32	6,38	1,06	2
Orogrande	2,60	4,45	1,85	3
Clemenrubi	6,61	8,71	2,10	2
Clemenvilla	3,03	3,05	0,02	1
Iwasaki	5,10	8,46	3,35	1
Chislett	3,50	3,38	-0,12	2
Navelina	3,54	3,60	0,06	1
Lane Late	2,99	3,16	0,17	3
Pomelo	4,46	4,25	-0,21	1
Barnfield	3,42	4,04	0,62	1
Navel Late	3,09	2,59	-0,50	1
Tarocco	2,50	3,72	1,22	1
Valencia Late	2,30	2,47	0,17	1
HUELVA		6.00	4.00	7
Oronules	4,84	6,06	1,22	3
Clemenrubi	7,23	10,48	3,25	1
Orogrós	7,58	6,13	-1,45	1
Clemenson	6,53	6,51	-0,02	1
Iwasaki	5,59			0
Primosole		4,65		1
■ Total parcelas:				130

FUENTE: Dirección Territorial de Comercio (SOIVRE-Valencia)

CALIBRE (mm)

CAMPAÑA 2021/2022 COMPARACIÓN AÑO 2020 SEPTIEMBRE. 1ª SEMANA

	2020	2021	DIF.	Parcelas
GANDÍA				18
Clausellinas	59,50	60,50	1,00	2
Satsumas	60,50	57,00	-3,50	2
Marisol	57,20	57,60	0,40	5
Clementina	57,00	61,00	4,00	1
Navelinas	69,33	70,25	0,92	4
Iwasaki		54,00		1
Clemenrubi	54,33	51,33	-3,00	3
VALENCIA-NORT				21
Clementina PRI-23	52,14	53,10	0,96	1
Clausellinas	68,20			0
Clemensoon	51,50	55,85	4,35	2
Okitsu	60,30	56,70	-3,60	1
Orogrande		46,17		0
Oronul	49,70	49,00	-0,70	2
Basol	49,00	,		0
Marisol	52,17	54,13	1,96	7
Arrufatina	49,55	51,00	1,45	1
Clem.Nules	45,73	48,80	3,07	5
Navelina	67,70	62,80	-4,90	1
Iwasaki	69,20	58,00	-11,20	1
■ VALENCIA SUR	05,20	30,00	11,20	37
Clausellinas	58,00	56,50	-1,50	1
Satsumas	55,18	53,65	-1,53	4
Marisol	56,00	54,50	-1,50	4
Okitsu	58,83	60,15	1,32	4
Orogrande	45,60	47,94	2,34	5
Clem.Nules	46,55	47,25	0,70	2
Navelinas	67,46	67,98	0,70	4
New-Hall	66,30	07,50	0,32	0
Clemenson	52,40	51,37	-1,03	3
Arrufatina	50,95	50,58	-0,37	4
Oronules	47,35	48,10	0,75	4
Iwasaki	61,60	63,40	1,80	2
Iwasaki	49,00	05,40	1,00	0
CASTELLÓN	43,00			26
Marisol	45,25	46,93	1,68	6
Clem.Nules	40,10	41,73	1,62	7
Oronules	41,90	44,60	2,70	4
Navelinas	58,98	63,47	4,49	3
Arrufatina	46,27	47,40	1,13	3
Clemenpons	47,40	45,40	-2,00	1
Clemenrubi	51,52	46,90	-4,62	2
ALICANTE	31,32	40,30	-4,02	21
Okitsu	50,33	57,90	7,57	2
Orogrande	45,00	43,13	-1,87	3
Clemenrubi	58,55	46,00	-12,55	2
Clemenvilla	46,20	40,90	-5,30	1
Iwasaki	51,40	57,30	5,90	1
Chislett	59,55	53,70	-5,85	2
Navelina	59,30	58,80	-0,50 -0,50	1
				3
Lane Late	60,28	59,73	-0,54	
Pomelo Barnfield	62.70	E 4 40	0.20	0
	62,70	54,40	-8,30	
Navel Late	62,90	60,80	-2,10	1
Tarocco	68,40	57,30	-11,10	1
Valencia Late	53,10	50,70	-2,40	1
HUELVA	47.00	F0.07	2.02	7
Oronules	47,83	50,87	3,03	3
Clemenrubi	59,10	64,60	5,50	1
Orogrós	50,60	47,00	-3,60	1
Clemenson	56,00	46,70	-9,30	1
Iwasaki	68,00	60.60		0
Promosole		69,60		1
■ Total parcelas:				129

ZUMO (%)

CAMPAÑA 2021/2022 COMPARACIÓN AÑO 2020

SEPTIE	MBRE.	1ª SE	MANA	
	2020	2021	DIF.	Parcelas
■ GANDÍA				18
Clausellinas	44,35	53,65	9,29	2
Satsumas	42,60	50,00	7,40	2
Marisol	43,36	54,93	11,57	5
Clementina	39,60	47,59	7,99	1
Navelinas	27,97	31,21	3,24	4
lwasaki		41,80		1
Clemenrubi	41,47	41,21	-0,26	3
VALENCIA-NORT				21
Clementina PRI-23	52,28	58,58	6,30	1
Clausellinas	48,80	FC 22	44.45	0
Clemensoon	44,77	56,22	11,45	2
Okitsu	45,95	55,43	9,47	1
Orogrande	44,18 46,23	10 11	2 22	2
Oronul Basol	53,23	48,44	2,22	0
Marisol	51,36	55,88	4,52	7
Arrufatina	54,67	46,30	-8,32	1
Clem.Nules	36,86	44,74	7,88	5
Navelina	35,45	29,64	-5,81	1
Iwasaki	47,66	54,71	7,05	1
VALENCIA SUR	17,00	3.,,,	.,05	37
Clausellinas	46,53	49,83	3,30	1
Satsumas	53,44	48,66	-4,78	4
Marisol	48,86	53,26	4,40	4
Okitsu	52,00	59,16	7,16	4
Orogrande	44,75	40,38	-4,37	5
Clem.Nules	53,13	44,96	-8,17	2
Navelinas	34,18	35,84	1,66	4
New-Hall	34,75			0
Clemenson	49,76	55,05	5,29	3
Arrufatina	52,02	49,74	-2,29	4
Oronules	43,83	48,83	5,00	4
lwasaki	45,63	52,36	6,74	2
Iwasaki	81,28			0
CASTELLÓN	46.46	F0 20	4.22	26
Marisol	46,16	50,38	4,22	6
Clem.Nules	33,54	40,24	6,70	7
Oronules Navelinas	42,70 40,22	43,23 36,81	0,52 -3,41	3
Arrufatina	44,03	49,85	5,83	3
Clemenpons	43,71	51,45	7,75	1
Clemenrubi	48,21	55,69	7,73	2
ALICANTE	70,21	33,03	7,70	21
Okitsu	40,10	42,00	1,91	2
Orogrande	30,91	32,22	1,31	3
Clemenrubi	37,42	34,11	-3,31	2
Clemenvilla	32,79	31,43	-1,36	1
lwasaki	37,65	29,43	-8,23	1
Chislett	12,23	19,38	7,15	2
Navelina	12,92	17,79	4,88	1
Lane Late	13,88	20,76	6,88	3
Pomelo	5,61	17,90	12,28	1
Barnfield	13,39	19,80	6,41	1
Navel Late	12,83	10,90	-1,93	1
Tarocco	15,00	20,96	5,96	1
Valencia Late	22,15	24,19	2,04	1
HUELVA	40.53	45.24	2.26	7
Oronules	48,57	45,21	-3,36	3
Clemenrubi	52,71	48,17	-4,54 0.01	1
Orogrós	51,59 46,26	51,58	-0,01	1
Clemenson Iwasaki	38,49	53,08	6,82	0
Primosole	30,43	42,25		1
■ Total parcelas:		74,43		130
FUENTE: Dirección Territo	rial de Come	ercio (SOIVI	RE-Valencia	
	50.770	. ,		

FUENTE: Dirección Territorial de Comercio (SOIVRE-Valencia)

Buena campaña para el mango en Málaga

La comarca malagueña de la Axarquía concentra el 90% del cultivo nacional

▶ VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Asociación Española de Productores de Frutas Tropicales espera una "buena" campaña de mango este año aunque "no va a ser récord", con una previsión de más de 20.000 toneladas de este fruto en la comarca malagueña de la Axarquía, que concentra el 90% de este cultivo.

El presidente del colectivo, Javier Braun, ha explicado que a finales de agosto se comenzaron a recoger las variedades más tempranas y otras en las primeras semanas de septiembre, en una campaña que se prolongará hasta noviembre.

Este año se preveía una "muy buena" cosecha, pero finalmente será "buena", tras una "mala" campaña en 2020, que siguió a una "buena" en 2019, lo que demuestra que en estos árboles también se produce la vecería (alternancia) cuando van siendo adultos.

■ EL DESTINO DEL MANGO

El consumo del mango en España ha experimentado un importante incremento. El consumidor nacional valora que el fruto esté en su momento justo de maduración porque "un mango bien cogido en España tiene una calidad que no tiene el de barco". Así las cosas, el mercado interior absorbe el 30% del mango nacional.

En cuanto a la competencia, Javier Braun señala que el pasado año "los mercados respetaron la fecha de distribución del mango de la Axarquía", la principal productora nacional de este fruto subtropical, de modo que "salió muy bien y se vendió a buen precio".

AGUACATE

Respecto al aguacate, la temporada "pinta muy bien", aunque los productores han mostrado su preocupación por una posible escasez de agua para riego y los efectos de las altas temperaturas que se han registrado este verano en la zona de producción, cuando los frutos estaban en plena fase de maduración. La recolección está prevista para noviembre-diciembre.

Más de la mitad de la producción de aguacate en España—entre 45.000 y 60.000 toneladas de un total de 80.000— se concentran en la comarca de la Axarquía malagueña y la Costa Tropical de Granada, a las que se están sumando otras zonas como Valencia, Huelva, Cádiz o Sevilla.

"El pantano de La Viñuela no tiene agua y seguimos sin obras de emergencia", ha lamentado Braun, quien ha sostenido que



La temporada de aguacate "pinta muy bien" aunque hay preocupación por una posible escasez de agua para riego. / ARCHIVO

"no se aprovecha" el agua reciclada y hay "miles de familias" que dependen del cultivo de aguacate y mango.

Por ello, ha insistido en la necesidad de que se ponga en marcha la "autovía del agua" para que sea posible llevar el agua desde donde hay suficiente hasta allí donde se necesita, así como potenciar el uso de aguas regeneradas. En la actualidad, el aguacate de Málaga y Granada tiene "mucha salida" y dispone de una "ventana muy buena" de comercialización, sobre todo a final de año y en febrero y marzo, a lo que ha contribuido que "está de moda" su consumo por sus propiedades nutricionales.

"Hoy por hoy es rentable, pero tiene un gasto y mantenimiento", ha referido Braun, que ha rechazado las críticas que señaEl consumidor nacional valora que el fruto esté en su momento justo de maduración porque "un mango bien cogido en España tiene una calidad que no tiene el de barco"

Más de la mitad de la producción de aguacate en España —entre 45.000 y 60.000 toneladas de un total de 80.000— se concentran en la comarca de la Axarquía malagueña y la Costa Tropical de Granada

La Asociación Española de Frutas Tropicales aseguraba la semana pasada que el campo tropical de Andalucía se encuentra contra las cuerdas en una situación de "estrés hídrico"



El consumo del mango en España ha experimentado un importante incremento en los últimos años. / ARCHIVO

A finales de agosto se comenzaron a recoger las variedades más tempranas de mango y otras en las primeras semanas de septiembre

lan que no es sostenible debido al agua que requiere, ya que "todos los cultivos consumen agua".

■ EL PROBLEMA DEL AGUA

La Asociación Española de Frutas Tropicales aseguraba la semana pasada que el campo tropical de Andalucía se encuentra contra las cuerdas en una situación de "estrés hídrico" —la demanda de agua es más alta que la cantidad disponible— que lo llevan al "borde del colapso".

El presidente de la asociación, Javier Braun, ha declarado que esta situación se produce tras años de "promesas incumplidas, falta de inversiones en infraestructuras hidráulicas y el abandono institucional en materia de gestión hídrica", según ha informado la Asociación Española de Tropicales en un comunicado.

Lamenta las "oportunidades perdidas" durante la última década para arbitrar un plan de redistribución de los recursos hídricos que responda a las necesidades de los productores de las más de 9.000 hectáreas en explotación y al paulatino crecimiento en la superficies de cultivo.

Braun siente que las administraciones "de distinto signo y color" les están negando esta visión "estratégica y de futuro" que llevan años exigiendo para el sector y ha añadido que en varios encuentros con la Junta han puesto sobre la mesa medidas concretas respaldadas con informes técnicos "rigurosos".

Algunas de estas medidas son incrementar los recursos destinados al riego con aprovechamientos de los flujos resultantes de la depuración y la construcción de balsas para el almacenamiento de los caudales procedentes de las precipitaciones en época de lluvias.

También ha criticado que la Administración no haya actualizado y consensuado un documento estratégico para el sector, que funciona con el Plan Guaro, fechado en 1989 que consideraba "de interés nacional" los cultivos tropicales de la Axarquía por su alto valor añadido.

Braun ha explicado que las circunstancias de ese momento "no tienen nada que ver" con la actualidad y la realidad del cultivo tropical en el Mediterráneo, agravadas por la situación de estrés hídrico que "ha reducido a más de la mitad el caudal disponible para riego".

La superficie del cultivo se ubica mayormente en la comarca de la Axarquía y Costa Tropical de Granada, donde este sector es "uno de los grandes motores económicos" del que depende la economía de más de 5.000 pequeños agricultores y que "genera miles de puestos de trabajo indirectos".



El informe Perspectivas Agrícolas 2021-2030 señala que los beneficios para la salud del aguacate impulsarán la demanda por consumidores de EEUU y la UE. / ARCHIVO

El aguacate será la fruta tropical más vendida en el mundo en 2030

La OCDE-FAO anticipan que México será el principal exportador en ese año

▶ VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Si bien Perú, Colombia y Kenia, tres exportadores emergentes de aguacate están aumentando sus ventas internacionales, México no se deja abrir mercado. De hecho, como mayor productor y exportador del mundo, se espera que aumente en un 5,2% anual su producción en los próximos diez años y su participación en las exportaciones mundiales crezca a 63% en 2030, según las Perspectivas Agrícolas 2021-2030 de la OCDE-FAO. Informe que anticipa también que el aguacate

se convertirá en la fruta tropical más comercializada para ese año.

"Se espera que la producción en México crezca un 5,2% anual durante los próximos diez años por continuo crecimiento de la demanda en EEUU, el principal importador de aguacates de México. Como tal, y a pesar de la creciente competencia de los exportadores emergentes, se espera que México aumente aún más su participación en las exportaciones mundiales, al 63% en 2030", indican desde dichas instituciones.

El informe Perspectivas Agrícolas 2021-2030 elaborado por la OCDE también avanza que los beneficios para la salud del aguacate será un impulsor de la demanda por consumidores de Estados Unidos y la Unión Europea en la próxima década, por lo que se espera se mantengan como los principales importadores del fruto mundiales en 2030, con el 40 y 30%, respectivamente.

En respuesta al rápido crecimiento de la demanda mundial, se espera que el aguacate se convierta en la fruta tropical más co-

mercializada para 2030, alcanzando 3.9 millones de toneladas de exportaciones y superando tanto a las piñas como a los mangos en términos de cantidad. "Se prevé que la producción alcance las 12 Mt para 2030, más de tres veces su nivel en 2010. La amplia demanda mundial y los lucrativos precios unitarios de exportación siguen siendo los principales impulsores de este crecimiento, lo que estimula inversiones sustanciales en la expansión del área tanto en la producción principal como en las zonas emergentes".

■ LOS EFECTOS DE LA COVID

La pandemia de la COVID-19 no ha dejado libre de efectos a la venta de aguacate en el mundo durante el 2020. Los cierres de los restaurantes fueron un golpe a la demanda, además de interrupciones en las cadenas de suministro mundiales y una mala cosecha en México, el mayor proveedor de aguacates a nivel mundial.

El reporte desarrollado en conjunto por la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), calcula que México experimentó una caída de 8,1% en las exportaciones en 2020, a 1.3 Mt y las exportaciones mundiales de aguacate disminuyeron un 0.8 por ciento en comparación con 2019, en una cantidad total de aproximadamente 2.3 Mt.

Mientras tanto, el clima favorable y las inversiones exitosas en la expansión de la producción estimularon una oferta significativamente mayor de Perú, Colombia y Kenia, los tres proveedores pudieron lograr un crecimiento de dos dígitos en las exportaciones en 2020, y juntos representaron alrededor del 25% del total de las exportaciones mundiales.

Las importaciones de Estados Unidos, el mayor importador de aguacates a nivel mundial, disminuyeron en un 14,3% estimado en 2020, debido a la combinación de una menor demanda del sector hotelero y una menor oferta de México.

Las importaciones en la Unión Europea por su parte disminuyeron un 2,5% en 2020 debido al impacto de la COVID-19.



El cultivo de mango gana terreno en Andalucía

Andalucía contabilizó una superficie cultivada de mango de 4.772 ha en 2020, de las cuales el 89% se encuentra en producción

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Según el Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía, la superficie cultivada de mango en 2020 se mantuvo prácticamente constante respecto a la campaña anterior. El 90% de la superficie se concentra en la provincia de Málaga, en la cual se hallan 4.296 hectáreas. El resto corresponde principalmente a Granada con el 9% de la superficie cultivada. La producción andaluza de mango alcanzó las 28.276 toneladas en la campaña 2020, de las cuales el 86% corresponden a plantaciones malagueñas y el 13% a Granada.

El valor de la producción en origen se elevó hasta 40,15 millones de euros, un 32% por encima de la facturación de 2019, gracias a un precio pagado al agricultor que superó ampliamente los registros del ejercicio precedente, alcanzando 1,42 euros/kg.

■ COMERCIALIZACIÓN

En cuanto a la distribución temporal del volumen comercializado, se observa que la segunda quincena de agosto acumuló el 2% del volumen de campaña con los primeros mangos procedentes de invernaderos. El grueso del volumen de la campaña se concentra entre septiembre y octubre con el 38% y 55% respectivamente, meses en los que coinciden en producción las variedades mayoritarias.

Durante 2020, Andalucía exportó 26.572 toneladas durante la campaña de mango andaluz, lo que representa el 68% del volumen anual exportado. El valor económico de las exportaciones de mango andaluz (agosto a diciembre) supuso 46,96 millones



El 90% de la superficie cultivada de mango se concentra en la provincia de Málaga. / ARCHIVO

La producción andaluza de mango alcanzó un volumen de 28.276 toneladas en la temporada 2020

de euros, dirigidas mayoritariamente a la Unión Europea. Sus principales destinos, en términos de volumen, son Portugal, Francia y Alemania que aglutinan el 79%, mientras que en términos económicos, Francia ocupa el primer puesto (29%), seguido de Alemania (25%) y Portugal (23%).

■ IMPORTACIÓN

Andalucía importa mango durante todo el año cuyo destino es principalmente la reexpor-

tación a la UE, complementa la campaña andaluza. Las importaciones andaluzas alcanzaron las 10.185 toneladas con un valor de 12.41 millones de euros en el período de campaña de mango local, y que suponen un complemento a la misma. Las importaciones en este período suponen el 34% en valor y 35% en volumen del total anual. Por orígenes destacan en volumen, Brasil (74%), Portugal (10%) y Perú (7%) y en valor Brasil (61%), Perú (16%) y Portugal (11%), destacando con unas cotizaciones superiores, el mango premium con transporte aéreo procedente de Perú.

Por su parte, la UE se abastece principalmente de importaciones de mango procedentes de terceros países, que alcanzaron un volumen de 681.943 toneladas y un valor de 1.169 millones de euros en 2020. Estas importaciones se realizan bien de forma directa, como ocurre con Brasil (23% del volumen y 19% valor) y Perú (17% del volumen y 16% del valor), o bien a través de reexportaciones, tal como sucede en el caso de los Países Bajos (22% del volumen y 21% del valor) y parcialmente con España (7% del volumen y 8% del valor). En el caso de España se incluyen tanto las importaciones como la producción propia.

La principal fortaleza del mango andaluz reside en la excelente relación calidad/precio que le proporciona la cercanía del mercado de destino al lugar de producción, respecto a las importaciones llegadas de los países tropicales. El mayor tiempo de maduración en el árbol permite obtener frutos de mejor calidad organoléptica y nutricional.



La producción asegurada de cultivos tropicales y subtropicales aumenta un 54% en cinco años

Crece el cultivo asegurado de aguacate, piña, mango, chirimoyo y papaya hasta las 19.400 t anuales

▶ VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN. La producción asegurada de cultivos tropicales y subtropicales ha crecido un 54% en el periodo 2015-2020, según los datos registrados por Agroseguro.

En concreto, supera las 19.400 toneladas, con un capital asegurado que alcanza los 34,5 millones de euros, casi el doble que en 2015, cuando el valor de producción se situó en 17,7 millones.

Los crecimientos más destacados se han producido en papaya, que supera las 8.500 toneladas, con un aumento del 70% en los últimos cinco años. Asimismo, la producción asegurada de aguacate crece un 52%, hasta rozar las 6.800 toneladas.

La superficie total asegurada en 2020 se situó en 1.825 hectáreas, con un crecimiento del 34% en el último año

La superficie asegurada durante el pasado año se situó en 1.825 hectáreas, lo que se traduce en un crecimiento del 34% en el último año, y un 69% desde el año 2015.

Se espera, además, que durante los próximos años se produzca un crecimiento importante de la presencia de estos cultivos, ya que la superficie asegurada de plantones alcanzó las 743 hectáreas durante el año 2020. En su mayoría (711 hectáreas), corresponden a futuras producciones de aguacate en Andalucía y Comunitat Valenciana, que junto a las islas Canarias son las principales zonas productoras en España de cultivos tropicales y subtropicales.

■ POR COMUNIDADES

En el caso del archipiélago canario, Santa Cruz de Tenerife contó en 2020 con 600 hectáreas protegidas de este tipo de cultivos, en su mayoría aguacate, piña y papaya.

En el caso de Las Palmas, la mayor parte de las 113 hectáreas protegidas están dedicadas a cultivar mango y papaya. En total, la producción asegurada se situó en 14.004 toneladas.

Andalucía contó en el ejercicio 2020 con una producción asegurada de 5.089 toneladas, distribuidas a lo largo de 1.004 hectáreas de producciones tropicales y subtropicales. La mayor parte son cultivos de aguacate en las provincias de Granada, Málaga y zonas determinadas de Huelva y Cádiz.

Por último, la Comunitat Valenciana también cuenta con 108 hectáreas protegidas

SEGURO TROPICALES Y SUBTROPICALES 2015-2020

Infografía de los cultivos tropicales y subtropicales asegurados. / AGROSEGURO

EXPORT

de aguacate. Su producción

asegurada alcanzó las 386 to-

neladas el pasado año.



GUARANTEED SUPPLY ALL YEAR

MANGO AVOCADO CUSTARD APPLE

72 hrs to Western Europe Flexible pallets

Tel. +34 609 43 43 44 salvador@frutasolmos.com Ctra. Vélez a Benamargosa Km 1.7 29700 Vélez, Málaga



Nuevas tecnologías y gestión eficiente del agua y fertilización en el cultivo del mango

El investigador e ingeniero Agrónomo, Adolfo Levín explica que el agua, la fertilización y las nuevas tecnologías son las claves para la industria del mango

▶ FRANCISCO SEVA RIVADULLA. (*)

El agua, la fertilización y las nuevas tecnologías son tres herramientas importantísimas para la modernización e incrementar el dinamismo de la industria del mango latinoamericano. Para conocer mejor la situación que vive, a nivel agronómico, esta fruta en una zona tan importante como es Latinoamérica, entrevistamos al investigador e ingeniero Agrónomo, Adolfo Levín.

Adolfo Levín ha estado trabajando en la agricultura por los últimos 25 años, como productor, consultor e investigador. Trabaja como consultor en proyectos agrícolas de mango en diferentes países latinoamericanos. Su campo de investigación aplicada se enfoca principalmente en irrigación, fertilización y fisiología de plantas.

■ IRRIGACIÓN

Abordando la importancia que tiene la irrigación en la producción del mango, Adolfo Levín señala que "el mango dentro de los cultivos tropicales a nivel mundial no es de los cultivos que han adoptado con más facilidad la tecnología moderno en el riego. En muchos lugares del mundo sigue existiendo el concepto del tema de si llueve está bien y eso suministra el agua principalmente. Sin embargo, las tendencias están cambiando, sobre todo, por los cambios climáticos. Las personas empiezan a ver y sentir los efectos del cambio climático. Si antes las lluvias eran más predecibles, y más cuantificables, hoy en día en un país como México, están sufriendo bastante en los últimos años unas sequías que llegan más temprano, por lo que las personas están adoptando más tecnología sobre todo de riego por goteo y riego por aspersión, pues los que han venido regando lo han venido haciendo con riego por gravedad, pero con la falta de agua, los productores están más abiertos al riego presurizado, ya sea por aspersión o por goteo, pues se tiene el concepto de que el riego por inundación o gravedad, y el riego por aspersión es mejor para el mango que el riego por goteo. Personalmente, la mejor adopción para el mango es el riego por goteo tanto desde el punto de vista de manejo como desde el medioambiental. Se hace un uso más eficiente del agua y de los fertilizantes".

Levín añade también que "en el trabajo que estamos haciendo con National Mango Board, en un campo en el norte de Perú, en el que los árboles estaban regándose durante 8 o 9 años por gravedad, y tenía un promedio de producción de 20 toneladas por hectárea, con nuestra investigación, evaluamos distintos tratamientos de riegos en distintos estados fenológicos, y ya en el primer año, los arboles han producido alrededor de 35 a 40 toneladas



Los retos y desafíos del mango están enfocados a la adopción de tecnologías haciendo un uso más eficiente de los recursos y una visión mucho más moderna del cultivo. / ARCHIVO



Adolfo Levín explica que la mejor adopción para el mango es el riego por goteo tanto desde el punto de vista de manejo como desde el medioambiental. / FRANCISCO SEVA

por hectárea. Y no han bajado en los últimos tres años de 30 a 35 toneladas, mientras que antes era por riego por inundación y ahora es por goteo, y todo el sistema lo manejamos desde Israel".

■ RIEGO LOCALIZADO

Levín subraya especialmente que "el riego presurizado e inclusive convendría llevarlo a la automatización, pues es el futuro para la agricultura".

Además, el investigador comenta que "el agua desalada es una alternativa para el cultivo del mango. Sin lugar dudas, porque se están quedando muchos lugares sin agua y es una de las soluciones potenciales más estables a largo plazo, primero porque la tecnología para la desalinización ha mejorado muchísimo, con lo cual los costes relativo han bajado y, sin lugar a dudas, es una opción para muchas de las regiones que actualmente producen mango".

■ SITUACIÓN AGRONÓMICA

Dentro del mismo contexto, Adolfo Levín comenta respecto al mango en Latinoamérica que "hay bastante diferencias en las distintas regiones y en distintos países. Tenemos ejemplos de algunos que son más modernos en la forma de trabajar con el mango, como Brasil o como algunas partes de Perú, e incluso algunas partes en el norte de México. Sin embargo, en algunas partes del sur de México todavía conservan mucho tradicionalismo, con arboles muy grandes y espaciados, y con un rendimiento relativamente muy bajo por hectárea. Mientras que Costa Rica y Brasil, sea probablemente lo más avanzado, en la modernización de las producciones. Pero, creo que le falta a la industria en Latinoamérica, modernizarse más y cambiar la mentalidad".

■ ASPECTOS A MEJORAR

Adolfo Levín comenta respecto a los aspectos que pueden mejorarse en el cultivo del mango que "principalmente el riego y la fertilización es lo más importante, y el impacto mas grande que va a haber, en la mejora de la producción de mango en Latinoamérica. Esto representaría por lo menos un cambio en un 80% mínimo en las producciones, e incluso, hay lugares en los que se podrían duplicar las producciones, simplemente mejorando y modernizando el riego y la fertilización. Principalmente, en el sur de México, y en Guatemala".

■ PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Levín es un firme partidario de la sostenibilidad en la producción del mango. En este sentido, comenta que "hay que ir hacia una producción de mango más sostenible. Sin lugar dudas, no solo desde el punto de vista medioambiental sino que hoy en día hay muchas compañías importadoras y distribuidores en Europa y Estados Unidos, que empiezan a pedir no solamente certificaciones de buenas conductas agrícolas sino también de uso sostenible del agua. Con lo cual sin duda, todo el tema del cambio climático va a poner mucho más presión en el uso sostenible de los recursos".

■ MANGO ECOLÓGICO

Levín también resalta la importancia de los mangos orgánicos, subrayando que "es interesante la producción de mangos orgánicos, bajo determinadas condiciones. Por ejemplo, Perú tiene muy buenas condiciones para hacerlo, así como México en la zona norte y una zona que tiene baja producción pero un gran potencial alto, como es Baja California, por lo que este país podría ser una zona importante en producción orgánica. No considero que se pueda hacer producción orgánica en lugares donde la humedad relativa sea alta pues trae una presión muy grande sobre el manejo de plagas y enfermedades, y de nuevo, la sostenibilidad del mango va a permitir que el productor pueda tener una consolidación económica, para que pueda invertir de forma adecuada para poder conseguir producto de calidad y cantidad".

■ RETOS Y DESAFÍOS

En el capítulo de retos y desafíos, el investigador comenta de forma muy clara que "los retos y desafíos están enfocados a la adopción de tecnologías haciendo un uso más eficiente de los recursos v una visión mucho más moderna del cultivo en muchas partes del mundo, realizando un uso del agua y manejo de fertilizantes como consecuencia de plagas, y van a ser grandes desafíos en los próximos años debido al cambio climático. El "Know-how" está cambiando totalmente, es evidente que va a haber un cambio en las condiciones en las que, quien no tenga capacidad de adaptación y utilice tecnología, y evaluar en tiempo real como responde la planta, no tendrán posibilidades en este mercado".

■ CARNET DE MANIPULACIÓN

Adolfo Levín considera que sería interesante la creación para los productores latinoamericanos de un carné de manipulación de productos fitosanitarios, como existe en Europa. En este sentido, comenta que "sería factible, pero habría que invertir en la industria de cada país en educación, para ayudar a los agricultores a adaptarse v entender las estrategias que deben adoptar para poder enfrentarse a los nuevos desafíos que se avecinan. Además, el mercado se ha vuelto más exigente, y eso incluye al productor pequeño, pues si asocia con productores grandes, pueden producir mangos de calidad y puede convertirse en suministrador eficientes en la cadena. Y si no, va a terminar desapareciendo, por lo que es vital adoptar tecnología para ser más eficiente".

"Como en España, con las cooperativas de producción de aceite de oliva, sería ideal para los productores adoptar tecnologías, y para eso es fundamental, el trabajo en conjunto, pues los pequeños productores solos no pueden sobrevivir. La mejor manera para ser sostenible hoy en día es con la última tecnología y permita la utilización eficiente de los recursos".

EL FUTURO DEL MANGO

En lo concerniente al futuro del mango, nuestro entrevistado apunta que "en general, no solamente en el mango, va a haber mucha presión en el uso sostenible sobre todo en el agua, y el mango está asociado en el consumidor como un producto sano y de calidad, por lo que hay lugar para un crecimiento y aumento de consumo en mercados como Estados Unidos, que es super importante para los productores de mangos latinoamericanos, y es parte del proceso que está haciendo en National Mango Board, educando a los consumidores sobre las bondades de este producto, realizando una labor muy positiva en este sentido".

■ PRODUCCIÓN MÁS EFICIENTE

Además, puntualiza que "mientras que en Israel el promedio de producción se sitúa entre 30 v 40 toneladas por hectárea, en el sur de México se sitúa entre 5 y 6 toneladas. Por lo que más que extender en superficie el cultivo, hay que hacer más eficiente la producción. Es importante la integración de la investigación aplicada para poder ir resolviendo los problemas acústicos de determinadas zonas de cultivo. que es un modelo que ha funcionado muy bien en Israel, inclusive en Australia, pero el país más sobresaliente que conozco es Israel, donde ha habido una colaboración entre el productor, investigador y el extensionista. en la cual hacer investigaciones aplicadas n no a lo que se quiere investigar sino a las necesidades del productor. De hecho, por mi experiencia en 25 años, gracias a esta labor señalada anteriormente, se ha llegado a duplicar las producciones no solamente en mango sino en otros frutales, con este mecanismo, con un trabajo en equipo".

(*) Periodista agroalimentario internacional



Granadas

Información elaborada por Santiago Pascual

FRANCISCO OLIVA / Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Granada Mollar de Elche

"Vamos a tener un aumento en la calidad y el calibre"

Casi superada la crisis más importante, por sus consecuencias para la sociedad y para las personas, corresponde mirar al futuro con más ilusión y más energía que en estas campañas atrás. Hay muchos frentes abiertos y grandes desafíos por delante y para ello la unión bajo la protección de la DO es clave. Estar unidos es la mejor estrategia que se puede adoptar para hacer frente a las crisis del sector y marcar las diferencias con los competidores.

Valencia Fruits. ¿Cuál es su opinión sobre el inicio de la presente campaña?

Francisco Oliva. Afortunadamente, estamos superando la grave crisis originada por la covid, pero esta pandemia nos ha retado a superarnos en calidad y en atención a nuestros clientes, hemos tenido que cambiar a mejor en todos los almacenes, y también desde el campo, para que los frutos lleguen en inmejorables condiciones al consumidor. Si nos centramos en la producción y comercialización, estamos muy esperanzados. Estamos notando que hay demanda, que el mercado cada vez está más interesado en la granada y que lo que prefieren es granada con Denominación de Origen porque para el cliente y el consumidor es una garantía de calidad.

Las ventas de granadas Mollares de Elche han crecido de forma significativa en la última década y, de forma paralela, también ha habido un aumento de compradores que la buscan porque ya nos conocen, nos han probado y les encanta esta variedad.

Sin embargo, esta campaña sufrió en los tiempos de la floración y eso ha repercutido en un menor volumen de producción, quizá un porcentaje mayor del 15%, lo que se verá al final de la campaña.

Pero lo que sí podemos afirmar es que cuando hace algo más de una década solo estaban en el mercado la variedad Mollar de Valencia, o Valenciana, como la conocemos nosotros, algo mas temprana y al finalizar sus envíos al mercado, se iniciaba la campaña importante para nosotros que es la granada Mollar de Elche, siempre a primeros de octubre. En la actualidad, la situación se complica un poco, ya que son muchas las variedades tempranas que se están cultivando y que, de una u otra manera, llegan a afectar al inicio de la campaña de la granada Mollar de Elche. Si bien esas variedades son algunas de ellas dulces, con semillas muy presentes o hay otras variedades muy rojas, pero ácidas, la realidad es que los consumidores esperan la llegada de nuestras granadas Mollares de Elche a todos los mercados y eso lo saben



Francisco Oliva confirma que en las últimas campañas se vienen realizando nuevas plantaciones, por lo que a corto-medio plazo se superará la producción consolidada ahora mismo en 50.000 toneladas. / SANTIAGO PASCUAL

"La granada Mollar de Elche es una granada dulce, con semilla muy blanda y con unas características organolépticas tan especiales que seducen a todas aquellas personas que la prueban"

"La producción de la granada Mollar de Elche de este año va a descender alrededor de un 15%"

bien los responsables de cada una de las cadenas comerciales o de distribución, ya que es la demanda de los consumidores lo que los mueve a buscar y comprar nuestras granadas con la máxima calidad.

Y los consumidores lo agradecen por que no hay punto de comparación entre esas frutas y nuestras granadas Mollares de Elche. A todo ello tenemos que añadir el interés que hay alrededor de la granada Mollar de Elche por sus numerosos beneficios saludables, en un momento en el que la salud ha pasado a ser más importante que nunca, creemos que todo eso va a reflejarse en el consumo y deseamos que repercuta de forma positiva para el sector, porque para eso trabajamos: para que todos tengamos la justa compensación.

VF. ¿Cuáles son las limitaciones por la covid?

FO. Cumplimos todas las medidas de seguridad establecidas y pensamos que, lejos de ser una carga, las deberíamos contemplar como un posible beneficio por la máxima atención de la salud en todos los puntos de control, desde el campo o el transporte hasta en los almacenes. Muchas de estas medidas sanitarias continuarán porque suponen un beneficio para todos, agricultores, trabajadores y consumidores.

El mercado estará abastecido porque ya lo hicimos así en los momentos más duros de la pandemia, en campañas anteriores.

La granada Mollar de Elche es una granada dulce, con semilla muy blanda y con unas características tan especiales que seducen a todas aquellas personas que la prueban.

VF. ¿Cuál es la producción de granadas en la presente campaña, especialmente de las granadas Mollares de Elche?

FO. Como comentaba, creemos que la producción de la granada Mollar de Elche de este año va a descender alrededor de un 15% debido a las lluvias que afectaron ligeramente a la floración y cuajado de la granada y, posteriormente, a los daños provocados por el sol (albardado).

Siempre hablamos de las 50.000 toneladas y en las últimas campañas se están realizando nuevas plantaciones, lo que hace prever el aumento en algunos puntos sobre aquella producción consolidada.

La buena noticia es que vamos a tener un aumento en la calidad y el calibre y eso nos permitirá tener más fruta certificada con el sello de la Denominación de Origen Protegida. De esta forma, a pesar del descenso, la campaña va a ser muy buena por la calidad que ya se ve en el campo para nuestra granada Mollar de Elche.

VF. ¿Cómo se prevé la comercialización en los diferentes mercados?

FO. Tenemos buenas previsiones y nos vamos a mover en un escenario comercial muy similar al de éstas campañas pasadas. Consideramos que, debido a la situación, no es una temporada para abrir nuevos mercados, pero sí que vamos a centrar todos nuestros esfuerzos para consolidar las ventas en todos aquellos en los que operamos y crecer en países donde nuestra granada es muy apreciada.

En este sentido, vamos a hacer un gran esfuerzo promocional colocando vallas publici-

(Pasa a la página siguiente)



La climatología ha jugado una mala pasada a la granada en la fase de floración que se traducirá en un menor volumen de producción cifrando en más de un 15%. / SANTIAGO PASCUAL

"Vamos a tener..."

(Viene de la página anterior)

tarias en los principales mercados de las ciudades españolas porque todavía tenemos mucho margen de crecimiento. En España, en Francia, en Alemania y otros países se valora mucho a nuestra granada por su sabor y también porque el sello de la Denominación de Origen es un factor de venta muy importante.

Por este motivo, vamos a tener una presencia muy destacada con las vallas publicitarias electrónicas en los interiores de los mercados mayoristas, que son el mercado agroalimentario más importante, con el fin de ampliar contactos y ventas con centrales de compra, mayoristas y el canal Horeca, recientemente activado Y todo ello lo vamos a completar con una campaña en medios de comunicación, redes sociales e Internet para llegar a los consumidores. Todo esto se complementa con una presencia en la televisión nacional Antena 3 y Tele 5

VF. ¿Cuál es el futuro de la granada Mollar de Elche?

FO. El futuro de la granada Mollar de Elche pasa por la Denominación de Origen. Tenemos varios factores que juegan a nuestro favor: el mejor territorio, las mejores manos para el cultivo y la mejor granada... y todo ello está protegido por la DOP que reconoce, valora y promociona todos esos aspectos. Está claro que hay cosas que mejorar y avanzar, y nos dejamos la piel en ello.

Pero también es de justicia reconocer el trabajo que se lleva desarrollando para poner a la granada Mollar de Elche en el lugar en el que se merece. Todavía no hemos cumplido ni cinco años como DOP y creo que la marca está muy consolidada, es reconocida y apreciada.

Se cumple con todas las exigencias sobre la calidad de esta fruta y por eso en todos los mercados se esperan nuestras granadas, pese a la competencia que pudieran ejercer aquellas variedades más tempranas.

Lo cierto es que el precio de la granada Mollar de Elche suele ser muy regular en toda la campaña pero desde hace dos o tres campañas se da la circunstancia positiva de que el precio de las granadas cultivadas en nuestra comarca vemos como aumentan



La granada Mollar de Elche aporta a los consumidores grandes beneficios saludables. / DO GRANADA MOLLAR DE ELCHE

en un diez por ciento su valor desde el campo y eso que supone unos céntimos más, con el paso de varias campañas será un buen precio para la fruta.

Creo que vamos por buen camino, pero queremos seguir avanzando y conseguir que el esfuerzo y el trabajo tenga la recompensa merecida.

Es cierto que el aumento de la competencia, la aparición de nuevas variedades, el Brexit, el veto ruso y ahora la covid dificultan muchas veces nuestro trabajo, pero desde la DOP se está haciendo un esfuerzo inmenso para que todos esos factores nos afecten lo menos posible.

VF. ¿Cuáles son las acciones del Consejo Regulador ante la situación de pandemia que estamos sufriendo?

FO. Hemos adaptado todas nuestras acciones de promoción a la situación actual y vamos a evitar los eventos y acciones presenciales y esa inversión la vamos a utilizar para apostar por los formatos que nos han funcionado muy bien como la campaña "Cuando tienes buen interior", junto a una mayor difusión de los beneficios saludables de la granada Mollar, su potencial gastronómico y una

"La campaña va a ser muy buena por la calidad que ya se ve en el campo"

"El precio de la granada Mollar de Elche suele ser muy regular en toda la campaña"

"Necesitamos que se sepa que, detrás de cada granada, están las manos de muchas familias que se esfuerzan día tras día para que esa fruta llegue a sus mesas"

"Esta pandemia nos ha retado a superarnos en calidad y en atención a nuestros clientes" gran presencia en todos los mercados nacionales y en diferentes países.

Participaremos, como hemos hecho siempre, en Fruit Attraction, porque resulta un escaparate extraordinario para la mejora de las ventas de todas las frutas y hortalizas y en el caso de las granadas Mollares de Elche, con la Denominación de Origen Protegida, se cumplen esas expectativas, con creces.

En cuanto a la atención, estamos cumpliendo todas las medidas de seguridad establecidas y pusimos en marcha la atención telemática para facilitar las inscripciones de los agricultores.

VF. Para cuando todo esto pase, ¿qué sería necesario y que acciones de la administración pedirían?

FO. Que se valore, de una vez por todas, que el campo es esencial y fundamental para nuestras vidas y para el futuro económico de nuestros territorios. Hemos visto que la agricultura ha estado en primera línea en los momentos más duros de la pandemia y que hemos dado la cara para que a nadie le faltaran frutas y verduras.

Y justo cuando empezaba la desescalada y los problemas sociales, también hemos estado al lado de los más necesitados donando alimentos para iniciativas solidarias como las propuestas desde Alicante Gastronómica.

Siempre estamos ahí, pero muchas veces nos sentimos invisibles y lo que de verdad necesitamos es que la administración y la sociedad en general sepan que detrás de cada granada están las manos de muchas familias que se esfuerzan día tras día para que esa fruta llegue a sus mesas, y que esas manos tienen nombres y apellidos.

También necesitaríamos una atención específica ya que han subido todos los elementos que utilizamos, todos los costes de producción y hay muchos de ellos que no podemos repercutir en el precio de las diferentes frutas y hortalizas. Se deberían estudiar y proponer algunos medios para tratar de que los costes de producción no se vean comprometidos.

Tenemos como positivo un aumento importante en el consumo de frutas y hortalizas por sus cualidades saludables y en el caso de la granada Mollar de Elche esas cualidades saludables están estudiadas y experimentadas por las universidades.

Lo que nos sorprende es que aún haya algunos productores reacios a integrarse en el Consejo Regulador de la DO y es que parece ser que esperan sacar beneficio de ello poniéndose al rebufo de las empresas que sí están integradas.

Lo triste es que traten de sacar beneficio evitando los costes de pertenencia a la DO, cuando son precisamente los consumidores los que buscan en el sello de garantía obtener el máximo sabor y las máximas cualidades saludables de nuestras frutas.

Podemos afirmar con orgullo, después de haber transitado con mucho esfuerzo por las campañas anteriores, años en los que resultaba difícil seguir adelante, pero que manifestamos un convencimiento pleno en las bondades de la pertenencia al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Granadas Mollares de Elche, que hemos desarrollado un trabajo perfecto, sin la necesidad de ninguna falsa humildad, ya que en todos los mercados esperan las granadas Mollares de Elche, para sus clientes y consumidores.

SUSI BONET / Directora Comercial de Cambayas, SCV

"Agricultores y comercializadores debemos tener un objetivo único: ofrecer las mejores granadas"

Casi superados ya la mayor parte de los inconvenientes generados por la pandemia y abierto a últimos del verano el canal Horeca, Susi Bonet señala que espera que la presente campaña se desarrolle dentro de la normalidad. Pese al cúmulo de dificultades añadidas, en Cambayas hay un alto nivel de calidad, un buen nivel de calibres y un extraordinario dulzor de nuestras granadas.

Valencia Fruits. ¿Qué podemos comentar de la presente campaña de granadas y en particular para la granada Mollar de Elche?

Susi Bonet. En principio, tenemos que decir que es una campaña dura. La situación global hace que tengamos que esforzarnos más y esmerarnos en todas las áreas para salir adelante. Hay demanda, la pandemia ha influido en la sensación de bienestar y protección de los consumidores, por el consumo de frutas y hortalizas frescas, especialmente fruta, por sus riquezas en vitaminas y antioxidantes. Y en este aspecto, nuestras granadas se consideran privilegiadas precisamente por esa riqueza saludable.

La comercialización de las variedades más tempranas, las Valencianas, va bien, están saliendo a los mercados con una demanda fluida. Pese a las difi-



Susi Bonet señala que por delante tienen una campaña dura por la situación global pero se muestra optimista. / ARCHIVO

cultades añadidas, esperamos obtener mejores resultados que en campañas anteriores. Podemos decir que hay un mercado para cada una de estas variedades tempranas, como pueden ser la que conocemos como Valencianas y las Acco, que son rojas y ácidas. En las variedades tempranas y en nuestra variedad estrella, hay un porcentaje menor de cosecha, que en algunas zonas cae hasta un 20%. Con todo esto, esperamos que, pese a las dificultades añadidas, podamos llevar a los mercados nuestras mejores granadas, para satisfacer esa demanda.

"La comercialización de las variedades más tempranas, las Valencianas, va bien"

En unas semanas iniciaremos la recolección de la granada Mollar, que es la que nos ha permitido llegar a todos los mercados desde hace muchas décadas con total satisfacción para el consumidor, porque las aprecia y demanda. Es una granada que tiene un nivel muy elevado de sabor y dulzor y tiene las semillas, muy pequeñas y blandas, lo que las diferencia de todas las demás variedades del mercado.

VF. ¿Cómo están evolucionando los frutos en el campo?

SB. Los huertos tienen una granada muy sana, con un calibre muy aceptable, con el color que la caracteriza e identifica y, lo más importante, con un color rubí en su interior, en la parte comestible, por lo que pensamos que podremos sacar adelante una campaña satisfactoria, siempre y cuando la climatología acompañe durante la recolección, en el mes de octubre.

(Pasa a la página siguiente)



"Agricultores y..."

(Viene de la página anterior)

Después de que los resultados de las campañas pasadas no hayan sido los esperados, en las dos últimas campañas se han observado subidas de un ocho o un diez por ciento en los precios, razón por la que todos los agricultores tenemos que esforzarnos por obtener de nuestras plantaciones las mejores frutas y así consolidar unos mejores resultados económicos.

En esto estamos todos, en seguir llevando a los mercados las mejores granadas del mundo, que son nuestras granadas Mollares de Elche.

VF. Desde punto de vista comercial, ¿hay preocupación por la oferta de otros países productores?

SB. Así es... Nos preocupa este año la saturación del mercado por la fruta llegada de otros países y cómo podrá afectarnos. De todas formas, las granadas que son nuestra competencia aún no han llegado a los mercados y que las del hemisferio sur ya son frutas viejas. Por lo tanto, nosotros llegamos en un momento en que en los mercados estamos solos. Además, el consumo de granadas va en aumento por las preciadas cualidades que tiene esta fruta. Son factores que juegan a nuestro favor en estos

Luego, hay que recordar que ante el aumento de la competencia de otros países, la DO Granada Mollar de Elche cumple con su principal objetivo, que es la diferenciación clara en los mercados, a favor de nuestras granadas.

VF. ¿Qué otros aspectos de esta campaña podemos destacar?

SB. Las fechas de inicio de recolección siempre han girado alrededor de los primeros días de octubre, pero nosotros hemos optado, desde hace algunas campañas, por retrasar unos días el inicio de la recolección de nuestra granada Mollar, ya que observamos que los niveles de dulzor y calidad aumentan mucho. Es precisamente ese aumento en la calidad de las granadas lo que nos lleva a retrasar unos pocos días el inicio de la recolección de nuestras granadas Mollares de Elche.

Otro tema que me gustaría destacar es el tema del agua. En nuestra comarca siempre sufrimos la falta de agua para riego. Los agricultores nos adaptamos a la disponibilidad, pero está claro que si tuviéramos, lo que entendemos como volumen normal para riego, nuestra cosecha de granadas sería mejor, con más volumen y mejores calibres, manteniendo siempre la máxima calidad tradicional.

Respecto de la mano de obra necesaria para la recolección, no hay problema y por lo general son trabajadores que ya han venido en campañas anteriores y saben cómo tratar esta fruta durante la recolección, manteniendo su extraordinaria calidad.

En cuanto a su difusión entre la población, la DO está ayudando a muchos más consumidores a conocerlas y apreciarlas. Ha sido un verdadero éxito la campaña pasada del corto "Cuando se tiene un buen interior", precisamente en aquellos aspectos que nos permiten estar orgullosos de nuestra cosecha. Para nosotros es fundamental que los consumidores se fijen en el interior, que es lo que más nos diferencia del



Los huertos tienen una granada sana, con un calibre muy aceptable, con el color que la caracteriza y, lo más importante, con un color rubí en su interior. / ARCHIVO



Instalaciones de Cambayas Coop. V. / CAMBAYAS

resto de producciones de otros países. La tradición de nuestros cultivos está arraigada en nuestra historia y los consumidores respetan muchísimo y aprecian las producciones, que además de su carácter alimenticio y saludable, vengan acompañadas por una tradición milenaria de sus agricultores.

En este sentido tenemos que decir que en el yacimiento arqueológico de La Alcudia, donde se encontró nuestra Dama de Elche, se descubrieron restos íberos y entre todos ellos aparecieron granadas Mollares, que se utilizaban en la alimentación v en sus rituales. En la mitología se puede encontrar la referencia de que fue Afrodita quien plantó el primer granado. Pero, tener en nuestra historia más antigua los restos arqueológicos de la Alcudia, para nosotros es garantía suficiente de arraigo de una cosecha milenaria. Nuestros agricultores pueden sentirse muy orgullosos de esta extraordinaria tradición descubierta por los arqueólogos.

Los agricultores se han integrado muy ilusionados inscribiendo sus explotaciones en el censo de productores, por eso cabe esperar que todos los comercios y cooperativas mostremos una confianza plena en la Denominación de Origen ya que de ello dependen la promoción del consumo y la realización de acciones en los mercados más importantes.

Llevamos varias campañas que no sobra producción y esto es así porque el consumo ha aumentado por la prescripción de los especialistas en el tratamiento complementario de muchas "En unas semanas iniciaremos la recolección de la granada Mollar, que es la que nos ha permitido llegar a todos los mercados desde hace muchas décadas con total satisfacción para el consumidor"

"El consumo de granadas a nivel internacional va en aumento por las preciadas cualidades que tiene esta fruta. Son factores que juegan a nuestro favor en estos momentos"

dolencias y también porque quienes descubren nuestras granadas ya no dejan de consumirlas.

Hemos aumentado nuestra presencia en nuestro mercado interior, con una evolución muy positiva en todo el territorio español y otros mercados en Europa, como el alemán, que cada campaña aumenta en su consumo de granadas de calidad, al igual que otros mercados.

VF. ¿Qué nos puede comentar de la Denominación de Origen Granadas Mollares de Elche?

SB. Nuestras granadas están garantizadas en su origen por la DO y por la Unión Europea, que nos protege por ser una cosecha singular y extraordinaria, con un origen concreto con más de dos mil años de historia y unas cualidades excepcionales.

El Consejo Regulador tiene una actividad muy importante manteniendo a casi todo el sector unido. Otra de las tareas importantes es facilitar todos los medios para que se promocione el consumo de nuestras granadas Mollares. Hemos colaborado desde el primer momento de su creación y ahora nuestra partici-

pación es activa y siempre en beneficio de todo el sector productivo. Todos tenemos que formar parte de esta realidad porque en ello va el futuro de nuestra producción y de quienes estamos trabajando por y para las granadas de Elche.

Ahora es el tiempo de que agricultores y comercializadores expresemos un objetivo común, una dirección clara de trabajo: llevar a todos los mercados las mejores granadas del mundo.

Las personas responsables del Consejo Regulador hacen verdaderos milagros para alcanzar medios y desarrollar promociones con las que estamos presentes en casi todos los mercados.

VF. ¿Cómo evolucionan la experimentación y la superficie cultivada de granados?

SB. Cambayas mantiene un proyecto de selección y experimentación sobre los granados y sus variedades apoyado por la Conselleria de Agricultura, que nos permite obtener resultados de hibridación sobre una colección de variedades de las diferentes zonas y países productores. La principal de las variedades

para nosotros es la Mollar. Es la mejor del mundo por sus características de dulzor, el color rubí de los granos y su contenido en vitaminas y antioxidantes.

La superficie de cultivo va en aumento cada año en nuestra zona productora y sabemos que en otras zonas también. Nos consta que la competencia está aumentando mucho las superficies en diferentes países productores —Irán, India, Pakistán, Israel, Egipto, Túnez, Turquía—, pero también somos conscientes de que ha aumentado mucho el consumo y la demanda de granadas de la mejor calidad. Esos países productores tienen un consumo interior importante y solo algunos de ellos llegan a los mercados europeos siendo competencia, razón de más para que nuestra DO realice las campañas necesarias para que cada vez más consumidores conozcan nuestras granadas Mollares de Elche y sus extraordinarias cualidades.

VF. ¿Las ferias agroalimentarias, necesarias para la promoción de las granadas, vuelven a activarse?

SB. Nosotros participamos en Fruit Logistica en Alemania desde hace varios años, también en Fruit Attraction en Madrid, que va aumentando cada edición el número de expositores y el número muy importante de visitantes profesionales, y participamos también en la feria Alimentaria de Barcelona.

En la presente edición de Fruit Attraction, que se realizará de forma presencial, estaremos presentes y se complementará además con la experiencia telemática en la que, al parecer, podremos participar a lo largo de un periodo amplio de tiempo, mediante foros y demás acciones.

El caso es que estemos presentes en esos foros y podamos mantener la promoción de nuestras granadas. Haremos lo que sea necesario y en futuras ediciones seguiremos promocionando el consumo de nuestras excepcionales granadas Mollares de Elche.

Como en campañas anteriores, trataremos de buscar relaciones con mercados de países emergentes a los que ya hemos enviado fruta con muy buena aceptación. Llevamos granadas a China, porque hemos detectado un interés creciente por nuestras granadas y a los Emiratos Árabes, donde se aprecia la excelente calidad de nuestras Granadas.

14 de septiembre de 2021 Valencia Fruits / 21

grocotizaciones

MERCADOS NACIOI

Mercalicante
Información de precios frecuentes de frutas
hortalizas y patatas, referidos a la semana
del 26 de agosto al 3 de septiembre de
2021, ofertados en el Mercado Central de
Abastecimiento de Alicante. (Últimos pre
cios recibidos).

cios recibidos). FRUTAS	Euros/kg
Aceituna	
Aguacate Hass	
Fuerte	2,70
Otras Variedades	2.40
Albaricoque Bulida	1,20
Moniqui	1,30
Almendra	
Avellana	
Breva Colar	
Cereza Burlat	2,00
Otras Variedades	6,2
Picota	2,50
Sumit y Sumburst	1,74
Ciruela Golden Japan y Songo	old 1,05
Otras Familia Black	1,00
Otras Variedades	
Red Beauty	1,00
Reina Claudia	2,00
Santa Rosa	1,10
Coco Otras Variedades	
Dátil Medjoul	
Deglet Nour	
Fresón Ventana	
Camarosa	
Higo Chumbo	2,00
Breva Otras Variedades	
Kiwi Kiwigold	4,00
Pulpa Verde	2,50
Otras Variedades	2,15
Lima Persian	1,80
Mejicana	2,00
Otras Variedades	1,60
Limón Fino o Primafiori	
Verna	1,00
Mandarina Clemenlate	1,9
Clemenvilla	
Fortuna	
Manga Kent	1,bl
Mango Tommy Atkins Manzanas Fuji	1 20
Royal Gala	
Golden	
Otras Variedades	1 60
Granny Smith	
Reineta	
Melocotón Baby Gold, Amari	lo 1.25
Merryl y Elegant Lady	1,25
Fresquilla o Pavía	
Royal Glory	
Andross	
Tirrenia	
Melón Galia	0,60
Piel de Sapo y similares	0,50
Amarillo	0,3!
Naranja Valencia Late	0,70
Lane Late	
Navel	
Navelina	
Otras Variedades	0,80
Nectarina Otras Variedades	1,30
Carne Blanca	
Carne Amarilla	
Nispero Algerie o Argelino	
Nuez	
Papaya o Papayón	
Grupo Solo o Sunrise	
Otras Variedades	4,0
Paraguayo Otras Variadad	1 31
Paraguayo Otras Variedades	1,30
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4	1,25
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta	1,25
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia	1,25 1,25 1,15
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini	1,25 1,25 1,15 1,80
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera	1,25 1,25 1,15 1,80 1,30
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera Otras Variedades	
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera Otras Variedades Piña Golden Sweet	1,25 1,15 1,16 1,80 1,30 1,10
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera Otras Variedades Piña Golden Sweet Africana	1,25 1,15 1,16 1,18 1,18 1,10 1,10 1,00
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera Otras Variedades Piña Golden Sweet Africana Pitahaya Otras Variedades	
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera Otras Variedades Piña Golden Sweet Africana Pitahaya Otras Variedades Plátano Canarias 1ª	
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Otras Variedades Piña Golden Sweet Africana Pitahaya Otras Variedades Plátano Canarias 1ª Canarias Extra	
Paraguayo Otras Variedades Ufo 4 Platereta Pera Conferencia Ercolini Limonera Otras Variedades Piña Golden Sweet Africana Pitahaya Otras Variedades Plátano Canarias 1ª	

IALES
Otras Variedades
Pomelo Amarillo
Rojo
Otras Variedades
Resto de Frutas
Sandía sin Semilla
Con Semilla
Otras Variedades
Sin semilla Negra
Red Globe 1,00 Aledo 1,30
Victoria
HODTALIZAC Euroc/kg
Acelga Hojas Lisas, Verde0,60
Hojas Rizadas, Lyon
Ajo Tierno o Ajete
Ajo Blanco
Apio Verde
Berenjena Morada
Bróculi o Brócoli o Brecol
Calabaza De Verano0,40
Cardo
Cebolleta o Cebolla Tierna
Chirivía1,00
Col
Lombarda o Repollo Rojo0,35
Hojas Lisas0,30
Repollo Hojas Rizadas0,90
Coliflor
Escarola Rizada o Frisée0,50
Espinaca0,80
Judía Otras Variedades7,00
Lechuga Cogollo2,10
Hoja de Roble0,70
1,00
Romana0,45
Otras Variedades
Nabo
Perejil
Pepino Corto o Tipo Español0,65
Pimiento Rojo California
Verde Italiano
Otras Variedades
Puerro
Rábano y Rabanilla
Romolacha Común o Roja
Resto de Hortalizas
Tomate
Liso Rojo Pera
Liso Rojo Rama
Cherry
Muchamiel
Otras Variedades
Liso Rojo Tipo Canario0,87
Zanahoria o Carlota Nantesa0,40
PATATAS Euros/kg
Blanca Otras Variedades (Confecc.) 1,40
Blanca Spunta (Granel)1,00
Blanca Spunta (Confecc.)0,40
Roja Otras Variedades (Confecc.) 0,45
Mayaabayyaa

Mercabarna

Información de los precios dominantes de frutas y hortalizas, del 26 de agosto de 2021, facilitada por el Mercado Central de frutas y hortalizas de Barcelona, Mercabarna (l'Iltimos precios recibidos)

na. (Onlinios precios recibidos).	
FRUTAS	Euros/kg
Albaricoque	1,50
Aguacate	2,50
Almendra	
Pomelo	1,00
Avellana	6,50
Caqui	
Carambolas	
Castañas	
Cerezas	9,00
Cocos	
Membrillo	1,00
Dátiles	6,50
Feijoas	
Higo	
Higos Chumbos	2,40
Frambuesa	
Grosellas	0,80
Kiwis	2,00
Lichis	

Lima	1,7
Limón	0,9
Fresa	
Fresón	
Granada	
Mandarina	
	4.5
Clementina	
Satsuma	
Otras	1,4
Mangos	1,2
Maracuyá	
Melón Galia	
Amarillo	
Piel de Sapo	
Otros	1,5
Moras	16,0
Nashi	0,7
Nectarina	
Blanca	1 7
Amarilla	
Níspero	
Nueces	3,5
Olivas	3,8
Papayas	3,2
Pera	-,
Blanquilla	0 0
Verano	
Invierno	
Temprana	
Piña	0,9
Pitahaya	9,0
Plátanos	
Canario	1 /
Importación	0,/
Manzana	
Bicolor	
Amarilla	0,8
Verde	1,1
Roja	1.2
Otras	
Melocotón	
	0.0
Amarillo	
Rojo Pulpa Blanca	1,1
Rojo Pulpa Amarilla	1,0
Ciruela	0,8
Uva Blanca	
Negra	
Rambután	
Sandía con semilla	0,4
Sin semilla	0,6
Naranja	0,8
Chirimoya	3,0
Otras Frutas	
HORTALIZAS Berenjena Larga	
Redonda	
<u>Ajo Seco</u>	
Tierno	
Apio	0,5
Acelgas	0,4
Batata	
Borraja	
Bróculi	
Brecol	
Calçots	
Calabaza	
Calabacín	
Cardo	
Alcachofa	0,3
AlcachofaCebolla	
Alcachofa Cebolla Seca	0,2
AlcachofaCebolla SecaFigueras	0,2
AlcachofaCebolla SecaFiguerasTierna	0,2 0,5 0,7
AlcachofaCebolla SecaFiguerasTierna	0,2 0,5 0,7
Alcachofa	0,2 0,5 0,7
Alcachofa	0,2 0,5 0,7 0,9
Alcachofa	0,2 0,5 0,7 0,9 0,5
Alcachofa	0,2 0,5 0,7 0,9 0,9
Alcachofa	0,2 0,5 0,7 0,9 0,5 0,9
Alcachofa	0,2 0,5 0,9 0,5 0,9 0,3 0,7
Alcachofa	0,2 0,5 0,9 0,5 0,9 0,3 0,7
Alcachofa	0,2 0,5 0,9 0,5 0,9 0,3 0,7
Alcachofa	

History 4.00
Hinojo
Perejil
Judía Bobi
Perona
Fina
Otras
Nabo0,55
Zanahoria0,50
Patata Blanca0,35
0,50
Roja0,50
Pimiento
1,10
Rojo1,30
Guisante1,80
Puerro
Rábano0,50
Remolacha0,80
Tomate
Maduro1,00
Verde0,70
Chirivía0,90
Otras Hortalizas0,70
OTROS PRODUCTOS Euros/kg
Seta
Girgola3,50
Rovellón-Níscalo12,00
Champiñón1,60
Otras Setas10,00
Maíz0,75
Caña de Azúcar1,75
Menestra0,95
Menestra

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 31 de agosto al 3 de septiembre de 2021, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Bilbao. Información facilitada por MERCASA.

TRU IA3	Euros/kg
Ciruelas	1,00
Higos	3,20
Limones	1,30
Manzana Golden	1,15
Melocotones Duros	1,80
Melón	
Piel de Sapo	0,80
Sandías	
Uva Moscatel	
HORTALIZAS	Euros/kg
Berenjenas	1,50
Cebollas	
Grano de Oro	0,32
Judías Verdes Perona	3,00
Lechugas	
Patatas Calidad	0,29
Pepinos	1,40
Pimientos Verdes	0,75
Tomate Maduro	
Verde	
Zanahoria	

Mercacórdoba

Precios medios de frutas y hortalizas, correspondientes al mercado de la semana del 30 de agosto al 5 de septiembre de 2021. Información facilitada por Mercacórdoba.

FRUTAS	Euros/kg
Aguacates	2,76
Almendras	7,70
Ciruela	
Chirimoya	
Coco	
Dátil	4,75
Fresa	
Higo Fresco	
Kiwi / Zespri	3,00
Lima	
Limón	
Mandarina Clementina	
Fortuna / Nardocott	1,96
Mango	
Manzanas O.V. / Pink Lady	2,59
Golden / Onzal Gold / Venosta	a1,32
Royal Gala / Cardinale	1,12
Fuji / Braeburn / Pink Kiss	
Granny Smith	
Melocotón / Bahy Gool	1 70

Mora	14,08
Naranja Navel	1,26
Valencia Late / Miaknight	0,94
Navel Late / Nanelate / Lanela	
Nectarina	
Nuez	
Papaya	
Paraguayo	1 53
Pera Blanquilla o Agua	1 37
Ercolini / Etrusca	1 35
Conferencia / Decana	1 28
Limonera	
Piña	
Plátano	
Banana	
Sandía	
Uva	1 00
Otros Frutos Secos	11,29
HORTALIZAS Acelga	Euros/kg
Aceiga	0,85
Ajo Seco	2,53
Alcachofa	
Apio	
Boniato / Batata	0,95
Berenjena	1,00
Bróculi / Brecol	
Calabacín	1,12
Calabaza / Marrueco	0,78
Cebolla / Chalota	0,44
Cebolleta	0,77
Champiñón	
Col Repollo	
	0.61
Lombarda	0,80
Lombarda	0,80 1,16
Lombarda	0,80 1,16 2,35
Lombarda	0,80 1,16 2,35 4,38
Lombarda	0,80 1,16 2,35 4,38
Lombarda	0,80 1,16 2,35 4,38 2,28 2,60
Lombarda	0,80 1,16 2,35 4,38 2,28 2,60
Lombarda	0,80 1,16 2,35 4,38 2,28 2,60 2,20 te2,14
Lombarda	0,80 1,16 2,35 4,38 2,28 2,60 2,20 te2,14
Lombarda	0,801,162,354,382,282,602,00 te2,140,581,63
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg	0,801,162,354,382,282,602,20 te2,140,581,63
Lombarda	0,801,162,354,382,282,602,202,140,581,631,241,67
Lombarda	0,801,162,354,382,282,602,202,140,581,631,241,67
Lombarda	0,801,162,354,382,282,602,200,581,631,241,670,751,08
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar)	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar)	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta.	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta.	
Lombarda	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta Tomate O.V. Cherry	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta Tomate O.V. Cherry Daniela Edivia Mananescu Espárrago Verde Espárrago Verde Espárrago Es	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta Tomate O.V. Cherry Daniela Zanahoria Hierbabuena	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta Tomate O.V. Cherry Daniela Zanahoria Hierbabuena	
Lombarda Coliflor / Romanescu Endivia Espárrago Verde Espinaca Judía Verde Fina (Brasileña) Boby / Kora / Striki Perona / Elda / Sabinal / Emerit Lechuga O.V. Cogollo Iceberg Maíz Nabo Pepino Perejil Pimiento Verde Rojo (Asar) Puerro Remolacha Seta Tomate O.V. Cherry Daniela Zanahoria. Hierbabuena	

Melón / Galia / Coca

..0,48

Mercalaspalmas

Precios frecuentes de frutas, hortalizas y patatas, del 6 al 10 de septiembre de 2021, en el Mercado Central de Abastecimiento

de Las Palmas.	
FRUTAS	Euros/kg
Aceituna	2,95
Aguacate Hass	
Fuerte	8,35
Otras Variedades	5,45
Almendra	1,50
Cacahuete	1,65
Cereza Picota	5,70
Chirimoya Otras Variedades	4,45
Ciruela Otras Familia Black, Roja	1,20
Golden Japan y Songold	1,30
Santa Rosa	1,15
Reina Claudia	1,30
Coco Otras Variedades	0,95
Dátil Deglet Nour	2,35
Fresón Otras Variedades	
Granada Otras Variedades	1,83
Guayaba Otras Variedades	1,95
Higo Chumbo	1,14
Verdal	4,42
Seco	3,45
Kiwi Kiwigold	4,95
Pulna Verde	4 45

Espárragos Blancos

Verdes

Espinaca.

Haba

.9,00

.2,20

.0,50

.1,10

Limón Fino o Primafiori	1.20
Otras Variedades	1,18
Verna	1,19
Mandarina Clemenlate Clemenvilla o Nova	
Clemenule	
Ortanique	1,30
Manga Kent	1,70
Mango Tommy Atkins Manzanas Fuji	1,95 1 70
Golden	
Royal Gala	1,75
Granny Smith	1,45
Otras Variedades Melocotón Merryl y Elegant Lady, F	
Melón Piel de Sapo y Similares	1.05
Amarillo	
Galia	
Otras Variedades	
Membrillo Común Naranja Lane Late	2,43 1 30
Navel	1,05
Navel Late	1,30
Valencia Late	1,30
Otras Variedades	
Nectarina Carne Blanca	2 05
Carne Amarilla	1,75
Nuez	4,95
Papaya Grupo Solo y Sunrise	2,31
Papayón (2-3 kg/ud) Paraguayo Otras Variedades	2,01
Pera Conferencia	
Otras Variedades	1,25
Ercolini / Morettini	
Limonera Piña Golden Sweet	
Pina Golden SweetPlátanos Canarias Primera	1 13
Canarias Segunda	0,95
Canarias Extra	1,28
Pomelo Rojo	1,55
Sandía Sin Semilla Con Semilla	0,64
Uva Blanca,	
Otras Variedades	2,35
Negra, Otras Variedades	
Red Globe, Roja Resto de frutas	1,75
ZapoteZapote	
HORTALIZAS E	uros/kg
Acelga de Hojas Rizadas Lyon	1,45
Ajo MoradoAlcachofa Blanca de Tudela	3,62
Apio Verde	
Apionabo	
	2,95
	2,95 1,35
Berros	2,95 1,35 1,45
Berros Boniato o Batata	2,95 1,35 1,45 1,75
Berros	2,95 1,35 1,45 1,75 2,28
Berros	2,95 1,35 1,45 1,75 2,28 0,67
Berros	2,95 1,45 1,75 2,28 0,67 0,55
Berros	2,95 1,45 1,75 2,28 0,67 0,55
Berros	2,95 1,35 1,45 1,75 2,28 0,67 0,56 0,56
Berros	2,951,351,451,752,280,670,550,560,550,610,99
Berros	2,951,351,451,752,280,670,550,550,610,991,451,15
Berros	2,95 1,35 1,45 0,67 0,55 0,56 0,55 0,61 1,15 1,15
Berros	2,951,351,451,752,280,670,550,560,510,991,150,951,150,95
Berros	2,95
Berros	
Berros	2,95
Berros	
Berros	2,95
Berros	
Calabaza de Verano	
Berros Boniato o Batata Bróculi, Brecol o Brócoli Calabacín Blanco Verde Calabaza de Verano De Invierno Cebolla Grano Oro o Valenciana Morada Recas o Similares Cebolletas o Cebolla Tierna Col China o Pekinensis Lombarda o Repollo Rojo Repollo Hojas Rizadas De Bruselas Coliflor Endivia Escarolas Rizada o Frisée Espárrago Verde o Triguero Espárrago Verde o Triguero Espinacas Guindilla Verde Roja Hinojo Judía Verde Boby Verde Otras Variedades Verde Elda Lechuga Otras Variedades Romana Maíz o Millo Pepino Corto o Tipo Español Largo o Tipo Holandés Perejil Pimiento Amarillo, tipo California Otras Variedades Rojo Lamuyo Verde Padrón Puerro Rábano y Rabanilla Remolacha Común o Roja Seta Champiñón	
Berros	
Berros	
Berros Boniato o Batata Bróculi, Brecol o Brócoli Calabacín Blanco Verde Calabaza de Verano De Invierno Cebolla Grano Oro o Valenciana Morada Recas o Similares Cebolletas o Cebolla Tierna Col China o Pekinensis Lombarda o Repollo Rojo Repollo Hojas Rizadas De Bruselas Coliflor Endivia Escarolas Rizada o Frisée Espárrago Verde o Triguero Espárrago Verde o Triguero Espárrago Verde o Triguero Espinacas Guindilla Verde Roja Hinojo Judía Verde Boby Verde Otras Variedades Verde Elda Lechuga Otras Variedades Romana Maíz o Millo Pepino Corto o Tipo Español Largo o Tipo Holandés Perejil Pimiento Amarillo, tipo California Otras Variedades Rojo Lamuyo Verde Padrón Puerro Rábano y Rabanilla Remolacha Común o Roja Seta Champiñón Girgola o Chopo Tomate Cherry Liso Rojo Daniela/Long Life/Roye Liso Rojo Daniela/Long Life/Roye Liso Rojo Daniela/Long Life/Roye Liso Rojo Daniela/Long Life/Roye Liso Rojo Canario	
Berros	
Berros	

Jengibre	2,25
Ñame o Yame	3,45
Yuca o Mandioca o Tapioca	1,55
Hortalizas IV Gama	5,50
Resto Hortalizas	0,80
PATATAS (Granel)	Euros/kg
PATATAS (Granel) Blanca, Otras Variedades	Euros/kg 0,65
PATATAS (Granel) Blanca, Otras Variedades Blanca Spunta	0,65
Blanca, Otras Variedades	0,65 1,04
Blanca, Otras Variedades Blanca Spunta	0,65 1,04 1,15

Mercamadrid

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Madrid. Información facilitada por MERCASA.

macion facilitada poi iviencas	<i>i</i>
FRUTAS	Euros/kg
Ciruelas	1,50-1,90
Higos	3,00
Limones	1,50
Manzana Golden	1,25
Roja	1,15
Melocotones	1,20
Duros	
Melón Piel de Sapo	
Pera Ercolini	1,45
Blanquilla	
Piñas	1,30
	,
Sandías	0,35
Sandías Uva Moscatel	0,35
Sandías	
Sandías	0,35 1,25 Euros/kg 1,05
Sandías	0,35 1,25 Euros/kg 1,05 0,60
Sandías	0,35 1,25 Euros/kg 1,05 0,60 0,25
Sandías	0,35 1,25 Euros/kg 1,05 0,60 0,25 2,50
Sandías	0,35 I,25 Euros/kg 1,05 0,60 0,25 2,50 0,56
Sandías	0,35 Euros/kg 1,05 0,60 0,25 2,50 0,56 0,30
Sandías	
Sandías	
Sandías	0,351,251,050,600,250,560,560,300,950,80

Mercamurcia

Precios correspondientes al mercado de frutas y hortalizas, del 6 de septiembre de 2021. Información facilitada por Mercados Centrales de Abastecimiento de Murcia S.A. FRITAS.

Certifales de Abastecimiento de	iviuicia 5.A.
FRUTAS	Euros/kg
FRUTAS Aguacate Fuerte	2,25
Hass	2,20
Otras Variedades	2,00
Chirimoya Fina de Jete	3,25
Ciruelas Golden Japan y Songok	db
Reina Claudia	
Otras Familia Black	
Otras Variedades	1,00
Coco en Seco (caja 10-14 p)	0,65
Dátil Deglet Nour	
Medjoul	7,00
Otras Variedades	
Fresón Otras Variedades	
Higo Chumbo	
Verdal	2,50
Breva Otras Variedades	
Kiwi Pulpa Verde	1,00
Otras Variedades Nacional	
Lima Mejicana (Ácida) Limón Fino o Primafiori	2,10
Mango Haden Tommy Atkins	
Otras Variedades	1 00
Manzanas Golden	1 15
Starking o similares	1 15
Granny Smith	1.40
Royal Gala	
Otras Variedades	
Melocotón Otras Variedades	1 50
Calanda	
Melón Piel de Sapo (y similares).	0.50
Naranja Navel	0,90
Valencia Late	
Lanelate	0,85
Nectarina Otras Variedades	1,25
Nuez	
Papaya Otras Variedades	
Solo o Sunrise	4,00
Paraguayo Otras Variedades	1,40
Pera Conferencia	1,00
Ercolini / Morettini	1,10
Agua o Blanquilla	
Limonera	
Piña Golden Sweet	1,00
Otras Variedades	
Pitahaya Amarilla	4,00
Plátanos Canarias Extra	
Canarias 1ª	
Canarias 2ª	
Americano o Banana	
Macho Pomelo Rojo	
Sandía Sin Semilla	
Uva Sin Semilla Blanca	
Ova Siii Sciiiiia Diarica	1,20

Red Globe.

.. 1,10

Sin Semilla Negraltalia	1,15
HORTALIZAS E Acelga Hojas Lisas, Verde	uros/kg
Acelga Hojas Lisas, Verde	0,55
Ajo Blanco Morado	
Otras Variedades	2 20
Tiero o Ajete	
Alcachofa Blanca de Tudela	2 80
Apio Verde	
Berenjena Morada	
Otras Variedades	
Boniato o Batata	0,80
Bróculi/Brecol	1,90
Calabacín Verde	0,70
Calabaza De Verano	0,55
Otras Variedades	
Cardo Cebolla Grano de Oro o Valenciana	a0,40
Babosa	0,35
Morada	0,55
Blanca Dulce de Ebro	0,95
Francesa o Echalote	0,80
Cebolleta o Cebolla Tierna	0,85
Chirivia	0,95
Col Repollo Hojas Rizadas	
Lombarda o Repollo Rojo	
Coliflor	1,40
Endivia	
Escarola Rizada o Frisée	1,10
Lisa	
Espárrago Verde o Triguero	3,00
Espinaca	1.00
Judía Verde Fina	2.40
Boby	
Perona	
Lechuga Romana	0.4
Iceberg	
Cogollo	0.75
Hoja de Roble	1 40
Lollo Rosso	1 40
Otras Variedades	0.25
Nabo	
Pepino Corto o Español	1 10
Perejil	0.80
Pimiento Verde Italiano	0.95
Rojo Lamuyo	
Verde Padrón	
Puerro	0.75
Rábano y Rabanilla	
Remolacha Común o Roja	0.55
Seta Champiñón	1 90
Girgola o Chopo	
Tomate Liso Rojo Daniela/Royesta	0.75
Liso Rojo Rama	
Rojo Pera	
Cherry	
Verde Rambo	
Liso Rojo Canario Verde Mazarrón	0,75
Kumato	
Muchamiel	
Otras Variedades	0,90
Zanahoria o Carlota en Rama	
Carlota Nantesa	
Jengibre	
Ñame o Yame	
Ocra o Quimbombó	3,40
Tamarillo Otras Variedades	4,50
Yuca o Mandioca o Tapioca	
	3.40
Hortalizas IV Gama	
Hortalizas IV Gama	uros/kg
Hortalizas IV Gama PATATAS E Nuevas	uros/kg 0,45
Hortalizas IV Gama PATATAS E Nuevas Blanca Agria	uros/kg 0,45
Hortalizas IV Gama PATATAS E Nuevas Blanca Agria Rojas Otras Variedades (Granel)	uros/kg 0,45 0,40
PATATAS E Nuevas	uros/kg 0,45 0,40 0,45 malla Ra
PATATAS E Nuevas	uros/kg 0,45 0,45 0,45 malla Ra g. Envase
PATATAS E Nuevas	uros/kg 0,45 0,45 0,45 malla Ra g. Envase
PATATAS E Nuevas	uros/kg 0,45 0,45 0,45 malla Ra- g. Envase

Mercasevilla

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Sevilla. Información facilitada por MERCASA.

macion lacintada por MENC	137 1.
FRUTAS	Euros/kg
Cerezas	10,00
Ciruelas	1,35-1,15
Higos	1,50-1,55
Limones	1,10-0,60
Manzana	
Golden	1,20
	1,20
Melocotones	1,30
Duros	2,40
Melón	
Piel de Sapo	0,45-0,47
Pera Ercolini	1,30
Blanquilla	
Piñas	
Sandías	0,50-0,40
Uva Moscatel	1,70

HORTALIZAS	Euros/kg
Berenjenas	0,60-0,80
Calabacines	
Cebollas	
Grano de Oro	0,32-0,31
Judías	
Verdes Perona	1,70
Lechugas	
Patatas Calidad	0,60-0,58
Pepino	0,85
Pimientos Verdes	
Tomates	
Verdes	
Maduros	1,00-0,80
Zanahorias	
Mercatenerife	

Información de precios moda de frutas, hortalizas y patatas, del 6 al 12 de septiembre de 2021, facilitada por el mercado central de frutas y hortalizas de Tenerife.

de 2021, facilitada por el mercado centra	1l
de frutas y hortalizas de Tenerife. FRUTAS Euros/kg	1
Aguacates Hass (local)8,00	0
Fuerte (local)	0
Albaricoque (no local)2,20	0
Brevas (local)	0
Ciruelas Moradas (no local)1,30	0
Cocos (no local)0,85	5
Chirimoyas (no local)4,50	0
Fresones (local)	0
(no local)3,2	5
Granadas (local)	<u>_</u>
(no local)	5
Higo Negro (local)	
Negro (no local) 6,2 Blanco (local) 3,0	2
Limón Común (local)	<u> </u>
Común (no local)	
Primofiori (no local)1.10	0
Mandarinas Otras (no local)2,4	0
Manzanas	
Golden (no local)1,10	Ō
Otras (no local)2,70	
Otras (local)2,0	0
Red Chief (no local)1,4	5
Reineta (local)	
Royal Gala (no local)1,70	Ŋ
Fuji (no local)	<u>)</u>
Melocotones	_
Rojos (no local)	
Amarillos (no local)2,40	J
Melones Piel de Sapo (local)0,70	_
Piel de Sapo (no local)0,75	5
Galia (local)	7
Membrillo (no local)	<u>-</u>
Naranja	_
Zumo Pequeña (local)	_ 0
Extra Grande (local)1,10	
Valencia Late (no local)	0
Nectarinas (no local)	0
Paraguayos (no local)2,2	5
Peras Otras (local)	
Otras (no local)1,30	0
Conference (no local)1,60	0
Limoneras (no local)1,20	0
Devoe (no local)	
Lima (local)2,20	
(no local)2,7	5
Piña Tropical (local)2,50	
Tropical Dulce (local)	J
Plátanos Extra (local)1,1	_
Primera (local)	
Segunda (local)	
Topochos Otros (local)2,7	5
Pomelos (no local)	<u>-</u>
Sandías (local)0,4	0
Sin Pepitas (no local)0,5	5
Sin Pepita (local)0,6	
Uvas Otras Blanca (local)2,00	0
Otras Blanca (no local)1,50	
Tempranilla (no local)1,00	
Red Globe (no local)2,00	0
Papaya Hawaiana (local)2,00	0
Cubana (local)2,00)
Híbrida (local)	
Otras (local)	
Guayabos (local)	J
Mangos (local)	7
(no local)	
Duraznos	_
Pequeños (local)1,00	<u>_</u>
Grandes (local)	<u>-</u>
Frambuesas (no local)	0
Higos Picos (local)	ō
Parchita (local)2,00	0
Litchis (local)6,50	0
Moras (no local)8,0	
Pitaya Roja (local)3,20	0
Carambola (local)4,0)

Arándanos (no loca	al)6,00 Euros/kg
Acelgas (local)	0,90
Ajos (no local)	2,80
Albahaca (local)	7,50 1,50
(no local)	1,20
Berenjenas Morada	as (local)1,40
(no local)	
Calabacines (local)	0,60
Redondos (local)0,80
Cohollac	
	l) 1,80
Blancas (no local)	ıl)0,75 0,90
Moradas (local)	1,20
Moradas (no loc	al)1,00
Cebollino (local)	2,80 al)0,70
Repollo (no loca	l)0,76
Lombarda (local)
	ocal)1,80
	2,60 2,20
Champiñón (no loc	cal)2,20
Endivias (no local)	2,90
Escarolas (local)	0,70
Espinacas (local)	os (no local)
Habas Verdes (loca	l)2,20
Habichuelas	/la aal\
	(local)
Coco Planas (loc	cal)2,50
Lechugas	
Batavia (local)	3,00 adas (local)1,80
Iceberg (local)	2,00
Iceberg (no loca	l) 1,80
Cogollos de Tud	ela (local)6,00
	ela (no local) 1,80 ocal)1,80
Lollo Rosso (loca	al) 1,65
Nabos (local)	2,00
Colinabos (local)	2,00
Pepinos (local)	1,10
	2,60
D: : .	
Verdes (local)	1,1(
Roios (local)	1,30 1,20
Rojo (no local)	1,30
Padrón (local)	2,20
)2,80 1,60
	1,80
(no local)	
Rabanillas (local)	1,00
Remolacha (no loc	2,00 al)0,80
Romero (local)	15,00
Rúcula (no local)	4,80
Tomatoc	4,75
	1,30
Pera (no local)	1,20
	1,30
Ensalada (Incal)	1,30 2,00
Ensalada (no loc	cal)1,80
Cherry (local)	2,80
Cherry (no local))2,80 7,50
Segunda (no loc	ral)0,65
Segunda (local)	0,80
Primera (local)	1,50 l)1,90
Batatas Otras (loca	l)1,30
Blancas (local)	1.20
	cal)
Pimientas Otras (lo	cal)1,20 cal)3,50
Palmeras Secas	(local)25,00
Palmera (local) .	6,00 1,80
D	1.80
Betrrada (local)	1 00
Beterrada (local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (lo	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (lo (no local) Ñames (local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (local) Ñames (local) Jengibre (no local) Pantanas (local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (local) Ñames (local) Jengibre (no local) Pantanas (local) Hinojo (no local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (local) Ñames (local) Jengibre (no local) Pantanas (local) (local) (local)	
Beterrada (local) Cilantro (local) Chayote (local) Piña Millo Dulce (local) Ñames (local) Jengibre (no local) Pantanas (local) Hinojo (no local) (local) Piña de Millo (loca	

Comunidad Valenciana

Precios agrarios concertados durante la semana 36-2021, del 31 de agosto al 6 de septiembre de 2021, facilitado por la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.

CÍTRICOS	Euros/Kg	Zona
(Kg/árbol, cotización más frecuente)		
SATSUMAS		
Clausellina / Okitsu	0,24	Alicante
Clausellina / Okitsu	0,18-0,25	Valencia
Clausellina / Okitsu	0,21-0,25	L. Valencia
Satsuma Iwasaki	0,21-0,29	Valencia
Satsuma Iwasaki	0,23-0,28	L. Valencia
CLEMENTINAS		
Clemenrubí	0,49	Alicante
Clemenrubí	0,38-0,59	Valencia
Clemenrubí	0,42-0,68	L. Valencia
Clemenules	0,28-0,33	Alicante
Clemenules	0,31-0,33	Castellón
Clemenules	0,25-0,33	Valencia
Clemenules	0,25-0,34	L. Valencia
Marisol	0,31-0,33	Alicante
Marisol	0,31-0,33	Castellón
Marisol	0,28-0,34	Valencia
Marisol	0,25-0,34	L. Valencia
Orogrande	0,28-0,33	Alicante
Orogrande	0,25-0,34	L. Valencia
Oronules	0,62	Castellón
Oronules	0,38-0,59	Valencia
Oronules	0,47-0,59	L. Valencia
Arrufatina	0,35-0,39	Alicante
Arrufatina	0,28-0,35	Valencia
Arrufatina	0,32-0,38	L. Valencia
OTRAS MANDARINAS		

Clemenvilla	0,31-0,33	Alicante
Clemenvilla	0,28-0,30	L. Valencia
NARANJAS		
Navelina	0,21-0,24	Alicante
Navelina	0,17-0,25	Valencia
Navelina	0,17-0,23	L. Valencia
LIMÓN		
Verna Tardío	0,30-0,40	Alicante
FRUTAS	Euros/Kg	Zona
(Kg/entrada/almacén, cotiz	ación más frecuen	te)
Caqui Rojo Brillante	0,32-0,33	Valencia
Higo Negro	0,70-0,80	Alicante
Manzana Gala	1,14	Alicante
Golden	1,27	Alicante
Uva de Mesa D. María	0,60-0,65	Alicante
Red Globe	0,55-0,60	Alicante
Moscatel Romano	0,60	Alicante
Ideal	0,55-0,60	Alicante
HORTALIZAS	Euros/Kg	Zona
(Kg/entrada/almacén, cotiz	ación más frecuen	te)
Acelga	0,45-0,50	Alicante
Ajo Puerro	0,55-0,60	Alicante
Apio Verde	0,32-0,35	Alicante
Berenjena Rallada	0,40-0,44	Alicante
Rallada	0,43-0,60	Castellón
Rallada	0,44-0,53	Valencia
Negra	0,40-0,45	Valencia
Boniato Rojo	0,49-0,58	Alicante
Calabacín	0,31-0,52	Alicante

	0,30-0,35	Castellón
Blanco	0,85-1,19	Castellón
Calabaza		
Tipo Cacahuete	0,23-0,34	Alicante
Redonda	0,85	Castellón
Cebolla Grano	0,25-0,30	Castellón
Col Repollo Hoja Lisa	0,19-0,22	Alicante
Repollo Hoja Rizada	0,33-0,37	Castellón
Habichuela Blanca	4,00-5,10	Castellón
Roja	1,70-2,50	Castellón
Judía Perona	0,85-2,50	Castellón
Lechuga Maravilla	0,43-0,56	Castellón
Romana	0,20-0,35	Castellón
Trocadero	0,66	Castellón
Melón Piel de Sapo	0,40-0,68	Castellón
Patata Blanca	0,30-0,47	Alicante
Pepino Blanco	0,68-0,92	Alicante
	1,06-1,19	Castellón
Pimiento		
California Amarillo	0,62	Alicante
California Rojo	0,453	Alicante
California Verde	0,46	Alicante
Lamuyo Rojo	0,18-0,86	Alicante
Lamuyo Rojo	0,90-1,00	Castellón
Lamuyo Verde	0,35-0,58	Alicante
Dulce Italiano	0,30-0,52	Alicante
Dulce Italiano	0,43-0,60	Castellón
Dulce Italiano	0,44-0,62	Valencia
Industria	0,08-0,15	Alicante

Sandía Sin Semillas	0,17-0,28	Castellón
Tomate Acostillado	0,73-1,30	Alicante
Valenciano	1,28-1,45	Castellón
Redondo Liso	0,51-0,80	Castellón
Pera	0,23-0,43	Alicante
Pera	0,51-0,80	Castellón
Daniela	0,30-0,43	Alicante
Muchamiel	0,86-1,29	Alicante
Zanahoria	0,16-0,17	Alicante
FRUTOS SECOS	Euros/Kg	Zona
(Entrada descascaradora. Kilo	o grano s/rendim	iento. Cotiza-
ción más frecuente)		
ALMENDRAS		
Comuna	3,96-4,06	Alicante
Comuna	4,10	Castellón
Largueta	5,26-5,36	Alicante
Marcona	6,76-6,86	Alicante
Marcona	6,80	Castellón
Planeta	4,01-4,11	Alicante
INDUSTRIALES	Euros/Kg	Zona
(Entrada almacén. Cotización	n más frecuente)	
ACEITE Oliva Lampante >2°	2,90-2,95	Castellón
Oliva Vírgen 0,8°-2°	3,20-3,25	Castellón
Oliva Vírgen Extra	3,35-3,45	Castellón
Garrafa Entera	1,00	Castellón
Miel		
De Flor de Naranjo	4,00-4,30	Castellón
De Milflores	3,20-3,50	Castellón
De Romero	3,90-4,20	Castellón

PATATAS	Euros/kg
Patatas	
Otras Blancas (no local)	0,85
Otras Blancas (local)	0,90
Up to Date (local)	1,00
King Edward (local)	1,00
King Edward (no local)	0,92
Cara (local)	0,55
Bonita (local)	2,80
Rosada (local)	
Negra (local)	4,50
Spunta (local)	0,50
Negra Oro (local)	4,50
Slaney (local)	
Red-Cara / Druid (local)	0,55
Red-Cara / Druid (no local)	0,85
Galáctica (local)	0,70
Rooster (local)	

Mercavalència

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 30 de agosto al 3 de septiembre de 2021, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Valencia. Información facilitada por MERCASA.

	Euros/kg
Cerezas	10,00
Ciruelas	0,75
Higos	2,00
Limones	
Manzana	
Golden	0,75
Roja	0,60
Melocotones	
Duros	
Melón Piel de Sapo	0,65-0,70
Pera Ercolini	1,00
Blanquilla	1,00
Piñas	1,10
Sandías	0,30-0,40
Uva Moscatel	1,40-1,00
HORTALIZAS	F
HUKIALIZAS	Euros/kg
Berenjenas	0,70
Berenjenas	0,70 0,60
Berenjenas	0,70 0,60
Berenjenas	0,70 0,60
Berenjenas	0,70
Berenjenas	

Mercovasa

Precios de frutas y hortalizas, de la semana del 10 de septiembre de 2021, facilitados por el Mercado Costa de Valencia. (Últimos

precios recibidos).	
FRUTAS	Euros/kg
Aguacate (ud.)	1,30
Coco	0,85
Kiwi	1,15
Limón	0,90
Manzana	
Royal Gala	0,85
Golden	0,75
Melón	

Galia	U 01
Membrillo	
Pera	
Conferencia	0.6
Piña	.0.91
Plátano de Canarias	0.90
Рарауа	
Uva Blanca	1.40
Roseti	1 30
VERDURAS Y HORTALIZAS	Euros/kg
Boniato Rojo	0,90
Boniato	0,75
Calabacín	
Calabaza	0,55
Guindilla	
Jengibre	
Judía	1,30
Espárrago	0,80
Patata	0,45
Nueva	0,65
Pimiento	
Verde Italiano	0,85
Padrón	2,15
Remolacha	0,47
Tomate	
Daniela	0,80
Pera	
MM Raf	1,45
OTROS	Euros/kg
Almendra	14,00
Dátil Seco	
Nuez California	

Generalitat Catalunya

Evolución semanal de precios medios ponderados, sectoriales de referencia de frutas y hortalizas de la semana 35, del 30 de agosto al 5 de septiembre de 2021, respectivamente, ofrecidos por el Observatorio Agroalimen-

te, offections por el observatorio	
tario de Precios. Gabinete Técnic	
HORTALIZAS	Euros/Kg
Tarragona	
Acelga	0,47
Calabacín	0,35
Cebolla	0,11
Berenjena	0,52
Lechuga	
Romana	0,15
Judía Plana	1,02
El Llobregat	
Apio	0,45
Cebolla Tierna	0,60
Calabacín	0,40
Pepino	0,50
Lechuga Romana	0,40
Judía Tierna Perona	2,50
Nabo	0,70
Zanahoria	0,50
Puerro	1,05
Tomate Híbrido	1,40
El Maresme	
El Maresme Ajo Tierno (manojo)	0,65
Calabacín	0,35
Cebolla Tierna (manojo)	0,60
Pepino	0,45
Lechuga	
Romana (unidad)	0,40
Hoja Rizada (unidad)	0,45
Perejíl (manojo)	0,30
Judía Tierna Perona	

Zanahoria (manojo).

...0,55

Puerro0,90
Rábano0,40
Tomate Híbrido0,65
(Las semanas corresponden a los días que
se fijan los precios, independientemente de
su vigencia)
Lauda da Albando
Lonja de Albacete
Información de los precios indicativos de los
cereales en origen, del día 9 de septiembre
de 2021. Información de EFEAGRO.
CEREALES Furos/Tm

de 2021. Illioithación de EFEA	IGNU.
CEREALES	Euros/Tm
ALFALFA	
Alfalfa Rama campo 1ª	159,00
Rama campo 2 ^a	120,00
AVENA	
Avena Blanca	181,00
Rubia	188,00
CERADA ΝΑCΙΟΝΑΙ	
Cebada Pienso –62 kg/hl	210,00
Pienso +62 kg/hl	215,00
CENTENO	
Centeno	205,00
MAIZ NACIONAL Maíz sobre Secadero	252,00
TRIGO NACIONAL	
Trigo	
Duro Proté=13%	445,00
Duro Proté=12%	440,00
Extensible Chamorro	236,00
Forrajero	232,00
Gran Fuerza w 300	265,00
Media Fuerza w –300	254,00
Panificable	237,00
Triticales	219,00
LEGUMINOSAS	
Veza Grano	241,00
Yero Grano	241,00

Lonja de Barcelona

Precios de los cereales, frutos secos y las legumbres, en la Lonja de Barcelona del día 7 de septiembre 2021. Información facilitada por EFEAGRO.

CEREALES	Euros/Tm
ALFALFA	
Harina de Alfalfa	182,00
CEBADA	
Nacional P.E. (62-64)	242,00
CENTENO	
Centeno	238,00
COLZA	
Importación 34/36%	302,00
GARROFA	
Harina	
Troceada	135,00
REMOLACHA	
Pulpa de Remolacha	270,00
GIRASOL	
Importación 34%	322,00
Semillas de Girasol	500,00
Torta de Girasol	320,00
Importación 28/3	200,00
MAÍZ	
DDGs de Maíz Importación	282,00
Importación	268,00
Importación CE	277,00
MIJO	
Importación	
SOJA	
Harina	

Soja Import. 47%	397,00
Harina	
Soja Nacional 47%	397,00
Aceite	
Crudo de Soja	1.213,00
Salvados de Soja	
SORGO	
Importación	S/C
TRIGO NACIONAL	
Salvado de Trigos Finos	210,00
Forrajero	254,00
Panificable, mín. 11	263,00
Triticales	S/C
FRUTOS SECOS	Euros/Tm
ALMENDRAS	
Común 14 mm	4.450,00
Largueta 12/13 mm	
Largueta 13/14 mm	
Marcona 14/16 mm	
Marcona 16 mm	12.200,00
AVELLANA	
Negreta en grano	6.650,00
PIÑÓN	
Castilla	
Cataluña	
LEGUMBRES	Euros/Tm
GUISANTE	
Forrajero	304,00
Forrajero Importación	S/C
ACEITE	
Palmiste Importación	213,00
Crudo de Palma	1.127,00
Lonia de Rinet	far

Lonja de Binetar

Información de precios orientativos de los cereales, acordados como más representativos, referidos al 8 de septiembre de 2021. Sobre camión con destino fábrica, posición Binefar. CEREALES

Euros/Tm
274,00
234,00
250,00
260,00
Euros/Tm
133,00-138,00
124,00-129,00
100,00-105,00
, salida fábrica de

Lonja de Córdoba Precios de la Mesa de Cereales de la Lonja

de Contratación de productos agrarios, del 9 de septiembre de 2021. Precios orientativos

origen Córdoba, agricultor.	
CEREALES	Euros/Tm
TRIGO DURO	
Grupo 1	504,00
Grupo 2	501,00
Grupo 3	498,00
Grupo 4	495,00
TRIGO BLANDO	
Grupo 1	S/O
Grupo 2	S/O
Grupo 3	252,00
Grupo 4	250,00
Grupo 5	250,00
OTROS PRODUCTOS	
Tricale	S/O

Cahada S/O
CebadaS/O
Avena225,00
Maíz254,00
Sorgo239,00
HabasS/O
ColzaS/C
GuisantesS/O
Girasol Alto Oleico530,00
Girasol520,00
Próxima sesión 16 de septiembre de 2021.
Mesa de almendras de la Lonja de Contrata-
ción de Productos Agrarios de Córdoba. Co-
tización para partidas de grano de almendra
en cáscara, situado sobre el almacén parti-
dor. Acta de la sesión del 9 de septiembre
2021. Precios orientativos agricultor en
destino.
ALMENDRAS Euros/Kg
Polona F 40

ALMENDRAS	Euros/Kg
Belona	5,40
Soleta	4,25
Floración Tardía	
Monovarietal	4,25
Guara	4,30
Antoñeta	
Constantí	5,50
Comuna	
Tradicional (máx. 0,2)	4,10
Ecológica	8,65
Próxima sesión el 16 de sep	tiembre de
2021.	

Lonja de León

Información de precios agrarios orientativos, en almacén, del día 1 de semptiembre de 2021, fijado en la Lonja Agropecuaria de León.

CEREALES	Euros/Tn
Trigo Pienso Cebada	226,0
Cebada	214,0
Triticale Centeno	217,0
Avena	196,0
Maíz	258,0
FORRAJES	Euros/Tn
Alfafa Paquete Rama	156,0
Alfafa Paquete Deshidratado.	245,0
Paja 1ª (Cebada)	23,0
Paja 1ª (Cebada) Veza Forraje	130,0
	130,0
Veza Forraje	130,0
Veza Forraje Forraje	130,0 100,0 Euros/Ko

Lonja de Reus

Información precios medios de los frutos secos, referida al día 6 de septiembre de 2021, en la Lonja de Reus (Tarragona). Información facilitada por EFEAGRO. (Últimos precios recibidos).

8,40
3,00
3,75
4,80
3,65
6,55
3,65
0,90
0,85
1,75

Andalucía

Resumen informativo de la situación del estado de los cultivos, por grupos y provincias, facilitada por el Servicio de Estudios y Estadísticas de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Datos del 30 de agosto al 5 de septiembre de 2021.

■ <u>De invierno</u>: Almería: Una vez concluidas las labores de cosecha y empacado, determinadas superficies se han ido preparando para la siembra, otras quedaban los rastrojos en pie para el aprovechamiento del ganado. Córdoba: En los rastrojos de cereales de invierno se están terminando las labores de retirada de paja y de alzado del terreno. Se dan cotizaciones al alza, especialmente del **trigo duro**. Durante el mes de agosto se ha recolectado la **quinoa** con rendimientos por hectárea en secano un 15% inferiores a la media debido a la escasez de precipitaciones. *Huelva*: Los rendimientos medios de **trigo blando** de la zona de *Escacena* del campo se situaron en los 3.300-3.600 Kg/Ha. En el **trigo duro** se disponen de unos datos de rendimiento inferiores (sobre 3.000-3.400 Kg/ha). La variedad **Don Ricardo** ha sido de las más empleadas en la zona cerealista del Condado Campiña. Jaén: Los trigos duros han tenido unas producciones de unos 3.000-3.500 kg/ha en la comarca de *Sierra Morena* y *La Loma*. La vitrosidad ha estado por encima de 80%. El peso específico es de un 75-80%. La proteína ha oscilado entre el 12-14%. La campaña ha sido media , faltó agua en primavera para rematar. *Sevilla*: Se realiza el alzado y labores gruesas de suelo en las parcelas de los **cereales de invierno**. **De primavera:** *Cádiz*: En la comarca de *la Sierra* los rendimientos del **girasol** han sido bajos, oscilando entre 1.000-1.200 kg/ha. Las cotizaciones se han mantenido altas y las calidades han sido medias. Se han sembrado una gran cantidad de parcelas de alto oleico en la zona. Córdoba: El maíz se encuentra en fase de recolección. Se están obteniendo rendimientos por hectárea bajos, ya que las mazorcas no se han terminado de llenar y pesan menos. A esta bajada de rendimiento hay que unir el descenso progresivo de superficie sembrada en la provincia tal y como se observa en el cuadro siguiente, debido a la escasa rentabilidad del cultivo agravado esta campaña por la incertidumbre de la disponibilidad para el agua de riego en un cultivo con altas necesidades hídricas. Granada: En unos días comienza la recolección mayoritaria de la cosecha del **maíz grano** en la provincia. Hay alguna parcela en la comarca de *La Vega* que se ha recolectado. Se alternan fincas con un **maíz** muy espeso y mazorcas de buen tamaño con otras más claritas que no han terminado de granar convenientemente. *Jaén*: Ha comenzado la campaña de recolección del **maíz** a finales del mes de agosto. Los rendimientos no están siendo altos debido a la escasez de agua y falta de riegos en campaña. En otras campañas los riegos que se daban cada 8 días se han espaciado a 11-12 días. *Sevilla*: En el cultivo del **arroz** predomina el estadio fenológico de formación del grano, más avanzado en la margen izquierda del Guadalquivir donde se ven muchas parcelas en grano pastoso e incluso iniciando el endurecimiento del grano y dorando la espiga. En la margen derecha todavía se ven parcelas en floración. Se realizan labores de eliminación de malas hierbas y se aplican tratamientos fungicidas. Se produce la maduración y recolección en las parcelas de maíz grano.

CULTIVOS HORTÍCOLAS

■ Protegidos: Almería: En los invernaderos de la zona de Níjar, continúan plantándose las parcelas en invernadero, estimándose que alrededor de un 80 % de la superficie ya está plantada Con respecto a la campaña anterior, se puede decir que sigue la tendencia de disminución de superficies de cultivos que requieren una mayor mano de obra, especialmente, el tomate Cherry, que está siendo sustituido por **pimiento**, **pepino** y **calabacín**. A consecuencia de las altas temperaturas del mes de agosto, los invernaderos de **tomates** han tenido que estar encalados, lo que ha causado un crecimiento excesivo de las plantas y poco cuaje de frutos. Se están recolectando tomates de los tipos Pera y Cherrys. En los invernaderos de pimientos, se están dando los mismos problemas que en tomate por el encalado de invernaderos. Las nuevas plantaciones de berenjenas se van desarrollando bien. En los invernaderos del *Poniente*, las plantaciones de pimiento California casi han terminado y las más tempranos, plantadas en mayo, comenzarán pronto la recolección. En el resto, continúan las labores de entutorado y suelta de organismos de control biológico. Se siguen plantando pimientos Lamuyos. Los Italianos son los últimos en plantarse. Se han aplicado abonados complejos ternarios del tipo 13-40-13, enraizantes, aminoácidos y micronutrientes. La densidad de plantación es de unas 20.000 plantas/ha. En los invernaderos de tomates se están realizando trasplantes y entutorándose las más tempranas. Continúan los trasplantes de berenjenas, habiendo plantaciones en todas las fases de cultivo, incluso recolectando los primeros frutos en las plantaciones más precoces, tanto de larga negra como rayada. Siguen los trasplantes de pepinos del tipo **Almería** u **holandés**. Predominan las labores de entutorado de las jóvenes plantas que no han alcanzado aún el emparrillado. Se siguen recolectando **pepinos** de los tipos **Francés** y **Español** y algo de **Almería**. Prosiguen los trasplantes de **calabacines** en los invernaderos. Las plantaciones más tempranas comienzan a recolectarse. Se siguen recolectando **judías verdes**, tanto **planas** como **redondas**. Se realizan algunas plantaciones nuevas y se entutoran las recientes. En los semilleros se observa una gran actividad: se producen partidas de tomates, calabacines, berenjenas, pepinos y pimientos. Todavía quedan muchos invernaderos por realizar los trasplantes. *Granada*: En las comarcas de *Guadix, Baza* y *Huéscar* encontramos invernaderos con mallas que tienen tomates de pera tipo "Caniles" en recolección. En la comarca de Alhama también se están recolectando tomates de pera y tomates Cherry, sueltos, ramas o Cherry pera, entre otros. En la zona de Motril, los tomates Cherrys siguen produciendo con buenas cotizaciones. Las altas temperaturas de semanas atrás han influido en la floración y se verán afectados los rendimientos a lo largo de la campaña. En la zona de *Motril* se está sacando pimiento Lamuyo rojo y verde, con más producción y precio para los primeros. Se cosechan pimientos italianos verde y rojo. Se están comenzando a cortar pepinos tipo Almería. Están comenzando a producir los primeros invernaderos de **judías verdes** del tipo redondo plantados en el verano. Hay invernaderos con berenjenas del tipo negra que están produciendo. Huelva: En las parcelas de fresa se realizan labores de subsolado, gradeado y alomado, para realizar la plantación a partir de finales de septiembre-octubre. Las estructuras metálicas están desmontadas. Se ha labrado y aplicado abonado de fondo con complejos ternarios del tipo 15-15-15 y 400 kg/ha. Se espera que la superficie de **fresa** sea similar a la campaña pasada. Los plásticos se encuentran ya recogidos y en pocos días se comenzarán a desinfectar los lomos. Se espera que en la primera semana de octubre se generalice la plantación con variedades extratempranas y entre ellas algunas tales como la **Rábida, Fortuna** y **Rociera** especialmente, como las variedades más utilizadas en la campa pasada en nuestra provincia. Hay invernaderos de frambuesas en crecimiento y se recolectan aquellas variedades remontantes que se plantaron en mayo (Lucía). Esta variedad se ha colocado a razón de unas 5.200 plantas por hectárea de densidad. La producción actual se situa en torno a los 25 gramos/Planta. Se le aplican abonados a base de Nitrato Amónico, Nitrato Potásico, Magnesio y Calcio. Los plásticos están abiertos y con "mallas de sombreo" para proteger al cultivo del sol. En el mes de agosto, en las plantaciones de **arándanos** los invernaderos se encuentran con las ventanas abiertas. Las hectáreas en producción aumentan en la última campaña. Variedades que encontramos en la zona de *Moguer* son entre otras: **Emeral, Windson** y New Hannover siendo esta última, la más moderna y nueva de todas. *Málaga*: Se están realizando trabajos en los invernaderos, colocando nuevos plásticos, limpiando, recogiendo restos de cosecha, arreglando, preparando para las siembras de septiembre. Hay una gran incertidumbre en cuanto a la dotación hídrica del pantano de *La Viñuela* porque se encuentra en niveles muy bajos. ■ <u>Al aire libre:</u> *Almería*: en la comarca de *Los Vélez*, continúa la recolección de **lechugas** romanas, mini romanas y algunas parcelas de hoja de roble. Los rendimientos están siendo satisfactorios y se están produciendo pocas pérdidas de plantas. Las cotizaciones tienden al alza estos últimos días. En los Vélez, continúa el desarrollo de las últimas plantaciones de brócolis encontrándose en la fase BBBCH 41-49 (Desarrollo de las partes vegetales cosechables). Se encuentran en crecimiento otras parcelas y en recolección las más tempranas. En la comarca del **Bajo Al**manzora comenzaron las plantaciones de alcachofas de la variedad Blanca de Tudela a mediados de agosto. Se les aplicó materia orgánica así como abonado de fondo, enraizantes y aminoácidos. También en la comarca del *Bajo Almanzora* comenzaron las plantaciones de **coli**flores de la variedad Casper a mediados de agosto. La densidad de plantación es de unas 30.000 plantas/ha. Se han aplicado enraizantes, materia orgánica con aminoácidos y nitrato amónico 34.5% más ácido fosfórico. *Córdoba:* El calabacín terminó la recolección a finales de julio con producciones de unas 60 tn/ha. Los condicionantes para los agricultores en cuanto a calibres y calidades hicieron que pocas partidas alcanzaran las mejores cotizaciones. Las **berenjenas** se encuentran en plena recolección, muchas parcelas son contratadas para industrias de la zona. El pimiento Lamuyo verde comenzó a cosecharse sobre el 10 de agosto y en la semana actual ha comenzado la recolección del **rojo**. Los rendimientos medios hasta el momento están siendo de 40 tn/ha. *Granada*: En la comarca de *la Vega*, las alcachofas continúan desarrollando los brotes laterales y aparecen los primeros cogollos. Las esparragueras se encuentran en fase de fructificación y acumulación de reservas. Hay parcelas de lechugas romanas en crecimiento y otras recién lantadas en la zona de *Huétor Tajar*. Observamos parcelas de calabaza "violín o cacahuete" en la zona en recolección. En las comarcas de *Guadix, Baza* y *Huéscar* se siguen sacando lechugas con buenos rendimientos y cotizaciones. En la comarca de Alhama, zona de Alhama y Zafarraya se están plantando y recolectando sobre todo lechugas romanas y mini romanas. Se recolectan coliflores del tipo blanca variedad Rhon Rz, empleada para los ciclos cortos. Hay parcelas en plantación, otras en crecimiento. Encontramos tipo verde y moradas que aún no están produciendo. Se están cortando calabacines negros de las variedades Aloha y Manureva específicos para el cultivo en suelo, al aire libre y en tierras altas para la temporada de verano. Los tomates de pera se están recolectando con la variedad Macizo como una de las más empleadas; del **tipo Liso** se emplea la variedad **Trabuco**. Se están entutorando muchas parcelas de **judías** verdes planas, otras se encuentran en recolección del tipo Elda. Hay parcelas de pimientos italianos en recolección. Jaén: En la comarca de la Campiña Norte se están recolectando coles. En la zona de *Marmolejo* se cosechan **berenjenas del tipo "Almagro"**. Se observan calabacines verdes y blancos al aire libre con rendimientos de 50.000-60.000 kg/ha. Hay parcelas de tomates Pera y tipo "Daniela" con unas producciones de 70.000-80.000 kg/ha. La recolección de **pimientos Italianos** y **Lamuyos** están teniendo buenas cotizaciones. *Sevilla*: Preparación del terreno para la siembra de las habas de verdeo. Plantación y primeros estadios de alcachofas y coliflores tempranas. Germinación y primeros estadios del maíz dulce de siembra otoñal. Recolección de la calabaza cacahuete. I Flor cortada: Cádiz: El cultivo del clavel y **clavellina** se encuentra en estado de crecimiento vegetativo. La planta fue segada en los meses de mayo y junio para retomar la producción a mediados de septiembre. La producción de un invernadero de 1000 m2 es de unos 87.000 tallos. Los fuertes calores afectan a la planta doblándola, ge nerándole mucho estrés y produciéndole mermas.

FRUTALES NO CÍTRICOS

Frutos secos: Cádiz: En los almendros, una gran parte de parcelas se encuentran ya recolectadas en las comarcas del *Bajo Almanzora, Alto Almanzora, Alto Andarax*, y *Campo de Tabernas*. Se recogen entre otras fincas de la variedad *Sabana*, de floración tardía. Los precios no están siendo demasiado buenos para esta variedad. En *los Vélez*, continúan las labores de recolección en toda la comarca, las producciones, hasta el momento, son muy bajas. En el *Alto* Almanzora, los rendimientos del almendro serán más dispares este año si cabe, ya que los daños por frío en el mes de marzo, en plena floración y cuajado del fruto, ha ocasionado que haya zonas en la Comarca con apenas producción (principalmente en Oria, norte de Tíjola y Serón) En el *Alto Andarax-Nacimiento* continúa la cosecha de almendra en todas las variedades. se ha producido un adelanto de esta debido a las altas temperaturas del mes de agosto. En el Campo de Tabernas se han recolectado las variedades más tempranas, quedando pendientes las más tardías. **Córdoba:** A primeros de agosto comenzó la recolección de variedades tempranas de almendro como Antoñeta y Penta para pasar después a la Avijor-Lauranne, la de mayor superficie plantada en la provincia, todas ellas con buenos rendimientos grano. Granada: En la comarca de *La Costa*, la recolección en los **almendros** está muy avanzada, los rendimientos están siendo medios sobre todo en las variedades más tardías. En la comarca de *Alhama*, hay zonas con una producción normal de **almendras** pero en otras casi no han cuajado, se espera una bajada de producción del 10-15%. Los calibres están siendo altos en aquellos árboles con poco fruto. En las comarcas de *Guadix, Baza* y *Huéscar* se están recolectando las variedades de **almendro** Marcona y Largueta con bajos rendimientos, se estiman unas mermas muy importantes en la producción. Se observan parcelas en Orce que no serán recolectadas. En la comarca del *Valle del* Lecrín y Alpujarras las producciones de almendra se han visto muy afectadas por las heladas de esta campaña. *Huelva*: En los **castaños**, el estado fenológico que predomina es el de crecimiento del fruto. El cultivo está afectado por la falta de precipitaciones y los rendimientos y calibres serán bajos. En la zona productora el año hidrológico ha dejado unos 900 l/m2; por debajo de la media y las últimas lluvias fueron en la segunda quincena de julio, de unos 30-40 l/m2. Uno de los mayores problemas de los castaños en la Sierra es "la seca del castaño"; hongo esparcido a través de la maquinaria o vehículos. *Málaga*: La campaña del **almendro** se ha iniciado a mediados del mes de agosto. La recolección se ha retrasado 15-20 días debido a las ráfagas de vientos como el Terral. La producción de **pipa** por hectárea es de unos 180 kg/ha, media carga para las explotaciones de la comarca de Vélez-Málaga. Son de secano en su totalidad y presentan un terreno con pendiente. En la zona, el 70% de las fincas son de la variedad **Comuna, Marcona** ocupa un 10% y otras variedades como Guara el 20%. Sevilla: Separación del exocarpio y recolección avanzada en los almendros. ■ Frutales de hueso y pepita: Huelva: En las plantaciones de caquis, el estado fenológico del cultivo lleva cierto adelanto respecto a las fechas habituales. Las perspectivas de producción son buenas. No está siendo un verano con muchos ataques de plagas y no hay restricciones en la zona productora respecto a los riegos. Se ven frutos cambiando de color de forma paulatina. La mayoría se encuentra aún en fase de "Engorde de Frutos". Granada: En la comarca de *la Vega* se recogen manzanas de la variedad Gala con rendimientos de unas 40 tn/ha. Las producciones se encuentran en la media de diferentes campañas. No han tenido problemas de plagas ni han notado la falta de precipitaciones. Se están recolectando peras de la variedad Ercolina con producciones de unas 30 tn/ha. Se considera un año normal, el cultivo se ha desarrollado en sus fechas habituales. La calidad del producto está siendo muy buena. Sevilla: Frutos con tamaño definitivo e iniciando el envero en los **granados**. Frutos al 80% en las plantaciones **caquis**. <u>Frutales subtropicales:</u> Granada: El estado fenológico más retrasado en los chirimoyos es el "Floración-cuaje". El que predomina es de "Engorde de frutos". El más avanzado es "Madurez-recolección". Ha comenzado la campaña de la chirimoya en la comarca de La Costa, hasta el momento los calibres están siendo medio-bajos. Las cotizaciones están siendo buenas. *Málaga:* El estado fenológico de los **aguacates** es el de crecimiento y engorde del fruto. Hubo mucho descarte natural de fruto. Las temperaturas han sido altas todo el verano incluso por las noches no han bajado de 25°C y la merma que se espera es significativa. Se aplican abonados ricos en potasa y zinc. Se siguen cortando **mangos** en la comarca de *Vélez-Málaga*. La campaña de la variedad **Tommy Atkins** comenzó el pasado 25 de agosto y los **Osteen** el día uno de septiembre. Por lo recolectado se están viendo unos rendimientos superiores en un 30% a la campaña pasada. La fruta está teniendo calidad, no se ha visto afectada por los calores excesivos, ni por la climatología. No ha sido un año de ataques graves de plagas

Córdoba: En los naranjos y mandarinos, en el Bajo Andarax-Campo de Tabernas, en algunas variedades tempranas, está finalizado el desarrollo del fruto y comienza el envero. En el *Bajo* Almanzora, las variedades más tempranas se encuentran en el estado fenológico K (Envero). Córdoba: El estado fenológico predominante es el J (Frutos en crecimiento). Las naranjas continúan en la fase de engorde, aplicándose abonados ricos en potasa como el sulfato potásico. La dotación de agua se ha reducido quedando limitada la campaña a 4.000 m3/ha, lo que supone un problema para el engorde de la fruta. Se terminan las labores de desvaretado. *Huelva*: En la mandarina, se produce un retraso cifrado en unos 10 días con respecto a una campaña normal. Comenzará la recolección sobre el 20 de septiembre, con la Satsuma y Clementina Temprana que tienen una calidad y una producción media bastante buenas. Los calibres son aceptables y comerciales. Las naranjas se encuentran en fase de engorde de fruto con abonado de tipo 3-3-9, con más proporción de Potasa. Sevilla: En los cítricos, el estado fenológico dominante es el de frutos entre el 60 y el 80% las variedades tardías y de media estación, entre el 80 y el 100% del tamaño final las variedades tempranas y comenzando el envero las parcelas de las variedades de mandarinas extratempranas que se encuentran a las puertas del inicio de la cosecha. Se aplican riegos y abonados con potasa.

TUBÉRCULOS PARA CONSUMO HUMANO

Cádiz: En la zona de *Sanlúcar*, la superficie de **patatas** de media estación se estima en 250 has con producciones de unas 65 tn/ha de media. Las **patatas tardías** plantadas en la zona se encuentran en fase de crecimiento de las primeras hojas. Se han plantado en el mes de agosto. La plantación de los **boniatos** ha sido en los meses de abril a junio y la recolección ha comenzado ya en las parcelas más tempranas y se generalizará en octubre.

Tonda, libra	1,80
Corriente, libra	S/C
Negreta, libra	1,95
PIÑÓN	
Andalucía	67,50
Castilla	67,50

Lonja de Murcia

Información de los precios de las almendras, del 9 de septiembre de 2021. Cotización para las pequeñas partidas de grano de almendra en cáscara (en torno a 10 Tm), situado sobre el almacén del partidor, facilitados por la Lonja Nacional de Almendra

ALMENDRAS	Euros/Kg
Marcona	6,80
Largueta	5,17
Comuna	
Ferragnes	4,36
Garrigues	4,67
Guara	4,06
Ramillete	4,67
Comuna Ecológica	8,70

Lonja de Salamanca

Información precios de la Mesa de Cereales, del 30 de agosto de 2021, en la Lonja Agropecuaria de Salamanca. (Últimos precios

CEREALES	Euros/Tm
Trigo Blando	232,00
Cebada P.E. (+64)	220,00
Avena	
Centeno	197,00
Triticale	221,00
Maíz (14°)	262,00
LEGUMINOSAS	Euros/Tm
Garbanzo	
Pedrosillano	S/C
Lenteja Armuña (IGP)	S/C
FORRAJES	Euros/Tm
Avena Forraje	S/C
Paja	
Paquete Grande	26,00
Alfafa Empacada	175,00
Veza	

Lonja de Sevilla

Información de los precios agrarios de la Lonja de Sevilla de la sesión celebrada el día 7 de septiembre de 2021. Origen almacén agricultor con capacidad de carga rápida,

buen acceso y bascula.	
CEREALES	Euros/Tm
TRIGO BLANDO PANIFICABLE	
Grupo 1	S/O
Grupo 2	S/O
Grupo 3	263,00
Grupo 4	260,00
Grupo 5, Pienso	260,00
Pienso Importación	260,00
TRIGO DURO	
Grupo 1	508,00
Grupo 2	504,00
Grupo 3	
Grupo 4	496,00
Triticale Nacional	254,00
Importación	254,00
Avena Importación	
Nacional	S/O
Cebada, Igual y más de 64	S/O
Menos de 64	S/O
Importación Origen Puerto	245,00
Maíz Importación origen Puert	o260,00
Nacional	265,00
Habas Nacional	S/O
Importación	S/O
Guisantes Nacional	S/O
Importación	306,00
Girasol Alto oleico +80%	
Convencional	530,00
Colza	S/O
Próxima sesión 14 de septiem	bre de 2021.

Lonja de Toledo

Información de la Mesa de Cereales referida al día 10 de septiembre de 2021. Precios orientativos en origen agricultor sobre camión. Condiciones de calidad OCM. Cereales-FEGA (Campaña 2020-2021).

CEREALES	Euros/Tm
Maíz (Secadero)	S/C
CEBADA	
Pienso +62 kg/Hl	220,00
Pienso –62 kg/Hl	214,00
AVENA	
Rubia	190,00
Pienso	190,00
TRIGO	
Duro Pr>12	450,00
Pienso +72 Kg/Hl	230,00
Fuerza +300w +14 pr	267.00

Fuerza -300 +12,5 pr252,00
Panificable Pr>11, W<200242,00
Chamorro252,00
Triticale223,00
Centeno214,00
Yeros235,00
Garbanzo sin limpiar370,00
Veza250,00
Guisante250,00
NOTA: Comportamiento dispar en las coti-
zaciones de los cereales en la semana ven-
cida, fruto de la volatilidad reinante en los
mercados. Las operaciones siguen siendo
escasas destinadas al consumo inmediato-
Próxima reunión el viernes 24 de septiem-
bre de 2021.

Lonja de Segovia

Precios semanales de los cereales fijado en la Lonja Agropecuaria de Segovia del día 9 de septiembre de 2021. Información facilitada por EFEAGRO.

CEREALES	Euros/Tm
Alfalfa Empacada	168,00
Avena	179,00
Cebada Nacional de 62 Kg/Hl	211,00
Centeno	196,00
Girasol	480,00
Paja Empacada	23,00
Trigo Nacional,	
Pienso 72 Kg/Hl	223,00

Lonja de Valencia

Información de la Mesa de precios de Cítricos del Consulado de la Lonja de Valencia, de la sesión del día 6 de septiembre de

2021. Campaña 2021-2022.	F/1/
GRUPO NARANJAS SUBGRUPO NAVEL	Euros/Kg
Navelina	0 10 0 25
NavelSi	
Navel Lane Late Si	
Navel Powell	
Barnfield y Chislett Si	n Oneraciones
GRUPO SANGRE SangueliniSi	n Operaciones
GRUPO BLANCAS	
SalustianaSi	n Operaciones
Barberina y Mid-night	
Sin Operaciones	
Valencia LateSi	n Operaciones
GRUPO MANDARINAS	Euros/Kg
GRUPO SATSUMAS	
lwasaki	0,25-0,30
Okitsu	0,23-0,28
OwariSi	n Operaciones
Grupo Clementinas	
Clemenrubí, Orogrós	
y Basol	
Orunules	0,51-0,65
Marisol	
Mioro	
Arrufatina	0,35-0,42
Clemenules y Orogrande	0,28-0,37
HernandinaSi	n Operaciones
GRUPO HÍBRIDOS	
Clemenvilla	
TangoSi	
NardocottSi	
OrtaniqueSi	
OrriSi	n Operaciones
Información de los precios ag	
sión celebrada en el Consula	
de Valencia, del 9 de septiem	
ARROCES	Euros/Tm

J. Sen	ponible ValenciaS/C dra,
dis	p. ValenciaS/C
	ianell,
dis	p. ValenciaS/C
Fonsa	
	p. ValenciaS/C
	o y Tahibonnet,
	p. ValenciaS/C
Bomb	p. ValenciaS/C
	os según rendimientos, a granel
BLAN	
Vapo	rizado,
dis	ponible Valencia620,00-630,00
Gleva	, Senia, Fonsa Extra,
dis	ponible Valencia660,00-680,00
Guad	iamar Extra, ponible Valencia690,00-710,00
Largo	níndica, ponible Valencia630,00-630,00
	portible valencia630,00-630,00 os por tonelada a granel.
	RODUCTOS
	lro, disponible Valencia 195,00-200,00
Medi	anos Corrientes,
dis	ponible Valencia360,00-370,00
Media	anos Gruesos,
dis	ponible Valencia390,00-400,00
	ALES-LEGUMINOSAS Euros/Tm
	Importación, ponible Puerto ValenciaS/C
	ponible Puerto Castellón270,00
	da Nacional, dest. Val235,00
	a Rubia,
	st. Valencia234,00
	nca, destino Valencia234,00
	intes Nacional, dest. Valencia310,00
	la Algodón, stino Valencia350,00
	Pienso Nacional,
	o 1280,00
	o 2S/C
	o 3S/C
	o 4265,00
Tip	o 5252,00
	os por tonelada a granel.
	TOS Y HARINAS Euros/Tm
	14% baja proteína, ponible Barcelona388,00
	47% alta proteína,
dis	ponible Barcelona398,00
Casca	arilla de Soja,
	ponible Tarragona223,00
Casca	arilla de Avena,
	stino Valencia120,00
	a deshidratada, D. Pellets,
	% prot., Aragón/Lérida183,00-186,00
14	% prot., Aragón/Lérida164,00-166,00
	Balas s/calidad A./Lér 175,00-210,00 a de Girasol Integral (28%),
	ponible Andalucía200,00-201,00
	a de Girasol Alta Proteína (34-36%),
dis	ponible TarragonaS/C
Palmi	ste, disp. Valencia225,00-226,00
Glute	n Feed, disp. Valencia220,00
Baga:	zo de Maíz, disp. Valencia265,00
	seca remolacha granulada,
Im	port., disp. Tarragona 270,00-271,00
	port. disp. Andalucía 274,00-276,00 do de Trigo
	artas, destino Valencia222,00
	os por tonelada a granel.
	ROFAS Y DERIVADOS Euros/Tm
	dad Matalafera y similares (origen)
ENTE	
	Valencia 800 00-1 100 00

Zona Castellónsin operaciones
Zona Tarragona700,00-1.000,00
Zona Murcia600,00-1.000,00
Zona Ibiza650,00-850,00
Zona Mallorca1.100,00-1.400,00
Precios tonelada a granel s/rendimientos
Troceada Integral, disp. orig. 130,00-140,00
Troceada sin Harina
disponible origen
Troceado Fino, disp. origen 100,00-120,00
Garrofín, disponible origen . 12.000,00-13.000,00
LEGUMBRES Euros/Tm
Disponible origen
ALUBIAS
Redonda Manteca2.100,00
Pintas Granberry1.700,00
Michigan1.500,00
Canellini Argentina 170/1001.400,00
Blackeyes1.650,00
Negras1.500,00
Garrofón2.050,00
GARBANZOS
Nuevos 44/461.500,00
Nuevos 34/361.950,00
Nuevos 50/52
(tipo café americano)1.500,00
LENTEJAS
USA Regulars1.150,00
Laird Canadá1.250,00
Stone1.050,00
Pardina Americana1.250,00
Precios por tonelada, mercancía envasada.
FRUTOS SECOS Euros/Tm
CACAHUETE CÁSCARA
Chino 9/11, disponible origen2.100,00
Chino 11/13, disponible origen2.050,00
CACAHUETE MONDADO
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia1.800,00
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia1.800,000 ALMENDRA EN GRANO CON PIEL
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia
CACAHUETE MONDADO Mondado Origen Argentina 38/42 disponible Valencia

Información de los precios agrarios de la Mesa de Cereales del 7 de septiembre de 2021 facilitados por la Lonja de Zamora.

Almacen agricultol.	
CEREALES	Euros/Tm
Trigo Blando	228,00
Cebada	216,00

Avena	188,00
Maíz	
Alfafa Empacada	140,00
Paja Empacada	21,00
Girasol	S/C
Trigo Forrajero	S/C
Centeno	

La Rioja

Trigo Media Fuerza.....

Pienso.

Cebada Malta

Observatorio de precios agrarios, del 30 de agosto al 4 de septiembre de 2021, facilitados por Gobierno de La Rioja (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural). CHAMPIÑONES Y SETAS Euros/Kg

..23,44

.22,84

..21,94

- 7
Pienso21,04
VlaízS/C
Tricale21,94
as ventas de campaña, con cotizaciones ya
conocidas, dieron paso en la segunda quin-
cena de agosto a un mercado alcista muy
ensionado, debido a unas menores cose-
chas en los principales países productores
al aumento de las compras especulativas
en los mercados de futuros. Esta situación
extraordinaria hizo que tanto la oferta como
a demanda afrontaran su actividad con mu-
cha cautela, llegando incluso a desaparecer
casi completamente la actividad comercial
nabitual en esa época. Ya en el mes de
septiembre, las cautelas siguen presentes,
nadie quiere arriesgarse bajo una coyuntura
que todavía se resiste a despejar todas las
ncógnitas. Así las cosas, los primeros pre-
cios oficiales percibidos por los agricultores
en la nueva campaña de comercialización
oodrían definirse como inestables, dado el
escaso volumen de grano que los respaldan
, por tanto, susceptibles de variar al alza
o a la baja en función de nuevos aconte-

FORRAJERAS	Euros/100 Kg
Heno de alfalfa	
DATATA 6	

Durante las últimas semanas de agosto, se inició la cosecha de patata en *Rioja* Alta, cuvo ritmo de recolección está siendo lento, ajustándose a las necesidades de la industria congeladora. A lo largo de la próxima semana se prevé comenzar a llenar los almacenes con **patata** para consumo en fresco.

CHAMPIÑONES Y SETAS	Euros/Kg
Champiñón, Granel (Pie Cortado)2,20
Bandeja (Pie Cortado)	2,40
Seta Ostra Granel	3,25
Ostra Bandeja	2,80
Seta Shii-Take,	
Granel	4,00

El mercado de los hongos, cuyas cotizaciones se mantenían inalterables desde la semana 24. muestra una subida en el precio de la seta de ostra a granel, coincidiendo con el comienzo de un nuevo mes y con un mercado situado en un contexto de producciones bajas e incremento en la de-

HORTALIZAS	Euros/Kg
Acelga	
Amarilla (aire libre)	0,75
Verde (aire libre)	0,60
Borraja con Hoja (Invernadero).	0,75
Lechuga Rizada (doc. aire libre)	2,70
Repollo hoja rizada	0,20
Coliflor	10.00

Brócoli	0,90
Cebolleta	
Alubia Verde Fesco	1,90
Alubia Pocha	
Calabacín	0,20
Tomate 1 ^a	
Tomate 2 ^a	0,30
Tomata	0,80
Tomate Pera	0,20
Pepino Corto	0,70
Pimiento	
Verde Cristal	0,80
Verde Italiano	0,75

Arranca el mes de septiembre con una tímida subida en el consumo de hortalizas, el cual se puede beneficiar de una mayor oferta de productos, ya que durante esta semana comienzan las primeras producciones de los cultivos de otoño en Rioja Baja, como son las coliflores, repollos o apios. Mientras, Rioja Alta ha comenzado la recolección de la alubia verde con destino a la industria de transformación. Se prevén rendimientos menores a años anteriores, ya que el granizo que cayó en el mes de junio afectó a buena parte de la primera siembra de alubia verde.

RUTASI	Euros/Kg
PERA	
Ercolini 50+	0,60
Moretini 60+	0,50
imonera 60+	0,55
GRUPO MELOCOTÓN	
Paraguayo 70+	1,00
Rojo 70+	0,90
Amarillo 70+	
Melocotón Industria	0,25
Nectarina Amarilla 65+	
CIRUELA	
Reina Claudia <38	0,85
Reina Claudia >38	1,35
*) Los precios percibidos por el	agriculto
en palot son precios de cosecha.	

Respecto a las frutas de pepita, la cosecha de la **pera Conferencia** se da por finalizada en Rioja Baja, mientras continúa por las zonas productoras de Rioja Media y Rioja Alta. Toda la pera recogida es almacenada en las centrales hortícolas, procediendo a su conservación en cámaras de atmósfera controlada. En el caso de las **frutas de hueso**, se da por finalizada la campaña de la ciruela Claudia Verde y del albaricoque, mientras continúa la comercialización del resto de frutas con la recolección de las variedades tardías de melocotones, nectarinas y paraguayos.

FRUTOS SECOSEur	os/Kg
ALMENDRAS	
Común	0,74
Largueta	1,20
Marcona	1,47
Floración tardía	1,33
Ecológica	
Las tormentas han llegado a nues	tra co-
munidad coincidiendo con el avance	e de la
cosecha y el regreso de las cotizacione	es a las
lonjas nacionales. Su llegada ha per	mitido
una recolección más fácil gracias a la	a aper-
tura del cocón y, también, aunque co	on una
extensión limitada, han sido perjudici	iales al
llegar acompañadas de granizo. Los ¡	orecios
de nueva campaña traen un avance	en to-
das las categorías, avance que podr	ía am-

pliarse de la mano de unas cotizaciones que

siguen al alza en California.

LEGISLACIÓN

CÁSCARA

El Consell destina 195.000 euros a la Federación de Cooperativas Agroalimentarias para la promoción y asesoría de la producción agrícola integrada

El Pleno del Consell ha apronitat Valenciana, dirigido a la do con 195.000 euros, también de los cultivos y potenciar el bado, el día 10 de septiembre de 2021, un convenio de colaboración entre la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y la Federació de Cooperativas Agroalimentaries de la Comu-

formación y coordinación de los técnicos de Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIAS), mediante la promoción, asesoramiento y supervisión de la producción integrada. En el alcance de este convenio, dota-

.800,00-1.100,00

.700,00-1.100,00

Zona Valencia

Zona Alicante

se contempla la cooperación en las campañas contra agentes nocivos, y más concretamente contra 'Chilo suppressalis' en el cultivo del arroz.

El objetivo básico del convenio es prevenir y controlar las plagas y enfermedades

empleo de sistemas de lucha biológica y biotécnica en el control de plagas y enfermedades de los cultivos.

Las ATRIAS son agrupaciones especificas de agricultores que permiten, por un lado racionalizar el empleo de productos fitosanitarios evitando aplicaciones innecesarias y por otro, incorporar a la lucha contra las plagas métodos no contaminantes de lucha biológica y técnicas culturales Así mejoran la calidad de los alimentos y reducen el impacto ecológico de la lucha química.



La primavera despierta a la naturaleza y trae savia a los árboles: nacen las flores que darán origen a los frutos. En verano, el cálido sol de Tirol del Sur da energía a los manzanos. En otoño, cuando el paisaje se vuelve más colorido y llegan los primeros fríos que dan color a la fruta, comienza la cosecha de manzanas. En invierno, la nieve cubre los huertos de manzanas, el sol está bajo en el horizonte y la naturaleza hiberna, proporcionando a los manzanos el descanso necesario. / MARLENE®

Las 4 estaciones de Marlene®, la manzana 'hija de los Alpes'

El consorcio VOG da el pistoletazo de salida para la nueva campaña de comunicación 2021-2022

NR. REDACCIÓN.

En verano, el cálido sol de Tirol del Sur da energía a los manzanos, solo así se consigue la plena maduración de sus manzanas. En otoño, cuando el paisaje se vuelve más colorido y llegan los primeros fríos que dan color a la fruta, comienza la cosecha de manzanas. En invierno, la nieve cubre los huertos de manzanas, el sol está bajo en el horizonte y la naturaleza hiberna, proporcionando a los manzanos el descanso necesario. La primavera despierta a la naturaleza y trae savia a los árboles: nacen las flores que darán origen a los

La intensidad de las cuatro estaciones del año en la región de Tirol del Sur-Südtirol es uno de los elementos que más influyen en la calidad de las manzanas Marlene®: este hilo conductor estructurará la nueva campaña de comunicación de la manzana 'hija de los Alpes' durante la temporada 2021-2022.

"A través de sonidos, imágenes, vídeos y testimonios de primera mano queremos contar lo que ocurre en los manzanares Marlene® durante la transición de una estación a otra, en la alternancia entre el calor y el frío, el descanso y la actividad, que hace que nuestras manzanas sean únicas", explica Walter Pardatscher, director general del Consorcio VOG.

En septiembre, el nuevo anuncio de televisión de Marlene® dedicado a las cuatro estaciones, dará el pistoletazo de salida oficial de la nueva campaña. El estreno ha tenido lugar en uno de los escenarios más famosos del mundo, el Festival Internacional de Cine de Venecia, y en España se lanzará en TV el próximo día 22.

El nuevo spot, resultado de un trabajo que ha durado todo un año, se rodó con una técnica de dirección innovadora: consigue contar en 60" la transición de una estación a otra que se produce en los manzanos Marlene® de forma continuada y fluida, gracias al recurso de utilizar un montaje sin cortes, lleno de tomas espectaculares y time-lapse.

Al mismo tiempo, se pondrá en marcha una intensa cam-



Un nuevo spot de televisión y una campaña rica en iniciativas cuentan cómo el clima único del Tirol del Sur y el transcurso de las 4 estaciones del año hacen que las manzanas 'Hijas de los Alpes' sean especiales. / MARLENE®

Presstrip Marlene®



Un grupo de periodistas europeos tuvimos la oportunidad de conocer de primera mano qué ocurre en los manzanares Marlene® durante la transición de una estación a otra, y cómo las condiciones climatológicas propias de cada estación del año en Tirol del Sur/Südtirol aportan las características especiales que hacen de Marlene® una manzana única.

Durante este viaje de dos días de duración, organizado por VOG y Fruitecom, (una expe-

riencia inolvidable y mágica) los periodistas invitados pudimos apreciar el impacto de las cuatro estaciones del año en el mundo de la manzana.

Un programa muy completo que incluyó la visita a enclaves naturales y cooperativas; charlas sobre el cultivo de la manzana, muy interesantes e instructivas; y actividades lúdicas en el incomparable e idílico marco donde nace Marlene®: el Tirol del Sur. ■

paña en los medios de comunicación que incluirá los canales de Out Of Home; Adv en revistas locales y nacionales; Digital con posts y stories en las cuentas de Marlene®; y vídeos en YouTube.

"El nuevo spot representa la continuación natural del anuncio 'Marlene Hija de los Alpes' lanzado en 2017. Vamos a mostrar el universo de Marlene® a lo largo de las cuatro estaciones y llevaremos a cabo una serie de iniciativas que pretenden hacer tangible la singularidad de nuestras manzanas", añade Hannes Tauber, director de Marketing del Consorcio VOG. "Demostraremos por qué nuestros manzanares, durante 365 días, tienen las condiciones climáticas ideales para realzar el sabor de todas las diferentes variedades de las manzanas con la etiqueta azul".

Para Marlene® se elaborarán una gran variedad de nuevos contenidos basados en el concepto de las 4 estaciones. Además, con sus propias historias, los agricultores miembros del consorcio VOG llevarán a los consumidores al corazón mismo de los huertos de manzanas durante cada una de las cuatro estaciones, ilustrando los cambios que influyen en la maduración de las manzanas.

Por su parte, la atleta y campeona sudtirolesa Dorothea Wierer mostrará las actividades deportivas que se pueden practicar al aire libre en el Tirol del Sur en las diferentes estaciones del año.

El arte también seguirá acompañando a Marlene®. Una nueva iniciativa involucrará a los artistas finalistas del concurso del 25º aniversario: las obras que sepan interpretar mejor cada estación serán la imagen de los embalajes durante tres semanas, en la estación correspondiente.

"Estamos preparados para otra emocionante temporada" —concluye Hannes Tauber—. Contar a nuestros consumidores todos los detalles y matices que están presentes en cada temporada y que hacen que nuestras manzanas sean tan especiales y distintivas es un reto apasionante".



La compañía ha renovado los nombres comerciales de varias categorías de productos. / AGROFRESH

Nueva nomenclatura para las soluciones de la firma AgroFresh

Con la unión de Tecnidex y AgroFresh se actualizan las marcas de diferentes soluciones de la compañía como recubrimientos, fungicidas, detergentes y desinfectantes

AGROFRESH.

AgroFresh Solutions, Inc., líder mundial en soluciones de frescura para frutas v verduras, ha anunciado el cambio de marca global para recubrimientos, fungicidas, detergentes y desinfectantes. Tal y como anunció recientemente la compañía, todas las soluciones y operaciones de Tecnidex ahora están unificadas bajo el nombre corporativo AgroFresh. La empresa ha aprovechado este proceso de migración para renovar los nombres comerciales de varias categorías de productos.

Los recubrimientos ahora se encuentran bajo dos marcas. Las ceras tradicionales Teycer ahora se denominan Teycer™ Originals. La compañía ha querido honrar la memoria y amplia experiencia de la empresa que fundó Manuel García-Portillo manteniendo la marca de los recubrimientos, creando un nombre compuesto con la palabra "Originals" para enfatizar

que estas son las soluciones originales que forman parte de la compañía desde hace 40 años. Por otro lado, VitaFreshTM Botanicals es el nombre que se le ha otorgado a los recubrimientos de origen vegetal, que incluyen nuevas referencias para aguacates, ciruelas, mangos y otros cultivos, con certificación vegana europea.

AgroFresh también ha reorganizado su catálogo de fungicidas unificando sus soluciones bajo el paraguas de ActiSeal™, marca que se lanzó al mercado español en 2019 con ActiSeal PYR. ActiSeal recoge todas las soluciones de protección fúngica de la compañía, que incluyen fórmulas a base Fludioxonil, Tiabendazol, Pirimetanil, Imazalil, así como con otros ingredientes activos.

FreshStart™ es el nuevo nombre que se le ha dado a esta categoría de soluciones. Se estrenó en nuestro país en julio con los desinfectantes FreshS- tart Disinfect 25-5 y FreshStart Disinfect 25-15, y ahora se amplía a las otras referencias que proporcionan limpieza y desinfección segura y eficaz.

Otros productos como antiespumantes, absorbedores de etileno o lubricantes para líneas de confección, se mantienen bajo la marca TextarTM. Manteniendo el nombre, se ha modernizado el logotipo de estas soluciones.

Los equipos de aplicación, dosificación y tratamiento postcosecha, así como cámaras especializadas para desverdizar, almacenar y madurar, mantienen el nombre comercial de Control- Tec^{TM} .

Para más información sobre el catálogo de productos de AgroFresh, descubre su web en español agrofresh.com/es/

Para obtener información técnica, comercial y de otro tipo, póngase en contacto con el responsable comercial de AgroFresh en su región.



Representantes de Citrosol en la Noche de la Economía Valenciana. / O.O.

Citrosol, premio a la Innovación en la Empresa

La compañía recibió el galardón de Cámara Valencia en la celebración de la Noche de la Economía Valenciana

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Portugal fue el país protagonista junto a las empresas premiadas en la Noche de la Economía Valenciana, organizada por Cámara Valencia y que se celebró el 9 de septiembre en el Palacio de Congresos de Valencia.

Las empresas premiadas en esta edición han sido Productos Citrosol (Premio a la Innovación en la empresa); Jamondul SL (Premio a la Internacionalización); Valenciana de Molduras Alto Turia (Premio a la Excelencia del Modelo de Gestión Empresarial); Novaterra Catering (Premio a la Empresa Socialmente Comprometida) y Grupo Ribera (Premio a la Transformación Digital). Además, la empresa portuguesa Sodecia Automotive Valencia SLU, ubicada en Almusafes, recibió un reconocimiento por su aportación a la economía valenciana. Durante la noche también recibió un homenaje por su trayectoria empresarial Ricardo Martínez Valls.

El pleno de Cámara Valencia, presidido por José Vicente Morata, conoció en abril el fallo del jurado de los Premios Cámara 2020, que reconocen la contribución de las empresas al interés general de la economía y que recibieron el 9 de septiembre sus premios.

En el evento, que sirvió de reencuentro presencial para muchos de los asistentes, se dieron cita los representantes del empresariado valenciano y se contó con la presencia y participación de la vicepresidenta de Gobierno Nadia Calviño, el president de la Generalitat, Ximo Puig, y el alcalde de la ciudad de Valencia, entre otras personalidades.

De la empresa de Potríes asistió un nutrido número de representantes, liderados por su actual CEO, Jorge Bretó, y Benito Orihuel, que ostentaba el cargo hasta finales de 2020 y que continúa ligado a la empresa. Se da la circunstancia de que Citrosol también ha recibido este año el premio Cepyme a la empresa más innovadora.



Jorgé Bretó, CEO de Citrosol, recoge el galardón. / ÓSCAR ORZANCO

Fedemco y Ecovalia apuestan por el packaging sostenible

Fedemco acompañó a Ecovalia en la presentación del proyecto ecodiseño y sostenibilidad en Organic Food Iberia

VF. REDACCIÓN.

Fedemco es patrocinador del proyecto de Ecovalia denominado: "Ecodiseño y sostenibilidad: no solo debe serlo, sino parecerlo", un concurso profesional con el que quiere transmitir a las empresas la importancia de mejorar los procesos productivos y la eficiencia de los recursos naturales, además de aportarles información sobre



Imagen de la presentación del proyecto "Ecodiseño y sostenibilidad: no solo debe serlo, sino parecerlo" realizada durante la feria. / FEDEMCO

un factor importante —el ecodiseño— para conseguir nuevas oportunidades de negocio y competitividad desde el respeto medioambiental.

La presentación del proyecto tuvo lugar en Organic Food Iberia, la feria más grande de la Península Ibérica para profesionales del sector ecológico, que se celebró el 8 y 9 de septiembre.

Se realizaron diversas presentaciones y una mesa redonda donde Alberto Palmí, director de Fedemco, pudo departir sobre la realidad de los envases bio y sostenibles, delimitando que es en realidad un envase sostenible y los beneficios que ofrece a los productos que transporta y al medio ambiente.



GAMA DESINFECCIÓN

Una gama completa y versatil que nos permite adaptar el uso en función de las necesidades de desinfección. Soluciones eficaces, sencillas y cómodas.



DESINFECTANTES LÍQUIDOS

- · OXA-BIOCID ECO
- · STERIBOX-AC
- · STERIBOX-GAC
- · GREENCARE-PH
- **OXYPURE-BIO**



DESINFECTANTES AEROSOL DESCARGA TOTAL

· STERIBOX-FOG

DESINFECTANTES FUMÍGENOS

- · FRUITFOG-AC
- **FUMICROB**





Plátano Banana

fullts fullts Suplementos

Septiembre 2021





Asprocan ha trasladado el rechazo unánime a la aplicación de los preceptos de la Ley de la Cadena Alimentaria que ponen en grave peligro la supervivencia del plátano de Canarias. / ASPROCAN

Asprocan: Manifiesto de rechazo a la Ley de la Cadena Alimentaria

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias reclama una solución urgente al daño irreparable que representa la Ley de Cadena Alimentaria al considerar que se favorece a la banana y se da la espalda al plátano de Canarias

▶ VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Asamblea General de Asprocan, la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias —órgano de representación sectorial de la totalidad de los productores—, aprobaba el pasado 7 de septiembre por unanimidad de las OPFHs que producen y comercializan el 100% del plátano de Canarias, un manifiesto de rechazo a la aplicación de los preceptos de precio de la Ley de la Cadena Alimentaria que "hacen inviable la supervivencia del plátano de Canarias", y reclamó una solución urgente "al daño irreparable" que representa la Ley de Cadena Alimentaria.

Una vez retomada la actividad del Congreso, uno de los principales temas que se abordará durante el mes de septiembre será la Ley de la Cadena Alimentaria. Una modificación de ley que debe ser resuelta por la Comisión de Agricultura del Congreso de los Diputados de forma inminente.

En este punto de la tramitación, la Comisión de Agricultura cuenta con dos enmiendas presentadas por los diputados Ana Oramas y Pedro Quevedo, que coinciden plenamente con la petición que a su vez hizo el Parlamento de Canarias el pasado mes de marzo, instando al Gobierno de España a introducir la excepcionalidad del plátano de Canarias frente a la aplicación de los

artículos 9.1 c), 9.1 j) y 12 ter que establece la Ley de la Cadena.

Asprocan ha trasladado datos concluyentes respecto del daño económico que representa la aplicación de la ley, con entre 100 y 300 millones de euros al año en pérdidas, con la consiguiente pérdida de mercado a favor de la banana de terceros países, y en definitiva, la destrucción del sector. Tras año y medio de denuncia, el Gobierno de España en ningún momento ha negado esta evaluación, pero aun así, hasta el momento se ha mostrado ajeno a cualquier solución.

■ MANIFIESTO

Ante tal indiferencia, la Asamblea General de Asprocan aprobó, por unanimidad de las Organizaciones de Productores que producen y comercializan el 100% del plátano en Canarias (única región productora en España), el siguiente manifiesto:

En representación del sector platanero de las islas, "queremos trasladar nuestro rechazo unánime a la aplicación de los preceptos de la Ley de la Cadena Alimentaria que ponen en grave peligro la supervivencia del plátano de Canarias".

En los próximos días, el Congreso de los Diputados reanudará el proceso de tramitación de la modificación de la Ley de la Cadena Alimentaria, lo que supone "la última oportunidad para encontrar una solución a una norLos preceptos de precio de la Cadena Alimentaria hacen inviable la supervivencia del plátano de Canarias

Asprocan ha trasladado datos concluyentes respecto del daño económico que representa la aplicación de la ley, con entre 100 y 300 millones de euros al año en pérdidas

Tras año y medio de denuncia, el Gobierno de España en ningún momento ha negado esta evaluación pero hasta el momento no ha presentado soluciones

Los productores reclaman una renta digna y piden una ley de cadena que los proteja de la injusta y desleal competencia sufren por parte de la banana

ma, que incluye artículos para la regulación de un precio mínimo de venta (artículos 9.1c), 9.1j) y 12.ter), cuya aplicación supone la práctica desaparición del sector".

"Los productores de plátano defendemos una renta digna", y es por ello por lo que "pedimos una ley de cadena que nos proteja de la injusta y desleal competencia que desde hace más de 30 años sufrimos por parte de la banana de terceros países".

Sin embargo, esta norma no solo no afronta esta situación,

sino que "genera el efecto contrario, pues además, se aplica únicamente a los productores de plátano de Canarias y no a las multinacionales bananeras".

"Hemos trasladado insistentemente nuestra situación al Gobierno de España, y nos hemos visto obligados a pedir amparo a la Comisión Europea para intentar evitar así las gravísimas pérdidas a las que nos enfrentamos y que harían insostenible la continuidad de nuestra actividad".

De hecho, el pasado mes de marzo de 2021, el Parlamento de Canarias aprobó instar al Gobierno de España a aplicar la excepcionalidad del plátano de Canarias a los artículos de la Ley que el sector necesita. Sin embargo, "esta voluntad de la cámara representativa de todos los canarios no está siendo respetada, ya que, a día de hoy, dicha excepción no está prevista en la tramitación parlamentaria de la Ley de Cadena Alimentaria".

En representación de todos los productores de plátano, "queremos alertar de la irresponsabilidad de ofrecer a los agricultores un mensaje que promete supuestos ingresos, que sin duda merecemos y necesitamos, pero que están fuera de la realidad del mercado libre en el que competimos, y que no pueden materializarse en caso de aplicarse la Ley, tal y como está ya demostrado".

Por tanto, el sector necesita soluciones ante una Ley de Cadena Alimentaria que:

— No garantiza que el productor pueda cobrar su fruta por encima del coste de producción.

— No impide que los productores de banana continúen aplicando prácticas desleales en contra de los productores de Canarias, sino que, al contrario, las refuerza.

— Sí nos obliga a destruir inevitablemente desde 100 y hasta 300 millones de kg de plátanos al año o en su defecto, a afrontar sanciones millonarias por Ley.

Con esta Ley de Cadena Alimentaria se favorece a la banana y se da la espalda al plátano de Canarias.

EL SABOR DE LO NUESTRO ESTÁ DE MODA ESTÁ DE MODA



Local y sostenible since 1878







JESÚS LÓPEZ / Director gerente de CMR Infinita

"El plátano y la banana tienen su perfil de consumidor propio"

Jesús López, director gerente de CMR Infinita, ilustra la tendencia del consumidor en relación al plátano y banana. La importancia del plátano y la banana en el conjunto de la compañía, su capacidad de maduración, y una lectura de su consumo son otras temas que comenta López durante la entrevista.

DOSCAR ORTEGA. BARCELONA. Valencia Fruits. El plátano y la banana son un puntal en CMR. ¿Qué representa en el conjunto de la empresa?

Jesús López. Efectivamente, esta familia de productos tiene un peso importante en nuestra oferta y peso comercial. El conjunto de su comercialización se encuentra en el TOP 5 del volumen distribuido por el grupo en los últimos años, constituyéndose en una familia importante en nuestra cartera de productos.

VF. ¿Por qué el plátano y la banana son unos de sus productos estrella?

JL. Nuestra posibilidad de combinar una oferta de gran calidad junto con una excelente maduración propia con capacidad de suministrar grandes volúmenes. así como la comercialización de producto Fairtrade y Bio, resulta fundamental para satisfacer la tendencia actual de la demanda y, de esta forma, constituir esta categoría de productos con gran valor añadido en un referente de nuestra comercialización.

VF. Siguiendo con la empresa y después de más de dos años con la nueva sede de CMR Infinita en Mercamadrid que cuenta con 36 cámaras de maduración para plátano y banana, ¿cuál es



Jesús López, director de CMR Infinita, en interior de una de las cámaras de maduración. / OSCAR ORTEGA

su actual capacidad de comercialización de esta fruta y qué objetivos se plantean en los próximos años?

JL. La capacidad de maduración de CMR Infinita. nuestra sede en Madrid, es

"Entre las plataformas de la compañía en Madrid (CMR Infinita) y Barcelona (Fruits CMR) contamos con un total de 59 cámaras de maduración que nos permiten ofrecer una más que importante cantidad de producto madurado"



Regulador del crecimiento de las plantas a base de etileno, empleado para acelerar la maduración natural y el desverdizado de frutos.

tell me more

carburos.com







in D O ¡Síguenos en redes sociales!





Instalaciones de la firma CMR Infinita en el polígono alimentario de Mercamadrid. / ARCHIVO

"El plátano y la banana tienen un peso importante en nuestra oferta y peso comercial"

"Percibimos que la demanda se está regularizando hacia volúmenes anteriores a la pandemia"

de 37.000 toneladas de kilos al año y el proyecto de expansión contempla alcanzar el 100% de su capacidad en un corto período de tiempo.

A este volumen de nuestra plataforma en Madrid hay que sumar las cámaras de maduración de nuestra central en Barcelona, Fruits CMR, de 23.000 toneladas. El total entre las dos sedes son 59 cámaras de maduración que nos permiten ofrecer una más que importante cantidad de producto madurado.

VF. Bajo su óptica, ¿un análisis de la presente campaña ya totalmente desarrollada bajo la pandemia de la **COVID-19?**

JL. El aumento del consumo en el hogar debido a las restricciones de movilidad v de apertura del sector Horeca provocó un considerable tirón de la demanda tanto de bananas como de plátanos.

Esta tendencia se ha mantenido durante el primer semestre del año. En la actualidad, y con la desescalada gradual que se está produciendo, percibimos que la demanda se está regularizando hacia volúmenes anteriores a la pandemia.

VF. En clave mercado, Jel plátano y la banana son dos segmentos diferenciados? ¿Cada uno tiene su público?

JL. Sí, así es. Cada producto tiene su perfil de consumidor propio. Se trata de tipologías muy fieles a cada opción sin producirse intercambios significativos de clientes entre ambos

De hecho la diferencia de precio existente entre ambos, que podría hacer decantar la balanza de preferencia hacia uno de ellos, realmente no se da y cada uno conserva una cuota de mercado significativa al prevalecer otros criterios para su selección.



Producción Propia Fincas Las Mercedes y El Rincón - Las Galletas, Arona (Tenerife)

Central Mercamadrid, C/ Plátanos, 5 - 28053 Madrid - Tel.: + 34 91 786 13 14 - Fax: + 34 91 786 26 77

Distribución y Venta, Nave plátanos, 2, 5 y 6

Planta de Maduración y Envasado, H- 2-9 - Tel.: + 34 91 507 50 17 - Fax: + 34 91 507 50 27

Planta de Maduración y Envasado, H- 2-9 - Tel.: + 34 91 507 50 17 - Fax: + 34 91 507 50 27 e-mail: comercial@riegogrupo.com



El plátano ha sido el cultivo más afectado por la ola de calor. / ARCHIVO

La ola de calor y viento eleva las indemnizaciones por encima de los 10 millones en Canarias

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Agroseguro estima que las indemnizaciones por los daños producidos por la ola de calor y viento registrada en las islas Canarias entre los días 16 y 18 de agosto se situará por encima de los 10 millones de euros.

Este episodio, que a mediados de agosto dejó temperaturas por encima de 45°C en zonas del interior peninsular y que, a posteriori, se desplazó a las islas Canarias, fue provocado por la conjunción de tres fenómenos simultáneos y muy perjudiciales para los cultivos: temperaturas anormalmente elevadas (en el archipiélago, superiores a los 36°C), vientos cálidos del sureste y suroeste y humedades relativas muy bajas. Durante casi tres días, estas condiciones meteorológicas impactaron de forma muy intensa en los cultivos, provocando la destrucción intensa de hojas, el quemado de frutos y el colapso de plantas. Se trata del siniestro por golpe de calor más grave de la historia de las islas Canarias.

La vertiente oeste de la isla de La Palma ha sido la zona más perjudicada, con 7.400 parcelas y 1.650 hectáreas de cultivo de plátano afectadas—lo que representa más del 85% de la producción platanera de la zona—, a las que se suman otras 170 hectáreas aseguradas de uva de vino, aguacate, planta viva y hortalizas.

Por su parte, los daños en la isla de Tenerife alcanzan las 370 hectáreas de cultivos asegurados, en su mayoría plátano y uva de vino. También se han recibido partes de siniestro, aunque de manera puntual, de productores asegurados de las islas de El Hierro, La Gomera y Gran Canaria.

Debido a la extensión de la superficie siniestrada y la gravedad de los daños, y con el objetivo de agilizar su valoración, se han destinado a esta labor 13 peritos desplazados desde diferentes zonas de las islas Canarias, reforzados con otros 14 trasladados desde la península, que dedicarán a ello buena parte del mes de septiembre.

CCURRENTANA A CANARIAS www.grupofernandez.es

Recomendaciones Sanifruit para mejorar la vida postcosecha del plátano y la banana en su época más problemática

Sanifruit presenta sus soluciones postcosecha para la comercialización de plátano y banana. En los momentos en los que los operadores se encuentran con ciertas dificultades durante la postcosecha, los productos Sanifruit sin residuos de pesticidas y ecológicos se convierten en una excelente alternativa que ya ha demostrado su eficacia en los últimos años, según han podio apreciar los clientes.





Control sin tratar. / SANIFRUIT

SANI-CR. / SANIFRUIT

OANI OIL / SANII

▶ SANIFRUIT. En los momentos del año de confección y comercialización de plátano y banana que lleva más tiempo en campo, los operadores se encuentran con ciertas dificultades durante la postcosecha.

En Sanifruit ya contamos con un largo recorrido aportando soluciones postcosecha sin residuos de pesticidas para estas musáceas y hemos querido realizar algunas recomendaciones que consideramos fundamentales a la hora de tratar la fruta.

Uno de los factores primordiales que hay que tener en cuenta siempre es el estado de limpieza de las instalaciones y las líneas por las que se va a confeccionar la fruta. Esto pasa por incrementar la frecuencia en el cambio de agua de la balsa, la estera y/o la catarata, en la que pueden acumularse microorganismos que afecten posteriormente al estado de la fruta durante su comercialización.

Además, nuestra experiencia asevera la eficacia de aplicar peróxido de hidrógeno para desinfectar las aguas de tratamiento y contribuir a mantener la fruta en buen estado, como nuestros clientes han podido comprobar gracias a la utilización de DRENPUR

En Sanifruit ya contamos con un largo recorrido aportando soluciones postcosecha para plátano sin residuos de pesticidas

Hemos podido demostrar la eficacia de nuestros tratamientos sin residuos para plátano y banana

Por otro lado, también debe prestarse atención a las cámaras, en las que se recomienda no acumular fruta vieja debido al estado de esta y aplicar un higienizante para reducir los niveles de contaminación.

Respecto a las acciones que se pueden llevar a cabo una vez llega la fruta a la central, resulta de gran importancia mantener una buena higienización de los cuchillos y realizar cortes de corona limpios y con amplitud de corona a la hora de cortar las manos y volcarlas en la balsa. Por último, antes del encajado, se debe

proteger al máximo la corona, que es la que más problemas de alteraciones presenta en el momento de la comercialización de la fruta que es más vieja. Para ello recomendamos una protección especial realizando una aplicación localizada del formulado SANI-CR.

Este tratamiento, formulado a base de extractos naturales, protege la corona de alteraciones provocadas por agentes externos y deshidrataciones durante la conservación y el transporte, aumentando su vida comercial y manteniendo su condición.

Desde Sanifruit, llevamos más de 30 años poniendo al servicio del sector tratamientos postcosecha sin residuos de pesticidas y ecológicos, siempre con el objetivo de fomentar un sector que respetara la salud de las personas y el medioambiente.

Durante los últimos años hemos podido demostrar la eficacia de nuestros tratamientos sin residuos para plátano y banana, y en épocas más problemáticas para los operadores, ponemos a su servicio estas soluciones naturales, innovadoras y altamente eficaces.

Para más información puede escribirnos un correo a sanifruit@sanifruit.com o consultar nuestra web www. sanifruit.com.

DisplaFruit

Dasión por el Salocí

En **Displafruit** sabemos que solo hay una manera de conseguir el mejor sabor: **la pasión**. Por eso llevamos más de 20 años ofreciendo a nuestros clientes frutas de la mayor calidad al mejor precio.

info@displafruit.com • 96 367 36 02



Según su color el plátano ofrece unas determinadas propiedades y responde a un determinado tacto. / PLÁTANOS RUIZ

JOSÉ MARÍA RUIZ / Gerente de Plátanos Ruiz

"La piel del plátano es una carta de colores de su punto de maduración"

En esta entrevista José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz, segunda generación y treinta y cinco años trabajando como madurador, explica cómo distinguir el estado de un plátano. También habla de su factor diferencial, de la insustituible labor de los 8.000 productores de plátano de Canarias y del servicio de maduración de plátano para la distribución que ofrece su empresa.

D ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Valencia Fruits. Ustedes se dedican única y exclusivamente al plátano. ¿Es tarea fácil dedicarse a un solo producto?

José María Ruiz. No es tarea fácil hacer llegar el plátano en aquellas condiciones que demanda el cliente e incido en la importancia de cuidar adecuadamente los plátanos después de la compra para que luzcan en el punto de venta y en los hogares de los consumidores. En este sentido, durante el verano hemos realizado una campaña de información sobre el aprovechamiento del plátano maduro.

VF. Explique...

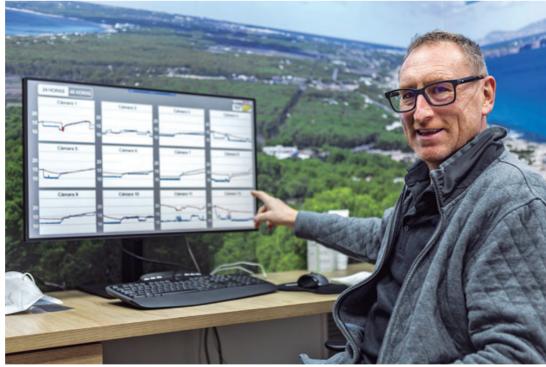
JMR. Aunque pueda no apetecer comer un plátano maduro por su aspecto es un plátano totalmente apto para su consumo y, aún más relevante, no solo mantiene sus propiedades nutricionales si no que potencia alguna de ellas, es un sustitutivo natural del azúcar, y un ingrediente fantástico para convertir las recetas en más saludables.

VF. ¿El aspecto ayuda a definir el estadio de maduración del plátano?

JMR. Sí, así es. La piel del plátano es un indicador cromático de su punto de maduración, es una carta natural de colores. Según su color el plátano ofrece unas determinadas propiedades y también ha de responder a un determinado tacto.

VF. ¿Cuáles son las propiedades del plátano?

JMR. Los plátanos más verdes son ricos en almidón, pueden ayudar a controlar el azúcar en la sangre y reducir significativamente los niveles de colesterol. También son ricos en fibra, lo cual significa que hace sentir saciado por mucho más tiempo.



José María Ruiz ante las pantallas de monitorización de las 12 cámaras de maduración. / PLÁTANOS RUIZ

Los plátanos amarillos aportan alto contenido de antioxidantes, que ayudan a proteger nuestro organismo de diversas enfermedades.

Y los plátanos amarillo intenso, que es el plátano maduro, contienen altos niveles de potasio, que ayudan a prevenir todo tipo de afecciones de salud como la osteoporosis. Además, en este estadio de madurez los plátanos son más fáciles de digerir, siendo ideales para aquellas personas con problemas de digestión.

VF. Esta especialización empieza en 1964...

JMR. Fue mi padre, José Ruiz Carrión, quien funda la empresa y se empeña en desarrollar una técnica que intenta replicar al máximo el proceso natural de maduración que el plátano haría en su planta. Con este proceso de maduración artesanal, desde nuestros inicios nuestro factor diferencial, conseguimos que la fruta tenga el mejor sabor y conservación durante la distribución hasta el consumidor final.

La incorporación de tecnología punta de monitorización presencial y remota en nuestra central de maduración 24 horas los 7 días de la semana ayuda a un mayor control de ese proceso. Con todo, la percepción personal de la fruta a través de los sentidos sigue siendo un imprescindible para el madurador experto.

VF. ¿Qué tipo de plátano escogen para iniciar este proceso? JMR. Es esencial contar con materia prima de calidad y, para ello, es fundamental la labor a pie de plantaciones de los 8.000 productores de plátano de Canarias que siguen el cultivo tradicional del plátano. Sin cada uno de los productores y su insustituible labor ni nosotros podríamos madurar plátanos ni el consumidor final podría disfrutar del sabor del plátano.

VF. También es fundamental su labor de maduración...

JMR. El trabajo que se realiza en las plantas de maduración aporta valor añadido al plátano si se efectúa de forma correcta, siendo, en general, un trabajo desconocido. Somos una industria de transformación alimenta-

"El servicio de maduración a terceros es un servicio a la carta a medida del cliente"

"Es fundamental la labor insustituible de los 8.000 productores de plátano de Canarias"

"Nuestro proceso de maduración artesanal del plátano replica el que haría en la planta"

"La implementación de las inversiones han alcanzado a todos los ámbitos de la empresa"

ria —en este caso, del plátano—. La maduración es una parte indispensable de la cadena de distribución de los plátanos.

Detrás de la maduración hay una gran inversión económica en maquinaria y logística y también una gran labor para cumplir con la certificación de la IGP Plátano de Canarias que certifica el control de trazabilidad y la calidad organoléptica del producto. En este sentido, Plátanos Ruiz son ya tres años certificados por AENOR.

VF. Volviendo a su central de maduración. ¿En los últimos años han aplicado inversiones?

JMR. No solo en la central de maduración en la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) de Mercabarna. Contamos con 12 cámaras en nuestra planta de maduración que se pueden sincronizar a distintas temperaturas.

La implementación de las inversiones, iniciadas en 2015, ha alcanzado a todos los ámbitos de la empresa y ha posibilitado aumentar nuestra capacidad de maduración y, en consecuencia, abrir nuevos horizontes como el servicio de maduración para la distribución.

VF. ¿En qué consiste este servicio?

JMR. Es un servicio de maduración de plátano que Plátanos Ruiz realiza a la carta, personaliza y exclusiva a medida del cliente según cantidad y estadio de maduración.



EXPERTOS EN MADURACIÓN ARTESANAL DE PLÁTANOS



Planta de Maduración y Oficinas: C/ Longitudinal 7, 122 – Tel. 93 336 14 11

08040 Barcelona, Mercabarna

www.platanosruiz.com







Soluciones Decco para la correcta desinfección postcosecha del plátano

El plátano de Canarias está posicionado en el mercado tanto nacional como internacional como un fruto de una excelente calidad, estos atributos se consiguen con un minucioso trabajo en el campo y tiene un punto crucial cuando llega al almacén, donde se puede ver comprometido todo el buen hacer desarrollado anteriormente.

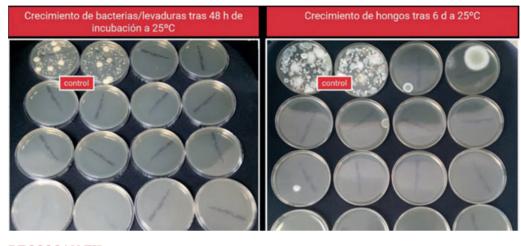
La postcosecha del plátano, como la de cualquier otro cultivo, incluye distintas etapas que abarcan desde la recolección del fruto hasta su transporte, empaque y distribución. Fases de trabajo que conllevan una serie de actividades, acciones y tratamientos enfocados a la correcta conservación de la calidad del fruto, para poder entregarlos al consumidor final de acuerdo con las preferencias de los distintos mercados.

Los problemas durante la postcosecha del plátano más comunes son:

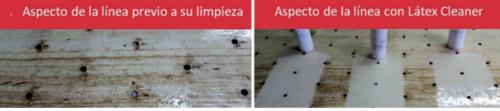
- 1. Daño por frío. 2. Quemaduras en la piel,
- que se manifiestan en el periodo de postrecolección. 3. Efecto de magulladuras manifestados tanto por heridas como por manchas. 4. Podredumbre de la co-
- rona y del pedúnculo (Antracnosis y Deightonella torulosa...).

Para conseguir el éxito, que no es otro que la mayor parte

Ensayos de nuevas soluciones



Eficacia de desinfección de las balsas en los almacenes de plátano.



Resultado de la limpieza de la línea transportadora de plátanos

LÁTEX CLEANER

El Látex Cleaner ayuda a eliminar el látex de forma más fácil de las cintas, satisfaciendo así una de las demandas de los confeccionadores de plátanos. La cinta transportadora de plátanos acumula látex durante el transporte de los frutos recién cortados. El proceso de limpieza es laborioso y requiere varias horas y mano de obra de varios empleados. El producto desarrollado por el equipo de I+D de Decco Ibérica agilizará y facilitará el trabajo de limpieza, reduciendo costes en el procesado de plátanos.

de las frutas lleguen desde el lugar de recolección hasta el punto de venta final en las condiciones óptimas, es imprescindible seguir estas recomendaciones:

- 1. Realizar un correcto y minucioso pre-lavado.
- 2. Mantener el plátano en las condiciones ideales de temperatura y humedad.
- 3. Manejar los frutos con el máximo cuidado.
- 4. Realizar una buena selección de los frutos.

Decco Ibérica ha desarrollado con éxito nuevas soluciones para mejorar los procesos postcosecha:

- Deccosan FH un poderoso desinfectante optimizado para su uso en las balsas de volcado de los plátanos.
- ▶ El Latex Cleaner, efectivo producto de limpieza de cintas transportadoras, balsas, equipos y maquinaria en general.
- ▶ SRC, un equipo patentado para el reciclaje del agua de los procesos postcosecha que permite la reducción de la huella hídrica de los almacenes hortofrutícolas. Permite la recuperación de hasta un 100% del caldo. posibilitando a su vez que los tratamientos cuenten con agua más limpia reduciendo los sólidos en suspensión y capturando en sus prensas esporas de hongos.

Los ensayos de estas nuevas soluciones para el plátano han sido realizados en condiciones comerciales dando unos resultados muy satisfactorios, puesto que se redujeron las colonias de bacterias/levaduras y hongos sin dar ninguno de los tratamientos bajo estudio signos de fitotoxicidad en la fruta.

En DECCO trabajamos conectados con la industria lo que nos permite desarrollar soluciones a medida de los problemas de las centrales hortofrutícolas.

Para más información, www. deccoiberica.es.

Mil maneras de aprovechar el plátano maduro

Cómo dar una segunda oportunidad a ese plátano con la piel negra o manchas marrones que tenemos en el frutero elaborando ricas y saludables recetas

Una situación que se repite muy frecuentemente en los hogares durante la época estival es ver plátanos con la piel negra o con manchas marrones que, en la mayoría de las ocasiones, se acaban desperdiciando.

En estos últimos días del verano, desde Plátanos Ruiz recuerdan que esa piel negra y manchas marrones solo son un signo de maduración del plátano y que es una fruta saludable y apta para su consumo. De hecho. hay numerosas opciones culinarias para su aprovechamiento si no queremos consumirlo en fresco.

Por ejemplo, podemos incluir el plátano en nuestros desayunos y meriendas en modo de galletas

Para preparar unas galletas de plátano y avena, solo hay que triturar el plátano y mezclarlo toque de canela. Dar forma y hornear.

Para elaborar un bizcocho, añadir cuatro plátanos bien maduros a los ingredientes tradicionales y quedará un delicioso pastel más saludable porque el plátano maduro es perfecto sustituto del azúcar y aporta más

También las clásicas tortitas son más saludables gracias a los plátanos. Solo hay que añadir plátano maduro a la mezcla de harina de avena o de trigo, huevo y un chorrito de bebida vegetal o leche.

Otra manera de aprovechamiento sería incluir el plátano en la elaboración de postres. El plátano maduro en postres proporciona un toque dulce más sano y natural, reduciendo y eliminando la aportación de azúcar, y sabor. Entre las pro-

con unos copos de avena y un puestas, tenemos las natillas de chocolate y plátano. Para ello, solo hay que mezclar en un robot de cocina plátano, aguacate, dátiles deshidratados, cacao en polyo v un vaso de leche. Verter la mezcla en vasos. Dejar enfriar en la nevera y a punto para saborearlas.

Y si en vez de natillas apetece más un flan, solo hay que agregar el plátano maduro a la receta clásica del flan: limón, leche, azúcar y huevos.

En estas propuestas de dar una segunda oportunidad a los plátanos maduros, desde Plátanos Ruiz también apuntan que los batidos siempre son una saludable alternativa ya que el plátano maduro es un sustitutivo muv sano del azúcar en recetas, que además aporta sabor y mantiene sus propiedades nutricionales y potencia su nivel de antioxidantes...

Así pues, para paliar la sed y recuperar fuerzas, una buena opción es un batido de plátano: natural, sano y equilibrado. Es un delicioso tentempié fácil de elaborar. Para ello, solo hav que agregar leche, yogurt o bebida de avena y batir junto al plátano. Para dar un toque diferente se puede añadir cacao en polvo o canela. Al gusto se puede mezclar el plátano con otras frutas. previamente lavadas y troceadas, y realizar el mismo proceso. Luego, servir inmediatamente y saborear el batido fresco y

Ya hemos visto que desperdiciar el plátano por maduro es un gran error. Un plátano maduro puede convertir nuestras recetas en aún más saludables v ahora que el calor sigue apretando, un helado de plátano es un snack ideal v refrescante. Es fácil v rápido de elaborar. Empezamos metiendo los plátanos maduros en el congelador y después solo hay que triturar los plátanos congelados hasta conseguir una textura cremosa y así disfrutar de un helado de plátano natural y nutritivo. Se puede añadir pepitas de chocolate, frutos secos, canela u otra fruta, al gusto de

La segunda oportunidad de los plátanos maduros es sinónimo de alimento saludable y dulzor. Cuando se queda en el frutero y no se sabe qué hacer con él, otra gran alternativa rápida es congelarlo.

Solo hay que pelarlo y trocearlo para guardarlo en una bolsa o fiambrera y depositarlo en el congelador y, de esta manera, tenerlo preparado para cuando se decida utilizarlo.

Estas son algunas de las recetas que propone Plátanos Ruiz desde su página web, pero las posibilidades de aprovechar un plátano maduro son infinitas.

Por lo tanto, demos una segunda oportunidad a ese plátano con la piel negra o manchas marrones que tenemos en el frutero elaborando ricas y saludables recetas porque además de aprovechar estaremos aportando nuestro granito de arena en la reducción de los altos niveles de desperdicio alimentario que se generan desde los hogares.

MONTSE MONTANÉ / Responsable de Marketing y Comunicación de Hermanos Fernández López

"El plátano de Canarias es una fruta muy vinculada a la compañía desde sus inicios"

DÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Desde sus inicios, hace ya más de cuarenta años, la compañía Hnos. Fernández López cree y apuesta por el plátano de Canarias. De hecho, a finales del año pasado entró en funcionamiento una nueva plataforma de maduración y confección en Granadilla, en la isla de Tenerife, dedicada casi exclusivamente al plátano.

Montse Montané, su responsable de Marketing y Comunicación, afirma, en clave corporativa, que "esta plataforma representa continuar y potenciar nuestra apuesta por Canarias, territorio muy vinculado a la compañía desde sus inicios y que forma parte de nuestro ADN corporativo" y describe que "la instalación cuenta con 4.000 m² destinados íntegramente a reforzar el nivel de servicios a nuestros clientes y donde todo el flujo de actividad está monitorizado con un sistema de radiofrecuencia

"Con nuestra marca Cuqui damos continuidad al trabajo de nuestros agricultores"

que garantiza la trazabilidad de todos los procesos".

Esta plataforma de maduración completa la organización logística de Hnos. Fernández López junto a las otras cuatro grandes plataformas que tiene en la Península: Barcelona, que acoge la sede central, Madrid, Alicante y Sevilla.

■ VÍNCULO CON CANARIAS

El vínculo con el sector del plátano se ha reafirmado durante toda la trayectoria de Hnos. Fernández López con el apoyo a los agricultores plataneros. En palabras de Montané: "Valoramos

a los agricultores y damos continuidad a su esfuerzo madurando y comercializando sus plátanos".

En la comercialización del plátano entra en juego la marca propia Cuqui que aporta diferenciación y valor añadido como sinónimo de calidad, frescura, origen, regularidad, confianza...

La responsable de Marketing y Comunicación explica que "Cuqui, al igual que nuestras otras marcas, transmite homogeneización de calidad v gama y conseguimos estandarizar una calidad que garantice a nuestros clientes un suministro regular de un mismo producto dando así valor y continuidad al trabajo de nuestros agricultores" y añade que "la solvencia comercial de la marca Cuqui se asienta en unos estrictos parámetros de validación que reflejan el mimo con el que Fernández cuida sus plátanos, que es uno de los valores diferenciadores de la compañía".



Imagen de las paradas de Hnos. Fernández López del Pabellón B del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna. / ÓSCAR ORTEGA



La solvencia comercial de la marca Cuqui de Hermanos Fernández López se asienta en unos estrictos parámetros. / ÓSCAR ORTEGA







La única solución natural postcosecha eficaz para plátano y banana





Participamos en Fruit Attraction 2021



