

2 Liderazgo y fortaleza

Análisis de Fernando López Miras: "Región de Murcia, a la cabeza en exportaciones agroalimentarias"



6 Balance de legislatura

Antonio Luengo: "No se pueden entender agricultura, ganadería y pesca sin medioambiente, y viceversa"



murcia fruits

25 de abril de 2023 • Suplemento Región de Murcia • Año LXI • Fundador: José Ferrer Camarena • 4,50 euros • www.valenciafruits.com

SEMENARIO HORTOFRUTICOLA FUNDADO EN 1962



El río Segura a su paso por el valle de Ricote, una comarca histórica situada al norte de la Región de Murcia. / ÓSCAR ORZANCO

Región de Murcia: un referente en producción y exportaciones

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La comunidad autónoma murciana, con algo más de un millón de habitantes y una superficie de 11.314 km² (algo más del 2% de la superficie total de España) es la segunda provincia española en cuanto a toneladas exportadas e ingresos procedentes de la agroalimentación. Este sector produce el 25% de las frutas y hortalizas que se exportan desde España y cuenta no sólo con las herramientas de producción sino con una importante indus-

tria auxiliar que apoya tanto la distribución y comercialización como el procesado y transformación de los alimentos.

Con la escasez hídrica siempre presente, la Región de Murcia trabaja en innovación y digitalización para irse adaptando a condiciones climatológicas cada vez más extremas y a cambios legislativos desfavorables a sus intereses trabajando tanto en las infraestructuras como en el desarrollo de variedades que se adapten a la nueva realidad.

En este dossier hemos querido plasmar desde diferentes puntos de vista (institucional, empresarial, asociativo...) cuál es el presente y el futuro de una región que siempre va un paso por delante hasta el punto de convertirse en referente mundial en productos hortícolas o en limón. La 'Huerta de Europa' vive la misma situación de incertidumbre que otras zonas productoras, fruto de la coyuntura geopolítica, al tiempo que ha de desafiar al cambio climático y a los cambios

en el trasvase Tajo-Segura, una infraestructura que ha dado alas al campo murciano en las últimas cuatro décadas y que ahora ve peligrar los aportes en un futuro inmediato.

La Región de Murcia se caracteriza por su resiliencia, su capacidad innovadora y su espíritu emprendedor. Y en el sector agroalimentario murciano podemos ver el resultado de este carácter que la han convertido en un espejo en el que se miran muchas regiones del mundo.

Esta semana

4 Entre la tradición y el cambio: el éxito del sector agroalimentario de la Región de Murcia



10 José Antonio García: "El equilibrio a lo largo de la cadena es lo que hace grande a un sector"

11 Murcia es el principal proveedor de fruta de hueso de Anecoop



12 Lucas Jiménez: "La oportunidad política no puede sustentar las decisiones en materia hídrica"

13 Joaquín Gómez: "No hay sostenibilidad si las empresas económicamente no funcionan"

14 Santiago Vázquez: "La falta de agua es el factor que condiciona las perspectivas de futuro de los productores del Levante"



15 Mariano Zapata: "El sector hortofrutícola es un pilar relevante del tejido empresarial de la Región de Murcia"

16 Martín Mottura: "El Sistema Citroceide® mejora la calidad, la seguridad alimentaria y la vida útil del producto"

17 Murcia lidera la producción y exportación de Bimi®, una hortaliza desarrollada por Sakata Seed Ibérica

18 Fame Innova, una feria referente en innovación tecnológica agrícola

20 Exclusivas AgroFresh para la campaña del limón Verna

Saca tu lado Fresh con La Paz

Región de Murcia, a la cabeza en exportaciones agroalimentarias

Por FERNANDO LÓPEZ MIRAS (*)

La agricultura de la Región de Murcia continúa sumando éxitos en los últimos años como uno de los motores de creación de riqueza y empleo, apostando por la excelencia, la calidad, la sostenibilidad ambiental y una gestión inteligente y altamente tecnificada de los recursos hídricos, como principales características. El sector agroalimentario cerró el ejercicio de 2022 con 5.793 millones de euros en exportaciones, que suponen un incremento anual del 7,6% que, unido al resto de ámbitos productivos, suman un total de 14.408 millones de euros de ventas al exterior, un incremento del 12% respecto a 2021.

Estas cifras nos sitúan como la quinta provincia más exportadora de España, sólo por detrás de Madrid, Barcelona, Valencia y La Coruña. Esto representa un 3,70% del total nacional, superior al porcentaje de PIB que le correspondería en relación al conjunto de España. Pero si miramos sólo al ámbito agroalimentario, somos la segunda provincia en toneladas exportadas y en ingresos.

Nuestros productos más demandados continúan siendo la lechuga, limón, coliflor y brócoli, melón, sandía, uva de mesa, pimiento, tomate, apio o melocotón, entre otros; todos ellos contribuyendo a la soberanía alimentaria de nuestro país y situando a la Región de Murcia en los puestos más altos a nivel internacional en lo que a producción, venta y distribución de alimentos de calidad se refiere.

En cuanto al número de empresas agrícolas exportadoras, se mantiene en cifras muy similares a las del año anterior, cerca de 1.300 compañías murcianas vendiendo sus producciones fuera de los mercados nacionales, y todo ello pese a las limitaciones para obtener todos los recursos hídricos que demanda el sector, y que también se ha visto afectado por la actual sequía.

Si hoy somos la 'Huerta de Europa' es gracias al trabajo de nuestros agricultores. Pero para reforzar aún más la presencia exterior de nuestros productores agrarios, desde el Gobierno de la Región de Murcia hemos impulsado nuestra nueva Estrategia de Internacionalización Empresarial 2023-2027, que ejecutan de manera conjunta el Instituto de Fomento (INFO) y las Cámaras de Comercio de Murcia, Cartagena y Lorca, con el objetivo de incrementar la competitividad internacional de las empresas de la Región.

Para ello, llevamos a cabo una apuesta decidida por la innovación, la tecnología y la digitalización, a lo que se suma



López Miras pone en valor el buen hacer de los agricultores murcianos y del resto del Levante en la gestión del agua. / RF

un incremento del capital humano para estas labores de internacionalización, así como un mejor aprovechamiento de las oportunidades de negocio derivadas del entorno político y comercial tan volátil al que debemos hacer frente actualmente.

Todos estos logros ponen de manifiesto la estrecha vinculación, desde tiempos inmemoriales, de las gentes y el territorio que hoy conforman la Región de Murcia con la agricultura, que forma parte de nuestro acervo cultural y nuestra identidad desde hace tantas generaciones. Pero más allá de esos estrechos lazos históricos, el éxito del sector agroalimentario murciano se asienta sobre sólidas bases que son fruto de la experiencia, la sabiduría popular y ese amor a la tierra y a los buenos frutos que produce a base de trabajo y de esfuerzo, que nuestros agricultores han sabido transmitir de padres a hijos.

Y, por encima de todo, por una gestión responsable, acertada y altamente productiva de un recurso tan escaso como es el agua, con una especial trascendencia desde la llegada de los primeros caudales del Trasvase Tajo-Segura hace 44 años, que propiciaron una verdadera revolución agrícola tanto en la Región de Murcia como en las vecinas provincias de Alicante y de Almería.

En estas cuatro décadas y media, nuestros agricultores han podido mostrar al mundo lo que son capaces de hacer en todos los campos y sectores productivos, convirtiendo cada gota de agua en fuente de prosperidad, desarrollo y progreso, y siendo ejemplo y referente para otros países con escasez de recursos hídricos cuyos expertos nos han visitado para aprender de nuestro modelo a la hora de administrar tan valioso recurso natural y lograr replicar lo que aquí ya tenemos implantado y funcionando.

“Si hoy somos la ‘Huerta de Europa’ es gracias al trabajo de nuestros agricultores”

“El éxito del sector agroalimentario murciano se asienta sobre sólidas bases que son fruto de la experiencia, la sabiduría popular y ese amor a la tierra y a los buenos frutos que produce a base de trabajo y de esfuerzo”

“Nuestros agricultores han podido mostrar al mundo lo que son capaces de hacer en todos los campos y sectores productivos, convirtiendo cada gota de agua en fuente de prosperidad, desarrollo y progreso”

“Somos conscientes de que el agua es vida y un factor fundamental de prosperidad, pero también para la defensa del medio ambiente, para frenar el avance del desierto, para luchar contra el cambio climático o la despoblación rural”

“Todo lo conseguido hasta ahora ve su futuro gravemente amenazado por una decisión política carente de todo respaldo científico en la que se ampara el posible recorte de hasta un 50% de los actuales envíos del trasvase Tajo-Segura”

Durante estos últimos cuatro años, el Gobierno de la Región de Murcia ha invertido cerca de 200 millones de euros en la mejora de las infraestructuras y procesos de depuración y reutilización, porque somos conscientes de que el agua es vida y un factor fundamental de prosperidad, pero también para la defensa del medio ambiente, para frenar el avance del desierto, para luchar contra el cambio climático o la despoblación rural.

En la Región de Murcia somos muy conscientes de ello y, por eso, depuramos y reutilizamos el 98% de las aguas urbanas, una cifra que contrasta con el 9% de media nacional y que hace posible que nuestros agricultores sean capaces de producir el 25% de las frutas y hortalizas que exporta España con sólo el 3% del agua de regadío de nuestro país.

Sin embargo, todo lo conseguido hasta ahora ve su futuro gravemente amenazado por una decisión política carente

de todo respaldo científico en la que se ampara el posible recorte de hasta un 50 por ciento de los actuales envíos del trasvase Tajo-Segura, el mayor instrumento de solidaridad interterritorial a nivel nacional, y que permite a los agricultores del Levante español regar 55 millones de árboles y cultivar nada menos que el 70% de las frutas y hortalizas que exporta España.

O lo que es lo mismo, abastecer a España y Europa de los mejores productos frescos del mundo en unos tiempos en que la actual sequía o conflictos como la invasión de Ucrania han puesto de manifiesto la importancia no sólo de la producción de alimentos, sino también la necesidad de garantizar la soberanía alimentaria de nuestro país.

Por ello lucharemos con todas nuestras fuerzas y los recursos legales de los que disponemos contra una decisión que tiene graves repercusiones económicas, laborales, sociales y medioambientales, ya que supondrá la reducción del 15,6% de la superficie de regadío, pérdidas de casi 5.700 millones de euros y la destrucción de 15.300 empleos, así como la subida al doble de su precio actual del precio del agua para el consumo humano, con lo que ello supone para el presente y el futuro de miles de familias en las tres provincias afectadas, y para toda la sociedad en su conjunto.

Razones incontestables por las que el Gobierno de la Región de Murcia, de la mano de todo el sector agrario, y con especial apoyo al Sindicato Central de Regantes del Acueducto Tajo-Segura en todas sus demandas, hemos presentado un recurso al Tribunal Supremo para la eliminación del Decreto del Gobierno Central que fija esa inaceptable reducción de caudales, así como la suspensión cautelar del mismo para evitar los graves e irremediables daños que causaría su entrada en vigor.

Los agricultores murcianos y del resto del Levante español llevan décadas demostrando su buen hacer en la gestión del agua, que les ha permitido conquistar con sus productos los mercados internacionales y situar en lo más alto el nombre de España. Y de ahí la obligación y el compromiso irrenunciable por parte de todas las administraciones públicas para garantizarles las condiciones y todos los medios que sean necesarios para seguir desempeñando como hasta ahora una labor que tanto beneficia al conjunto de la nación.

(*) *Presidente de la Región de Murcia*

Con agua

Sin agua

En defensa del
Trasvase Tajo-Segura





Actualmente en el IMIDA existen 19 equipos de investigación que ejecutan los diferentes proyectos y fomentan el desarrollo de tecnología agraria y alimentaria. / IMIDA

► JULIA LUZ. REDACCIÓN.

La agricultura constituye un sector estratégico para la Región de Murcia, que aporta un gran valor económico, social, territorial y medioambiental. Y es que en apenas once mil trescientos kilómetros cuadrados y con una población cercana al millón y medio de personas, se localiza una de las mayores concentraciones de producción y comercialización hortofrutícola y agroindustrial de toda España, con una gran vocación exportadora, innovadora y con altos niveles de competitividad.

Asimismo, esta concentración de productores agroalimentarios ha posibilitado el desarrollo y la complementariedad de una industria relacionada que le suministra bienes y servicios, tales como envases, transportes, maquinaria, fitosanitarios, laboratorios... configurando así un complejo entramado de relaciones y actividades conexas que aportan al conjunto del sistema un gran potencial competitivo y un elevado valor agregado. Este potente clúster agroindustrial posiciona a la Región de Murcia como el principal referente nacional de innovación agraria. Y así lo atestigua la potente infraestructura de investigación pública y privada, con 99 centros de investigación, 130 grupos de trabajo y 12 zonas de demostración agraria. Destaca, además, en aspectos como los sistemas de riego eficiente y siendo punteros en la apuesta por una agricultura inteligente, y sostenible.

En cuanto al número de empresas agrícolas exportadoras, son cerca de 1.300 las compañías murcianas que a día de hoy venden sus producciones fuera de los mercados nacionales, y todo ello pese a la subida de costes de producción y de transporte, la cada vez más estricta normativa europea, las limitaciones para obtener todos los recursos hídricos que demanda el sector y la constante amenaza de la sequía.

Combinar las iniciativas más punteras y novedosas con las técnicas agrícolas más antiguas y tradicionales, en un contexto de competitivo y repleto de obstáculos son los principales factores que sitúan al sector agrario de la Región de Murcia como un referente nacional y un modelo a seguir, siempre con el objetivo de lograr que la agricultura murciana sea más precisa y sostenible, aprovechando mejor los recursos de que dispone y contribuyendo al respeto del entorno en el que se desarrolla.

■ VANGUARDIA

En el ámbito de la innovación agraria destaca el trabajo que

Entre la tradición y el cambio: el éxito del sector agroalimentario de la Región de Murcia

La agricultura murciana no solo busca consolidarse como la más tecnificada, eficiente y sostenible, sino que también apuesta por la calidad diferenciada de sus productos autóctonos y por potenciar su consumo y promoción exterior



Junto con la lechuga y el brócoli, la coliflor es uno de los productos más cultivados en Murcia y más exportados. / VF

realizan las Oficinas Comarcas Agrarias, los diversos Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias, así como el Instituto Murciano de Desarrollo e Investigación Agraria y Medioambiental (IMIDA) que, en palabras del consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medioambiente, Antonio Luengo, "implementan tecnologías de producción más eficaces y sostenibles que mejoran la competitividad y rentabilidad del sector; lo que contribuye a promover modelos de producción y consumo medioambientalmente sostenibles en los sectores agrario, ganadero y alimentario, así como de acuicultura marina y de economía aplicada".

Dentro de los últimos avances que hacen que la Región lidere los programas de agricultura sostenible y uso racional del agua en el territorio nacional destaca el Servicio de Alerta Temprana de

"En la Región se localiza una de las mayores concentraciones de producción y comercialización hortofrutícola y agroindustrial de toda España, con una gran vocación exportadora, innovadora y con altos niveles de competitividad"

Riesgos Climáticos, que permite a los agricultores anticiparse a las condiciones climatológicas y ser más eficientes en la utilización del agua y otros insumos además de posibilitar a los técnicos de emergencias anticiparse a situaciones de riesgo. En esta línea, se ha creado una aplicación que permite a los agricultores acceder desde los teléfonos inteligentes a los datos de la red de estaciones agrometeorológicas para optimizar el uso y la frecuencia de riego o determinar la cantidad de nutrientes que necesitan las plantas.

Como avances técnicos, por una parte destacan los proyectos de monitorización de la humedad del suelo para hacer un uso más eficiente del agua y del abonado, tanto en cultivos bajo invernadero como al aire libre o las sondas de humedad-estaciones agrometeorológicas, integradas en la red SIAM del IMIDA, con el fin de obtener datos a tiempo real que faciliten la toma de decisiones de los cultivos. Por otra parte, está el proyecto consistente en el empleo de un dron equipado con cámara multispectral y con las imáge-

nes multispectrales de satélite que permite a agricultores y técnicos la obtención de datos para poder intervenir en zonas con anomalías, optimizar el uso de insumos (fitosanitarios, fertilizantes, agua) y mejorar de la sostenibilidad de las explotaciones.

■ AGUA

La Región lucha contra un déficit hídrico histórico, algo que, tal y como ha mencionado en más de una ocasión el consejero Luengo, ha obligado al sector agrario a apostar por la innovación y la tecnología. El desarrollo de variedades más resistentes a la sequía, la construcción de balsas de riego, el uso de sondas de humedad o la depuración son algunos de los ejemplos que la comunidad ha buscado para la obtención y optimización de los recursos hídricos, hasta lograr que el 98% del agua que desechan hogares e industrias se regenere y se reutilice por los agricultores.

Imposible es hablar del agua y de la Región de Murcia sin mencionar el trasvase Tajo-Segura y la polémica que le envuelve desde hace ya un par de años, polémica que ha terminado por dinamitar con la aprobación de los nuevos Planes Hidrológicos, haciendo efectivo el recorte al trasvase. Una dotación hídrica que, según el presidente de la Región, Fernando López Miras, "es el mayor instrumento de solidaridad interterritorial a nivel nacional, y que permite a los agricultores del Levante cultivar el 70% de las frutas y hortalizas que exporta España".

■ INVESTIGACIÓN

Si bien el IMIDA no necesita presentación, la Región cuenta también con la sociedad murciana de Investigación y Tecnología de Uva de Mesa (ITUM), un programa que nace el año 2002, a raíz de la asociación de 24 empresas de la zona de Murcia y el IMIDA, con el objetivo de liderar la investigación en nuevas variedades de uva de mesa a través de trabajos de mejora genética de la vid y renovación varietal para que los productores locales puedan tener acceso a una genética propia de la más alta calidad.

Actualmente ya tiene registradas 14 variedades de uva de mesa sin semilla que se adaptan a las condiciones agroclimáticas de la región y que poseen las condiciones que se buscan: una uva crujiente y resistente, bayas atractivas y productivas, de bajo coste de producción, que sean poco sensibles a enfermedades, y que su conservación sea buena en frío y resistentes a la manipulación.

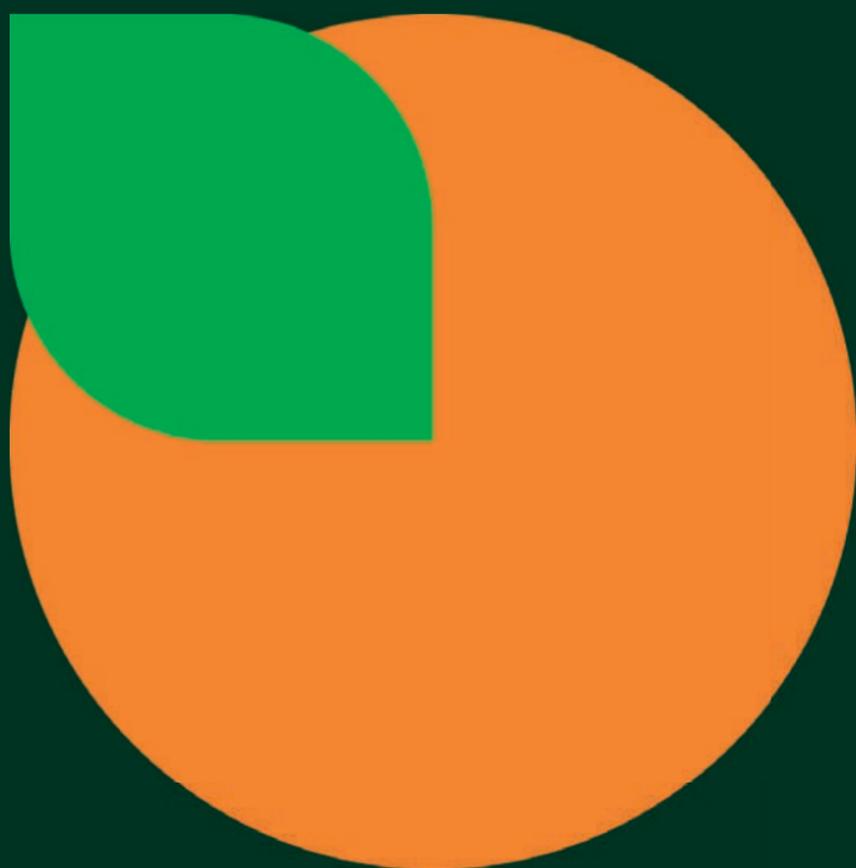


CITRASHINE N Pyr

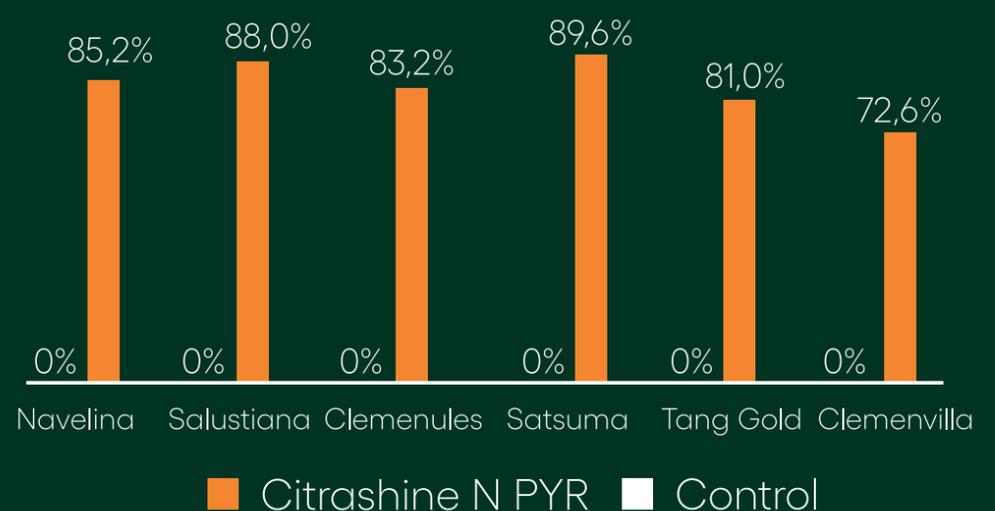
Recubrimiento

Nº de Registro ES-01276

- Primer y único recubrimiento con *pirimetanil* incorporado en su matiz
- Ayuda a combatir las cepas resistentes al imazalil
- *Pirimetanil*, solución sistémica con mayor actividad después de la infección



% de Eficacia de la CITRASHINE N Pyr en Ensayos Oficialmente Reconocidos EOR



Villa de Madrid 54, P.I. Fuente del Jarro
46988, Paterna - Valencia, España

T: +34 961 344 011
E: info@deccoiberica.es

deccoiberica.es

ANTONIO LUENGO / Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca

“No se pueden entender agricultura, ganadería y pesca sin medioambiente, y viceversa”

Apenas restan unas semanas para una legislatura que ha resultado compleja en todos los territorios por las vicisitudes que todos conocemos que han trastocado el mundo tal y como lo conocíamos. Además, en la Región de Murcia se han sumado momentos de gran complejidad en el entorno del Mar Menor y con los recortes del trasvase. Antonio Luengo analiza este recorrido, del que se muestra satisfecho, habla de futuro y huye del personalismo en la gestión política del sector primario y del medioambiente: “Lo más importante es que nuestros profesionales tengan satisfechas sus necesidades, que nuestros vecinos de la Región de Murcia sigan avanzando”.

► RAQUEL FUERTES. MURCIA.

Valencia Fruits. ¿Qué ha ocurrido en estos casi cuatro años de legislatura?

Antonio Luengo. Hemos tenido cuatro años convulsos. Llenos de incertidumbres e inquietudes. Al poco de llegar sufrimos la DANA de septiembre de 2019 que provocó daños muy importantes. Luego, la hoja de ruta que tenía el Gobierno de España con respecto al trasvase que, por desgracia, se ha cumplido. Veíamos también a principios de 2020 cómo los agricultores y ganaderos salían a la calle a protestar para pedir precios justos y reconocimiento social, así como medidas que garantizaran la rentabilidad de su trabajo. En medio de estas reivindicaciones llega la pandemia, paralizan las protestas y se dedican a la producción de alimentos para garantizar el suministro a la población y se convierten en los responsables de haber conseguido que esta haya sido la primera pandemia sin desabastecimiento de alimentos. Pero enseguida olvidamos su papel de héroes de aquellos días.

VF. Y aún quedaban los cambios en el panorama internacional.

AL. Sí. Por si esto fuera poco, hemos sufrido el Brexit, con las incertidumbres que la nueva situación iba a generar en las exportaciones. Hemos sufrido también los aranceles de EEUU sobre determinados productos. Veníamos de una compleja relación con Rusia a raíz del veto ruso, teníamos una línea de negociación abierta junto con el gobierno de Andalucía y el ministerio para permitir la entrada de productos de primera necesidad, pero estalla la guerra de Ucrania y todo se va al traste.

Por no hablar de las consecuencias de la política energética del Gobierno de España... Aumento exponencial del precio de la energía al que hay que sumar el aumento del precio de los hidrocarburos que, cuando llega la guerra, se suma al precio de los piensos, de los fertilizantes, de todas las materias primas...

VF. Ha cambiado el marco general por cuestiones ambientales, por los nuevos equilibrios internacionales, ¿han afectado también los cambios legislativos?

AL. El impuesto al plástico, por ejemplo, afecta directamente al sector agroalimentario porque este material permite que los alimentos viajen cómodamente garantizando el mantenimiento de sus cualidades organolépticas incluso en largos trayectos. Este



Antonio Luengo destaca que el sector agroalimentario en la Región del Murcia supone el 24,3% del PIB regional. / RF

impuesto está condicionando, pues, la exportación.

En lo que respecta al IVA, hace dos años que pedimos ya la eliminación de este impuesto en alimentos de primera necesidad, algo que el Gobierno hizo a finales del año pasado, pero hay productos que han quedado excluidos y no entendemos el porqué (yogures, carne, pescado, agua embotellada...).

A todo esto se le ha sumado la nueva PAC. Se creía que iba a tener un carácter disruptivo y que iba a acabar con la diferenciación entre regiones. Y no ha sido así. Tras años de negociación vemos que la PAC viene con un 10% de recorte presupuestario y en nuestra región ha supuesto una pérdida de unos 75 millones de euros. Y me preocupa porque va a afectar, sobre todo, a los dos sectores más vulnerables. Algo paradójico si recordamos que la PAC se creó como herramienta económica de los países miembros para garantizar la soberanía alimentaria y ayudar a los vulnerables.

VF. ¿Qué sectores murcianos se han visto perjudicados por la nueva PAC?

AL. Los frutos secos, ubicados en el secano rabioso del noroeste, y la ganadería son los más castigados. En torno al 55% de los agricultores de frutos secos van a dejar de percibir esta ayuda. Y luego están el Pacto Verde y los ecorregímenes. Nos ha llamado mucho la atención que no se atendiera nuestra demanda

“Teniendo en cuenta la importancia del sector agroalimentario, hemos trabajado escuchando sus reivindicaciones, flexibilizando el marco normativo, siempre que hemos podido”

“La nueva PAC viene con un 10% de recorte presupuestario y en nuestra región ha supuesto una pérdida de unos 75 millones de euros”

para que alguno de ellos cubriera las singularidades de nuestra región. A cambio, se nos han impuesto ocho que van a ser de difícil aplicación teniendo en cuenta nuestra climatología y otros condicionantes. Estamos en un escenario complejo al que hay que añadir los 19 reales decretos publicados en 2022 que incrementaban la carga burocrática, por ejemplo, con el cuaderno digital. Hemos pedido una prórroga en la entrada en vigor porque no hay tiempo.

VF. ¿Cómo han actuado desde el gobierno regional y desde su consejería ante este panorama que describe?

AL. El sector agroalimentario en la Región de Murcia supone el 24,3% del PIB regional, puede llegar hasta el 50% si unimos transporte, logística... Teniendo en cuenta la importancia del sector, hemos trabajado escuchando las reivindicaciones, flexibilizando el marco normativo siempre

que hemos podido, sobre todo con la eliminación de cuotas al sector primario para intentar frenar la subida del precio de los alimentos eliminando cargas fiscales.

También hemos movilizado 992 millones de euros en estos cuatro años en diferentes ejes. Uno de ellos es el agua, donde se han destinado 273 millones de euros tanto en redes de saneamiento como para ayudar a las comunidades de regantes en sistemas de modernización. En nuestra gestión del ciclo del agua (algo que hacemos por necesidad) hemos investigado, se ha contribuido a la tecnificación y se han puesto en marcha 99 depuradoras, lo cual nos permite reutilizar el 98% del agua (la media española es del 9% y en Europa del 5%).

A la partida de agricultura se han destinado 440 millones de euros. Destacan los 260 millones movilizados en las OPFH.

Digitalización, automatización, compra de maquinaria... todo lo que facilite que sigan siendo rentables.

Es muy importante también la apuesta por la agricultura ecológica, estamos por encima del 26%, y hemos destinado más de 80 millones de euros para contribuir a la reconversión de convencional a ecológico y para el mantenimiento de la explotación en los primeros años para compensar la menor producción.

Otro sector importante para nosotros es la viña. Hemos destinado 8,6 millones de euros para las obras de mejora en bodegas y la promoción del vino en terceros países. También hemos abierto una línea novedosa: la protección del viñedo tradicional para mantener unas viñas antiguas que proporcionan gran calidad a los vinos. No nos olvidamos de la uva de mesa. Gracias al trabajo del IMIDA y del ITUM en el desarrollo de variedades sin pepitas somos también referente y estamos llegando a lugares tan remotos como Singapur.

Y luego están la ganadería, con 36 millones de euros, con ayudas destinadas sobre todo a la incorporación de jóvenes, a la modernización y a la sanidad animal, y la pesca, con algo más de 13 millones de euros. Otro sector estratégico para nosotros es la industria agroalimentaria y hemos movilizado 57 millones de euros para sus procesos de modernización y adaptación. También trabajamos con grupos de acción local para fijación de la población. Todas estas aportaciones son una forma de ayuda directa al sector.

VF. ¿Qué balance personal hace de este periodo?

AL. A nivel personal estoy satisfecho. No ha sido fácil. No es sencillo encontrar el equilibrio entre medioambiente y el sector primario. Pero cuando se hacen las cosas con responsabilidad y teniendo en cuenta que no se pueden entender la agricultura, la ganadería y la pesca sin el medioambiente, y viceversa, es más fácil. No siempre he sido capaz de explicar ese equilibrio tan frágil con los dos extremos de protección medioambiental extrema frente a los que defienden la actividad económica también de forma extrema. Pero estoy satisfecho de la gestión.

Creo que también hemos sido modélicos en la aplicación normativa y hemos contribuido a la reconversión del sector. Somos un ejemplo a seguir y, lo más importante, este trabajo le da una mayor garantía al consumidor.

También se ha hecho un trabajo muy importante para consolidar la exportación a terceros países, sobre todo con Asia (Singapur, Tailandia, Vietnam...) o Norteamérica. Sin olvidar el trabajo que se ha hecho para construir sistemas de almacenamiento de agua en episodios de lluvia, con una inversión de 20 millones de euros que permiten almacenar hasta 200.000 m³ de agua en zonas ribereñas del Mar Menor.

Queda todavía muchísimo trabajo por hacer, pero también hemos sido capaces de entender e interiorizar las inquietudes de los agricultores, ganaderos y pescadores. Nos hemos puesto en su piel y no sólo les hemos apoyado económicamente sino con cuestiones relacionadas con la gestión de su trabajo cotidiano o con

(Pasa a la página 8)



ACTUALIDAD

Limón Verna. El fresco protagonista de este verano

Aunque no se sabe ciertamente si el origen del limonero es la India o China, a España llegó, al igual que el resto de cítricos, a través de los árabes. En el siglo XII este árbol se utilizaba con fines ornamentales y fue a partir de la edad moderna (entre los siglos XV y XVIII) cuando se produce una importante difusión de este cultivo por el levante, sureste y Andalucía, comenzando el aprovechamiento de sus frutos.

Por aquella época también existen referencias de este cultivo en otras regiones como Cáceres, Barcelona y Santiago de Compostela, así como su uso por parte de los marineros para evitar enfermedades como el escorbuto en las largas travesías marítimas. A partir del siglo XVIII aumentó la superficie cultivada, siendo en el siglo XIX cuando, con la mejora del transporte, se hizo más fácil la distribución comercial de la fruta continuando con la expansión del cultivo y el fomento de la transformación de terrenos de secano en regadío.

A lo largo del tiempo los productores fueron seleccionando variedades hasta llegar a las que todavía hoy se cultivan y son mayoritarias como Fino y Verna.

Tras finalizar la campaña de la variedad Fino, **el limón Verna español comienza su andadura en los mercados a partir de este mes** por lo que hemos considerado escribir sobre esta variedad y sus bondades, que la diferencian de otros limones presentes en el mercado.

La variedad Verna es una variedad tradicional que, según diversos autores, podría proceder de una variación de limones italianos tipo "Monachelo" que se cultivaban en la huerta de Murcia.

Por sus particulares características y su carácter re-florescente, **la fruta es capaz de mantener su calidad**

en el árbol después de transcurrir hasta 16 meses desde la floración. La cosecha principal proviene de la floración de primavera, cuya fruta se recolecta a partir del mes de marzo y que se puede prolongar hasta julio o agosto. A finales del verano tiene lugar otra brotación y floración del limonero, complementaria de la de primavera; los frutos a que da lugar esta floración se denominan "rodrejos" y se recolectan al final del verano del año siguiente. Por otro lado, los frutos denominados "segundos" o "Sanjuaneros" proceden de flores que aparecen entre la floración de primavera y la de verano, siendo frutos más rugosos.

En cuanto a los frutos, su piel es más gruesa y rugosa, tiene una forma más ovalada que otras variedades, y aunque para algunos estos limones son más "feos" (aunque para gustos colores), tienen **una serie de bondades como su baja acidez** que la convierte en una fruta perfecta para introducir en el gusto por este cítrico a los niños y a los nuevos consumidores, convirtiéndose en un buen aliado para seducir a aquellos que lo prueban por primera vez. Además cuentan con la garantía de calidad y sostenibilidad de los limones producidos en España y con otro aspecto todavía más importante, que **se trata de un limón fresco que en 48-72 horas pasa del árbol al supermercado, mientras que las alternativas del hemisferio sur tardan en llegar desde el campo a la tienda un mínimo de 25 días.** Sin duda una gran diferencia.

Así que estamos en abril y podemos decir con letras mayúsculas que **EL LIMÓN VERNA HA LLEGADO y debido a sus cualidades especiales merece su espacio y protagonismo en el verano europeo.**



El limón Verna español comienza su andadura en los mercados a partir de este mes. / AILIMPO

OPINIÓN



Por JOSÉ ANTONIO GARCÍA (*)

La World Citrus Organisation (WCO) celebró su asamblea anual

La semana pasada la WCO celebró su cuarta asamblea anual desde su fundación en Madrid en 2019. El tiempo pasa rápido, el mundo cambió a un ritmo vertiginoso, la incertidumbre nos envuelve y nos atrapa, la pandemia, los conflictos bélicos, la inflación, las anomalías climáticas marcan nuestras decisiones y nuestro comportamiento. **En este contexto complejo, necesitamos más que nunca herramientas que nos permitan tener un foro de reflexión,** un lugar de debate, un punto de encuentro donde todos los actores del negocio cítrico del mundo podamos compartir experiencias, aprender unos de otros, explorar vías de cooperación, ayudarnos mutuamente para hacer crecer la demanda de cítricos, estimular el consumo, mejorar la logística para llegar a todos los mercados de manera eficiente con limones, naranjas, mandarinas, pomelos y limas de la mejor calidad. **Con un objetivo común: garantizar la sostenibilidad económica de miles de agricultores que cultivan cítricos en el hemisferio norte y hemisferio sur.**

En esta ocasión se presentaron los datos de previsión de cosecha del Hemisferio Sur, por parte del CIRAD se presentó el análisis de situación de mercados y tendencias de consumo, y se revisó la ejecución del plan estratégico 2022-2024 que pivota sobre 5 ejes. 1) La afiliación, con el objetivo de integrar a China, India y México, 2) El compromiso, planificando acciones de networking y la celebración de un congreso presencial, 3) Las estadísticas, con el lanzamiento de una extranet para los socios, 4) Nutrición y Salud, con la iniciativa sobre las alegaciones saludables y nutricionales, y 5) La promoción con el desarrollo del concepto global de marketing para los cítricos.

Por cierto, el sector de naranja y mandarinas español sigue sin sumarse a la WCO, en una clara posición desacertada de aislamiento, quizás abogando por la teoría del tierraplanismo. Ver para creer.

(*) Director de Ailimpo



www.ailimpo.com
www.thelemonage.eu

“No se pueden...”

(Viene de la página 6)

cuestiones tan importantes como la formación (se han formado más de 42.000 profesionales), la innovación o la transferencia de conocimiento. Hemos trabajado para que la investigación se aplique y contribuya al desarrollo y a la modernización del sector de forma real. Creo que hemos plantado los cimientos para trabajar todos de forma coordinada.

VF. En estos años también ha habido momentos muy complicados.

AL. Hemos tenido días de todo. No podemos olvidar que tuvimos dos episodios de anoxia en el Mar Menor o que una parte muy importante de la sociedad intentaba acusar a la agricultura y a la ganadería de lo que estaba ocurriendo allí. Hoy todos sabemos que es un problema multifactorial de origen antrópico. Hemos colaborado en el mantenimiento de las redes de saneamiento, se han construido los depósitos de tormentas y hemos hecho frente al reto de demostrar que la agricultura es totalmente compatible con el Mar Menor.

También se han hecho frente a amenazas procedentes del ministerio de Consumo cuando instaba a no comer carne o que el azúcar es mala o el vino cancerígeno. Ha habido que capearlo y enviar mensajes de confianza al consumidor para no generar rechazo sobre alimentos seguros.

VF. ¿Pesa entonces más lo bueno que lo malo?

AL. Me quedo con que ha sido una legislatura positiva.



Luengo recuerda que su consejería ha destinado más de 80 millones en la reconversión de convencional a ecológico. / RF

Estamos avanzando y seguimos siendo los referentes, la ‘Huerta de Europa’. Se están haciendo las cosas bien.

Dentro de unos años, cuando miremos hacia atrás y veamos lo que ha pasado en esta legislatura, nos daremos cuenta de todo lo que ha pasado y que no hemos podido apreciar en su justa medida por estar imbuidos en el día a día.

VF. ¿Qué retos de futuro le quedan a la Región de Murcia?

AL. El principal reto es resolver el problema hídrico. Murcia necesita tener garantizados los recursos hídricos, no puede estar pendiente de la decisión de un Consejo de Ministros que condicione el desarrollo de esta región. La infraestructura Tajo-Segura es vital para nosotros.

También hemos de conseguir que el sector primario tenga ga-

“Hemos tenido cuatro años convulsos, llenos de incertidumbres e inquietudes. No ha sido fácil, pero a nivel personal estoy satisfecho. Estamos avanzando y seguimos siendo los referentes, la ‘Huerta de Europa’”

“Da igual quien esté en esta Consejería. Lo importante es sentar unas bases lo suficientemente sólidas para poder garantizar una continuidad, independientemente de la persona que haya”

rantizado el relevo generacional. Por muchas ayudas que demos, si una persona que quiera introducirse en este sector no ve futuro, no va a entrar.

Mejorar la comunicación es esencial. Muchas veces la

agricultura tiene mala prensa porque no hay suficiente información. Hay que comunicar, informar y divulgar. Hemos de seguir avanzando para que esta revolución que se da en el sector primario llegue a la sociedad,

hemos de saber construir ese relato para llegar a toda la sociedad. Hay muchos más retos, pero estos son los principales.

También necesitamos un cambio de modelo de seguro agrario. Cada vez menos agricultores lo contratan porque entienden que no recogen las singularidades que requieren.

Y hay que conseguir cultivos que luchen contra la desertificación. La clave está en la gestión del suelo.

VF. ¿Se ve cuatro años más al frente de la Consejería?

AL. Eso no depende de mí. Depende de los ciudadanos. Da igual quien esté en esta Consejería. Lo importante es sentar unas bases lo suficientemente sólidas para poder garantizar una continuidad, independientemente de la persona que haya. Al final, el importante en la Consejería no es el consejero, es el conserje, que es quien abre la puerta y la cierra cada día. Aparte de eso, esto es un equipo de personas. Aquí hay magníficos profesionales que saben cómo hay que trabajar y lo que hay que hacer. Como consejero hay que establecer herramientas que ayuden a nuestros agricultores, ganaderos y pescadores. Ser correa de transmisión entre lo que te hacen llegar estos profesionales todos los días y lo que es la realidad de la Administración. Yo creo que en ese sentido se han establecido esas bases sólidas de las que hablaba. Y que esté yo u otra persona es lo de menos. Lo más importante es que nuestros profesionales tengan satisfechas sus necesidades, que nuestros vecinos de la Región de Murcia sigan avanzando.

DYM

Diego Martínez

• MERCABARNA •

• Importación y exportación de frutas y verduras •

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



**Sani
Fruit**
Healthy Fruiture

LA **ÚNICA** SOLUCIÓN
DEL MERCADO
PARA EL **TRATAMIENTO**
DE FRUTA DE HUESO
SIN RESIDUOS



SANISTONE

FRUIT
SOLUTIONS

BIO

www.sanifruit.com

JOSÉ ANTONIO GARCÍA / Director de Ailimpo

“El equilibrio a lo largo de la cadena es lo que hace grande a un sector”

En un año en el que no han faltado las dificultades, el sector del limón sigue siendo rentable gracias a un equilibrio en los eslabones de la cadena del que se muestra especialmente satisfecho José Antonio García, director de Ailimpo. Desde la interprofesional del limón y pomelo, García analiza la situación actual sin olvidar retos y obstáculos, pero manteniendo la confianza en un sector líder y referente a nivel mundial y en el que el papel de Murcia es esencial.

► RAQUEL FUERTES. MURCIA.

Valencia Fruits. ¿Cómo ve la evolución del sector del limón y el pomelo en la Región de Murcia en los últimos años y hacia dónde cree que va?

José Antonio García. Lo veo muy bien. Es un sector organizado, con relevo generacional, con gente joven que ha apostado por ganarse la vida con este negocio y seguir trabajando... Mantenemos el liderazgo español y Murcia es el faro de referencia del limón a nivel europeo y mundial.

El 55% de la producción nacional de limón es murciano. Desde Murcia se exporta y se industrializa alrededor del 80% del limón de España. Y muchos de los limones que se producen en Almería, Málaga y Alicante se comercializan y se procesan por empresas murcianas.

En definitiva, es un sector joven, con ilusión que ha dado un salto cualitativo con respecto a las anteriores generaciones. Se ha hecho una importante apuesta de futuro que invita al optimismo a pesar de la incertidumbre. Hay nuevas plantaciones, un esfuerzo brutal en modernización, en buscar economías de escala, en ser más eficientes... Siempre se está pensando en cómo mejorar y ser más competitivo.

VF. Todo esto a pesar de no ser los primeros productores...

JAG. El primer productor, muy por delante, es Argentina, pero nosotros somos punteros en tecnología, productos y subproductos a nivel mundial. Por eso considero que Murcia puede ser el referente incluso a nivel mundial.

VF. Quizás no se es consciente de toda esa capacidad...

JAG. Quizás se tienen que contar más las cosas. Aquí viene mucha gente de todo el mundo a ver y a aprender cómo hacemos las cosas tanto en el campo como en los almacenes y en la industria.

Por ejemplo, hace unas semanas tuvimos visitantes de India, China, Japón, EEUU, Egipto, Europa... para ver cómo trabajamos el aceite esencial (fundamental para la cosmética o las fragancias). Vieron cómo se produce el limón en el campo, cómo se extrae el aceite esencial... Se quedaron absolutamente maravillados al encontrarse con un sector puntero que derribaba todos sus prejuicios. Por eso el futuro lo vemos con optimismo.

VF. También hay amenazas como el cambio climático, la escasez de agua por la sequía o los



José Antonio García señala que “hablar siempre es bueno, incluso con tus competidores, porque siempre se aprende.” / VF

cambios en el trasvase... ¿Cómo puede afectar este contexto al sector?

JAG. Vuelvo a hablar de incertidumbre. Tenemos un parque de 14 millones de limoneros que hay que regar con un mix de agua. Evidentemente, al caer una parte de ese puzzle, tendrá que haber ajustes.

Además de ese reto, tenemos el desafío del cambio climático, de cómo incide en la floración, en el cuaje, en la aparición de nuevas plagas o el control de plagas preexistentes, en el desarrollo de la cosecha... No nos queda otra que monitorear lo que está pasando y tratar de adelantarnos, ajustando todas las piezas día a día.

VF. ¿Hay más obstáculos en el horizonte?

JAG. La producción de limón sigue creciendo en todo el mundo. Sudáfrica, Egipto, Turquía, España... Y hay que ver cómo se gestiona esa producción, aunque quizás la escasez de agua y el cambio climático contribuyan a regular esa producción de forma natural. ¿Qué podemos hacer? Posiblemente no haya recursos hídricos a nivel mundial para todos los limoneros que se han plantado y esto puede producir ajustes en todas las zonas.

Y luego hay un tema del que se habla muy poco, pero es uno de los grandes retos a los que se enfrenta el campo murciano: la mano de obra para la recolección. Ha de ser una mano de

“El 55% de la producción nacional de limón es murciano. Desde Murcia se exporta y se industrializa alrededor del 80% del limón de España”

“Es un sector joven, con ilusión que ha dado un salto cualitativo con respecto a las anteriores generaciones”

“Posiblemente no haya recursos hídricos a nivel mundial para todos los limoneros que se han plantado y esto puede producir ajustes en todas las zonas”

“Uno de los grandes retos a los que se enfrenta el campo murciano es la mano de obra para la recolección”

“A pesar de haber tenido una merma en la cosecha y del incremento de los costes, hemos conseguido mantener un precio suelo rentable para el productor”

obra cualificada que contribuya a mantener la calidad del proceso.

Si el agricultor, el almacén y la logística son muy profesionales, pero si hay cuello de botella en la recolección se puede echar a perder el trabajo del resto de la cadena. Hay que resolver tanto

la disponibilidad de mano de obra como la mejora en la recolección de la fruta. Hemos de ser conscientes del impacto social que tiene nuestra actividad y de cómo lo gestionamos.

VF. ¿Se conseguirá el reto de los 12 meses de limón español en el mercado?

“Murcia puede ser el referente incluso a nivel mundial”

“Con casi 12.000 hectáreas plantadas en diez años somos conscientes de que va a haber ajustes”

JAG. Es complicado. Era un *wishful thinking*, pero, al final, las condiciones climáticas con inviernos y veranos más severos son un factor limitante. Y hay otra realidad que es que el hemisferio sur está ahí y nos cuesta competir con su precio (en el caso de Sudáfrica, con costes muy competitivos) y con su calidad. Nuestra estrategia es defender los meses que podemos estar en el mercado y hacer que las transiciones entre las producciones de hemisferio norte y hemisferio sur sean lo más limpias posibles.

Trabajamos con las asociaciones de Argentina y de Sudáfrica, también a través de la *World Citrus Organisation* (WCO). Se trata de que haya mucha comunicación para evitar solapes de campaña. Hablar siempre es bueno. Incluso con tus competidores. Siempre se aprende y todos tenemos que vivir. Hay que ir por la vida con mucha humildad porque siempre te sorprendes de lo bien que hacen las cosas en Chile, Perú, Sudáfrica, Argentina... Tras 6 años en la WCO vemos que es un foro interesante en el que se puede trabajar y hablar. Aunque, evidentemente, hay temas que son más sensibles.

VF. ¿Cuál es su balance de la situación después de analizar las fortalezas y los retos?

JAG. En definitiva, vemos bien al sector, no hay que olvidar que somos punteros. Pero en este momento, con casi 12.000 hectáreas plantadas en diez años (se ha pasado de 38.000 a casi 50.000) somos conscientes de que va a haber ajustes. Un ajuste vendrá por la disponibilidad de agua y otro ajuste vendrá porque va a haber menos rentabilidad. Son ciclos, pero yo creo que el ciclo no va a ser especialmente duro porque es un sector puntero en sostenibilidad y en tecnología. Y somos la referencia.

Es un producto rentable. Este año, a pesar de haber tenido una merma en la cosecha y del incremento de los costes, hemos conseguido mantener un precio suelo rentable para el productor.

El valor añadido que genera Ailimpo es tener integrados todos los eslabones de la cadena. El equilibrio a lo largo de la cadena es lo que hace grande a un sector. Trabajamos siempre para que haya un equilibrio en todos los eslabones de la cadena, aunque sabemos que en cada campaña hay una parte que sufre más. Este año, por ejemplo, la escasez de cosecha la está sufriendo la industria.

VF. ¿Pronostica entonces un buen futuro para el limón de Murcia?

JAG. Sí, sí. Somos optimistas. Somos líderes y seguimos trabajando para mantener la posición de liderazgo.

Murcia es el principal proveedor de fruta de hueso de Anecoop

La cooperativa analiza la estrategia para la presente campaña

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Región de Murcia es el principal proveedor de fruta de hueso de Anecoop. Por ello, la cooperativa de segundo grado eligió la sede de la firma murlera Frucimu para celebrar su reunión anual de carácter estratégico. Un encuentro en el que los socios productores de fruta de hueso de Anecoop y los profesionales del Grupo trazaron las líneas a seguir de cara a la presente campaña de 2023.

Y es que, con un 37,31% de cuota, la Región de Murcia se alzó en el ejercicio 2022 como el mayor productor nacional de fruta de hueso (melocotón, nectarina, albaricoque y ciruelo). En segundo lugar se situó el Valle del Ebro, con un 30,03% tras sufrir un importante descenso de cosecha, y en tercera posición Extremadura (23,20%).

El 37,2% del volumen de ventas de fruta de hueso en el ejercicio 2022 tuvo como origen la Región de Murcia

Dentro del conjunto de socios de Anecoop especializados en este grupo de productos, Murcia se constituyó como primer proveedor con un 37,2% de las ventas en volumen en 2022. Le siguieron el Valle del Ebro (24,53%) y Comunitat Valenciana (20,5%).

Entre 2021 y 2022 Anecoop experimentó un descenso del 27,60% en la comercialización de fruta de hueso debido principalmente a los efectos provocados por la meteorología, que propició una importante caída de la cosecha, y al crecimiento del resto de países productores.

REUNIÓN EN MURCIA

La cooperativa Frutas y Cítricos de Mula (Frucimu) reunió en su sede a una amplia representación de socios productores de fruta de hueso de Anecoop para sentar las bases estratégicas para la campaña en curso. En el encuentro participaron alrededor de 80 personas, entre socios productores de Murcia, Valencia, Sevilla y Lleida, a los que se sumaron profesionales de Anecoop de sus distintas oficinas y filiales.

Antes de celebrar la reunión, los asistentes visitaron las modernas instalaciones dedicadas a producto bio que Frucimu puso en marcha a finales de 2021. La nave cuenta con 30.000 metros cuadrados entre los que se encuentran las instalaciones de procesado, zonas verdes, aparcamientos y viales.

La jornada la abrió el alcalde de Mula, Juan Jesús Moreno García, que agradeció al Grupo Anecoop el haber elegido la ciudad para lanzar la campaña de fruta de hueso, y animó a todos los socios y profesionales de la entidad de segundo grado a conseguir unos precios que motiven a los agricultores a continuar apostando por su actividad, trabajando y creciendo.

Por su parte, el presidente de Frucimu, Miguel Ángel Navarro, también vicepresidente de Anecoop, puso en valor durante su intervención la importancia de la Región como zona agrícola, indicando que "Murcia concentra la mayor cuota productora de fruta de hueso de ámbito nacio-

nal, junto con el Valle del Ebro y Extremadura. Reuniones como la mantenida contribuyen a dar visibilidad y difundir la riqueza de nuestra huerta, además de asentar el rol del Grupo Anecoop como concentrador de oferta procedente de distintas zonas españolas de producción".



De izquierda a derecha, Joan Mir, director general de Anecoop; Juan Jesús Moreno García, alcalde de Mula; Alejandro Monzón, presidente de Anecoop y Miguel Ángel Navarro, presidente de Frucimu. / ANECOOP

sandía sin pepitas

BOUQUET Stars

LOVERS DE LA VIDA

Dar RACIONES DE VIDA para ti y PARA EL CAMPO nos da la vida.

PRODUCCIÓN 100% NACIONAL

RACIONES DE VIDA PARA EL CAMPO

5 al día 5 al día aconseja el consumo diario de 5 raciones entre frutas y verduras

#RacionesDeVidaParaElCampo

BOUQUET es una marca de Anecoop



Hace apenas un mes se celebró el 44 aniversario del trasvase Tajo-Segura, la manzana de discordia en la ya conocida guerra del agua. / ARCHIVO

LUCAS JIMÉNEZ / Presidente del Sindicato Central de Regantes de Acueducto Tajo-Segura (SCRATS)

“La oportunidad política no puede sustentar las decisiones en materia hídrica”

El recorte al trasvase Tajo-Seguro ha pasado a ser el centro de una intensa batalla política en torno a la más que conocida ‘guerra del agua’. Decisiones políticas unilaterales, protestas, confrontación entre comunidades, consultas al Consejo de Estado... nada falta en esta trama que ha desembocado en el mismísimo Tribunal Supremo. El presidente de SCRATS, Lucas Jiménez, nos relata en qué punto se encuentran actualmente las actuaciones respecto al trasvase y cuáles son sus próximos movimientos.

► JULIA LUZ. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. Hace apenas un mes se celebró el 44 aniversario del trasvase Tajo-Segura, que centra no sólo la ya conocida guerra del agua, sino también una virulenta batalla política. ¿En qué situación se encuentra actualmente?

Lucas Jiménez. Con el Real Decreto 35/2023, de 24 de enero, el Consejo de Ministros aprobó los Planes Hidrológicos de Tercer Ciclo, incluida la fijación de caudales ecológicos para el río Tajo y que, en la práctica, supone una reducción del envío de agua a Alicante, Murcia y Almería de hasta 110 hectómetros cúbicos en el horizonte de 2027.

Como respuesta y, al igual que las administraciones de las comunidades afectadas, nos encontramos en la vía judicial al haber interpuesto un recurso contencioso administrativo al Tribunal Supremo.

VF. El Tribunal Supremo ha admitido a trámite su recurso interpuesto. ¿Qué piden y qué esperan conseguir?

LJ. Hemos solicitado la suspensión cautelar de los caudales ecológicos aprobados por la Planificación del Tajo para los tramos que inciden directamente en la vida futura del trasvase. En este sentido, no vamos a aceptar que se incremente el caudal ecológico en el Tajo por motivaciones exclusivamente políticas y que perjudiquen a los regante.

La admisión del recurso significa que se ha trabajado bien y se ha fundamentado con trabajos técnicos y jurídicos, lo que da como resultado que el Tribunal Supremo acepte estudiar la posibilidad de imponer unas medidas cautelares contra la decisión de incremento de los caudales ecológicos y se demuestra, además,



A estas alturas, el presidente de SCRATS afirma que ya es muy difícil sacar el tema del agua del escenario político. / SCRATS

que ya se está produciendo un daño al Levante con esa subida de 7 metros cúbicos por segundo. Pero hay que ser realistas, pues el hecho de que la pieza haya sido admitida a trámite no significa que el problema esté resuelto.

VF. ¿Cuál es el impacto real del recorte al trasvase?

LJ. Las consecuencias son negativas para el empleo, el medioambiente y la economía de las regiones afectadas. Los datos que expuso en una reunión en el Palacio de San Esteban, en Murcia, el catedrático de Historia e Instituciones Económicas y director de la Cátedra del Agua de la Universidad de Alicante y la Diputación de Alicante, Joaquín Melgarejo, dan una idea exacta de la repercusión del recorte en un futuro.

En primer lugar, la reducción de los caudales traerá consigo

“Hemos solicitado la suspensión cautelar de los caudales ecológicos aprobados por la Planificación del Tajo para los tramos que inciden directamente en la vida futura del trasvase”

una pérdida del 15,62% de la superficie de regadío en la zona del Levante, más de 27 mil hectáreas que deberán reconvertirse a secano o, directamente, serán abandonadas. En consecuencia, unos 15.300 trabajadores serán despedidos y con ello también se perderán sus prestaciones económicas derivadas de la pérdida del empleo, como el IRPF, la contribución a la Seguridad Social, el IVA...

A nivel económico, sus efectos derivan de la pérdida de dos flujos de valoración. Por una

parte, el valor de los activos productivos (el precio de la tierra) y, por otro, el lucro cesante experimentado por las explotaciones a través del margen neto, es decir, unas pérdidas totales de unos 5.692,46 millones de euros.

VF. ¿Es el agua desalada una alternativa viable?

LJ. La opción del agua desalada para suplir el recorte al trasvase no es lógica. Y tampoco es justa. Que los regantes tengan que asumir como normal una reducción del volumen de agua procedente del trasvase, a un

“La reducción de los caudales traerá consigo una pérdida de más de 27 mil hectáreas, unos 15.300 despidos y pérdidas económicas totales por valor de unos 5.692,46 millones de euros”

precio asequible para todos, y se vean forzados al uso de la desalación, con una tarifa inasumible para muchos, no es una decisión sensata.

Además, es importante destacar que, a día de hoy, el agua desalada sin subvención por parte del Estado es prácticamente prohibitiva para la inmensa mayoría de los productores. Y aún subvencionada, acabará sí o sí con buena parte de pequeños y medianos agricultores. Mientras que para algunos será viable, para otros será su final.

VF. Con Murcia, Andalucía y la Comunitat Valenciana en contra y pese a la opinión no favorable del Consejo de Estado, Teresa Ribera siguió adelante con sus planes. ¿Estamos ante una planificación hidrológica claramente política?

LJ. Sin ninguna duda. Y esto es algo que llevamos advirtiendo desde 2020. Por desgracia, el tiempo, el Consejo de Estado y la actitud, para nada discreta, de proceder de la ministra nos han dado la razón.

VF. Los gobiernos de estas tres comunidades también han presentado sus propios recursos al Tribunal Supremo. ¿Qué opina de su defensa del agua?

LJ. Desde el sindicato nunca hemos tenido queja y valoramos muy positivamente el apoyo brindado por las diferentes administraciones de estas tres provincias.

No obstante, en todo el recorrido de estos años solo encuentro un pero... que la Generalitat Valenciana no recurriera en su globalidad el Real Decreto que aprueba el régimen de los caudales ecológicos del Alto Tajo. No llego a entender por qué no reclaman la subida de seis a siete metros cúbicos por segundo en el tramo de Aranjuez.

Si el motivo es el supuesto acuerdo político por los barones socialistas y que tuvo como resultado la disposición adicional novena del Proyecto de Real Decreto presentado al Consejo Nacional del Agua, me parece una decisión errónea, puesto que dicha disposición fue suprimida.

Así, a mi juicio, la decisión correcta era pelear hasta el más ínfimo litro político que se vierta en el Tajo sin justificación técnica porque, de lo contrario, su presentación de recurso independiente puede debilitar nuestra postura ante el Tribunal Supremo.

VF. ¿Hay que sacar de las urnas el tema del agua?

LJ. En este punto, ya es muy complicado sacar el asunto del agua del escenario político. Pero la urgencia y la oportunidad política no pueden ser las únicas que sustenten las decisiones en materia hídrica, tal y como ha ocurrido en esta legislatura. Hay que dejar de asfixiar al sector agrario con normativas cada vez más limitantes.

JOAQUÍN GÓMEZ / Presidente de Apoexpa

“No hay sostenibilidad si las empresas económicamente no funcionan”

El presidente de Apoexpa repasa en esta entrevista los puntos fuertes del sector de la uva y la fruta de hueso murciana (fiabilidad, disponibilidad, calendario). Joaquín Gómez también avanza hacia dónde debe evolucionar la agricultura murciana para garantizar un futuro sostenible en el que la investigación tiene un papel determinante en una ecuación en la que no puede faltar la rentabilidad.

► RAQUEL FUERTES. MURCIA.

Valencia Fruits. Desde el punto de vista de Apoexpa, ¿cuál es su análisis sobre la situación actual del sector hortofrutícola en la región de Murcia?

Joaquín Gómez. Murcia se ha consolidado en algunos productos hortofrutícolas como uno de los referentes europeos en cuanto a disponibilidad y calendario, lo cual es muy importante de cara a servir al resto de Europa, y ha contribuido a consolidar nuestras posiciones. Aunque nos encontramos, como es lógico, con problemas como el agua, que es uno de nuestros campos de batalla y de nuestros cuellos de botella. Pero el sector está lo suficientemente consolidado como para ser fiable, algo que es muy importante para los clientes.

VF. ¿Aparte del agua, a qué otros retos se enfrentan la fruta de hueso y la uva murciana?

JG. Es verdad que la agricultura moderna se enfrenta a retos importantes como que hay que producir más con menos personal, con mucha más productividad para poder ser competitivos en precio y pagar mejores salarios. Yo creo que en los próximos 10 años la robótica, unida a la inteligencia artificial, que va a ayudar mucho en ese sentido, es algo en lo que el sector debe trabajar. No concibo un horizonte de más allá de 10 años donde en la recolección y en las labores importantes del campo no haya una ayuda muy importante de robots que ayuden a incrementar la productividad. La idea es que el aumento de los salarios y la productividad puedan crecer y converger para seguir siendo competitivos. Ese creo que es el gran reto de los próximos años.

Por otra parte, en todo el tema de desarrollo varietal estamos muy avanzados, tanto en fruta de hueso como en uva de mesa. En Murcia están los obtentores más importantes del mundo de los dos productos. Por lo tanto, esa es una asignatura aprobada, aunque hay que cuidarla y seguir avanzando en el futuro.

Tampoco hay que olvidar la agenda 2030 que, si no se enfoca bien, puede causar problemas de productividad. Hay que acompañar la ciencia con la reducción de fitosanitarios y de abonos sintéticos porque, si no, va a ser imposible. La humanidad cada vez necesita más alimentos y

no hemos encontrado todavía la vía que nos permita producir más con menos fitosanitarios y con menos abonos. Cuando esa ecuación esté equilibrada, todas las partes estarán bien. Porque no hay sostenibilidad si las empresas económicamente no funcionan. De seguir así, la sostenibilidad mal entendida va a llevar al cierre de las empresas. Hace falta luchar en esa línea y que las autoridades europeas tengan claras las prioridades.

VF. Y luego están el agua, el cambio climático... ¿Cómo se está preparando el sector para ese futuro?

JG. El sector se está preparando con investigación. Sobre todo en el ámbito de nuevas variedades hay un componente muy importante de cómo adaptar esas nuevas variedades al cambio climático. Esas variedades deben estar adaptadas a

las nuevas temperaturas y a los nuevos regímenes de agua, algo que, por supuesto, no es fácil. También se está investigando la manera de reducir el uso de fitosanitarios. Pero no hay que tener

“No concibo un horizonte de más allá de 10 años donde en la recolección y en las labores importantes del campo no haya una ayuda muy importante de robots que ayuden a incrementar la productividad”

miedo a muchas cosas como a ese debate de la modificación genética CRISPR. Es un debate que Europa necesita porque lo que no se puede ser un poco fariseo: cuando nos ha interesado el maíz transgénico lo hemos consentido por la guerra con Ucrania y en el futuro hay que consentirlo porque, si realmente queremos residuo cero, eso nos puede ayudar



El presidente de Apoexpa, Joaquín Gómez afirma contundente que “la sostenibilidad mal entendida va a llevar al cierre de las empresas”. / RF

mucho. Por lo tanto, se tiene que abrir un debate científico, que no político, y que sean los científicos que lo digan. Contraindicaciones tiene todo, pero yo creo que es un sector, a nivel general, no ya solo a nivel de Murcia, que técnicamente está muy cualificado, en el que hay grandes profesionales de la ingeniería agrícola, que son los ‘doctores’ del campo. Así que debemos sentirnos seguros en sus manos y debemos confiar en que abran vías que garanticen la seguridad alimentaria y que van a conseguir que en el futuro los productores puedan seguir teniendo una rentabilidad que les permita mantener su producción.

Nos podemos encontrar con un campo abandonado donde nadie tenga la voluntad de que sus inversores trabajen en lo suyo no porque no les va a merecer la pena y eso no podemos consentirlo.

VF. Las últimas campañas no han acompañado a los produc-

tores, ¿qué le espera este año al campo murciano?

JG. Hemos tenido campañas malas. El año pasado fue muy complicado, sobre todo por el aumento de los costos, pero creo que eso se está ralentizando y también hay cierta comprensión por parte de la distribución a la hora de entender que el producto ha sufrido en los costos de producción y que tiene que pagarlos.

Y creo que el consumidor también. Así, si conseguimos el equilibrio, la campaña volverá a ser normal. En el campo milagros no se dan y a lo que aspiramos es a vivir.

VF. ¿Y qué mensaje que le daría a los asociados de Apoexpa?

JG. Somos un referente mundial y de peores hemos salido. Solo hace falta salir a la calle para comprobar que tanto en la Europa comunitaria como en todos los países extracomunitarios aprecian el producto murciano porque somos fiables y somos su referente a la hora de comprar. Y eso asegura nuestro futuro.

INFIA®



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

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

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

Envase de referencia para frutas y hortalizas

www.infia.es

SANTIAGO VÁZQUEZ / Responsable comercial de La Vega de Cieza SCA

“La falta de agua es el factor que condiciona las perspectivas de futuro de los productores del Levante”

A pocos días de iniciar la nueva temporada de fruta de hueso, desde la Cooperativa La Vega de Cieza, su director comercial, Santiago Vázquez no oculta su preocupación ante la sequía que está sufriendo todo el país y los efectos negativos que ya está teniendo en el sector hortofrutícola. De todas formas, se muestra esperanzado ante la nueva campaña en la que las previsiones apuntan a una buena cosecha que rondará las 21.000 toneladas entre fruta de hueso y kaki.

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.
Valencia Fruits. A modo de presentación, ¿qué podemos decir de La Vega de Cieza SCA?

Santiago Vázquez. La Vega de Cieza es una cooperativa creada por agricultores que en su día se unieron para comercializar sus productos. Actualmente hay 60 socios con una superficie de cultivo de 800 hectáreas y un volumen de cosecha de 21.000 toneladas de fruta de hueso y kaki.

Nuestros socios son agricultores que obtienen sus ingresos principales de la agricultura para sustentar a sus familias. Y nuestra cooperativa es el ejemplo claro de mecanismo para fijar la población rural, dando empleo a las gentes de Cieza y pueblos de alrededor, evitando así el abandono por la ausencia de oportunidades.

VF. ¿Cuáles son las producciones con más peso entre los socios de la cooperativa?

SV. Si bien la oferta de la cooperativa cubre prácticamente todas las producciones de fruta de hueso (melocotón, nectarina, paraguayo, albaricoque o ciruela), la platerina y la ciruela son las producciones que más nos representan. Sin embargo, nuestro planteamiento comercial y productivo es ofrecer una cartera de productos equivalente a la demanda del mercado. Es decir, adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, cubriendo el calendario completo.

VF. ¿Cómo calificaría la evolución de la cooperativa Vega de Cieza?

SV. En el plano productivo, la evolución de la cooperativa es positiva con un incremento anual en torno al 4%. Este aumento es fruto de la mejora del rendimiento de producción por hectárea y la incorporación de nuevos socios, con una superficie actual en torno a las 800 hectáreas

Son producciones que implican riesgos, especialmente meteorológicos, sin embargo los socios de la cooperativa Vega Cieza son verdaderos especialistas en fruta de hueso y apuestan por ella.

VF. ¿Cuál es el destino comercial de las producciones de nuevos socios de Vega de Cieza?

SV. Trabajamos tanto mercado nacional como exportación. En las ventas internacionales, los países occidentales del continente europeo son nuestros principales destinos.

VF. ¿No se plantean abordar comercialmente mercados más lejanos?

SV. La precocidad es una de las características de la producción murciana de fruta de hueso. Sin embargo, recolectar y comercializar melocotones, nectarinas, albaricoques, ciruelas, paraguayo...



Santiago Vázquez avanza que las primeras recolecciones de frutas de hueso de Vega Cieza comenzarán al final de la primera semana de mayo. /VC

“Nuestro planteamiento comercial y productivo es ofrecer una cartera de productos equivalente a la demanda del mercado”

yo... en mayo tiene sus pros y contras. Como ventaja señalaría la ausencia de competencia de otros países productores en la franja de mayo, siendo nuestra región la más importante de este periodo. En contrapartida, al ser una fruta temprana tiene el hándicap de una menor vida comercial. Esto limita la exportación a países más lejanos, como los mercados de ultramar ya que el viaje es más largo y podría haber problemas por pérdida de la condición de la fruta.

Por ello, en Vega Cieza enfocamos la exportación dentro de los límites del continente europeo, y por el momento no nos planteamos abordar mercados más lejanos.

VF. ¿La investigación podría ayudar a obtener variedades con mayor shelf life?

SV. En producciones tan tempranas la prioridad es princi-



Sabor y buenas propiedades organolépticas caracterizan a Vega Cieza. /VC

palmente tener variedades con sabor y con mejores propiedades organolépticas. No hay muchas líneas de investigación centradas en alargar la vida comercial de la fruta y tampoco resultan, a priori, interesantes ya que el objetivo de nuestras producciones es ofrecer a Europa un producto bueno para ser consumido en mayo.

VF. ¿Qué podemos avanzar de la temporada 2023 de fruta de hueso de Vega Cieza?

IGP Melocotón de Cieza

La Cooperativa La Vega de Cieza es una de las empresas acogidas dentro de la IGP Melocotón de Cieza. Esta figura de calidad, tras su aprobación en mayo de 2021 a nivel nacional, en 2022 logró su aprobación definitiva por parte de la Comisión Europea. Desde la cooperativa ciezana, su director comercial explica que este sello de calidad “posibilita la comercialización de las dos variedades de melocotón amarillo: Baby Gold 6 y Romea. Variedades con unas características organolépticas excelentes gracias a la zona en la que se cultivan y a las experimentadas manos de nuestros agricultores. Son productos diferenciados, con valor añadido y buena aceptación en el mercado, tanto interior como internacional, porque representan una oferta diferente y de calidad. Por el momento los volúmenes son limitados, aunque auguro un gran futuro a esta producción certificada”. ■

la cooperativa, apenas 4 días de retraso. La previsión es alargar la campaña hasta septiembre, teniendo el grueso de producción entre mayo y junio (75% de la cosecha).

VF. ¿Hay buenas perspectivas? ¿Qué sensaciones transmite esta nueva campaña?

SV. A dos semanas vista, aventurarnos a predecir cómo se desarrollará la temporada es muy arriesgado al depender de tantos factores. El clima es uno de ellos y diría que el más importante y determinante. Dependiendo del tiempo que haga en los países de destino, las ventas serán más o menos fluidas. El clima en España también determinará la demanda interna y en campo hará que la cosecha venga adelantada, retrasada, con más o menos volumen dependiendo de si graniza, hiela o llueve con fuerza, —fenómenos meteorológicos propios de estos meses de primavera—. Por lo tanto, ahora mismo es demasiado complicado prever su desarrollo.

En cuanto a precios, es igualmente difícil avanzar cifras porque, en nuestro caso aún es pronto y luego es el propio mercado el que marca los niveles.

Lo que sí podemos avanzar es que la cooperativa hará todo lo posible por garantizar la rentabilidad de las producciones de sus socios, muy ‘tocada’ en estos últimos años y agravada por la subida de costes que estamos sufriendo.

VF. ¿Cómo está afectando la falta de agua a las producciones de Vega de Cieza?

SV. El agua, históricamente en el Levante, ha sido una cuestión muy importante. Es por eso que el sector y el Gobierno invirtieron en infraestructuras para la mejora del riego, con sistemas para la recogida y mantenimiento de las lluvias... Son muchas las inversiones realizadas, pero en periodos como el que estamos viviendo este último año, de sequía generalizada, incluso con estas infraestructuras se están produciendo restricciones en las dotaciones de agua para riego. Y la última decisión ministerial en relación a los recortes en el trasvase del Tajo-Segura es un nuevo revés para nuestra región y provincias limítrofes como Alicante.

En el caso concreto de la cooperativa La Vega de Cieza, por el momento, aún no tenemos estas limitaciones, pero la situación preocupa máxime cuando en zonas cercanas ya las están sufriendo, las previsiones meteorológicas son de pocas lluvias en los próximos meses y las reservas de agua van disminuyendo.

VF. Con este telón de fondo, ¿cómo se vislumbra el futuro en Vega de Cieza?

SV. El futuro de las empresas siempre está condicionado por los factores del entorno y en este momento uno de los más importantes es la política nacional de distribución de agua. El futuro de La Vega de Cieza es un futuro prometedor basado en la alta competitividad de su gestión y su sólido plan de negocio, porque somos una empresa preocupada por nuestros socios y nuestros clientes; pero lo cierto es que hay factores como las sequías que escapan a nuestro control y plantean retos para los que sólo la política nacional tiene las soluciones en el largo plazo, y esa política hoy está perjudicando la viabilidad del sector con sus acciones y no ofrece soluciones realmente viables.

MARIANO ZAPATA / Presidente de Proexport

“El sector hortofrutícola es un pilar relevante del tejido empresarial de Murcia”

Pionero, moderno o vanguardista son algunos de los calificativos que para Mariano Zapata servirían para describir el sector hortofrutícola de Murcia. Una actividad económica muy relevante para esta Región que vive en un continuo proceso de adaptación. Actualmente la implantación de las nuevas normativas europeas y nacionales están generando muchos problemas y otra de las preocupaciones del sector es la sequía. “Si no llueve, de cara al año que viene no sabemos de dónde vamos a sacar el agua que necesitamos para producir”, apunta el presidente de Proexport.

► ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Qué representa el sector hortofrutícola para la economía de Murcia?

Mariano Zapata. En la Región hay dos pilares económicos predominantes, el turismo y la agricultura. Y hay determinadas zonas de la comunidad como Lorca, el Campo de Cartagena o Cieza en las que entre un 60 y 70% de su población viven de la actividad agraria. De forma particular, el hortofrutícola es uno de los ámbitos económicos que más puestos de trabajo genera en la Región, tanto de forma directa como indirecta. Por lo tanto, para Murcia se trata de un sector muy importante y es un pilar relevante del tejido empresarial murciano.

VF. ¿Qué fortalezas destacaría?

MZ. En el sector hortofrutícola murciano somos pioneros en la modernización de regadíos, lo que conlleva un aprovechamiento máximo de cada gota de agua disponible. De hecho, recibimos visitas de expertos procedentes de todo el mundo que acuden a la Región para estudiar nuestras innovaciones en este campo.

Además, somos un sector que invierte en mejorar todo el entramado empresarial agrario, tanto en el campo como en los almacenes. En el capítulo de la comercialización contamos con instalaciones modernas, con las últimas tecnologías, lo que nos permite cumplir todas las exigencias de las cadenas de distribución españolas y europeas para ofrecer a los clientes un producto de alta calidad con garantías.

VF. ¿Cuáles son los principales problemas a los que se enfrenta actualmente este sector?

MZ. Las nuevas normativas europeas y nacionales están generando muchos problemas para implantarlas. Todas estas normas que ahora hay que cumplir, más la fuerte subida que han experimentado los costes, están influyendo en el precio final de la cesta de la compra. Actualmente es una de las principales preocupaciones en el sector porque cada vez hay más trabas para producir y comercializar.

VF. ¿Cómo está influyendo el cambio climático y la meteorología sobre las producciones murcianas?

MZ. Como todos sabemos, al final en la agricultura el clima es quien marca el desarrollo de las producciones. Indudablemente las condiciones meteorológicas nos afectan. Este año, por ejemplo, la floración va con un ligero retraso.



Zapata analiza los retos y las fortalezas del sector hortofrutícola de Murcia. / VF

“En nuestra zona no ha caído ni una sola gota de agua en el año 2023 y esto está provocando una gran inquietud”

Otro aspecto preocupante relacionado con el cambio climático es la sequía. En el presente año 2023 en nuestra zona no ha caído ni una sola gota de agua y esto está provocando una gran inquietud porque, si no llueve, de cara al año que viene no sabemos de dónde vamos a sacar el agua que necesitamos para producir.

VF. En relación con la escasez de agua, ¿qué consecuencias puede tener para la agricultura murciana el recorte del Trasvase Tajo-Segura?

MZ. El agua procedente del Trasvase Tajo-Segura se recortará un 50% y si no recibimos recursos hídricos de otra procedencia se reducirán las plantaciones. Ahora mismo no sabemos si vamos a tener agua, de qué procedencia, a qué precio, ni de qué calidad. Esto genera una

gran preocupación porque nos encontramos en una zona privilegiada a nivel climatológico. En invierno, prácticamente en toda Europa solo se puede producir en algunas zonas concretas de la Región de Murcia. Hay tres meses durante los que abastecemos por completo de ciertos productos a los mercados europeos. Que ciertos políticos no lo vean produce desasosiego e intranquilidad.

VF. ¿Qué postura mantiene Proexport respecto a la actividad agraria y el Mar Menor?

MZ. Proexport tiene claro que todos los empresarios que forman parte de la asociación están actuando siguiendo las normas marcadas por la clase política. Se elaboró una Ley del Mar Menor y la estamos cumpliendo, aunque conlleva un coste a nivel de producción.

Tenemos menos volumen de cosecha en ciertas demarcaciones ya que la Confederación Hidrográfica del Segura ha cerrado entre 5.000 y 6.000 hectáreas que, aunque se encuentran muy retiradas del Mar Menor, se han declarado como zona afectada. Esto ha derivado en una merma del volumen de producción en la zona del Mar Menor.

No obstante, quiero dejar claro que todas las empresas asociadas a Proexport están cumpliendo de forma estricta las normas que marca la legislación, aunque conllevan ciertas restricciones. Antes se podía plantar dos veces en la misma parcela, ahora sólo una; hay limitaciones de abonado, se deben seguir ciertos protocolos, y lo estamos haciendo.

VF. ¿En qué líneas trabaja Proexport y el sector para garantizar la viabilidad en el futuro?

MZ. En Proexport somos pioneros en la incorporación de nuevas tecnologías y contamos con una gran capacidad de adaptación a las nuevas normativas. Siempre estamos realizando estudios para ayudar a nuestros asociados para que puedan rentabilizar sus producciones. Nuestro objetivo es estar siempre a la vanguardia.



Tenemos las cartas que necesitas para ganar la partida

Más de 20 años ayudando a las empresas agro en sus proyectos de transformación digital.

Disponemos de las soluciones que necesita tu empresa para la digitalización, aportando la última tecnología agroalimentaria al sector.

- ERP
- Movilidad y APPs
- IoT
- Business Analytics
- Gestión documental
- RRHH
- Marketing Digital
- Y mucho más....

¿Hablamos?

www.visionagro.info - marketing@gregal.info

963 052 308

MARTÍN MOTTURA / Manager Postcosecha de Precisión en Citrosol

“El Sistema Citroccide® mejora la calidad, la seguridad alimentaria y la vida útil del producto”

Los Sistemas Citroccide® siguen despertando mucho interés en el sector de la postcosecha, ya que son avanzados sistemas para el lavado higiénico de frutas y hortalizas. Este sistema garantiza la seguridad alimentaria del producto hortofrutícola y alarga su vida comercial al controlar los patógenos causantes de podrido, reduciendo así las pérdidas postcosecha. Además, reduce sensiblemente el consumo de agua en el proceso de lavado y el consumo de energía cuando en el lavado se utiliza agua fría, como en el caso de la IV gama o los hidrocoolers. Entrevistamos a Martín Mottura, uno de los doctores que comenzó con el desarrollo de este sistema en el año 2010, para que nos explique más en profundidad cómo fue el proceso de creación de este innovador sistema.

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Cómo surgió la idea de crear el Sistema Citroccide®? ¿Había una necesidad real en el mercado?

Martín Mottura. Cuando a mediados de 2010 comenzamos con el desarrollo del primer Sistema Citroccide® (el Sistema Citroccide® PC P) para el lavado higiénico y control del podrido en pimientos, se conjugaron dos situaciones. Por un lado, Citrosol ya estaba trabajando en una estrategia de diversificar sus soluciones postcosecha a otras frutas y hortalizas más allá de los cítricos, aunque aún no estaba definida la fruta u hortaliza objetivo con la que comenzar dicha diversificación. Por otro lado, un importante exportador de pimientos de la zona de Murcia, que ya conocía las soluciones de Citrosol para cítricos, se puso en contacto con nosotros y nos transmitió su necesidad urgente de tener una solución para el control del podrido en pimientos, que era uno de los principales problemas que limitaban en ese momento su potencial de exportación en este producto. Fue así como comenzamos con el desarrollo de los Sistemas Citroccide®. Citrosol ya percibía la necesidad del mercado, pero además una necesidad puntual y real nos permitió iniciar el desarrollo con un objetivo bien establecido.

VF. ¿Encontraron obstáculos?

MM. El desarrollo no fue fácil, se presentaron múltiples obstáculos que tuvimos que ir salvando hasta llegar a poner en el mercado el Sistema Citroccide® PC P. Por mencionar algunos, el tema legal fue un obstáculo importante. En este sentido, Citrosol ha sido pionero abriendo el camino para el uso seguro de los formulados Citroccide® para el lavado higiénico de frutas y hortalizas. Otro obstáculo importante fueron los cambios que tuvimos que hacer en el proceso de lavado que existía en ese momento, y hacer entender a nuestros clientes potenciales que dichos cambios supondrían una mejora radical en el lavado higiénico de sus pimientos. Sin embargo, el inconveniente más importante que teníamos, y que conocíamos muy bien por la gran experiencia que Citrosol tiene con los cítricos, era el de llevar los excelentes resultados obtenidos en nuestras pruebas de laboratorio a la aplicación industrial. Sabíamos que gran parte del éxito radicaba en



Martín Mottura es el manager Postcosecha de Precisión de Citrosol. / ARCHIVO

“Existe una necesidad creciente en el mercado de este tipo de soluciones que ofrece Citrosol y cada día más clientes nos piden soluciones personalizadas para sus procesos de lavado de frutas y hortalizas”

el escalado industrial de la solución, y lo conseguimos gracias al Sistema Citroccide®, que es una solución integral que permite replicar los resultados de laboratorio a nivel industrial, día tras día y de forma eficiente y homogénea.

VF. ¿Qué mejoras supone este sistema para la postcosecha de hortalizas?

MM. Nosotros decimos en nuestra publicidad que el Sistema Citroccide® es “una mejora radical” en el lavado higiénico y control del podrido de productos como pimientos, tomates o aguacates, y es que realmente es así. Los Sistemas Citroccide® permiten lavar de forma higiénica y segura pimientos y tomates, entre otros muchos productos hortofrutícolas, reciclando el agua de lavado de forma segura y controlando el podrido postcosecha. Todo esto a base de aplicar un pro-

ducto: nuestro Citroccide®, que no deja ningún tipo de residuo en la fruta y que, además, está certificado como insumo para la agricultura ecológica.

Si consideramos que en la mayoría de productos hortofrutícolas (a excepción de los cítricos, la fruta de hueso y de pepita) la aplicación de tratamientos postcosecha está muy limitada, ya sea por cuestiones legales o técnicas, queda muy claro que lo que aportan los Sistemas Citroccide® es una mejora significativa en calidad, seguridad alimentaria y vida útil del producto, mejoras que antes no existía en el mercado postcosecha.

VF. ¿Cuáles son los sistemas convencionales de lavado? ¿Por qué no todas las centrales hortofrutícolas utilizan este sistema?

MM. Es una pregunta muy amplia pero muy interesante. Está claro que, aunque el lava-

“Citrosol ha sido pionero abriendo el camino para el uso seguro de los formulados Citroccide® para el lavado higiénico de frutas y hortalizas”

“Los Sistemas Citroccide® permiten lavar de forma higiénica y segura pimientos y tomates, entre otros muchos productos hortofrutícolas, reciclando el agua de lavado de forma segura y controlando el podrido postcosecha”

do postcosecha es una práctica habitual y necesaria en la gran mayoría de frutas y hortalizas, este procedimiento varía en función de cada producto e incluso de una central hortofrutícola a otra. Lo que hemos visto a lo largo de todos estos años trabajando con los Sistemas Citroccide®, es que en general los productos hortofrutícolas se lavaban, y aún se siguen lavando, con agua potable a perder. Esta operación se hace simplemente para limpiar superficialmente el producto y poco más.

Esto supone un consumo de agua muy grande y además un riesgo en lo que a seguridad alimentaria respecta aún mayor, ya que existe un importante peligro de contaminación cruzada, porque la lavadora puede actuar como vector de microorganismos, aunque el agua no lo sea. Lo que hemos observado también es que cuando se aplica algún desinfectante al agua de lavado se aplica de forma poco controlada, cuando no sin control alguno, lo que muchas veces supone un riesgo incluso mayor, ya que se cree que los peligros están controlados cuando en realidad no lo están.

Los Sistemas Citroccide® han cambiado estos paradigmas, ya que permiten reciclar el agua de lavado de forma higiénica y segura, a la vez que convierten a la lavadora en un verdadero

“El Sistema Citroccide® es una solución integral que permite replicar los resultados de laboratorio a nivel industrial”

Punto de Control Crítico, controlando realmente el peligro microbiológico que el proceso de lavado supone. Cuando hay cambios muy radicales no es fácil que todos asuman dichos cambios, quizá porque ya tienen conceptos preestablecidos muy difíciles de cambiar como que, por ejemplo, el tomate tiene menos problemas de podrido postcosecha cuando no se lava, cuando Citrosol ha demostrado que lavando con los Sistema Citroccide® controlamos realmente el podrido postcosecha en tomates, mientras que en función de la partida o lote el tomate pudre igual se lave con agua o no se lave.

También a veces existen barreras técnicas dado que, aunque los Sistemas Citroccide® se adaptan fácilmente a casi cualquier tipo de lavadora, estas lavadoras muchas veces no están preparadas para reciclar el agua y esto supone hacer algún tipo de intervención a nivel de maquinaria. Lo que el cliente muchas veces no entiende, es que dicha inversión se amortiza a corto plazo con los beneficios que se obtiene de lavar con los Sistemas Citroccide®.

VF. ¿Se podría ampliar la gama a otras frutas/hortalizas?

MM. Por supuesto que se podría y lo estamos haciendo. En realidad, los Sistemas Citroccide® están en desarrollo continuo, ya que existe una necesidad creciente en el mercado de este tipo de soluciones y cada día más clientes nos piden soluciones personalizadas para sus procesos de lavado de frutas y hortalizas. Esto es muy bueno porque este desarrollo continuo va retroalimentando a los Sistemas Citroccide® que ya tenemos en el mercado de manera que vamos mejorando de forma continua nuestras soluciones. Como comentaba antes, nuestra primera solución Sistema Citroccide® fue el Sistema Citroccide® PC P para el lavado higiénico y control del podrido en pimientos. Después desarrollamos la solución Sistema Citroccide® PLUS T para tomates, a la que le siguieron otros Sistemas Citroccide® para productos enteros como boniatos, aguacates y mangos.

También tenemos un Sistema Citroccide® para el lavado de dientes de ajos pelados que está teniendo mucho éxito en el sector. Durante 2018-2019 trabajamos en el desarrollo del Sistema Citroccide® FRESH-CUT para la industria de la IV Gama, sistema que ya tenemos en el mercado como alternativa al lavado con cloro que se usa habitualmente en esta industria. Como puede verse la lista de Sistemas Citroccide® que tenemos hoy en día en el mercado es muy amplia, pero lo es más aún la que tenemos por desarrollar, porque consideramos que nuestros Sistemas Citroccide® pueden ser una mejora radical para el lavado higiénico de muchas otras frutas y hortalizas.



Periodistas y divulgadores especializados conocieron el proceso que sigue esta hortaliza hasta que llega al consumidor. / SAKATA

Murcia lidera la producción y exportación de Bimi®

Esta hortaliza desarrollada por Sakata Seed Ibérica está teniendo una excelente acogida entre los consumidores y las perspectivas de crecimiento son positivas

► ÓSCAR ORZANCO. MURCIA.

Con un crecimiento de un 32% en el último año, el Bimi® sigue imparable en su conquista del mercado europeo y británico, y la Región de Murcia lidera tanto la producción como la exportación de esta versátil brásica.

En España, que es el mayor país productor de Europa, se destinan actualmente a este cultivo un total de 1.200 hectáreas, y el 33% del Bimi® que se consume en Reino Unido se produce en España, mientras que en Europa esta cifra asciende al 70%.

Presente en los lineales de la mayoría de los supermercados nacionales, el Bimi® ya forma parte de la cesta de la compra de los españoles que demandan verduras innovadoras, con buen sabor, nutritivas y fáciles de cocinar. Esta hortaliza desarrollada por Sakata Seed Ibérica es 100% comestible, de tallo a florete, y cuenta con 10 nutrientes esenciales como vitaminas C, A y K, zinc, ácido fólico y proteínas. Es rica en fibra y en glucosinolatos, un agente con efecto antioxidante y antiinflamatorio, y baja en carbohidratos. El Bimi® es una mejora del brócoli convencional, siendo ambos totalmente complementarios en la alimentación del consumidor.

En este contexto, y con motivo de la nueva campaña de Bimi®, el campo murciano acogió una

visita de divulgadores y periodistas especializados procedentes de toda España el pasado 29 de marzo. Los invitados de honor fueron el nutricionista e influencer Mario Ortiz, el MasterChef Fabián León y la influencer de vida saludable Anna Ribes.

“Nuestro objetivo es hacer visible lo invisible. Que el consumidor descubra a través de divulgadores, todo lo que hay detrás de un tallo de Bimi®. Conocer los procesos y todas las personas que se involucran desde la semilla hasta el plato. Esta es la mejor manera de dar valor a la verdura que luego degustamos”, indicó Antonio Ibarra, responsable de Desarrollo de Sakata Seed Ibérica.

Durante la visita a las instalaciones y los campos del Grupo Lucas, que apuesta por las semillas de alta calidad desarrolladas por Sakata, se pudo conocer todo el proceso que sigue esta brásica desde el semillero hasta que llega al consumidor. Durante la jornada se explicó cómo esta hortaliza da sus primeros pasos en el semillero, cómo crece en el campo hasta estar listo para ser recolectado y cómo se prepara en la planta de envasado para llegar con la mayor calidad a los lineales de los supermercados. Una hortaliza destinada a productores especialistas, muy profesionalizados, ya que exige un trato

muy delicado y un control y tratamientos muy exhaustivos.

Los invitados también pudieron vivir la experiencia de recolectar a mano los tallos de Bimi®, para comprobar el proceso tan especializado que exige esta verdura para que llegue al consumidor un producto de alta calidad. Mario Ortiz destacó las propiedades de Bimi® y señaló que “es un alimento antioxidante, antiinflamatorio, rico en vitaminas, fibra, glucosinolatos... y, además, riquísimo”. Por su parte, Fabián León recalcó la ventaja que supone contra el desperdicio alimentario al poder comerse del tallo al florete y, para Anna Ribes, lo mejor de Bimi® es la versatilidad en la cocina.

“España es el país europeo donde se registra mayor consumo de Bimi®, seguido por Portugal, y muy cerca se encuentran los países escandinavos, Dinamarca, Finlandia y Noruega. No obstante, las perspectivas de seguir creciendo son muy positivas, puesto que existen países como Suiza o Francia en los que se está introduciendo y está teniendo una excelente acogida”, concluyó Antonio Ibarra.

Para finalizar la jornada los asistentes pudieron comprobar la gran versatilidad de esta verdura en la cocina degustando los platos realizados mediante diferentes procesos.



Los controles de la semilla son exhaustivos. / FOTOGRAFÍAS ÓSCAR ORZANCO



Juan Martínez, de Grupo Lucas, explica el desarrollo del Bimi® en el semillero.



El Bimi® se prepara en el centro de envasado para llegar con calidad a los lineales.



La recolección del Bimi® se realiza con sumo cuidado, tallo a tallo.



Plántulas de Bimi® desarrollándose en el semillero de la firma Grupo Lucas ubicado en El Raal (Murcia).

Fame Innova, un referente en innovación tecnológica agrícola

Más de 200 empresas y 20.000 profesionales han acudido a la feria de tecnología agrícola que se ha celebrado del 19 al 22 de abril en Torre Pacheco

■ ALBA CAMPOS. TORRE PACHECO.

Innovación, tecnología, conocimiento, investigación y tecnificación. Son las palabras que no han dejado de escucharse durante la celebración de la trigésimo primera edición de Fame Innova en Torre Pacheco (Murcia), que ha tenido lugar del 19 al 22 de abril. Un evento que ha llegado con las pilas cargadas tras dos años sin celebrarse debido a la crisis sanitaria provocada por la COVID-19.

El Palacio de Ferias y Exposiciones de la Región de Murcia ha recibido a más de 200 empresas expositoras y más de 20.000 profesionales agrícolas interesados en todas estas innovaciones.

Según expuso el consejero de la Región de Murcia, Antonio Luengo, en su visita al recinto “esta feria de innovación agraria es la más importante que se celebra, no solamente en el Levante, sino en todo el mediterráneo. La Región de Murcia destaca por muchas cosas y también por esa apuesta por la investigación, por la innovación y por la tecnificación en el sector agrario, por eso es importante destacar que en esta trigésimo primera edición de Fame Innova vamos a contar con más de 200 empresas las cuales van a mostrar sus últimas innovaciones tecnológicas agrarias con el objetivo de seguir garantizando que se mantenga el cerezo y la gestión del ciclo del agua en la región”.

Además, agradeció la participación de todas estas empresas y afirmó que “vamos a ser testigos de las últimas innovaciones que se han desarrollado y que permiten al agricultor seguir avanzando sobretodo en la optimización de los recursos hídricos y, por supuesto, también garantizando poder llevar a cabo la producción de alimentos de excelente calidad que requiere el consumidor”.

Unas innovaciones que no solo tienen fronteras nacionales, pues la feria contó con una dimensión internacional con la participación de representantes de empresas productoras de República Dominicana, Panamá, Costa Rica y Ecuador.

■ LIDERAZGO MURCIANO

Antonio Luengo habló del liderazgo murciano en cuanto a producción y exportación de alimentos en todo el mundo y afirmó que para continuar así “hay que seguir apostando por la innovación, la investigación y la tecnificación. Desde el gobierno regional lo tenemos muy claro: vamos a seguir invirtiendo en ello”.

Esta feria comenzó en IFEPA en 1984 con su primera edición y ha ido evolucionando centrada en la tecnología como un factor clave en la modernización de los procesos de cultivo en la Región de Murcia que ahora se ha convertido en un modelo agrícola.



Imagen del consejero murciano, Antonio Luengo en la inauguración de la trigésimo primera edición de Fame Innova. / AC

“Vamos a ser testigos de las últimas innovaciones que se han desarrollado y que permiten al agricultor seguir avanzando sobre todo en la optimización de los recursos hídricos”, Antonio Luengo

Por ello, el director de IFEPA, Antonio Miras Morente, por su parte, explicó que “la Región de Murcia es el centro de la innovación hasta el punto de que se exporta a nivel internacional esa tecnología que se emplea en la comunidad autónoma”.

Algo en lo que también coincidió Antonio León, alcalde de Torre Pacheco, quien afirmó que “Fame Innova significa muchísimo para la Región de Murcia y también para la institución ferial de Torre Pacheco, pues es el certamen que germinó la creación de esta institución ferial y, además, porque supone una gran importancia para el sector agrícola de la región”. Añadió que “gracias a ella vamos a tener la oportunidad de ser conscientes del verdadero alcance que tiene la innovación en la tecnología agrícola”.

Siguiendo la misma línea, Fernando Gómez, gerente de Proexport, recordó que apoyan desde sus inicios a Fame Innova ya que, además, son patrocinadores y afirmó que “es una feria que tiene lugar en el centro de la agricultura de Murcia pero que posee una visión mucho más amplia y permite el encuentro de la industria, de los servicios, de la



Esta feria muestra el alcance que la innovación tiene en la tecnología agrícola. / AC

“Hemos decidido centrarnos en dos pilares importantísimos a día de hoy: las tecnologías de la información y la comunicación y la sostenibilidad, tanto desde el punto de vista ambiental, como el económico”. Francisco Artes Calero

tecnología y del conocimiento junto con los productores, empresas, cooperativas y agricultores. Es un foro de conocimiento muy interesante que despierta mucho interés en el sector y en la que nosotros animamos a todos a acudir para interactuar y hacer un importante *networking*”.

■ VISIÓN CIENTÍFICO-TÉCNICA

Fame Innova es una feria basada en la investigación y, por tanto, el mejor modo de mostrar los últimos avances en innovación. La feria decidió tener un soporte científico-técnico de los avances que se están produciendo en el sector y, por ello,

según explicó el catedrático de la UPCT y miembro del comité científico, Francisco Artes Calero, “hemos decidido centrarnos en dos pilares importantísimos a día de hoy: por un lado, las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) que se han incorporado con gran facilidad en el sector agrícola y cada vez están ganando más peso. Y, por otro lado, la sostenibilidad, tanto desde el punto de vista ambiental, como el económico”.

Francisco Artes Calero señaló que se ha puesto el foco en que los beneficios que genere el sector “puedan repercutir en los grandes protagonistas: los

agricultores. Pues ellos merecen una mayor consideración social, sobre todo después de la pandemia, que ha demostrado que son un sector completamente esencial para nuestro país. Consideramos que Fame Innova puede ser una buena ocasión para demostrar este reconocimiento público”.

En base a esta visión científico-técnica de la que hablaba Francisco Artes, el programa de ponencias realizadas durante los tres días tuvo como ejes principales la digitalización aplicada al sector agro, la sostenibilidad ambiental en la producción agroalimentaria, los cuadernos electrónicos de campo o los retos de futuro de la agricultura de la Región Murcia.

■ COOPERATIVAS

El ciclo de jornadas Agro-2030Murcia (A30M) organizado por COAG Murcia y patrocinado por Agrobank y Cajamar, incidió en la comercialización de alimentos y bienestar social abordando todas aquellas cuestiones que, de manera transversal, influyen en el desarrollo del sector agrario y rural de la Región de Murcia. Organizado en diez ámbitos temáticos, cada uno de ellos contó con una jornada de exposición de materias, diálogos y debates.

Durante este ciclo, desde COAG Murcia, su presidente, José Luis Marín, no dudó en afirmar que “el sector primario murciano es un referente a nivel mundial con su capacidad productora y exportadora. Además, somos líderes mundiales en la gestión del agua”. Asimismo, hizo hincapié en la necesidad de abrir una reflexión “sobre la posibilidad de dar un impulso a las estructuras cooperativas para que sean más fuertes y más eficientes para que los beneficiarios sientan los agricultores pues se nos acaba el tiempo y hay que tomar decisiones”.

■ SEQUÍA

La grave situación que sufre el sector agroalimentario no pasó desapercibida y la sequía también tuvo su espacio en Fame Innova. Antonio Luengo con un ápice de esperanza explicó que “estamos atravesando una sequía extrema y en una pasada reunión con el ministro de Agricultura, Luís Planas, se le trasladaron las principales inquietudes del sector que se están experimentando y se ha realizado una petición para que activen las medidas necesarias”.

■ INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

Fame Innova se ha erigido un año más como referente en innovación, tecnología, conocimiento, investigación y tecnificación agrícola como viene siendo costumbre desde sus inicios en 1984. El sector queda a la espera de la cita de 2024, que espera superar las expectativas al igual que ha sucedido en esta edición.



fame 2023 innowa

FERIA DE TECNOLOGÍA AGRÍCOLA

IMÁGENES

APOEXPA



ASAJA MURCIA



BIOGREEN ROAD



CAJAMAR



COAG MURCIA



ECONEX



FAME INNOVA



FECOAM



FMC



HIPOCAMPO



ITC



MURCIA DRONES



NOGRAVIC



PROEXPORT



REGIÓN DE MURCIA



RIEGOS DE LORCA



SCRATS



VALENCIA FRUITS



OPINIÓN

Exclusivas AgroFresh para la campaña del limón Verna

▶ **ÁLVARO PAYÁ. (*)**

Nos encontramos en los últimos días de recolección del limón Fino, en una campaña marcada por la escasez de lluvias, un buen aprovechamiento de la fruta, pero con una demanda inestable. Se inicia ahora la recolección de la variedad del limón Verna, en la que según Ailimpo se estima una disminución en la producción del 22% respecto a la anterior campaña.

La importancia de esta variedad radica en que, en estos momentos, es básicamente el único limón disponible para abastecer los mercados europeos, antes de que lleguen los

limones procedentes de países del hemisferio sur, principalmente Sudáfrica y Argentina. Por este motivo, es fundamental proteger bien una fruta tan importante, para que llegue al consumidor en las mejores condiciones.

Desde AgroFresh, comprometidos con la reducción del desperdicio alimentario, proporcionamos soluciones exclusivas para el limón Verna, acompañando a nuestros clientes en todo el proceso de la postcosecha.

Dentro de las recomendaciones habituales, el uso de Scholar© ha demostrado ser muy eficaz en el control de

las podredumbres, aportando gran seguridad a los envíos. Nuestros recubrimientos TeycerTM Originals enfocados a los mercados tradicionales y VitaFreshTM Botanicals para mercados Bio o vegano, aportan grandes ventajas: ralentizan el viraje de color, ayudan a reducir las deshidrataciones y a retrasar la aparición del manchado, aumentando así su vida útil y presentando un aspecto más atractivo para el consumidor.

En AgroFresh dentro de su amplia gama de servicios al sector del limón, hemos incorporado recientemente FreshCloudTM Inspection, pla-



Alvaro Paya. / AGROFRESH

taforma digital integrada que captura, analiza y permite la toma de decisiones, mejorando los procesos y controles de calidad, de forma ágil y precisa.

Siempre cerca del cliente, nuestro equipo local, especializado en las soluciones del li-

món Verna, está comprometido en hacer de esta campaña un auténtico éxito.

(*) AgroFresh
Account Manager;
Ingeniero Agrónomo
especialista en limón.



Los colores vibrantes, la vitalidad, el dinamismo, la alegría y la buena 'vibra' son los componentes de la nueva imagen de marca de La Paz Fresh. / LA PAZ FRESH

▶ **LA PAZ FRESH.**

La Paz Fresh nació en 2010 con el propósito de aportar salud al mundo entero. Desde entonces, esta empresa familiar ha crecido como negocio y ha marcado la diferencia en el sector con sus marcas y valores. Hoy forma parte de muchos hogares del planeta, pues sus limones, pomelos, mandarinas, limas y naranjas están presentes en los mercados de los cinco continentes.

Con la mirada siempre puesta en el futuro y siendo conscientes de que el mundo se enfrenta a numerosos y nuevos desafíos, su propósito original cobra más fuerza. Aportar salud al mundo y marcar la diferencia es más necesario que nunca, de modo que hay que reflejar esta razón de ser a lo grande. Así, no se trata solo de llenar a los consumidores de vitaminas y vida en cuerpo y alma, sino también al planeta, minimizando al máximo la huella ambiental; a las comunidades más vulnerables, generando oportunidades para las personas y cambios significativos en sus vidas; y a los trabajadores, fomentando su desarrollo personal y profesional.

Con este propósito claro, surge la visión de La Paz Fresh para los próximos años. Y no es otra que, en primer lugar, poner en el mercado cítricos que cautiven a la gente, que satisfagan sus gustos y necesidades. En segundo lugar, seguir manteniendo el liderazgo con un modelo de

negocio más sostenible que sea parte de la solución e inspire cambios positivos. Y, en tercer lugar, se trata de invertir en las personas para mejorar sus vidas y construir un futuro mejor para todos, desde los empleados y clientes a todos aquellos que tienen relación con la empresa.

■ **CERCANÍA**

La Paz Fresh desea estar cada vez más cerca de los consumidores, poniendo el foco en sus necesidades y gustos, sin perder de vista las tendencias más actuales.

Esto lo consigue gracias a una combinación mágica: vanguardia, excelencia en sus productos, innovación, diseño y marketing. Todo ello asentado sobre la base de su férreo compromiso con la seguridad y la calidad.

■ **COMPROMISO SOCIAL**

Atendiendo al compromiso de La Paz Fresh con la sociedad de fomentar el consumo de productos frescos, ecológicos y saludables, y de llevar un estilo de

Saca tu lado Fresh con La Paz

La Paz Fresh mantiene su compromiso de aportar salud al mundo y marcar la diferencia



vida basado en la felicidad, nace un nuevo concepto bajo el lema "Saca tu lado Fresh".

Los colores vibrantes, la vitalidad, el dinamismo, la alegría y la buena 'vibra' son los componentes de la nueva imagen de marca de La Paz Fresh. A través de ella, invitan a la sociedad a llevar un estilo de vida saludable y a sacar así su lado más divertido, más enérgico, diferente y único.

"Ser Fresh es una actitud, un estilo de vida refrescante, explosivo y divertido. Este es el mensaje que queremos lanzar al mundo entero con este giro de imagen de marca. Queremos hacerle ver a la sociedad que el consumo de alimentos saludables y llenos de vitaminas, como son los cítricos, hace que nuestra vida sea mucho mejor. Con esta nueva línea, pretendemos estar más cerca del consumidor, desde los más jóvenes hasta los más mayores. Todos tenemos un lado fresh que tenemos que exprimir. De esta forma llamativa, queremos crear conciencia y cambiar la mentalidad de que consumir frutas, verduras y hortalizas no es algo aburrido y fastidioso, sino una gran experiencia", asegura Eduardo Artés, director de marketing.

Este compromiso con la salud de la sociedad, con el medioambiente, con las comunidades locales, con la igualdad y el respeto, junto con el objetivo de hacer del mundo un lugar mejor, componen la brújula que guía a La Paz Fresh hacia el éxito.