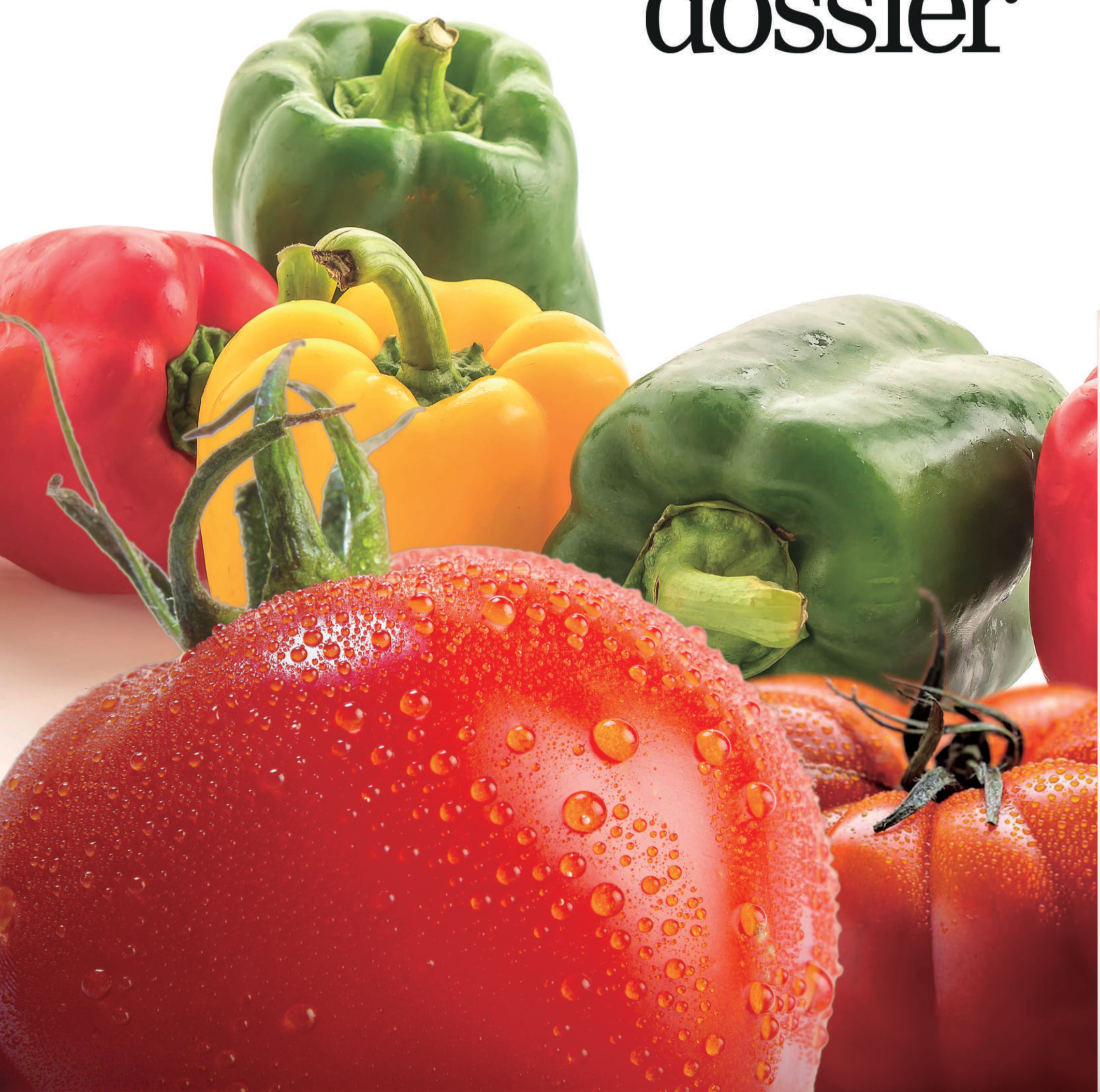


# Tomate Pimiento

valencia fruits  
dossier





# El pimiento, líder en superficie en Almería con más de 12.000 ha y el tomate supera las 9.000

En cuanto a producción, el pimiento mermará el número de kilos a causa del *Trip parvispinus*, mientras que en tomate, el rama se fortalece

► GIA. ALMERÍA.

Tras varias semanas en las que la campaña hortofrutícola almeriense 2023-2024 está en marcha, las organizaciones agrarias y otras instituciones ya conocen las primeras previsiones de lo que se puede prever en este año agrícola tanto en el cultivo de pimiento como en el de tomate, los dos principales productos de la provincia y que continúan siendo el pilar fundamental tanto en superficie como en producción del sector.

En este sentido, en lo que respecta a pimiento, el secretario provincial de COAG-Almería, Andrés Góngora, ha adelantado que “aunque no hay una cifra exacta ahora mismo, lo que estamos viendo a través de nuestras visitas a campo y de nuestros contactos es que esta hortaliza va a mantener su superficie en esta campaña. No se esperan alteraciones significativas, aunque sí se espera un leve descenso de las hectáreas dedicadas a especialidades, pero eso se compensa con la mayor presencia de California, por lo que, en total, seguiremos teniendo más de 12.000 hectáreas de pimiento en Almería, siendo este producto, un año más, el líder en cuanto a superficie”.



En total, Almería seguirá teniendo más de 12.000 hectáreas de pimiento, siendo este producto, un año más, el líder en cuanto a superficie. / GIA

**En pimiento, aunque no hay una cifra exacta por el momento, desde COAG Almería avanzan que mantendrá su superficie en esta campaña**

En este año caluroso, las siembras se han retrasado, “aunque en los trasplantes tardíos las fechas se han repartido

algo mejor. Esto no quiere decir que la entrada en producción vaya más tarde, ya que las altas temperaturas de septiembre

están provocando que el ritmo de producción sea más rápido”, explica Góngora.

Uno de los principales problemas que se están dando en el campo y, a día de hoy, el tema que está en todas las conversaciones de técnicos y agricultores de pimiento es la elevada presencia del *Thrips parvispinus*, una plaga que está muy extendida y que está provocando una merma de la producción, así como problemas de calidad. De hecho, como lamenta Andrés Góngora, “hemos llegado hasta tal extremo que incluso hemos contabilizado algunas fincas en Níjar que han tenido que ser arrancadas en su totalidad y lo peor es que el seguro no lo cubre”.

Además, la lucha biológica “está funcionando regular porque este thrips es muy agresivo”.

Por otro lado, uno de los aspectos positivos de este inicio de campaña en pimiento es el precio que se está obteniendo por kilo en las principales tipologías. En el caso del California verde, a fecha de 25 de septiembre, supera el euro el kilo, mientras que el California rojo está por encima de los 1,35 euros. Por su parte, el Lamuyo rojo es

el que mejor situación registra al rozar los 1,60 euros el kilo.

■ TOMATE

En el caso del tomate, según las previsiones de la organización agraria COAG-Almería, se va a registrar un ligero incremento de la superficie. “Contaremos con unas 500-600 hectáreas más, por lo que superaremos este año las 9.000 hectáreas en toda la provincia. No son datos muy característicos, pero lo que sí nos deja ver es que este producto sigue en mejoría y no va hacia atrás”, argumenta Andrés Góngora.

En cuanto a la plantación, el tomate se está sembrando unas 2-3 semanas más tardías de lo habitual, siendo el tomate rama la tipología que más se fortalece en esta campaña gracias a los buenos rendimientos que está teniendo en los últimos ejercicios. Sin embargo, como indica Góngora, “caen algo las especialidades como el cherry debido a que Marruecos está pegando fuerte con este tomate y nos está haciendo daño”.

A día de hoy, el tomate no está presentando problemas de virosis muy graves ni alarmantes. “Al quitar ahora el blanqueo de los invernaderos sí que está apareciendo más la mosca blanca, pero se está controlando bien. No hay nada de rugoso ni de Tuta, lo que está permitiendo obtener frutos de calidad y que se están vendiendo a buen precio ahora mismo. Por ejemplo, el rama G está sobre los 1,40 euros el kilo, mientras que el pera supera los 1,30 euros; el Daniela roza los 1,45 euros y el tomate liso está por encima de los 1,15 euros el kilo. Todo bastante aceptable, aunque también es verdad que todavía la oferta es baja”, concluye Andrés Góngora.

## Se retrasa la campaña de pimiento y tomate en Almería

La competencia de países como Marruecos o Turquía en los mercados de la Unión Europea marcará el año agrícola

► GIA. ALMERÍA.

La campaña hortícola almeriense de pimiento y tomate se retrasa, al menos, “una o dos semanas”, como explica Andrés Góngora, delegado provincial de COAG, para Valencia Fruits.

Esta situación se debe, principalmente, al temor de los agricultores por la climatología que se esperaba para el pasado verano y el mes de septiembre, aunque al final “ese no haya sido el caso, vaticinábamos una situación mucho peor”, que implicaba mayores problemas derivados de la sequía y del envite de las plagas y las enfermedades.

En el primer paso, como desglosa Góngora, “el agua sigue siendo una preocupación, pero de momento la situación se mantiene estable.”

En el límite, pero aún disponemos de recursos hídricos, como demuestra que, de momento, ninguna comunidad de regantes haya tenido que restringir riegos”. Además, señala que “las lluvias de septiembre nos han venido muy bien”.

■ EL ATAQUE DE LAS PLAGAS

“Tampoco está habiendo grandes problemas de virosis ni de plagas”, prosigue, “parece que el virus rugoso del tomate (ToBRFV) está repuntando, pero es pronto para lanzar una alerta generalizada”.

Por otro lado, el pimiento almeriense sí está sufriendo un comienzo de curso más complicado ante la llegada del temido *Thrips parvispinus*, una nueva plaga llegada hace solo unos meses, este mismo 2023, que está provocando “daños devastadores”, como apuntan desde el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Almería (COITAL), “detiene el crecimiento de las plantas, provoca el aborto de yemas y flores, y deforma los brotes apicales. Identificar esta plaga de manera temprana es crucial para implementar medidas efectivas”.

Aunque aún se carezca de datos oficiales, en la zona de Poniente ya se han tenido que arrancar por completo varias fincas debido al ataque de este trips. Para el delegado provincial de COAG esta es “posiblemente,

**El tomate se está recuperando, y este año parece que va a haber un cambio en la tendencia**

la mayor preocupación de este inicio de campaña”. A pesar del ataque del trips del tabaco, como es comúnmente conocido, Góngora que el pimiento mantendrá “una superficie similar a la del año pasado” en Almería. En el caso del tomate augura un aumento de las hectáreas dedicadas a su cultivo. “Ya hemos pasado por dos campañas en las que no le ha ido mal” a esta solanácea, “se está recuperando, y este año parece que va a haber un cambio en la tendencia”. Para Góngora, este crecimiento del tomate podría estar produciéndose en detrimento del calabacín, que en la pasada campaña no tuvo una buena andadura y ahora se enfrenta al sitio de los virus “que han hecho mella entre los productores”.



El país que dará que hablar en los próximos meses será Turquía, que el año pasado importó 117.411 toneladas de tomate a la Unión Europea. / GIA

■ COMPETENCIA

Más allá de la climatología y las plagas, puede que la mayor amenaza para el tomate y el pimiento almerienses venga de la competencia con otros países en los mercados internacionales. “El sector ahora está muy pendiente del tema holandés”, remarca Góngora, “llevamos dos años en los que Países Bajos ha visto reducida su producción durante el invierno” por el alto precio del gas, “pero, aunque exista cierto temor a que en esta campaña vuelvan a los niveles anteriores, creo que se van a mantener”.

Para el delegado provincial de COAG, el país que dará que hablar en los próximos meses “será Turquía”, que el año pasado importó 117.411 toneladas de tomate a la Unión Europea, sobre todo a los países de Europa del Este. Sus pimientos también se han un hueco en el mercado alemán, fundamental para las hortalizas españolas.

“Marruecos va a generar problemas, como siempre”, apunta Góngora. “La mayor parte de su producción irá destinada a Reino Unido, se han hecho muy fuertes en ese mercado” desde el Brexit y su salida de la Unión Europea.



# SOLUCIONES POSTCOSECHA **SIN RESIDUOS**



**CALABACÍN**



**TOMATE**



**PIMIENTO**

Comprometidos con el planeta.  
Comprometidos con la innovación.



# Los españoles recortan su consumo de pimiento y tomate

Ambos han aumentado el precio medio y representan una de cada dos hortalizas vendidas en España

► GIA. ALMERÍA.

Tras enfrentarse a grandes escollos como la pandemia, la guerra de Ucrania o la terrible sequía que azota el campo, los agricultores almerienses continúan dotando de hortalizas frescas a consumidores de dentro y fuera de las fronteras españolas.

En territorio nacional, y siguiendo los datos ofrecidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través del Informe del Consumo Alimentario en España, Almería se alza como la gran referencia del sector y, aunque los hogares del país han reducido la cantidad comprada de hortalizas frescas a cierre de año 2022 en un 13,4 por ciento, la agricultura se mantiene como el gran baluarte de la economía de la provincia.

Los españoles han recortado así en el consumo de unas hortalizas, que, aunque su valor también ha decrecido en un 4,9 por ciento, sí que presenta un precio medio superior al cosechado años anteriores, creciendo en más de un 9,8 por ciento y cerrando en 2,13 euros por kilogramo su valor medio de compra.

Concretamente, en el caso del pimiento y el tomate, los dos cultivos por excelencia en Almería, se han presentado datos dispares que escenifican una pérdida de presencia de ambos en las mesas españolas pero un mayor precio obtenido por la venta del producto.

■ TOMATE

La compra de tomate ha decrecido un 11,2 por ciento en su volumen durante 2022, aunque su valor, que se incrementa en un 6,2 por ciento con respecto a 2021, compensa esta pérdida. Las cifras sitúan también un precio medio que se ve aumentado en un 22 por ciento y ya coloca en 2,06 euros el kilo de tomates, datos muy superiores a los mostrados en la categoría general de hortalizas frescas y por encima de la media del mercado de alimentación y bebidas.

En lo que se refiere al consumo per cápita, cada persona se hace con 11,54 kilos de tomate por año, cantidad inferior en un 13,2

por ciento con respecto al curso anterior y equivalente a dejar de consumir 1,44 kilos por persona. Todo ello a pesar de aumentar el gasto en estos doce meses casi un 6 por ciento e invertir 23,81 euros por individuo.

■ PIMIENTO

El pimiento ha perdido importancia en los hogares y ahora los españoles compran un 17,3 por ciento menos, disminuyendo además su facturación en un 2,6 por ciento. Sin embargo, al igual que ha ocurrido con el tomate, el precio medio se ha incrementado un 11,8 por ciento con respecto al año anterior; dato que explica el por qué los productores almerienses continúan apostando por el pimiento.

La compra de la hortaliza representa el 0,57 por ciento del total de la cesta de la compra, lo que equivale a un consumo per cápita de 4,18 kilos por persona que supone un 13,2 por ciento menos que el curso anterior.

Las hortalizas frescas significan de esta forma, y a pesar de haber bajado en presencia, uno de los imprescindibles de la cesta de los españoles. Tanto tomate como pimiento han aumentado su valor y el sector de frutas y flores, donde se encuentran ambos, ocupa el mayor porcentaje de volumen y valor dentro de las hortalizas, alcanzando casi uno de cada dos kilos del mercado (49 por ciento) y representando 45 de cada 100 euros invertidos en la categoría.

Los hogares formados por jubilados son quienes cuentan con la mayor distribución del volumen con casi el 31 por ciento del volumen de la categoría y tomate y pimiento sobreviven a una campaña en la que los precios se han comportado. Existe una gran satisfacción entre los agricultores en este aspecto, aunque en lo que se refiere a kilos y costes de producción se han vivido momentos duros que han hecho plantearse al sector almeriense "cambiar su modelo" ante la entrada de países terceros y el imparable ascenso de las cifras de venta de pimientos y tomates desde fuera de Europa.



La presión del tomate de países terceros es uno de los factores que han provocado el descenso del tomate almeriense. / GIA

## Almería inicia la recuperación de superficie de tomate

La provincia ha destinado algo más de 8.600 h de tomate en la campaña 2022-23, un 4,5% más que la campaña anterior

► GIA. ALMERÍA.

El análisis del descenso de superficie de tomate en las últimas campañas apunta a muchos factores, entre los que sobresalen la dificultad de los agricultores para competir con el tomate que llega de mercados exteriores, junto al aumento del coste de la mano de obra o retos como la aparición de virus como el rugoso (ToBRFV).

En cualquier caso, el campo almeriense (desde donde se exportan cada año el 58% del tomate nacional) comienza a recuperar superficie destinada a esta solanácea con síntomas positivos en la campaña 2022/23 y perspectivas también optimistas para el ejercicio agrícola que acaba de arrancar.

De esta forma, la delegación de Agricultura de la Junta de Andalucía estimó que la provincia de Almería llegó a destinar algo más de 8.600 hectáreas de tomate en la campaña 2022/23, un 4,5% más que la campaña anterior, siendo así el primer año de recuperación después de un lustro de bajada paulatina de superficie. De hecho, en 2018, Almería contaba con 10.380 hectáreas de tomate, un 17% más que actualmente.

Han sido, por tanto, cinco campañas consecutivas de descenso de superficie de tomate con su pico más bajo en 2022 donde sólo hubo 8.200 hectáreas de este cultivo. A los buenos datos provisionales de la campaña de 2023, donde la superficie remonta ligeramente y además mejoraron los ingresos, se unen las previsiones para 2024 que apuntan a una nueva recuperación de terreno. En concreto, organizaciones agrarias como Asaja o COAG han estimado que durante estos próximos meses se rondarán las 9.000 hectáreas de tomate en la provincia almeriense, una cifra que no se lograba desde la campaña 2018/19, cuando el dato oficial de la Junta de Andalucía registró 9.555 hectáreas.

En concreto, en el último año, los agricultores almerienses han plantado más tomate en rama y menos especialidades, haciendo también disminuir la superficie de tomate redondo, ya que se trata de una

tipología en la que Marruecos sigue ganando terreno.

■ TOMATE ECOLÓGICO AL ALZA

En contraposición a la tendencia a la baja de los últimos años de superficie total de tomate se encuentra el número de hectáreas dedicadas al cultivo bio-

**Asaja y COAG han estimado que durante estos próximos meses se rondarán las 9.000 hectáreas de tomate, una cifra que no se lograba desde la campaña 2018/19**

**Los productores almerienses han encontrado en el cultivo ecológico una forma de diferenciación y aportar valor añadido a su producto**

**La competencia marroquí sigue creciendo año tras año y es uno de los motivos por los cuales los agricultores almerienses se replantean, cada ejercicio, apostar o no por este cultivo**

lógico que, sin embargo, va en aumento. Los productores almerienses han encontrado en el cultivo ecológico una forma de diferenciación y aportar valor añadido a su producto y de ahí que la superficie orgánica de tomate almeriense sí esté cosechando datos positivos.

En concreto, de acuerdo a los datos de la delegación de Agricultura, en las tres últimas campañas el tomate ecológico bajo plástico de Almería ha pasado de ocupar 1.653 hectáreas a crecer en 327 y registrar un

total de 1.980 en el ejercicio agrícola de 2021/22, lo que se traduce en un incremento de hasta un 16,5%.

■ COMPETENCIA

La competencia marroquí sigue creciendo año tras año y es uno de los motivos por los cuales los agricultores almerienses se replantean, cada ejercicio, apostar o no por este cultivo. De acuerdo a los datos aportados por Coexphal (Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de la provincia de Almería) en el balance provisional de la campaña 2022/23, las exportaciones de tomate de Marruecos a la Unión Europea (UE) y Reino Unido habrían aumentado un 6%. De tal forma que Francia supone el 60% de los envíos de tomate marroquí, Reino Unido el 20%, España el 13%, Países Bajos otro 6%.

El caso de Reino Unido merece análisis aparte ya que, durante la última campaña, "ha importado de Marruecos 151.500 toneladas: un 16% más que hace un año", afirman desde Coexphal. Igualmente, destacan los envíos de Turquía a la UE y Reino Unido caen levemente. Por otro lado, Holanda logra mantener sus ventas, compensado las caídas en producción propia con re-exportación de otros orígenes. En relación con los Países Bajos es de esperar que aumente su cosecha en estas primeras semanas de otoño y el próximo invierno como consecuencia de la bajada del precio de la energía. "Esto supondría en torno a 80.000 toneladas extras entre las semanas 46 a 23. Eso, unido al previsible aumento del comercio marroquí, podría provocar bajadas coyunturales de precios", estiman Coexphal.

De acuerdo a este mismo análisis de Coexphal, las ventas en toneladas del tomate español son las que peor comportamiento presentan. Caen un 5% en una sola campaña; un 3% en el caso del almeriense. El mercado nacional parece volver a ser importante en la estrategia de las empresas españolas, más si al final, como parece, consiguen contenerse las importaciones de Marruecos.



Pimiento y tomate, los dos cultivos por excelencia en Almería, han perdido presencia en las mesas españolas, pero han obtenido un mayor precio de venta. / GIA



# La producción comunitaria de tomate ha descendido un 13% en los últimos 5 años

España y Holanda son los principales países damnificados

## VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La producción de tomate para consumo fresco en la Unión Europea se situó en el año 2022 en 6,2 millones de toneladas, un 13% menos que el volumen de hace cinco años. España y Holanda, dos de los principales productores europeos, han sido los que han soportado este fuerte retroceso, bajando un 20% y un 15% respectivamente. En Italia la producción descendió un 3%, mientras en Francia se mantuvo y en Bélgica creció.

La producción de tomate para consumo en fresco en 2022 en España, principal productor comunitario, se situó en 1,6 millones de toneladas, es decir, un 20% menos que la cifra registrada hace cinco años cuando se produjeron 2 millones de toneladas. El retroceso ha sido continuo durante el periodo analizado, pasando de 2 millones de toneladas en el ejercicio 2018 a 1,8 en 2019, 1,7 en 2020, 1,68 en 2021 y 1,65 millones de toneladas el año pasado.

**La producción de tomate para consumo en fresco en 2022 en España se situó en 1,6 millones de toneladas, es decir, un 20% menos que hace cinco años**

El retroceso también ha sido continuo para Holanda, el tercer país productor de tomate de la Unión Europea, con 910.000 toneladas en 2018 y 770.000 en 2022, un 15% menos.

Italia, segundo productor comunitario, también ha visto descender su producción de tomate para consumo en fresco, concretamente un 3%, pasando de 986.000 toneladas en el año 2018 a 952.000 en 2022. Polonia también ha bajado un 6% pasando de 779.000 toneladas en 2018 a 731.000 en 2022.

Frente a los descensos generalizados registrados en los Estados miembros, Francia ha mantenido su producción durante los últimos años. En 2018 se situó en 548.000 toneladas y en 2022 se ha llegado a un volumen de 547.000 t. Y Bélgica ha crecido un 8% totalizando 281.000 toneladas.

## IMPORTACIONES

Para Fepex, gran parte de la explicación del preocupante descenso de la producción española y comunitaria de tomate para consumo en fresco, que se viene experimentando durante los últimos años, se explica en el mismo Dashboard Tomates de la Comisión Europea, y es el fuerte crecimiento de las importaciones procedentes de países terceros, especialmente Marruecos. Se especifica que las importaciones de tomate fresco han pasado de 575.686 toneladas en el ejercicio 2018 a

794.871 en 2022, un 38% más. De esta cantidad, durante la campaña 2022, un total de 557.605 toneladas procedieron de Marruecos, 185.718 de Turquía y

51.548 de otros orígenes. En el caso de Marruecos, en el periodo de los últimos cinco años han pasado de 394.371 toneladas a 557.605, un 41% más.



La producción holandesa ha caído un 15% en los últimos 5 años. / ARCHIVO



3-5  
OCT  
2023  
MADRID, ESPAÑA

Visítanos.  
Pabellón 9, stand D03

No renunciamos a nuestra tradición, pero tampoco nos quedamos atrás. Apostamos por el relevo generacional, por dar voz y oportunidad a los jóvenes.

Dueños de la tierra.  
Dueños de lo que producimos.

## DUEÑOS DE NUESTRO FUTURO.



TAHIRI Y RAMÓN.  
AGRICULTORES.





# Cualin Quality, la apuesta por la sostenibilidad, el sabor y la tecnología

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Cualin Quality, la empresa afincada en el Levante Almeriense y especializada en la producción y comercialización de tomate cherry en rama, se encuentra inmersa en un proceso de regeneración y crecimiento mirando hacia el futuro y con el objetivo de consolidarse como una garantía de sabor en sus productos y, en definitiva, una referencia dentro de su segmento en particular y del sector hortofrutícola nacional en general.

El estandarte de esta ambiciosa política es, sin lugar a dudas, su tomate, que más que una fruta, es ya una promesa de calidad y placer gustativo. Su 'Divino Imperial' destaca entre una gama de productos y marcas seleccionadas para ofrecer al consumidor una elección segura en sus viajes a su supermercado de confianza.

El secreto para conseguirlo, así mismo, radica en el mimo en cada detalle y la pasión por hacerlo lo mejor posible en todas las fases del proceso productivo. En este sentido, desde su aterrizaje en España en el año 2000 procedente de los Países Bajos, Cualin Quality ha apostado por la sostenibilidad

y el respeto reverencial al medio ambiente como la manera "innegociable" de producir. Así lo asegura Juan José López, director general de la firma de origen holandés desde hace ya más de un año.

En ese tiempo, la compañía ha seguido apostando por algunas de las líneas de trabajo que ya desarrollaba, al tiempo que ha crecido y evolucionado en otras áreas. De entrada, por ejemplo, se ha creado un nuevo departamento de comunicación y marketing que pondrá en marcha estas mismas semanas una nueva línea de imagen corporativa moderna, adaptada a los nuevos tiempos y, lo más importante, consecuente con la razón de existir de la empresa. No en vano, los invernaderos de alta tecnología con los que cuenta Cualin Quality en Almería son los protagonistas del nuevo logotipo.

Es precisamente esa tecnificación en las instalaciones los que convierten a la empresa almeriense en un referente para el sector hortofrutícola español. En este sentido, a los numerosos sistemas de automatización empleados en la gran mayoría de procesos tanto en campo como

en almacén, hay que sumar la construcción original en cristal de los invernaderos o la reutilización del agua de drenaje. Cabe destacar, en relación con esto último, que los sistemas de condensación de agua facilitan la recogida de 25.000 metros cúbicos al año, una cantidad más que considerable, especialmente si tenemos en cuenta lo escaso de tal recurso en el sudeste español.

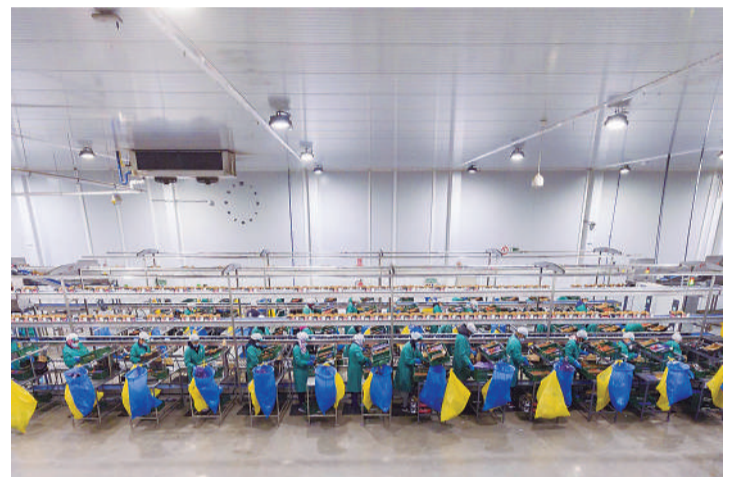
Del mismo modo, una innovadora planta de cogeneración proporciona a Cualin Quality calor, electricidad y CO<sub>2</sub>, partiendo del gas natural como fuente. "Tal como yo lo entiendo, el concepto 'Fábrica de tomates' alcanza su máxima expresión en Cualin", asegura a este respecto Juan José López.

## ■ ESPECIAL PRESENCIA DE LOS MERCADOS EUROPEOS

La excelencia de 'Divino Imperial' y el resto de marcas de la empresa de origen holandés hacen que ésta sea una habitual entre los lineales de los principales supermercados de Europa. Así mismo, la naturaleza exportadora de Cualin ha posicionado a la firma, además de en España, en mercados como el alemán o el



La compañía tiene una previsión de kilos cercana a los 12 millones. / CUALIN



Las instalaciones de Cualin están altamente tecnificadas. / CUALIN

escandinavo. La compañía, sin embargo, no se conforma con eso. Con una previsión de kilos cercana a los doce millones, así pues, Cualin Quality da inicio a una ilusionante campaña en la que contará con nuevo director comercial.

Dicha contratación puede entenderse como una muestra de esa evolución citada líneas atrás, al igual que ocurrirá con una próxima incorporación en

el departamento de Recursos Humanos "con el claro objetivo de prestar mayor atención a las personas y mejorar la cercanía con el trabajador, el activo más importante que, bajo mi perspectiva, tiene cualquier empresa", en palabras de Juan José López. "Necesitamos construir una organización sólida para poder soportar el crecimiento que nos depara el futuro", concluye el director general de Cualin Quality.

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El Thrips parvispinus está poniendo en riesgo los cultivos de pimiento en la provincia de Almería. Ante esta amenaza creciente, el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Almería (COITAAL) ha elaborado una guía para identificar, así como para prevenir y controlar esta plaga que está afectando al epicentro de las exportaciones de pimiento en España, ya que, durante los primeros cinco meses de 2023, casi siete de cada diez pimientos enviados al exterior desde España fueron cosechados en campos almerienses.

Almería se enfrenta al desafío de preservar su posición como líder en la exportación de pimiento, mientras protege sus cultivos de esta plaga. La colaboración entre agricultores, expertos y entidades como COITAAL es fundamental para salvaguardar la agricultura en esta provincia andaluza.

Originario de Asia, el *Thrips parvispinus* se caracteriza por su mayor tamaño y color más oscuro que el *Thrips Frankliniella occidentalis*, llegando al negro absoluto en algunos casos. Sus daños son devastadores, deteniendo el crecimiento de las plantas, provocando el aborto de yemas y flores, y deformando los brotes apicales. Identificar esta plaga de manera temprana es crucial para implementar medidas efectivas.

## El Thrips parvispinus, una amenaza para los cultivos de pimiento en Almería

El COITAAL ha elaborado una guía para identificar, prevenir y controlar esta plaga que afecta al pimiento

Para abordar esta amenaza, Colegio de Ingenieros Técnicos almerienses ha desarrollado una guía que abarca la identificación, prevención y control de *Thrips parvispinus*. Estas medidas incluyen desde la solarización del suelo al cambiar de ciclo de cultivo hasta la cobertura del suelo con plástico o tela para evitar la pupación de los thrips. Y se destaca la importancia de mantener los campos libres de malas hierbas que puedan servir como refugio para la plaga. El control efectivo desempeña un papel crucial en esta lucha. Desde el COITAAL recomiendan monitorear de cerca la población de la plaga y marcar los focos identificados. Mantener una estructura de planta abierta mediante el deshoje y considerar el control químico con sustancias autorizadas y dosis adecuadas son pasos fundamentales. Desde el



Daños causados por la plaga en una explotación de pimiento en Almería. / COITAAL

Almería se enfrenta al desafío de preservar su posición como líder en la exportación de pimiento, mientras protege sus cultivos de esta plaga

Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Almería se ha hincapié en evitar el uso de productos fitosanitarios con un perfil toxicológico incompatible con un control biológico efectivo.

Desde el COITAAL enfatizan la importancia y la necesidad de buscar orientación de ingenieros técnicos agrícolas colegiados. Estos profesionales cuentan con atribuciones reconocidas y claramente definidas, avaladas por el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, lo que garantiza la calidad de un asesoramiento experto y adaptado a las necesidades individuales de cada explotación, cultivo y variedad.

Para obtener una información detallada sobre cómo identificar la plaga *Thrips parvispinus*, implementar medidas preventivas y estrategias para su control, así como para más información, se puede visitar la página web del COITAAL: [www.ingenierosagricolas.org](http://www.ingenierosagricolas.org).



# Soluciones AgroFresh para proteger la calidad de los tomates

## AGROFRESH.

Mantener la calidad de tus tomates y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es posible gracias al Sistema de Calidad SmartFresh™ y con la plataforma digital FreshCloud™, soluciones desarrolladas por AgroFresh que permiten ofrecer tomates con mayor calidad, desde el campo y hasta el consumidor final.

Para alargar la vida comercial y mantener la calidad del tomate es fundamental recogerlos en su estado de madurez óptimo. Debemos tener en cuenta que la aparición de enfermedades postcosecha y los daños en la cosecha surgen generalmente por condiciones inadecuadas de conservación y almacenamiento, que disminuyen la calidad de los tomates y pueden ocasionar pérdidas parciales o totales en el valor de la producción. Los principales daños y enfermedades postcosecha que pueden aparecer en tomates suelen ser el ablandamiento, daño por frío o por congelación, aumento de coloración rojo, así como pudriciones, entre muchas otras.

El Sistema de Calidad SmartFresh™ basado en el 1-MCP (1-metilciclopropano) originario, una tecnología postcosecha que



Las soluciones de AgroFresh ayudan a alargar la vida comercial del tomate / AF

ayuda a mantener la frescura deseada hasta que el fruto llega al consumidor final. SmartFresh pone la maduración “en pausa” para aumentar su potencial de conservación. Facilita el mantenimiento de la calidad general de la fruta, ayuda a extender la vida útil del tomate, lo que permite una mayor flexibilidad para comercializar la fruta, y reduce la pérdida y desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena productiva. Entre sus principales características, destaca por ayudar a conservar la coloración verde y mantener la calidad durante el transporte en largas distancias. Es una solución probada, con recomendaciones de uso personalizadas, una aplicación versátil

y un servicio técnico experto. FreshCloud™ es una plataforma digital integrada que combina datos agregados, aprendizaje automático e inteligencia artificial para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de la cadena de suministro. Ofrece datos en tiempo real y permite captar, analizar y tomar decisiones basadas en cada pieza de fruta. Desde la cosecha hasta el almacenamiento, ayuda en la planificación y facilita la toma de decisiones en toda la cadena de valor de la producción de frutas y hortalizas. La tecnología se puede personalizar y escalar según las necesidades de cada operación, siendo accesible y procesable desde el teléfono u otros dispositivos electrónicos.

# Una investigación abre una nueva vía para obtener tomates más resistentes

## VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Un grupo de investigación liderado por el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP), centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV), ha descrito por primera vez cómo se regula la producción de un compuesto esencial para la comunicación de la planta del tomate con su entorno. Se trata del geranilgeranil difosfato (GGPP), del que derivan los carotenoides, pigmentos que dan el color rojo al fruto, y las estrigolactonas, hormonas que regulan el crecimiento de la raíz de la planta cuando necesita nutrientes como el fósforo, pero también atraen a otras plantas parásitas. El hallazgo abre la vía para controlar la producción de este compuesto y obtener tomates más resistentes.

Las plantas se comunican con otros seres de su entorno mediante señales visuales y químicas. Pigmentos como los carotenoides ‘colorean’ las flores con néctar y los frutos maduros, señal que atrae a los animales que transportarán el polen y las semillas, favoreciendo la dispersión de la planta. La acumulación de carotenoides en el fruto de tomate (*Solanum lycopersicum*) es lo que hace

que adquiera el característico color rojo cuando está maduro. Derivados de los carotenoides como las estrigolactonas son exudados por las raíces de muchas plantas para atraer a micorrizas, hongos beneficiosos que ayudan a captar nutrientes y agua del suelo. Las plantas parásitas usan las estrigolactonas como señales químicas para localizar las raíces de las plantas que parasitan, como el tomate.

## PLANTAS RESISTENTES

Muchas plantas parásitas usan las estrigolactonas liberadas por las raíces de las plantas de tomate para localizarlas e infectarlas. Una solución a este problema sería generar plantas de tomate que no produzcan estrigolactonas. Sin embargo, estos derivados de carotenoides también actúan como hormonas que regulan el desarrollo vegetal, y por eso las plantas sin estrigolactonas son muy ramificadas y menos productivas. “Como hemos descubierto que SIG1 sólo regula la producción de estrigolactonas en la raíz, su eliminación debería permitir crear variedades de tomate resistentes a la infección por plantas parásitas, pero con un crecimiento y desarrollo normal”, asegura Rodríguez Concepción.

Producido por

Cualin Quality  
THE EXCELLENCE OF KNOW-HOW

Divino Imperial

Un sabor Divino en un tomate Imperial





Ilustración 1. Diferencias en el estado de la rama, tras 4 días de conservación en frío y 2 días a temperatura ambiente.



Ilustración 2. Control de la podredumbre comparando no tratar con el uso de SaniTomato y un desinfectante tras 4 días de conservación en frío y 2 días a temperatura ambiente.

# SaniTomato se une al porfolio de soluciones postcosecha para hortalizas de Sanifruit

La firma Sanifruit suma SaniTomato a SaniPepper (para pimiento) y a Sanicchini (para calabacín)

## ■ SANIFRUIT.

Contribuir al bienestar y la salud de las personas, además de ser respetuoso con el medioambiente mediante el desarrollo de soluciones postcosecha para fruta y verdura, siempre ha sido y será la misión de Sanifruit.

El siguiente paso en el cumplimiento de esta misión ha sido el desarrollo del producto SaniTomato, un tratamiento 100% natural elaborado a base de extractos vegetales de grado alimentario, que cuenta con la certificación del CAEE como insumo para agricultura ecológica. Cuando se hizo el estudio del arte acerca del sector para diseñar la mejor solución posible, descubrimos que las principales problemáticas no se centran sólo en enfermedades fúngicas (*Botrytis cinerea*, *Geotrichum candidum*...) o bacterianas (*Erwinia carotovora*), sino que la deshidratación tanto del fruto como de la rama desempeñan un papel importante en las posibles pérdidas del sector.

Con el fin de reducir las reclamaciones de nuestros clientes, entendimos que el producto debía actuar de forma conjunta junto desinfectantes comunes que se utilizan en la industria. El éxito de los desinfectantes en el control bacteriano radica en sus capacidades oxidativas, sin embargo, estas pueden desempeñar un efecto negativo en el estado de la rama en tomates que se comercialicen con ella.

Gracias al conocimiento adquirido durante años de investigación, se seleccionaron extractos con actividad elicitora que promueven las defensas intrínsecas del fruto provocando un control del crecimiento fúngico. Además, se ha generado una formulación capaz de recubrir tanto tomate como rama, formando una barrera semipermeable contra O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> y gradientes de humedad, reduciendo así la respiración, la pérdida de humedad y las reacciones oxidativas.

Este producto se ha desarrollado trabajando en más de 8 variedades comerciales, consiguiendo inhibir un 75% el crecimiento fúngico, reduciendo la deshidratación un 62% y alargando la vida comercial de la rama en aquellas variedades que se comercialicen con ella.

Con este desarrollo SaniTomato se une a SaniPepper, solución postcosecha para pimiento lanzada por Sanifruit durante 2022 y a Sanicchini, solución desarrollada para reducir problemas postcosecha en calabacín.

## ■ VISIÓN ÍNTEGRA

Desde Sanifruit creemos que una buena postcosecha no sólo se centra en el uso de productos, sino que trabajamos para ofrecer un sistema integral de manejo postcosecha. En este sentido, además de asesorar sobre tratamientos naturales que aumenten la vida comercial de fruta y verdura (SaniCare), también desarrollamos equipos de aplicación óptimos para cada cliente (SaniSystem), asesoramos a nuestros clientes en materia de manejo de fruta o verdura, pero también en limpieza y desinfección de instalaciones, así como en procesos formativos (SaniService) y contamos con la tecnología que monitorea y ayuda a los clientes en todos los parámetros necesarios para el manejo de la postcosecha (SaniTech APP).



Agroponiente  
GRUPO