

valencia fruits

19 de marzo de 2024 • Número 3.060 • Año LXII • Fundador: José Ferrer Camarena • 4,75 euros • www.valenciafruits.com

SEMENARIO HORTOFRUTICOLA FUNDADO EN 1962



Las importaciones de naranjas de países terceros están provocando un exceso de oferta en el mercado europeo que ha hundido los precios. / ARCHIVO

La entrada masiva de naranja de Egipto satura los mercados

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La campaña cítrica actual ha dado un giro de 180 grados en esta segunda parte del ejercicio. La temporada comenzó con precios bastante razonables ante una estimación de producción corta. Sin embargo, una vez superado el ecuador, y pese a confirmarse que el volumen de naranjas es más bien escaso, los precios han caído en picado.

Ante esta coyuntura, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía señala la difícil situación de los agricultores de cítricos en plena campaña, debido a las importaciones sin control de terceros países, que saturan el mercado y hundien los precios. Una situación que propaga la ruina de los agricultores, asfixiados por la subida de los costes productivos y la merma de sus cosechas por la sequía y las altas temperaturas.

Una situación que la federación regional va a denunciar en la próxima Mesa de los Cítricos de Andalucía. Tras estos problemas hay múltiples factores, según explica el presidente del Grupo de Trabajo de Cítricos de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Francisco J. Bernal. El dirigente señala que “la entrada por los puertos andaluces de na-

ranjas y mandarinas procedentes de terceros países, principalmente Marruecos y Egipto, ha saturado el mercado y ha hundido los precios”.

El representante sectorial critica que, sólo en el último año han entrado en el mercado europeo “40 millones más de kilos de naranjas procedentes de terceros países”, según datos del ministerio de Agricultura. Se trata de producciones que “vienen a competir con las nuestras pese a que llegan con una calidad pésima y sin garantías de seguridad alimentaria”. De hecho, muchas de estas producciones levantan alertas sanitarias, ya que los agricultores extracomunitarios “no están obligados a cumplir las exigentes normativas que sí cumplimos los productores europeos”, enfatiza Francisco J. Bernal. Por ello, insiste, “exigimos las cláusulas espejo, para poder competir en igualdad de condiciones”.

En este contexto también influye gravemente el conflicto bélico y el bloqueo del canal de Suez. Esta situación dificulta el envío de naranjas extracomunitarias al continente asiático, por lo que esta producción “se está derivando a Europa, provocando una competencia más feroz y co-

lapsando el mercado. Al mismo tiempo, nos cierra la línea de exportación de cítricos a destinos asiáticos que ya han finalizado con su producción propia y es el momento en el que comienzan con las importaciones”.

Ante esta tesitura, el sector también critica la postura de la industria del zumo, que está proveyéndose de grandes cantidades de naranja extracomunitaria y está “rehaciendo a la baja” los contratos con las cooperativas andaluzas, pese a tener precios firmados desde el comienzo de la campaña. Y si el precio de la naranja para zumo es bajo, arrastra al precio de la fruta para fresco.

La situación afecta tanto a la naranja como a la mandarina. De hecho, las variedades de mandarina de segunda temporada “no tienen salida, al no haber demanda comercial”, por lo que hay parón en los almacenes y en la recolección en campo. De hecho, se augura ya que “hay explotaciones que se verán obligadas a dejar su producción tirada en el suelo”, advierte Francisco J. Bernal.

El aforo andaluz previsto estima que Andalucía producirá esta campaña el 32% de los cítricos de toda España y el 45% de las naranjas. Un liderazgo productivo que

está en riesgo. El sector insiste en que la situación es “muy preocupante”, debido a la presión de los terceros países, unido a una baja del consumo y a la escasa rentabilidad de las explotaciones por la caída de precios y el incremento de los costes. Una situación que viene a reforzar la participación de las cooperativas de Andalucía en las manifestaciones del sector.

La federación regional exige la aplicación de cláusulas espejo y, ante el hundimiento de los precios, denuncia que esta Ley de la Cadena, tal y como está concebida, “no sirve para nada”. Por todo ello, demanda “una nueva ley realista, adaptada a las necesidades del sector, así como garantizar un riguroso control en los puertos, para que se cumplan los contingentes y se refuercen los análisis que impidan que lleguen productos que sean un riesgo para nuestra salud o para nuestros cultivos, al importar plagas”, explica el representante sectorial.

De seguir actuando de espaldas a los citricultores andaluces, “está en juego el abandono de tierras”, con la consiguiente “pérdida de empleo en almacenes y cooperativas, que son quienes sostienen económicamente a los pueblos”, concluye Francisco J. Bernal.



Esta semana

- 4** Asoproa presenta la marca de calidad “Aguacate CV” para diferenciar la producción valenciana
- 6** Marisma y Fortuna, las fresas más cultivadas esta campaña en Huelva
- 9** España condenada por no prevenir la contaminación del agua por nitratos
- 10** Asociados de AEKAKI estudian proteger los campos con mallas



ÍNDICE

Agrocomercio:	3
Agrocultivos:	6
Agrocotizaciones:	11
Empresas:	15



valencia
fruits

Fundadores

JOSÉ FERRER CAMARENA
JOSEFINA ORTIZ LÓPEZ

Presidenta

ROCÍO FERRER ORTIZ

Vicepresidente

AGUSTÍN FERRER ORTIZ

Gerente

RAQUEL FUERTES REDÓN

■ raquel.fuertes@valenciafruits.com

Director

ÓSCAR ORZANCO UNZUÉ

■ director@valenciafruits.com

Redacción

NEREA RODRIGUEZ ORONZO

■ nerea.rodriguez@valenciafruits.com

JULIA LUZ GOMIS

■ julia.luz@valenciafruits.com

ALBA CAMPOS TATAY

■ alba.campos@valenciafruits.com

Red de corresponsales

■ corresponsales@valenciafruits.com

Preimpresión

RAFAEL CABO CORTELL

■ preimpresion@valenciafruits.com

Administración y Suscripciones

ANA MARÍA AGUILAR MELIÁ

■ administracion@valenciafruits.com

■ suscripciones@valenciafruits.com

Publicidad

Directora de Marketing y Publicidad

ROCÍO FERRER ORTIZ

■ info@valenciafruits.com

LUCÍA GARCÍA COLINÓ

GIANLUCA PIGNATELLI

VICENT ESCRIG ANGLÉS

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



SUCRO

Edita: SUCRO, S.L.

Depósito Legal: V-1450-1962

Fotocomposición: SUCRO

Imprime: IMPRICA V

Gran Vía Marqués del Turia, 49, 7º, 2

46005 Valencia

Tel.: 96 352 53 01

www.valenciafruits.com

info@valenciafruits.com

Empresa Asociada:



Tribuna Abierta

Una Europa sin rumbo

Por GONZALO GAYO

Es el turno de los arroceros valencianos. Las importaciones masivas de arroz asiático amenazan con hundir la campaña ante la indignación de los arroceros valencianos que asisten atónitos al desembarco de miles de toneladas de arroz en el Puerto de Valencia y de Sagunto, con la complicidad de la UE y firmas importadoras valencianas.

Mientras tanto, crecen los silencios desde una UE que se embarca en la entrega de 8.000 millones de euros en ayudas a Egipto sin que hasta la fecha sepamos si una vez más la agricultura mediterránea será moneda de cambio. De momento, Egipto será socio preferente para la UE sin que se diga media palabra por los daños causados en la presente campaña citrícola durante la visita de la presidenta Ursula Von der Leyen a El Cairo. En el trasfondo del acuerdo, la UE trata de garantizar el suministro de gas egipcio e israelí para sustituir al gas ruso, y ya veremos si sufrimos los daños colaterales en la agricultura europea. Tiempo al tiempo.

A la presidenta Ursula Von der Leyen le urge estrechar los vínculos con Egipto con ayudas millonarias para estabilizar su economía mientras guarda silencio ante las urgentes reivindicaciones del campo y crece la indignación de los agricultores europeos.

Las protestas continúan y se incrementarán ante la falta de un plan de choque para la agricultura. Los silencios y ausencia del comisario de Agricultura de la Unión Europea, Janusz Wojciechowski, acrecientan las peticiones de dimisión lanzadas hace un mes por las organizaciones agrarias. Desde Bruselas señalaban el pasado viernes que las propuestas de la Unión Europea sufren un nuevo retraso sin dar más explicaciones. Al tiempo, persiste la entrada masiva de importaciones que hoy sufren los arroceros valencianos y andaluces hundiéndose la campaña, como hicieron con las importaciones de cítricos desde Egipto, Marruecos y Turquía a mediados de diciembre.

Desde AVA-Asaja urgen a las autoridades comunitarias a reinstaurar los aranceles a las importaciones de arroz provenientes de Camboya y Myanmar por su grave impacto sobre el mercado europeo. También La Unió denuncia que en apenas tres días empresas arroceras españolas y valencianas han importado de países asiáticos y descargado en sus almacenes valencianos alrededor de 36.000 toneladas de arroz, un tercio de la producción de la Comunitat Valenciana, y a través

de los puertos de Valencia y Sagunto. “Mientras nuestros almacenes están llenos porque las grandes empresas arroceras no quieren pagar un precio digno y justo aquí por el arroz, con estas importaciones lo que pretenden y consiguen es presionar a la baja el precio del producto local. Preferimos que dejen de alardear públicamente de una supuesta ‘valencianía’ para vender más y apuesten verdaderamente por los arroces valencianos y por sus productores”, señala la organización agraria.

La historia se repite, con importaciones masivas para hundir los precios locales de las cosechas. Ahora, desde países asiáticos que no cumplen con los estándares europeos de producción y de uso de los productos fitosanitarios. Y lo hacen en nuestras narices, sin que nadie haga nada para evitarlo, mientras desde Bruselas se ponen de perfil mirando a otra parte.

A ello se suma la oleada de robos que sufren nuestros agricultores en las instalaciones de riego de la Comunitat Valenciana. Según denuncia AVA, en 2023 generaron pérdidas superiores a los 30 millones de euros, un incremento del 20% respecto a 2022. Exigen a la delegada del Gobierno, Pilar Bernabé, que las fuerzas de seguridad intensifiquen la vigilancia en las explotaciones agropecuarias y centros de recepción de las mercancías robadas. Además, solicita un endurecimiento del Código Penal para imponer penas más severas frente a la acumulación de hurtos en el medio rural.

Mientras crecen las tensiones por la falta de respuestas y robos en los campos, el responsable de la diplomacia europea, Josep Borrell, anda de gira echando más leña al fuego en vez de abrir nuevos caminos que conduzcan a un diálogo para una paz necesaria por el bien de todos. Hoy más que nunca, los consumidores debemos estar del lado correcto de la historia, apoyando sin fisuras a nuestros agricultores y consumiendo productos locales. El sector agroalimentario europeo que abastece a 450 millones de personas. Con nuestras decisiones en la compra de productos podemos contribuir a la justicia que reclaman nuestros agricultores frente a la incapacidad de Bruselas para garantizar alimentos seguros, saludables y asequibles.

“Los agricultores de la UE son la columna vertebral de la autosuficiencia alimentaria de Europa y son motores vitales para el empleo y el crecimiento sostenible en las zonas rurales”. Estas eran las palabras de la presidenta Von

der Leyen en su último discurso en la UE. Palabras que se las llevó el viento mientras crece la indignación de los agricultores.

Conviene recordar a la presidenta Von der Leyen aquel discurso en el que se dirigía a los agricultores afirmando que “están haciendo una contribución fundamental a nuestra transición ecológica colectiva; al mismo tiempo, se enfrentan a retos como el cambio climático y un mercado mundial competitivo. Han demostrado una gran resiliencia a lo largo de una pandemia, una crisis energética, las consecuencias de la guerra de agresión de Rusia contra Ucrania y una inflación elevada. Debemos trabajar codo con codo con los hombres y las mujeres en la agricultura de la UE para garantizar nuestro suministro de alimentos de cara al futuro. Nuestros agricultores se enfrentan a retos cada vez mayores: esta es la razón por la que queremos iniciar un diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura en la Unión Europea. Tengo la firme convicción de que la agricultura y la conservación de la naturaleza pueden ir de la mano, y ambas son necesarias”.

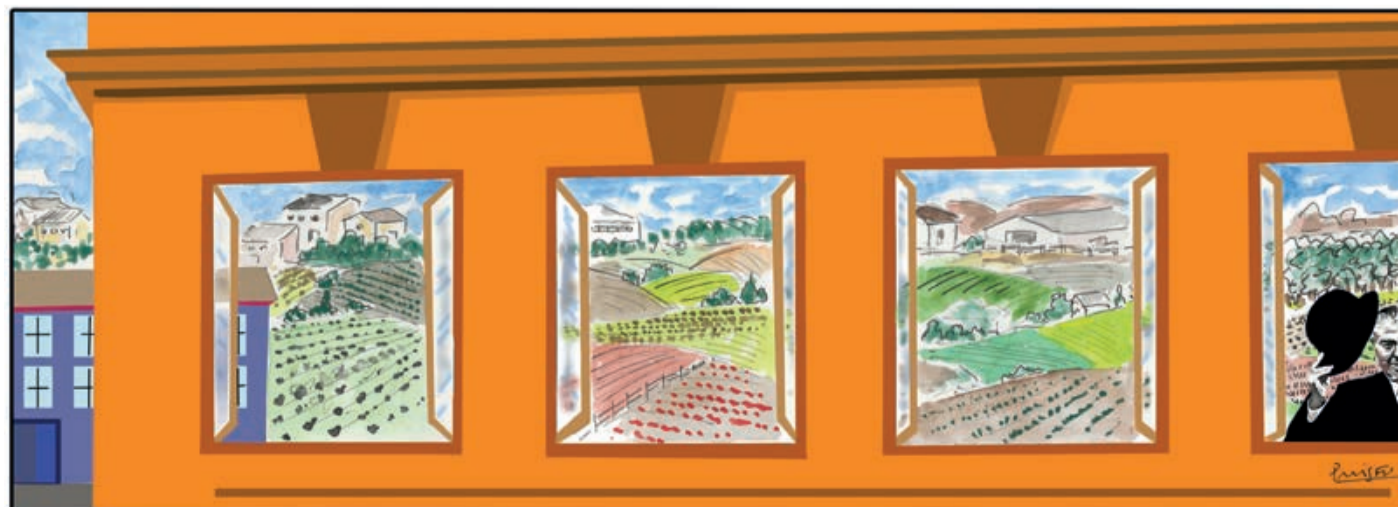
Tras sus palabras llegó el silencio y la inacción que conducen a una creciente indignación ante la falta de medidas y un plan de choque, mientras se continúa echando leña al fuego con importaciones masivas de arroz y cítricos que arruinan a los agricultores.

Desde Bruselas, lo único que hemos visto son encuestas, palabras huecas y hasta el nombramiento de un profesor alemán, Peter Strohschneider, cuya misión es fomentar el diálogo con los agricultores ante el silencio del comisario de agricultura. Sufrimos una Europa sin rumbo y dispuesta a enterrar la agricultura sin dar las soluciones que urgen los hombres y mujeres del campo.

Al ministro de Agricultura, Luis Planas se le exige que pase a la acción y que lidere las respuestas de una Europa perdida en sus contradicciones y silencios. Desde la sede del ministerio, Planas plantea la necesidad de realizar un nuevo gran pacto europeo por la agricultura y el medio rural, como la mejor forma de dar respuesta a las preocupaciones de los agricultores y ganaderos que se movilizan en las últimas semanas en distintos Estados miembros. “Nos encontramos ante un gran desafío europeo que requiere una gran respuesta europea”, ha reiterado. Los agricultores responden que ofrezca medidas concretas y que dé una respuesta ante una Europa sin rumbo.

LA PLANTA BAJA

LUISFU



Agrocomercio

Detectada otra partida de fresas marroquíes con hepatitis A

En nueve días se han notificado dos partidas procedentes de Marruecos infectadas con este virus

► ALBA CAMPOS. REDACCIÓN.

Vuelve la alarma social y política. Las autoridades sanitarias españolas han detectado en frontera una segunda partida de fresas marroquíes infectadas con hepatitis A que, en esta ocasión, tenían Polonia como destino y no se han distribuido en territorio español. Este sería el segundo envío consecutivo con esta detección en solo nueve días.

Según la información recogida por el Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (Rasff), esta segunda notificación tuvo lugar el pasado viernes 15 de marzo, tras la detección fruto de los controles rutinarios en frontera que se desarrollan para la entrada de productos a territorio comunitario.

Fuentes de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) han confirmado a Efeagro que la notificación llegó por parte de la Subdirección General de Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad, y que el producto iba “directamente” a Polonia y “no ha tenido distribución en España”. España subió la alerta a la Rasff para informar a las autoridades comunitarias y a Polonia porque era el destino de la partida. Por el momento, la Comisión Europea sigue con esta alerta activa, por lo que puede haber más actualizaciones sobre la misma.

Aesan ha detallado que, según el sistema de alerta rápida, para garantizar que un alimento que se comercializa en la UE cumpliendo los requisitos de seguridad alimentaria, cuando se recibe una notificación de este tipo se remite a la Comisión y a su vez, informa a Polonia, país destinatario del producto.



Las organizaciones agrarias españolas piden extremar los controles y asumir una mayor responsabilidad social con la salud de los consumidores. / ARCHIVO

EXIGENCIAS

Ante esta nueva alerta, las organizaciones agrarias españolas reclaman un mayor control y solicitan que se garantice la seguridad sanitaria. Desde La Unió Llauradora i Ramadera, organización que difundió la noticia, exigen a la Unión Europea que se tome “más en serio todo lo relacionado con la salud de los consumidores y establecer más controles”. Además, ha aprovechado para “pedir reciprocidad a los productos importados para el cumplimiento de las normas europeas”.

El secretario general de La Unió, Carles Peris, teme que “únicamente se realicen controles e inspecciones aleatorias y por tanto descubrir una enfermedad o una plaga es como una lotería”.

Una de las principales reivindicaciones del conjunto de protestas de La Unió a lo largo de las últimas semanas es precisamente el de las importaciones procedentes de terceros países y el trato desigual de las condiciones de producción de los productos españoles y europeos con respecto a los que vienen de otros países de fuera de la Unión Europea, tanto en lo que respecta a la seguridad alimentaria como a las condiciones laborales y sociales con las que se producen. Por ello, consideran que el problema generado con las fresas de Marruecos es un claro ejemplo de ello.

Peris demanda así más coherencia en las políticas de la UE y las que se aplican a los productos importados y unas cláusulas espejo para que haya igualdad

Desde La Unió exigen que se tome “más en serio todo lo relacionado con la salud de los consumidores y establecer más controles”

en las condiciones impuestas a los agricultores de la UE y a los que producen fuera del territorio comunitario. “No pedimos mejor trato, sino simplemente igualdad. La UE debe tomarse más en serio todo lo relacionado con la salud de los consumidores y establecer más controles y pedir reciprocidad para el cumplimiento de las normas europeas”, indica el dirigente agrario.

Por otro lado, desde COAG también han exigido de nuevo — como ya hicieron el pasado 6 de marzo con la primera alerta por hepatitis A— la paralización inmediata de las importaciones de fresas y otros productos frescos de Marruecos, ante la gravedad de las alertas sanitarias en las mercancías de este país.

Eduardo López, secretario de organización de COAG Andalucía, ha afirmado que no han atendido la demanda de esta entidad y, por tanto, no han defendido la salud de los consumidores, ya que no se han tomado medidas y ha vuelto a ocurrir, permitiendo “un auténtico atentado contra la salud pública”, por lo que ha exigido responsabilidades a todos los niveles, Unión Europea, Gobierno Español y Junta de Andalucía. “Reclamamos a la Unión Europea que ponga pie en pared al descontrol en la entrada

de productos frescos de terceros países y se ponga en marcha una aduana común con un estricto protocolo de análisis de las mercancías que quieran entrar en territorio europeo”, ha exigido López.

Desde COAG afirman que las importaciones de Marruecos suponen “una competencia desleal, y que hacen uso de todo tipo de artimañas y resquicios legales para especular con la alimentación sin ningún tipo de escrúpulo”.

RESPUESTA MARROQUÍ

Después de la primera detección, el Ministerio de Agricultura, Pesca Marítima, Desarrollo Rural, Agua y Bosques de Marruecos rechazó “los rumores y las informaciones falsas” respecto de la presencia del virus de la hepatitis A en las fresas marroquíes, señalando que estas buscan manchar la reputación de los productos agrícolas del país. El Ministerio explicó que, tras recibir la notificación sanitaria relativa a un lote de fresas exportadas desde Marruecos, la Oficina Nacional de Seguridad Alimentaria (ONSSA) abrió una investigación e identificó el campo y la unidad de embalaje en cuestión, además de rastrear el envío, realizando todos los análisis necesarios con el fin de evaluar su calidad y determinar cualquier posible riesgo para la salud.

Sin embargo, a este primer caso ya se ha sumado una nueva detección con hepatitis A por lo que ya no se trata de una situación aislada y puntual y las organizaciones agrarias piden mayor control y responsabilidad social con la salud de los consumidores.

Murcia lidera la exportación de alcachofa

Concentra el 60% de las toneladas que España vende al exterior

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Región de Murcia lidera la exportación de alcachofa y sus envíos representan el 60% de las toneladas que España vende al exterior. Los principales destinos son Francia, Estados Unidos, Alemania, Italia y Canadá.

La consejera de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, Sara Rubira, participó la semana pasada en el acto de inicio

de la segunda cosecha en Lorca, donde destacó la fortaleza de Murcia en relación a este cultivo. “Somos unos de los principales productores mundiales de alcachofa, gracias al buen hacer de los agricultores, productores y de las empresas ligadas al sector agroalimentario, un pilar esencial de la economía regional”, aseguró la titular de agricultura.

Rubira afirmó que “el clima de la Región de Murcia es el idóneo para el cultivo de la alcachofa, una calidad que tiene un reconocimiento internacional, como lo demuestra que nuestras alcachofas están en los principales supermercados de Europa y Norteamérica”.

La alcachofa presenta numerosas propiedades saludables a nivel digestivo y funcional, y es



La consejera Sara Rubira en la inauguración del segundo corte ‘El colmo de los colmos’, organizado por Alcachofa de España. / CARM

una de las hortalizas con mayor contenido en fibra. Su cultivo se inicia en verano con la plantación y se recolecta entre los meses de octubre y abril.

Lorca es el municipio que mayor superficie de cultivo dedica a la alcachofa, con el 68% del total, seguido de Torre Pacheco, con el 15%, y Totana, con el 11%.

Asoproa presenta la marca de calidad “Aguacate CV”

Este sello busca poner en valor las producciones autóctonas frente a las foráneas

► JULIA LUZ. POLINYÀ DEL XÚQUER.

Los productores valencianos ya pueden comercializar sus aguacates bajo la marca “CV”. Este sello de calidad promovido por la Asociación de Productores de Aguacate (Asoproa) pretende afianzar la rentabilidad de este cultivo y otorgar una diferenciación a los aguacates producidos en campos de cultivo autóctonos frente a los productos de otros orígenes.

La presentación contó con la participación del presidente de la Asociación Valenciana de Agricultores, AVA-Asaja, Cristóbal Aguado, junto al presidente de Asoproa, Celestino Recatalá. El acto se llevó a cabo en la finca Sinyent y también incluyó una mesa de debate formada por especialistas del sector seguida de un coloquio. El conseller de Agricultura, José Luis Aguirre, clausuró la jornada.

Con esta marca, este cultivo que se ha abierto un hueco entre las producciones de kaki y cítricos, los productores “podrán obtener un valor añadido respecto a las producciones foráneas y una comercialización más rentable en el mercado”, destacó Aguado, quien además, afirmó que “el hecho de que se cultive bajo los estándares de calidad y sostenibilidad que exige la Unión Europea es una garantía incomparable”.

Por su parte, Celestino Recatalá, presidente de Asoproa, resaltó la rapidez con la que los aguacates valencianos llegan al mercado, en comparación con las largas travesías de los productos importados: “los aguacates valencianos tardan 48 horas en estar en el lineal, y no los 48 días en barco que tardan los aguacates importados”. Asimismo, para Recatalá, este sello de calidad es una acción que debe enmarcarse en “una estrategia capaz de diferenciar el aguacate español frente al tsunami de importaciones foráneas, dando a conocer a los consumidores europeos sus ventajas, como la menor huella de carbono, la cercanía, la fres-



Representantes de todo el sector acudieron a la presentación para mostrar su apoyo a esta marca valenciana. / JULIA LUZ

El sello de calidad pretende afianzar la rentabilidad de este cultivo y otorgar una diferenciación a los aguacates producidos en campos de cultivo autóctonos frente a los productos de otros orígenes



La marca ampara todas las variedades de aguacate. / JULIA LUZ

cura, la calidad y la seguridad alimentaria” y para ello, apeló directamente a que la gran distribución “exija a sus proveedores la marca y que también se incluya en las cooperativas”.

El conseller de Agricultura, José Luis Aguirre, clausuró el acto mostrando el apoyo de la administración al sector del aguacate valenciano y alabó la iniciativa de poner en valor y destacar los productos autóctonos.

■ DIGNIFICAR EL LAMB HASS

La mesa redonda, moderada por Carlos Montesinos, agente de

innovación de AVA-Asaja, contó con la participación de destacados profesionales del sector, entre ellos Alejandra Salvador, doctora ingeniera agrónoma de tecnología de post-recolección en el IVIA; Julio Climent, del servicio de transferencia de Tecnología de la Conselleria de Agricultura; Miguel Minguet, gerente de Albufera Foods y agricultor de aguacate; y Paco Borrás, consultor hortofrutícola. El debate giró en torno al potencial de comercialización del aguacate valenciano Lamb Hass y todos coincidieron en que el principal

reto es dignificar la variedad y aumentar su presencia en los programas de los supermercados así como ampliar su ventana de comercialización más allá del “hueco” que deja el Hass.

Aproximadamente el 70% de la producción de aguacate valenciano es de la variedad Lamb Hass. Tal y como explicaba Julio Climent, en su adaptación al campo valenciano “todo han sido ventajas”. El cultivo se ajusta perfectamente al clima, presenta una buena productividad —llega a doblar la cosecha de otras variedades de aguacate y alcanza

El principal reto es dignificar el Lamb Hass y aumentar su presencia en los programas de los supermercados así como su ampliar su ventana de comercialización más allá del “hueco” que deja el Hass

los 7 kilos por cada metro cúbico de copa— y es de recolección tardía, lo que permite al agricultor aguantarlo en campo hasta el momento más adecuado para su recolección.

No obstante, para Alejandra Salvador, del IVIA, la problemática está en determinar el momento más adecuado para la recolección (que no el óptimo) para que su maduración sea óptima. De hecho, Salvador hacía hincapié en que “tenemos prisa por recolectar el Lamb Hass” para comercializarlo en la ventana comercial que nos deja el Hass, pero para presentarlo como un producto de calidad y que guste al consumidor debemos conocer el mejor momento para su recolección y las pautas de maduración.

Siguiendo con la comercialización, Miguel Minguet, como productor, afirmó que a nivel agronómico el Lamb Hass ha respondido muy bien en el campo pero que “el trabajo está de ahí en adelante”. De hecho, la campaña del Lamb Hass valenciano empieza una vez finaliza el Hass nacional y coincide con la entrada de Hass de Perú. “Tenemos que transmitir a la distribución y al consumidor las diferencias del Lamb Hass y lograr ampliar su franja de comercialización en el mercado, porque el Lamb Hass valenciano juega con ventaja respecto al Hass de ultramar, por la distancia”.

Por su parte, Paco Borrás, fue quien trató de explicar cómo funciona la comercialización del aguacate y el porqué de su crecimiento en los últimos años y puso el foco en el futuro del cultivo en la Comunitat Valenciana, pues de continuar creciendo, habrá que “buscar una comercialización acorde con la producción”, es decir, que más allá de abastecer al mercado regional y nacional, en unos años España podría convertirse en el primer productor y exportador de aguacate de Europa.

► JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

La comarca del Bajo Cinca, cuya capital es Fraga, es la principal zona productora de fruta de hueso de Aragón. Cada temporada se llegan a cosechar hasta 280 millones de kilos de melocotón, paraguay, albaricoque y nectarina, principalmente, pero también manzana, pera granada y kaki.

Por eso, se pretende crear una figura de calidad diferenciada para la fruta de hueso que se produce en la comarca como una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida.

Fue uno de los temas abordados la semana pasada en una mesa de trabajo celebrada en el Ayuntamiento de Fraga en la que participaron representantes del sector agrícola del Bajo Cinca, la corporación municipal y el departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón.

La fruta del Bajo Cinca busca una figura de calidad diferenciada



Reunión de fruticultores en el Ayuntamiento de Fraga (Huesca). / JAVIER ORTEGA

El alcalde de Fraga, Ignacio Gramún, y el director general de Innovación y Promoción Agroalimentaria, Juan José Orriés, mantuvieron una reunión con los agentes de la agroindustria con el fin de buscar soluciones conjuntas a la crisis del campo. Donde, según Gramún, se trató de la posibilidad de crear una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida.

Al respecto, indicó que “ahora estamos debatiendo y vamos a ver si entre todos somos capaces de establecer una calidad diferenciada a nuestra fruta de hueso, que creemos que sería muy bueno para toda nuestra zona”.

Añadió que “el sector lo va a valorar y nos vamos a emplazar a más reuniones porque una Denominación de Origen no se hace de un día para otro, tarda un tiempo y hay unos pasos a seguir”. Por su parte, la concejala de Agricultura, Verónica Alins, señaló que ahora “hay más optimismo” que en otras ocasiones en las que también se ha intentado. No obstante, aclaró que su creación depende “de la voluntad de los productores que van a conformar esta calidad diferenciada”.

Asimismo, Orriés apuntó que los agricultores habían solicitado “incrementar la promoción para que aumente el consumo de fruta a nivel nacional, así como la asistencia a determinadas ferias que potencie la comercialización de los productos para conseguir unos precios más ajustados a lo que necesita el sector”.

CITROPOST



Extensión de la vida comercial de productos mínimamente procesados mediante lavado higiénico con Sistema Citrocide®

La industria de los productos hortofrutícolas mínimamente procesados es un sector en continuo crecimiento y de gran innovación. La gama de productos que se ofrecen preparados para su consumo es muy amplia y crece día tras día. A esto hay que sumar las frutas y hortalizas listas para su uso destinadas al canal HORECA o a la industria de fabricación de alimentos procesados.

Vida comercial de productos hortofrutícolas mínimamente procesados: la vida comercial de estos productos es uno de los factores más limitantes en cuanto a su comercialización y por ello se invierten una gran cantidad de recursos en este sentido. El pro-

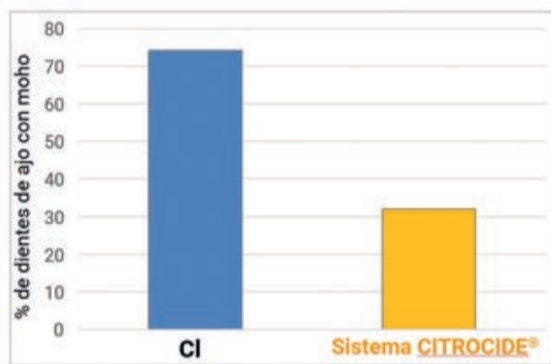


Figura 1: % de dientes de ajo con moho después de 24 días a temperatura ambiente, para dientes de ajo lavados con Cl (100 ppm Cl_{libre}) o con el Sistema CITROCIDE®.

cesado del producto a bajas temperaturas, lavado con agua fría, estricto control de la cadena de frío a lo largo de toda la cadena de suministro o el uso de envasado en atmósferas modificada son algunas de las tecnologías empleadas para preservar estos productos altamente perecederos. Cualquier mejora de los procesos que ayude a alargar la vida comercial de estos productos, supone un importante aporte al sector.

Los Sistemas Citrocide®: en anteriores CITROPOST hemos presentado con datos, cómo estos Sistemas desarrollados por CITROSOL permiten alargar la vida comercial de diferentes frutas y verduras frescas, controlando el podrido postcosecha con una elevada eficacia. Este es el caso de los Sistemas Citrocide® PC P y PLUS T para el lavado higiénico y control del podrido en pimientos y tomates, respectivamente.

A continuación, veremos dos ejemplos concretos de cómo el Sistema Citrocide® FRESH-CUT ayuda a alargar la vida comercial de diferentes productos hortofrutícolas mínimamente procesados, a la vez que garantiza un lavado higiénico de estos productos, mejorando así su seguridad alimentaria.

Dientes de ajo pelado: en España la mayoría del ajo se consume en forma de cabezas de ajo. Sin embargo, en países como Estados Unidos más del 90% del ajo fresco se consume en forma de dientes pelados. España es un importante productor de dientes de ajo pelado, tanto para exportación como para canal HORECA o industria alimentaria.

Uno de los principales problemas que afecta a la vida comercial de este producto es la aparición de moho du-

rante la conservación y el transporte. En este sentido, el lavado de dientes de ajo pelado con el Sistema Citrocide® reduce de forma significativa la aparición de moho (Figura 1) y permite extender su vida comercial desde los 30 días de vida útil que se consiguen lavando el producto con cloro, hasta los 50 días cuando se utiliza el Sistema Citrocide®.

Menta fresca: el cultivo, empaque y comercialización de hierbas aromáticas es un importante sector con grandes perspectivas de crecimiento a nivel mundial. Entre las aromáticas, la menta fresca es muy utilizada por la gran variedad de usos culinarios y medicinales que posee. Este producto es altamente perecedero y requiere de un estricto control de temperatura (-4° a 0°C) durante toda su comercialización, siendo incluso necesario el transporte por aéreo dado que su vida comercial es muy corta. En pruebas industriales realizadas en una empresa exportadora de este producto, se ha conseguido extender la vida comercial de hojas de menta fresca utilizando en el proceso de lavado el Sistema Citrocide® (Imagen 1).



Imagen 1: aspecto de las hojas de menta después de 5 días de test de vida comercial a temperatura ambiente, para producto lavado con el Sistema CITROCIDE® (1a) o con dióxido de cloro (1b).

Martin Mottura

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE CITROSOL

CITROPOST es una publicación elaborada íntegramente por el Departamento Técnico de CITROSOL, con el objetivo de impulsar el conocimiento en POSTCOSECHA. En CITROSOL realizamos una labor de investigación constante con el mayor rigor científico, prueba de ello son estas publicaciones que, con la ayuda de **Valencia Fruits**, compartiremos con sus lectores.

Más trabas a las exportaciones de productos frescos al Reino Unido

Freshfel Europe advierte del impacto de la reclasificación de riesgos y las tasas de inspección propuestas por DEFRA para las importaciones de frescos de la UE

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El pasado 8 de marzo, Freshfel Europe presentó su respuesta a la consulta lanzada por el Ministerio de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (Department for Environment, Food & Rural Affairs-DEFRA) del Reino Unido sobre los cambios propuestos al Anexo 11 del Reglamento de Ejecución 2019/2072 conservado que, si se adopta, impondrá controles y otros controles innecesarios a la mitad de todas las exportaciones de frutas y hortalizas frescas de la UE a Gran Bretaña.

Freshfel Europe, en nombre del sector europeo de productos frescos, y trabajando en estrecha colaboración con el Centro de Productos Frescos del Reino Unido, presentó la respuesta del sector a los cambios propuestos por DEFRA al Anexo 11 del Reglamento de Ejecución 2019/2072 que reclasificaría la mitad de todas las exportaciones de la UE a Gran Bretaña como de riesgo medio o alto.

Según los cambios propuestos por DEFRA, las exportaciones comunes como tomates, pimientos, manzanas, peras, uvas o fresas, que en total suman exportacio-

nes por valor de 1 millón de toneladas en 2022, se reclasificarían como de riesgo medio y estarían sujetas a mayores controles y trámites burocráticos adicionales. Del mismo modo, otras 250.000 toneladas de control de menor riesgo, como lechugas, ciruelas y otras frutas de hueso, también estarían sujetas a nuevos trámites burocráticos.

En su respuesta a DEFRA, Freshfel expresó su preocupación por el hecho de que los cambios propuestos puedan poner en peligro significativamente la competitividad de las exportaciones de frutas y hortalizas frescas de la UE, aumentando hasta en 200 millones de libras (235 millones de euros), debido a los costes directos e indirectos relacionados con la carga administrativa, el desvío logístico a los puestos de control fronterizo, los costes de los controles documentales y físicos, los posibles retrasos a la llegada debido a los tiempos de espera de la inspección, así como diversos aspectos colaterales.

Estos costes adicionales harán que el mercado británico resulte menos atractivo para los exportadores de la UE, poniendo en peligro la seguridad alimen-



Los frescos se reclasificarían como riesgo medio y tendrían mayores controles. /VF

taria, la fluidez del suministro y la asequibilidad de los productos frescos en el Reino Unido, en particular la frescura de las frutas y verduras, que a menudo se envían con entrega 'just in time' en menos de 24 horas. Esto es crucial para el Reino Unido, ya que obtiene de la UE el 38% de sus hortalizas y el 34% de su fruta. Esto provocará un aumento de los precios de los alimentos en Gran Bretaña, reduciendo la capacidad de los consumidores para acceder a alimentos sanos a precios asequibles.

En opinión del asesor de política comercial de Freshfel Europe, David Fernández, "un

subproducto peligroso de los cambios propuestos es que es probable que aumente el desperdicio de alimentos, ya sea por los retrasos antes de la salida o a la llegada al Reino Unido, o por una combinación de ambos".

Además, Freshfel considera innecesarios los cambios propuestos. Durante el último medio siglo de pertenencia a la UE, y aún desde la salida británica de la UE, no se han producido incidentes o interceptaciones dignos de mención en materia de bioseguridad u otro tipo de seguridad alimentaria en el comercio de productos frescos entre la Unión Europea y Reino

Los cambios propuestos pueden poner en peligro la competitividad de las exportaciones de frutas y hortalizas frescas de la Unión Europea

Unido, por lo que estas normas constituyen un obstáculo injustificado al comercio.

Por su parte, el delegado general de Freshfel Europe, Philippe Binard, confirmó que "los cambios propuestos ponen en entredicho la estabilidad de las sólidas relaciones comerciales actuales entre los proveedores de la UE y sus socios comerciales británicos. Ejemplos anteriores de escasez en las estanterías de los supermercados británicos ya han puesto de manifiesto la fragilidad de las cadenas de suministro".

Por ello, Freshfel pide a las autoridades británicas que reconsideren su planteamiento y recomienda llegar a un acuerdo con la UE en materia sanitaria y fitosanitaria para garantizar un comercio sin fisuras.

De no ser así, Freshfel pide a DEFRA que garantice unas normas transparentes, claras y flexibles con el menor impacto posible en el comercio, a la luz de la larga historia de comercio no problemático de productos frescos entre la UE y el Reino Unido, y que evite que se repitan casos pasados de estanterías de supermercados vacías en Gran Bretaña, como ya se ha visto a principios de 2023.

Agrocultivos

Marisma y Fortuna, las fresas más cultivadas este año en Huelva

La suma de estas dos variedades alcanza el 21,2 por ciento del total de las plantas en cultivo para la campaña 2023-2024, acaparando el 10,7% la primera y 10,5% la segunda de acuerdo al estudio del Ifapa

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El incremento de empresas de mejora genética interesadas en desarrollar variedades adaptadas a Huelva continúa siendo una realidad; como también lo es el hecho de que cada una de ellas participa con un mayor número de variedades registradas o en vías de registro. Esta situación permite un continuo enriquecimiento de la ya amplia propuesta varietal existente, permitiendo a las empresas del sector diseñar un calendario de producción acorde con sus necesidades comerciales.

La elección de la variedad a plantar cada campaña sigue siendo uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta en el cultivo de la fresa. La búsqueda de la composición varietal más interesante, más ventajosa y, si es posible más singular y propia, es un objetivo perseguido por los productores, especialmente por los más importantes; ello conlleva una tendencia a modificar el escenario varietal de una campaña a otra. Hasta la campaña 2021/2022, las dos variedades más cultivadas —Fortuna y Rociera— ocupaban una parte importante del total, en concreto un 47,6%; aunque este predominio se había ido debilitando en los últimos años, así en la campaña 2020/2021 sumaron el 56,7%; en la 2019/2020 el 61,8% y en la campaña 2018/2019 un 75,4% del total de las plantas en producción. En la campaña pasada este valor bajó de manera importante, de tal manera que la suma de las dos variedades mayoritarias fue de un 29,6%.

En la presente campaña las dos variedades más cultivadas ya no son Fortuna y Rociera sino Marisma y Fortuna, y entre las dos alcanzan el 21,2% de las plantas en cultivo, 10,7% para la primera y 10,5% para la segunda.

Las variedades citadas en este análisis de distribución realizado por el Ifapa son aquellas que al menos tienen un 1% de participación. Realizando un análisis un poco más detallado de la actual campaña y de las tres anteriores, se observa una clara tendencia a la baja del número de variedades que están entre el 1% y el 1,5% de representación; así en la campaña 2020/2021 suponían algo más de la mitad y en la actual campaña solo la sexta parte. Por otro lado, analizando lo que ocurre entre las variedades que se encuentran entre el 1,6% y el 10% de participación, se constata una subida uniforme, año a año,

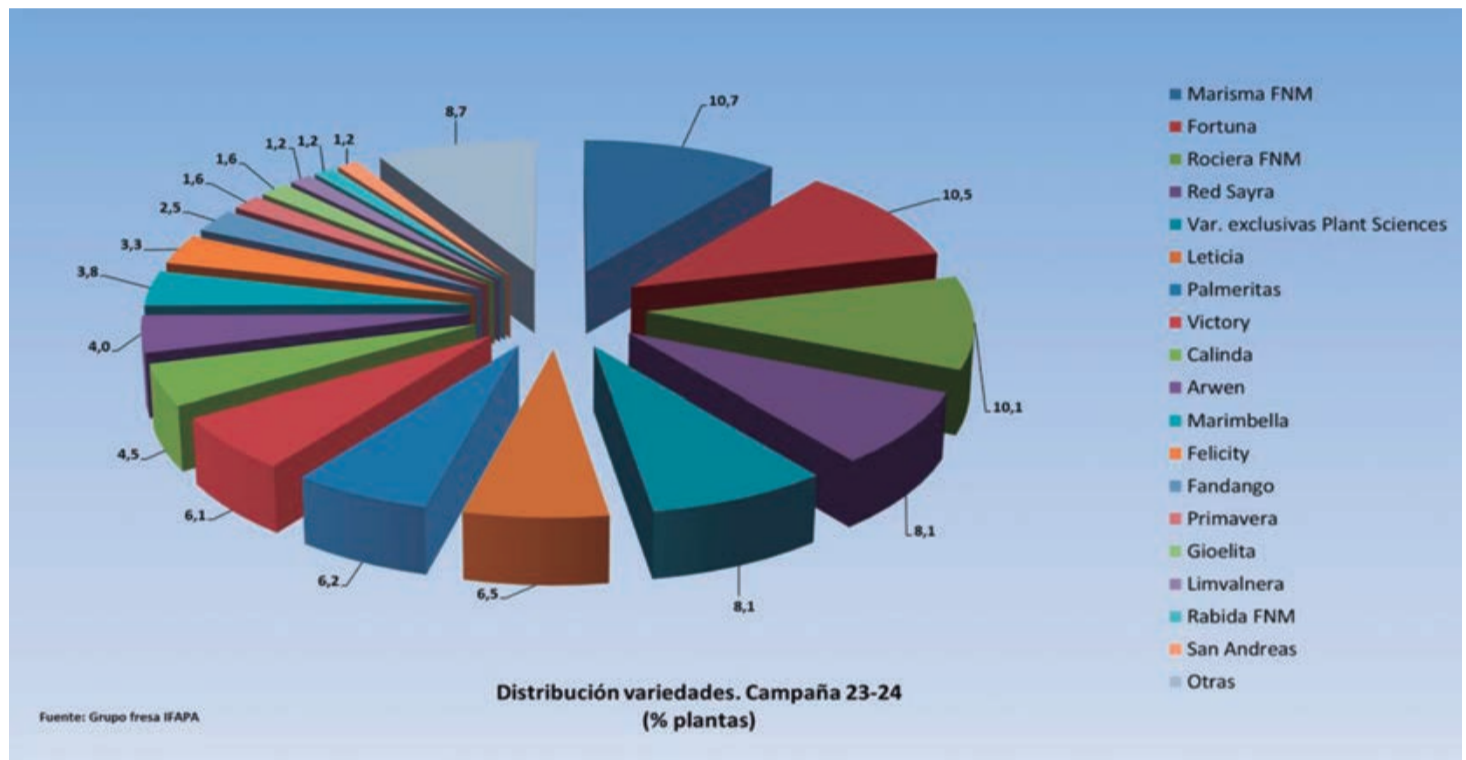


Gráfico que muestra los porcentajes de planta de cada una de las variedades de fresa cultivadas en Huelva durante la campaña 2023-24 / GRUPO FRESA IFAPA

Fortuna, de la Universidad de Florida, que ha sido mayoritariamente cultivada durante ocho campañas consecutivas, ha sido desplazada (con muy poca diferencia) al segundo lugar

Continúa el aumento de la variedad Leticia, de Masiá Ciscar, que poco a poco va adquiriendo más protagonismo en el sector fresero onubense

desde la campaña 2020/2021, con un tercio de las variedades en este intervalo a la campaña presente con dos tercios de las variedades.

DISTRIBUCIÓN VARIETAL

Fortuna, de la Universidad de Florida, que ha sido mayoritariamente cultivada durante ocho campañas consecutivas, ha sido desplazada (con muy poca diferencia) al segundo lugar; este año con un 10,5% de representación. La campaña pasada tuvo un 16,1%, un 15% menos que la anterior y un 19,7%



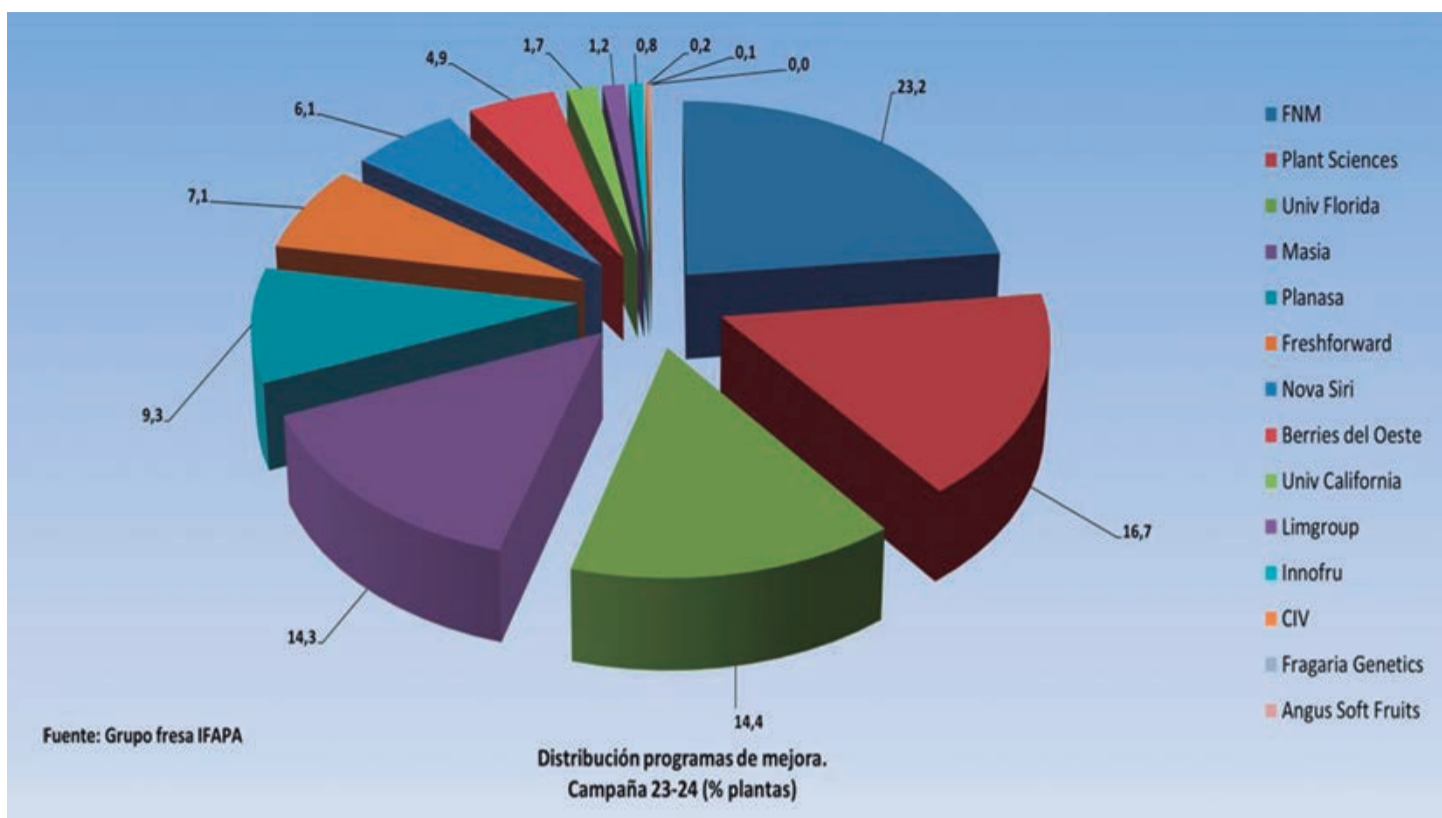
La elección de la variedad sigue siendo uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta en el cultivo de la fresa. /VF

menos que en 2020/2021; por tanto, se constata un progresivo descenso en estos últimos años. Otra variedad de este programa, Felicity, muestra un incremento en su representación pasando del 2,7% en 2022/2023 a 3,3% en la actual campaña.

La variedad de Fresas Nuevos Materiales, Marisma, aparece como la más cultivada en esta campaña, con un 10,7% de plantas en cultivo, reafirmando la tendencia al alza puesta de manifiesto en las pocas campañas que lleva en producción. El año pasado tuvo un 4,5% de

presencia comercial y el anterior (campaña 2021/2022) un 1,7%. Rociera, pasa a tercera variedad en importancia con un 10,1%, frente al 13,5% de la campaña 2022/2023 y al 16,5% de la 2021/2022. Rociera, como Fortuna también muestra un descenso en su representatividad, pero más suave en este caso. Por último, otra variedad de este programa, Rabida, se mantiene por encima del 1% con valores muy parecidos a los de la campaña pasada, 1,2% en esta y un 1,5% en la campaña 2022/2023. Las variedades exclusivas de Plant

Sciences (entre las que destaca Inspire) constituyen, junto con Red Sayra de Planasa, la cuarta representación varietal esta campaña; teniendo una presencia en cultivo del 8,1%, un poco inferior a lo registrado en los dos años precedentes, un 9% en ambos casos. Victory, la otra variedad importante de este programa, y que hasta no hace mucho tiempo estuvo también incluida en el grupo de variedades exclusivas, mantiene valores similares de representación esta campaña, con un 6,1%, a lo reportado la campaña pasada,



Distribución porcentual de plantas de fresa, cultivadas en Huelva, pertenecientes a los programas de mejora genética con mayor presencia en la provincia en la presente campaña 2023-2024. / GRUPO FRESA IFAPA

un 6%. La siguiente variedad en importancia de este programa, Primavera, presentó valores muy parecidos a los registrados las dos últimas campañas; 1,6% en esta campaña y 1,6% y 1,4% para 2022/2023 y 2021/2022, respectivamente.

Del programa de Planasa, Red Sayra, ha presentado este año una apreciable subida, pasando del 3,6% de representación la pasada campaña al 8,1% en 2023/2024; téngase en cuenta que hace sólo dos campañas esta variedad no llegaba al 1% de plantas en cultivo.

Por otra parte, y tal como se constata en las últimas campañas, continúa el aumento de la variedad Leticia, de Masiá Ciscar, que poco a poco va adquiriendo más protagonismo en este auténtico abanico varietal con el que cuenta el sector fresero onubense. Leticia en 2020/2021 mostraba un 1,2% de presencia, en 2021/2022 subió hasta el 2,8%, en 2022/2023 alcanzó el 4,7% y en la actual campaña está en el 6,5%. La variedad hermana, Palmeritas, tiende a estabilizar su representación en valores muy cercanos a los Leticia; así este año está en el 6,2% cuando en 2022/2023 y en 2021/2022, estuvo en el 6,5% y el 6,1%, respectivamente.

La variedad Calinda, del programa de Fresh Forward, continúa bajando un poco su presencia. En la actualidad este valor es del 4,5%, cuando la campaña pasada fue del 5,6%, y la anterior del 6,2%.

Por otro lado, otra variedad de este programa, la variedad Fandango, que hizo acto de aparición la campaña pasada, con un 1,2%, ha multiplicado por dos su representación llegando al 2,5%.

Arwen, del programa de Berries del Oeste, ha mostrado una importante subida con respecto a lo reportado la campaña pasada, la primera en la que aparece en el escenario varietal onubense; así en 2022/2023 tuvo una representación del 1,2% y en la presente campaña ha ascendido hasta el 4%.

Muy cerca de los valores que ha registrado Arwen encontramos la variedad Marimbella, del programa italiano de Nova Siri Genetics, que estuvo pre-

sente hace tres campañas con un porcentaje menor al 1%; hace dos este valor subió al 3% y en la campaña pasada volvió a subir hasta el 4,2%, para quedarse en el 3,8% en 2023/2024. Junto con Marimbella aparece otra variedad de este programa italiano, Gioelita, con un 1,6% de representación, valores similares a los registrados en las dos últimas campañas, 1,4% en 2022/2023 y 1,3% en 2021/2022.

Limvalnera, del programa de Limgroup, ha reducido prácticamente a la mitad (1,2%) su representación con respecto a la campaña pasada, donde estuvo presente en un 2,3%, el valor más alto registrado desde que está en cultivo en Huelva, ya que las campañas 2021/2022 y 2020/2021, se cultivó en un 1,6% y en un 1,1%, respectivamente.

Por último, San Andreas, de la Universidad de California, variedad de día neutro cultivada desde hace trece o catorce años, en la actualidad alcanza el 1,2% de representación, valores parecidos a los de las últimas campañas.

La campaña 2024

Según Freshuelva, la superficie en producción en la provincia de Huelva en 2024 ha presentado un descenso de un 3,1% en relación al año pasado 2022. El Servicio de Estudios y Estadísticas de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, recoge en el último informe disponible en la página web de la Consejería (enero 2024), que la superficie cultivada es de 6.714 ha. En la actual campaña no se han repetido las especiales condiciones meteorológicas que se dieron en la pasada campaña, caracterizada por elevadas temperaturas por la falta de lluvia en el periodo de plantación (sobre todo en las dos primeras semanas), y por una situación similar en la zona de viveros a lo largo del verano, se ha seguido registrando un número importante de plantas perdidas en postplantación, que ha afectado de manera diferente a las distintas variedades. ■

El incremento de empresas de mejora genética interesadas en desarrollar variedades adaptadas a Huelva permite un continuo enriquecimiento de propuesta varietal existente y diseñando un calendario de producción acorde con las necesidades comerciales



La búsqueda de la composición varietal más interesante, más ventajosa y, si es posible más singular y propia, es un objetivo perseguido por los productores, especialmente por los más importantes. / ARCHIVO

■ LOS PROGRAMAS DE MEJORA

El programa de Fresas Nuevos Materiales destaca esta campaña sobre el resto con un 23,2% de presencia en los campos de cultivo, ya la campaña pasada, con un 21,1%, fue también el programa con mayor participación y se mantiene con valores muy estables en relación con las campañas pasadas, 22,4% en la campaña 2021/2022 y 27,9% en la 2020/2021.

El segundo programa en importancia es el de Plant Sciences con un 16,7%, valores cercanos a los de la campaña anterior (17,9%) y a los de 2021/2022 (17,1%).

La Universidad de Florida con su programa de mejora de fresas continúa bajando su representación, como se observaba en las últimas campañas. En la actualidad llega al 14,4% de presencia cuando el año pasado alcanzó el 18,8%, lo cual supuso una reducción importante frente al 31,1 por ciento de 2021/2022 y al 37,4 por ciento de la anterior.

Con una participación muy parecida a la de la Universidad de Florida encontramos el programa de Masiá Ciscar, que alcanza actualmente el 14,3 por ciento de representación, lo cual supone un incremento de casi dos puntos porcentuales con respecto a la campaña pasada (12,4%). Este programa continúa aumentando su participación en los últimos años. Ya en 2021/2022 tuvo un 9,8 por ciento y un 7,0 por ciento en 2020/2021.

Planasa ha experimentado una importante subida, alcanzando esta campaña el 9,3% desde el 5,9% de la pasada y desde el 1,8% de la campaña 2021/2022.

Fresh Forward se mantiene este año (7,1%) en una representación muy parecida a la de 2022/2023 (7,2%), y 2021/2022 (6,9%).

El programa italiano de Nova Siri Genetics ha llegado al 6,1%, valores muy parecidos a los del año pasado (5,9%) y superiores a los que se registraron en 2021/2022.

De los programas de baja representación en las últimas campañas, cabe destacar por su importante avance este año el programa Berries del Oeste. En esta campaña 2023/2024 ha reportado un 4,9% de representación, casi cuatro veces más que la alcanzada la campaña pasada (1,3%). Hay que considerar que 2021/2022 apenas llegó al 0,1 por ciento.

La Universidad de California, representada en su gran mayoría por San Andreas, registró esta campaña el 1,7 por ciento de presencia, valores parecidos a los de las últimas campañas.

El último programa con más de un 1% de representación es el de Limgroup, que ha bajado del 2,3% de la pasada campaña casi a la mitad (1,2%).

Finalmente, los programas con menos del 1% de presencia, de los que se ha recibido información por parte de las empresas, han sido: Innofru, con un 0,8% de presencia, menos que el 1,4% de 2022/2023; el Consorzio Italiano Vivaisti, con un 0,2% frente al 1,9% del año pasado; y dos programas nuevos, Fragaria Genetics y Angus Soft Fruits, con una representación testimonial de apenas el 0,1 por ciento.



Representantes del seguro agrario español con el conseller Jose Luis Aguirre tras la conclusión de la jornada institucional que Agroseguro celebró en Valencia. / NR

La tranquilidad de contar con el respaldo del seguro agrario

Agricultores y ganaderos de la Comunidad Valenciana saben bien que la actividad del campo difícilmente se detiene, ni en semanas festivas. Tampoco la meteorología que ni conoce las festividades, ni por supuesto, las respeta. Toda actividad a la intemperie cuenta siempre con la incertidumbre de la realidad climática actual, que está provocando cifras de daños y siniestros inéditos hasta el momento. 2023 se caracterizó, a nivel nacional, por la sequía más grave de la historia, y paralelamente, el área mediterránea sufrió las consecuencias de reiteradas tormentas, y especialmente del pedrisco.

2023 se ha cerrado con 105 millones de euros en indemnizaciones abonadas por Agroseguro a los agricultores y ganaderos asegurados en la Comunidad Valenciana, el doble que la cuantía abonada en 2022 (55,6 millones) y el máximo histórico de indemnizaciones en los 43 años de historia del Sistema español de Seguros Agrarios Combinados.

Por producciones, destacan los siniestros registrados por las explotaciones de cítricos, principal producción en la región, con 45,5 millones en indemnizaciones, fundamentalmente a causa del pedrisco. En concreto, se registraron hasta 14 jornadas de fuertes tormentas en la región desde la primavera hasta septiembre, lo que afectó a más de 32.000 parcelas de cítricos y un daño medio del 43%, el mayor de toda la serie histórica. Por ello, es importante suscribir el seguro cuanto antes, teniendo en cuenta que el inicio de la garantía frente a los daños por pedrisco se ha adelantado al 1 de abril para ofrecer a los citricultores 20 días más de cobertura frente a este riesgo, el más grave y recurrente.

También destacan del año pasado los siniestros sufridos por las explotaciones de caqui (28,8 millones) por daños por pedrisco y viento, uva de vino (7,58 millones), cereza (3,88 millones), frutales (3,36 millones) o uva de mesa (3,08 millones), entre otras. Además, los ganaderos asegurados registraron siniestros por valor de 5,44 millones.

La alta siniestralidad confirma los graves efectos de la actual realidad climática, y constata la necesidad de contar con un seguro agrario para garantizar el futuro y viabilidad de las explotaciones agrícolas y ganaderas. El aumento de los fenómenos meteorológicos graves ha sido constante a lo largo de la última década, como lo pone de manifiesto el máximo histórico de indemnizaciones registrado en 2023 en la Comunidad Valenciana y también a nivel nacional: 1.241 millones. ■

Novedades y mejoras del seguro de cítricos para la campaña 2024

En la jornada institucional organizada por Agroseguro, representantes de las entidades coaseguradoras y sus redes comerciales analizaron las cifras de la Comunitat Valenciana destacando la implantación del seguro cítrico que durante el pasado 2023 alcanzó el 54 por cien de la superficie

► NEREA RODRIGUEZ. VALENCIA.

Agroseguro presentó la semana pasada las novedades y mejoras del seguro de cítricos para la campaña 2024. Lo hizo en una jornada institucional sobre el seguro agrario celebrada en la Universidad Politécnica de Valencia y a la que asistieron representantes de las entidades coaseguradoras y sus redes comerciales.

Sergio de Andrés, director general de Agroseguro, repasó las cifras récord alcanzadas este año a nivel nacional, como los 1.011 millones de euros de recibos de prima, un 17% más respecto al año anterior; la subvención pública (que supuso el 50,3% del coste del seguro) y el capital asegurado, que ha marcado récord por noveno año consecutivo, hasta rozar los 17.000 millones de euros. Por su parte, la siniestralidad también ha alcanzado la cifra más alta de la historia del sistema español de Seguros Agrarios Combinados, con 1.241 millones.

“Para nosotros es fundamental e imprescindible cubrir, en este caso, las necesidades de los citricultores. Para ello, cada año revisamos la línea de seguro para adaptar las coberturas y que siga siendo tan importante para su protección”, señaló de Andrés.

El sistema de seguros agrarios nacional, tal como recordó el director general de Agroseguro, Sergio de Andrés, se encuentra entre los tres mejores sistemas técnicos a nivel mundial. Una de las características del sistema español es “la cobertura de prácticamente todos los cultivos. Todo lo que comemos los españoles a diario está cubierto por el sistema, ante todos los riesgos. El sistema de seguros agrarios español es un referente a nivel mundial y así lo constatamos en los congresos internacionales desde hace años”.



El conseller de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, José Luis Aguirre, fue el encargado de clausurar la jornada. / NEREA RODRIGUEZ

Por su parte, el director territorial de Agroseguro en Levante, Manuel González Corral, recordó que el seguro de cítricos para la campaña 2024 ha abierto su periodo de contratación el 1 de marzo. Este adelanto respecto a años anteriores permite iniciar el periodo de garantías del riesgo de pedrisco el 1 de abril (20 días antes de lo que era habitual) para ofrecer a los citricultores cobertura frente las tormentas tempranas, e incluye mayores opciones para modificar y ajustar las pólizas durante la campaña. “Ante el adelanto y virulencia de las tormentas de pedriscos en los últimos tiempos, una de las novedades este año ha sido el adelanto de la cobertura por riesgo de pedrisco al 1 de abril”, destacó González Corral.

Otro dato importante que apuntó el director territorial fue la implantación del seguro en la Comunidad Valenciana que “alcanza el 54% de la superficie, con un valor de producción de 619 millones de euros”.

■ APOYO ESTATAL

Miguel Pérez Cimas, director de ENESA, en su intervención habló de la hoja de ruta de la Entidad Estatal de Seguros

Agrarios adscrita al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. “Desde el Ministerio, como así viene sucediendo en años pasados, nuestra hoja de ruta es prestar el máximo apoyo posible al agricultor para que pueda contratar las pólizas. En concreto en la Comunidad Valenciana, la subvención media para los productores de cítricos es del 62%, muy cerca del límite máximo del 70% que establece la Unión Europea, por lo que el coste ronda el mínimo establecido por las autoridades comunitarias. Esta es una muestra del apoyo económico institucional, que es máximo”.

■ DESDE LA GENERALITAT

Encargado de clausurar la jornada institucional dedicada al seguro agrario, el conseller de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, José Luis Aguirre, destacó precisamente el apoyo del gobierno regional a los citricultores valencianos, que “en la pasada campaña se materializó en más de 16 millones de euros en subvenciones a la prima del seguro”. También recordó que la Comunitat Valenciana es la que mayor aporte económico realiza a la cobertura de los

seguros agrarios, que en 2024 asciende a 32 millones de euros, lo que supone un incremento del 14 % respecto al ejercicio anterior. “Nos sentimos orgullosos de ser la región que más dota presupuestariamente a los seguros”, aportando más del doble que la siguiente comunidad que más destina a seguros.

A este respecto, el titular de Agricultura recordó que la Conselleria de Agricultura destinará 32 millones de euros para ayudar a los titulares de explotaciones agrarias y ganaderas a la contratación de un seguro que cubra los daños que puedan afectar a sus producciones durante 2024.

■ NOVEDADES

Durante su intervención, el conseller relató las novedades introducidas en el seguro agrario para 2024 como el incremento de la ayuda al 70% en el caso de cultivos de secano y 82,5% en el caso de la ganadería, alcanzándose así los máximos permitidos por la Unión Europea.

Asimismo, apuntó las mejoras en las coberturas para determinados cultivos y explotaciones ganaderas, como la inclusión en las coberturas de daños provocados por fauna salvaje.

En su alocución, Aguirre puso de manifiesto la “actual vulnerabilidad del sector primario valenciano, por causas climáticas o políticas (guerra de Ucrania, desastrosa interacción de tratados de libre comercio, pacto verde europeo), que afectan a nuestras producciones, y que se dan con una frecuencia cada vez mayor”. Ante esta situación de fragilidad, el conseller concluyó su discurso mostrando su “apuesta decidida y continuada por mejorar las condiciones de los seguros de las producciones de nuestros citricultores y por el trabajo conjunto con todos los agentes del sector”.

España condenada por no prevenir la contaminación del agua por exceso de nitratos

El TJUE dictamina que España incumple la normativa comunitaria de protección de las aguas contra la contaminación por nitratos utilizados en el agro

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El Tribunal de Justicia de la Unión Europea dictaminó el pasado 14 de marzo que España ha incumplido la normativa comunitaria de protección de las aguas contra la contaminación producida por nitratos utilizados en la agricultura y alegó que no ha adoptado “medidas adicionales o acciones reforzadas” contra esta contaminación.

El Tribunal con sede en Luxemburgo estima así, aunque parcialmente, el recurso presentado por la Comisión Europea en diciembre de 2022, que llevó a España ante la Justicia europea por haber incumplido varias de las obligaciones de esta normativa.

La directiva, que deben cumplir todos los Estados miembros de la UE, se centra en la contaminación por nitratos que generan las actividades agrarias y ganaderas y obliga a los países a controlar sus aguas e identificar las zonas afectadas por este problema o que son susceptibles de ser afectadas.

Así, el TJUE dictaminó que España incumplió la obligación comunitaria de designar como área vulnerable a los nitratos las zonas de captación de agua por escorrentía (aguas superficiales) o por infiltración (subterráneas) diversas zonas de las Islas Baleares, la comunidad de Madrid y de Valencia.

En su recurso, Bruselas señalaba que España no había designado como zonas vulnerables a los nitratos en un total de 82 zonas contaminadas en Castilla y León, Extremadura, Galicia, Islas Canarias, Islas Baleares, Madrid y Valencia.

Sin embargo, la Justicia europea sólo consideró que se ha incumplido la directiva en tres comunidades autónomas y desestimó el resto de áreas al considerar que, en la mayoría, Bruselas no había demostrado que los compuestos nitrogenados de origen agrario contribuyesen significativamente a la contaminación por nitratos ni había aportado pruebas que permitiesen acreditarlo.

Asimismo, el tribunal consideró que España no estableció todas las medidas obligatorias que exige la norma europea en los programas de acción en Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura y Madrid.

Según denunció la Comisión en su recurso, estos programas de acción no contienen medidas suficientes en relación con la aplicación de fertilizantes a cultivos en terrenos inclinados y escarpados.

España, consideró el Tribunal, o bien no ha aportado estudios ni documentos que desmientan el estudio científico de Bruselas, o bien alegó haber adoptado medidas una vez que expiró el plazo fijado en el dictamen motivado (una petición formal para que se cumpla el



El Tribunal de Justicia de la Unión Europea subraya que para considerar que un Estado miembro ha cumplido las obligaciones de la norma europea no basta sólo con adoptar medidas adicionales o acciones reforzadas. / ARCHIVO

La normativa se centra en la contaminación por nitratos que generan las actividades agrarias y ganaderas y obliga a los países a controlar sus aguas e identificar las zonas afectadas por este problema o que son susceptibles de ser afectadas

Derecho de la UE) impuesto por Bruselas en 2015.

Por último, el Tribunal de Justicia declaró que España ha incumplido también la normativa europea por no haber adoptado las medidas adicionales o acciones reforzadas necesarias en relación con la contaminación por nitratos en Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León y Murcia.

Así, la Justicia europea subrayó que, para considerar que un Estado miembro ha cumplido las obligaciones de la norma europea no basta sólo con adoptar medidas adicionales o acciones reforzadas, sino que es necesario, además, que estas sean “suficientes” para alcanzar los objetivos de reducción de la contaminación de las aguas por nitratos y prevenir nuevas contaminaciones de esa clase.

■ MURCIA

La Región de Murcia es una de las ocho comunidades autónomas que menciona la sentencia, y el gobierno regional ha señalado que en la comunidad se han articulado diversas “medidas efectivas” desde 2019 con el objetivo de reducir el exceso de nitratos.

El portavoz del Ejecutivo, Marcos Ortuño, ha recordado en la rueda de prensa posterior a la reunión semanal del Consejo de Gobierno que la sentencia se refiere a informes de los años 2016 al 2019 y es precisamente a partir de ese último cuando la región ha implantado mayor número de medias para proteger de la contaminación por nitratos el Mar Menor, especialmente a través de la ley 3/2020 de protección de la laguna litoral, la más grande de Europa.

Ortuño ha defendido además que la contaminación de los acuíferos “no responde a las prácticas actuales de la agricultura”, un sector que se ha modernizado para ser más eficiente y menos contaminante: “no se cultiva hoy igual que hace 40 años”, ha resumido. En cualquier caso, ha insistido en que “la Región de Murcia no ha estado ni está de brazos cruzados”, sino que tiene en marcha numerosos programas de actuación.

En el caso del Campo de Cartagena, donde la contaminación afecta de manera especial al acuífero cuaternario y, por tanto, al Mar Menor, existe ya un completo programa específico de actuación, con medidas de especial protección, como es la citada ley, que permite reforzar los controles para evitar vertidos contaminantes, ha indicado.

No obstante, Ortuño ha recordado que la sentencia no se refiere en exclusiva a la Región de Murcia, sino que hay otras siete comunidades autónomas señaladas (Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Baleares, Comunidad Valenciana y Comunidad de Madrid) y la condena se ha impuesto al reino de España, no a los diferentes territorios.

La granada Mollar de Elche abre el plazo para inscribir los cultivos en la DOP

El plazo para formalizar el registro en la denominación de origen estará abierto hasta el 30 de septiembre

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El Consejo Regulador de la granada Mollar de Elche ha abierto el plazo de inscripciones para que los agricultores puedan dar de alta sus parcelas en la Denominación de Origen Protegida con el fin de que su producción se pueda vender con este sello de calidad durante la próxima campaña 2024/2025.

Estas inscripciones están dirigidas a los agricultores cuyos cultivos de granada de la variedad Mollar estén en la zona geográfica amparada por la DOP (las comarcas de L'Alacantí, Vega Baja y Baix Vinalopó).

Los productores que ya formaban parte de la DOP sólo tendrán que renovar su registro y actualizar sus datos mientras que las nuevas altas tendrán que indicar el número y año de los granados, hectáreas, tipo de riego y una copia del SigPac (Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas); entre otros datos. Este año, como novedad, los trámites se pueden realizar de forma online a través del formulario existente en la página web de la Denominación de Origen (<https://granadasselche.com/dop-granada-mollar-de-elche/inscripciones/inscripciones-formulario/>) donde tendrán que completar un formulario por cada parcela inscrita o también se pueden descargar en la web el formulario y adjuntar la documentación requerida enviando un correo electrónico a la dirección calidad@granadasselche.com

Por otra parte, las personas que prefieran registrarse de forma presencial, pueden concertar una cita previa llamando a la sede del Consejo Regulador.

El plazo para formalizar el registro en la DOP estará abierto hasta el 30 de septiembre mientras que en octubre, mes de la recolección, podrán inscribirse parcelas nuevas siempre que así lo soliciten las empresas comercializadoras de la DOP y que la producción aún esté en campo.

Por otra parte, los agricultores que quieran beneficiarse de las bonificaciones especiales del seguro agrario para los cultivos de calidad diferenciada tienen de plazo para inscribirse en la DOP hasta finales del mes de abril ya que esta bonificación se aplica para los registros que se realizan antes o al mismo momento de contratar el seguro.

■ UNA GRANADA ÚNICA

La directora de Calidad de la DOP, Sylvia Queijas, ha señalado que el hecho de formar parte de la Denominación de Origen permite proteger la producción frente a competencia desleal o fraude, garantizar su calidad, diferenciarla del resto de variedades del mercado e identificar el lugar de procedencia de las granadas. Además, este sello resalta la historia, tradición y cultura que hay detrás de cada cultivo y pone en valor el trabajo y el saber hacer de los productores amparados por el Consejo Regulador.

La única forma de beneficiarse de todas estas cuestiones, tal y como comenta Queijas, “es poder certificar el producto con la etiqueta de la DOP y, para ello, es requisito imprescindible que las producciones estén inscritas en la Denominación de Origen. La granada Mollar de Elche es la única del mundo con DOP y eso es un motivo de orgullo para los productores y comercializadores de nuestra zona geográfica”.

Además, los agricultores de la DOP se benefician de la bonificación especial que reciben en el seguro agrario porque “si ocurre algún siniestro, los cultivos amparados por el Consejo Regulador serán mejor valorados económicamente y, por otra parte, también pueden acceder a jornadas de formación y participar en estudios de campo e investigaciones para mejorar la calidad y el rendimiento del cultivo.



La granada Mollar de Elche es la única del mundo con DOP. / ARCHIVO

El sector del kaki estudia cubrir los campos con mallas

Durante la asamblea anual, los asociados de AEKAKI buscan cómo asegurar la calidad de sus cosechas de los daños provocados por el granizo y el viento

► ÓSCAR ORZANCO. ALGINET

Todos los años pasa algo que 'enturbia' el normal desarrollo de la campaña de kaki en la Ribera del Xúquer. En las últimas temporadas los episodios de granizo y viento han mermado las cosechas, reduciendo las expectativas comerciales del sector. En este contexto, los miembros de la Asociación Española del Kaki (AEKAKI) ya están analizando soluciones para hacer frente a los desafíos climatológicos que sufren en la zona y una de ellas es cubrir los campos para garantizar la cosecha e incrementar el volumen de fruta de primera categoría por hectárea. Una opción muy interesante sobre todo para aquellas empresas que comercializan la fruta en mercados extremadamente exigentes con la calidad como, por ejemplo, los destinos asiáticos.

Los asociados de AEKAKI celebraron el pasado 13 de marzo su asamblea y, entre otros puntos del día, analizaron el desarrollo del último ejercicio, marcado por los daños provocados por el vendaval vivido a comienzos de noviembre. La campaña arrancó con buenas perspectivas. Sin un volumen de cosecha excesivo, perfectamente gestionable, y sin nubarrones reseñables en el horizonte. Y todo iba bien. El primer tercio de la temporada se desarrolló con normalidad, ciñéndose a la programación prevista, con fruta de buena calidad y demanda en los mercados. Todo parecía funcionar de forma perfecta, hasta que esta situación 'idílica' la quebró el viento. La fuerte ventisca de la primera semana de noviembre rompió la calma. Se llevó por delante una parte de la cosecha que quedaba en los árboles y desajustó el desarrollo de la temporada.



Imagen de la asamblea de la Asociación Española del Kaki celebrada en Alginet. / ÓSCAR ORZANCO

Las intensas y continuadas rachas de viento dejaron su huella en las plantaciones de kaki de la Comunitat Valenciana, mermando tanto la calidad como la cantidad de fruta disponible para el resto del ejercicio. Se produjeron daños directos sobre el fruto, que recibió los impactos de las ramas, algo que provocó la depreciación comercial del género, o incluso la fruta acabó en el suelo. El vendaval redujo la disponibilidad de kaki de primera categoría, aumentaron las segundas, los costes se incrementaron en el campo y en los almacenes, y el final de la campaña se adelantó unas dos semanas.

Según se afirmó durante la celebración de la asamblea de AEKAKI, la campaña 2023-2024 ha sido la temporada con más segundas categorías que ha vivido el sector, y los costes de recolección se incrementan de forma notable cuando en los

Se trata de opción muy interesante (con un coste de entre 16.000 y 20.000 euros por hectárea), sobre todo para empresas que comercializan la fruta en mercados extremadamente exigentes con la calidad

campos hay daños y los almacenes rinden a la mitad cuando existe mucha fruta de segunda categoría. Este no es el único ejercicio en el que han sufrido los efectos de la meteorología y han llegado a la conclusión de que los problemas climatológicos exigen una solución. Y la que barajan algunos asociados es cubrir los campos.

Hace algún tiempo ya se probó proteger con una cubierta algunos campos para ver los resultados. Pero se puso un tipo de malla muy tupida, en zonas donde había mucha humedad, y hubo problemas de hongos que

manchaban la fruta porque faltaba aireación en la plantación. Sin embargo, actualmente los sistemas de protección de cultivos han vivido una gran evolución y ya existen tipos de mallas menos densas, que frenan el viento y protegen del granizo, pero dejan pasar el aire para mantener los cultivos en buen estado. Son cubiertas que pueden abrirse o cerrarse, y evitar problemas de manchado en la fruta por hongos como ocurrió en el pasado.

Cubrir los campos con mallas comporta varios beneficios. Entre ellos, permite obtener un mayor porcentaje de fruta de pri-

mera categoría y se garantiza la cosecha. Es decir, independientemente de la climatología reinante en la zona, va a haber fruta para cumplir con los programas de los clientes. Además, se reducen los costes, tanto de recolección como en la confección en almacén, al existir un porcentaje muy elevado de fruta de primera calidad. Y también hay que tener en cuenta que, aunque aún es rentable asegurar la cosecha, a medida que se producen más siniestros el coste del seguro agrario va subiendo.

Por todo ello, algunos asociados han comenzado a analizar la posibilidad de cubrir los campos con mallas, una operación que tiene un coste aproximado de entre 16.000 y 20.000 euros por hectárea.

"Hay que estudiarlo bien, pero estoy convencido que instalar mallas para proteger los cultivos es rentable. Estos sistemas aseguran un mayor aprovechamiento de la cosecha, con hasta un 95% de kaki de primera categoría. Y según los cálculos, en cuatro o cinco años la inversión realizada podría estar amortizada porque los precios de venta de la fruta de primera calidad son muy superiores al producto de segunda categoría. La diferencia puede ser de hasta 20 céntimos en cada kilo de fruta", señala Pascual Prats, presidente de la Asociación Española del Kaki.

"En condiciones normales, yendo todo muy bien, en un campo se recolecta un 75% de kaki de buena calidad y un 25% de segundas categoría. Sobre todo para los productores y empresas que comercializan sus cosechas en mercados muy exigentes, como por ejemplo Asia, la única forma de garantizar una calidad Premium y mejores rendimientos es cubrir los campos con mallas que protegen el granizo y del viento, que se pueden poner y quitar. Por ello, actualmente, estamos viendo sistemas de enmallado para analizar cuál sería el más adecuado", explica el presidente de AEKAKI.

Para concluir la asamblea, representantes de las firmas Yara y Reemoo Sorting Spain informaron a los asociados sobre las soluciones que ofrecen sus compañías para el sector frutícola.

Ailimpo se reúne con Antonio Luengo en el Senado para promover actuaciones en defensa del sector del limón y el pomelo

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Ailimpo mantuvo la semana pasada una reunión de trabajo en el Senado con Jorge Domingo Martínez Antolín, presidente de la Comisión de Agricultura, Ganadería y Alimentación en el Senado, y con Antonio Luengo, senador por Murcia y portavoz de Alimentación en dicha Comisión.

El presidente de Ailimpo, José Hernández, y el director, José Antonio García, tuvieron la oportunidad de comentar la situación de la campaña limón así como las líneas de trabajo iniciadas por la interprofesional con el objetivo de que la actividad de este cultivo del que España es

líder en exportación y segundo procesador a nivel mundial, y por otra parte, emblemático en la Región de Murcia, vuelva a la senda de rentabilidad. La apertura de nuevos mercados, las cláusulas espejo, la problemática de la importación de limón de terceros países, la promoción del uso de zumo de limón como acidulante en sustitución del E330, la falta de reciprocidad comercial, o los acuerdos comerciales con terceros países fueron algunos de los temas que se abordaron.

Ambos senadores coincidieron con Ailimpo en la necesidad de reforzar el trabajo conjunto para promover iniciativas en la Cámara Alta en defensa del sec-

tor agroalimentario español, y en concreto del sector del limón y el pomelo.

Un primer fruto de esta reunión ha sido la iniciativa del senador por Murcia Antonio Luengo para presentar una moción en la Comisión de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Senado, instando al Gobierno de España a impulsar en Europa la modificación normativa que corresponda para reducir hasta el nivel de detección el límite máximo de residuos de las materias activas cuyo uso no esté permitido en la Unión Europea, impulsar medidas que garanticen un mayor control fronterizo para evitar que



Imagen de la reunión mantenida en el Senado. / AILIMPO

los productos que entran de terceros países pudieran contener materias activas no autorizadas en la UE con un LMR superior al permitido, y a impulsar po-

líticas que garanticen que los productos que entran de terceros países a la UE cumplan los mismos requisitos que los producidos en la UE.

Agrocotizaciones

MERCADOS NACIONALES

Mercalicante

Información de precios frecuentes de frutas, hortalizas y patatas, referidos a la semana del 26 de febrero al 3 de marzo de 2024, ofertados en el Mercado Central de Abastecimiento de Alicante. *Últimos precios recibidos.*

FRUTAS	Euros/kg
Aguacate Hass	2,69
Otras Variedades	1,80
Albaricque Otras Variedades	2,76
Kaki Rojo Brillante o Persimon	3,79
Cereza Burlat	13,44
Chirimoya Fina de Jete	4,00
Ciruela Otras Familia Black	3,40
Golden Japan y Songold	2,63
Santa Rosa	2,83
Coco en Seco	1,01
Dátil Deglet Nour	3,45
Medjoul	9,50
Fresón Ventana	3,50
Camarosa	2,39
Otras Variedades	1,50
Granada Mollar de Elche	1,35
Higo Seco	2,34
Kiwi Pulpa Verde	3,29
Kiwigold	3,58
Kumquat	2,25
Lima Persian	1,94
Limón Fino o Primafori	0,40
Verna	0,45
Mandarina Clemenule	0,50
Hernandina	1,04
Otras Variedades	1,40
Clemenvilla o Nova	1,00
Ortanique	0,70
Mango Tommy Atkins	4,10
Manzana Golden	1,70
Fuji	1,58
Royal Gala	1,59
Otras Variedades	2,20
Granny Smith	2,30
Reineta	1,58
Pink Lady	2,27
Melocotón Baby Gold	3,50
Otras	4,40
Melón Piel de Sapo	1,53
Membrillo común	1,47
Naranja Navelina	0,35
Otras Variedades	0,50
Lane Late	0,45
Navel	0,45
Nectarina Carne Amarilla	2,77
Níspero Algeria o Argelino	4,00
Nuez	3,99
Papaya Grupo Solo y Sunrise	1,60
Papaya o Papayón	4,25
Paraguay UFO	3,50
Pera Conferencia	1,49
Agua o Blanquilla	2,30
Ercoline / Morettini	2,64
Otras Variedades	1,57
Piña Golden Sweet	1,40
Pitahaya Roja	6,00
Plátano Americano	0,82
De Canarias 1ª	1,11
De Canarias 2ª	0,50
Extra	1,48
Macho	1,70
Pomelo Amarillo	0,55
Rojo	0,50
Resto de Frutas	1,18
Sandía con Semilla	1,37
Otras Variedades	1,35
Sin Semilla	2,12
Uva Red Globe	3,75
Sin Semilla Blanca	4,92
Sin Semilla Negra	4,98
HORTALIZAS	Euros/kg
Acelga Hojas Lisas	0,70
Hojas Rizadas Lyon	0,90
Ajo Morado	4,90
Tierno o Ajete	2,50
Blanco	2,52
Otras Variedades	2,30
Alcachofa Blanca de Tudela	1,29
Otras Variedades	0,50
Violeta	0,60
Apio Verde	0,60

Berenjena Morada	1,30
Otras Variedades	0,40
Boniato o Batata	1,05
Brocoli o Brócoli o Brocol	1,00
Brócoli Torre o Romanesco	0,70
Calabacín Verde	0,65
Blanco	0,95
Calabaza De Verano	0,60
De Invierno	0,50
Cardo	1,20
Cebolla Tierna	2,20
Grano de Oro	0,89
Blanca Dulce Fuentes de Ebro	1,35
Morada	1,25
Chirivía	1,00
Col de Hojas Lisas	0,40
Lombarda o Repollo Rojo	1,20
Repollo de Hojas Rizadas	1,00
Otras Variedades	1,09
China o Pekinensis	0,75
Coliflor	0,60
Endivia	2,00
Escarola Lisa	0,60
Espárrago Verde o Triguero	3,71
Espinaca	0,80
Guindilla Verde	1,80
Guisante	4,03
Haba Verde o Habichuela	1,90
Hinojo	0,65
Judía Verde Fina	4,68
Verde Perona	4,97
Lechuga Cogollo	2,40
Hoja de Roble	1,10
Iceberg	0,85
Romana	0,50
Lollo Rosso	1,00
Otras Variedades	1,40
Maíz o Millo	1,30
Nabo	0,80
Pepino Corto o tipo Español	1,57
Perejil	0,70
Pimiento Rojo Lamuyo	1,91
Verde Italiano	1,80
Otras Variedades	1,67
Verde Padrón	3,04
Rojo California	1,42
Puerro	1,20
Rábano y Rabanilla	1,20
Remolacha Común o Roja	1,00
Resto de Hortalizas	0,80
Seta Champiñón	2,55
Gircola o Chopo	5,06
Tomate Daniela / Long Life / Royesta	1,03
Otras Variedades	1,64
Asurcado Verde Raf.	1,06
Liso Rojo Pera	0,91
Asurcado Verde Raf.	2,40
Cherry	1,67
Liso Rojo Rama	0,87
Verde Mazarrón	0,40
Yuca o Mandioca o Tapioca	2,06
Zanahoria Nantesa	0,70
En Rama	0,99
PATATAS	Euros/kg
Blanca Monalisa (Granel)	0,50
Blanca Spunta (Granel)	0,40
Blanca Spunta (Confecc)	0,80
Blanca Agría (Granel)	0,88
Roja Otras Variedades (Confecc)	2,00
Roja Red Pontiac (Confecc)	0,70
Blanca Ágata (Confecc)	0,75
Blanca Otras Variedades (Granel)	0,85
Blanca Otras Variedades (Confecc)	2,00

Mercabarna

Información de los precios dominantes de frutas y hortalizas, del 15 de marzo de 2024, facilitada por el Mercado Central de frutas y hortalizas de Barcelona, Mercabarna.

FRUTAS	Euros/kg
Albaricque	3,20
Aguacate	3,75
Almendra	7,00
Pomelo	1,30
Avellana	6,50
Kaki	0,80
Carambolas	4,00
Castañas	2,50
Cerezas	14,00
Cocos	1,10

Membrillo	1,20
Dátiles	3,50
Feijoas	8,00
Higo	3,50
Higos Chumbos	2,00
Frambuesa	1,00
Grosellas	10,00
Kiwis	2,50
Lichis	4,50
Lima	1,75
Limón	0,60
Fresa	3,25
Fresón	3,50
Granada	1,20
Mandarina Clementina	0,90
Satsuma	1,00
Otras	1,80
Mangos	3,00
Maracuyá	2,50
Melón Galia	0,70
Amarillo	0,60
Piel de Sapo	1,80
Otros	2,30
Moras	15,00
Nashi	2,10
Nectarina Blanca	3,10
Amarilla	3,10
Haba Verde	3,00
Nueces	3,00
Olivas	1,80
Papayas	3,00
Pera Blanquilla	1,20
Verano	1,40
Invierno	1,30
Temprana	1,00
Piña	1,20
Pitahaya	8,00
Plátanos Canario	1,20
Nabo	1,00
Importación	1,00
Manzana Bicolor	1,00
Amarilla	0,90
Verde	1,10
Roja	1,10
Otras	1,35
Melocotón Amarillo	2,50
Rojo Pulpa Blanca	3,50
Rojo Pulpa Amarilla	3,50
Ciruela	1,80
Uva Blanca	4,20
Negra	3,30
Rambután	11,50
Sandía con semilla	1,60
Sin semilla	0,85
Naranja	0,85
Chirimoya	3,50
Otras Frutas	0,90
HORTALIZAS	Euros/kg
Berenjena Larga	0,85
Redonda	1,40
Ajo Seco	4,50
Tierno	0,95
Apio	0,70
Acelgas	0,60
Batata	0,80
Borraja	1,00
Brócoli	0,75
Brécol	0,90
Calçots	0,10
Calabaza	0,90
Calabacín	0,90
Cardo	1,00
Alcachofa	1,20
Cebolla Seca	0,65
Figueras	1,20
Tierna	0,75
Pepino	0,75
Col Repollo	0,75
Bruselas	1,80
Lombarda	0,65
China	0,70
Coliflor	1,30
Berros	1,50
Lechuga Iceberg	0,85
Larga	1,00
Otras	0,70
Endivia	1,10
Escarola	0,70
Espárragos Blancos	12,00
Verdes	6,00
Espinaca	0,60

Haba	1,50
Hinojo	1,20
Perejil	0,70
Judía Bobi	3,80
Perona	3,50
Fina	5,00
Otras	3,50
Nabo	0,75
Zanahoria	0,70
Patata Blanca	0,70
Temprana	0,65
Roja	0,65
Pimiento Lamuyo	1,80
Verde	2,50
Rojo	1,50
Guisante	3,50
Puerro	1,15
Rábano	0,35
Remolacha	0,70
Tomate Maduro	1,00
Verde	1,10
Chirivía	1,00
Otras Hortalizas	0,70
OTROS PRODUCTOS	Euros/kg
Seta Girgola	6,50
Rovellón-Niscalo	8,00
Champiñón	2,10
Otras Setas	11,00
Maíz	0,90
Caña de Azúcar	1,75
Menestra	0,95
Otros Varios	1,50

Mercabilbao

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 15 al 19 de marzo de 2024, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Bilbao. Información facilitada por MERCASA.

FRUTAS	Euros/kg
Fresones	3,00-2,90
Limonas	0,80
Manzana Golden	1,00
Naranja Navel	0,80
Pera Blanquilla	1,20
Passacrasana	1,40
Piñas	1,30
Plátanos	1,40-1,60
Pomelos	1,10
HORTALIZAS	Euros/kg
Alcachofas	1,75
Lechuga	0,26-0,28
Cebolla	0,72-0,80
Grano de Oro	0,72
Coliflor	0,85-0,90
Patatas Calidad	0,56
Primor	1,15
Tomate Maduro	1,20-1,70
Tomate Verde	1,70-2,00
Zanahorias	0,70

Mercacórdoba

Precios medios de frutas y hortalizas, correspondientes al mercado de la semana del 4 al 10 de marzo de 2024. Información facilitada por Mercacórdoba.

FRUTAS	Euros/kg
Aguacates	4,10
Cereza Picota	10,80
Chirimoya	3,31
Ciruela	2,79
Dátil	6,46
Fresa / Fresón	2,86
Granada	2,45
Kiwi / Zespri	3,43
Lima	2,38
Limón	0,83
Mandarina Clementina / Fortuna / Nadorcott	1,36
Clemenville	1,20
Mango	3,68
Manzanas O.V.	2,26
Golden / Onzal Gold / Venosta	1,38
Royal Gala / Cardinale	1,58
Starking / Red Chief / Gloster / Galaxia	1,64
Granny Smith	1,59
Fuji / Braeburn / Pink Kiss	1,67
Pink Lady	1,87
Melón / Galia / Coca	1,67

Mora	17,20
Naranja Navel	0,93
Navelina	0,85
Salustiana	0,79
Navel Late / Nanelate / Lanelate	1,00
O.V. / Malta / Minolta / Barberina	1,50
Nectarina	3,48
Níspero / Nipola	1,90
Nuez	4,30
Papaya	4,43
Pera Conferencia / Decana	1,52
Blanquilla o Agua	1,63
Ercolini / Etrusca	3,25
Piña	1,46
Plátano	1,28
Banana	1,03
Sandía	1,48
Uva	4,08
Otros Frutos Secos	11,99

HORTALIZAS	Euros/kg
Acelga	0,84
Ajo Seco	3,46
Tierno	12,50
Alcachofa	1,14
Apio	1,24
Berenjena	0,99
Boniato / Batata	1,24
Brócoli / Brecol	1,40
Calabacín	1,01
Calabaza / Marrueco	0,82
Cardo	1,30
Cebolla / Chalota	1,03
Cebolleta	1,28
Champiñón	2,66
Col Repollo	0,60
Lombarda	1,08
China	1,80
Coliflor / Romanesco	0,98
Endivia	2,50
Escarola	1,19
Espárrago Verde	6,06
Espinaca	1,19
Guisante	2,89
Haba Verde	2,08
Judía Fina	5,10
Perona / Elda / Sabinal / Emerite	2,89
Boby / Kora / Striki	2,75
Lechuga O.V.	0,74
Cogollo	1,90
Iceberg	1,04
Maíz	2,55
Nabo	0,97
Pepino	1,09
Perejil	1,45
Pimiento Verde	1,40
Rojo Asar	1,49
Puerro	1,34
Rábano / Rabanilla	1,99
Remolacha	1,87
Seta	4,48
Tagamina / Cardillo	2,22
Tomate O.V.	1,30
Cherry	2,76
Daniela	0,88
Zanahoria	0,75
Hierbabuena	2,43
PATATAS	Euros/kg
Nueva o Temprana	0,88

Mercamadrid

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 15 al 19 de marzo de 2024, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Madrid. Información facilitada por MERCASA.

FRUTAS	Euros/kg
Fresones	3,00-2,00
Limonas	1,00
Manzana Golden	1,50-1,46
Starking	1,50
Naranja Navel	0,76-0,63
Pera Blanquilla	1,86-1,38
Passacrasana	1,50
Piñas	1,44-1,47
Plátanos	1,22-1,30
Pomelos	1,25
HORTALIZAS	Euros/kg
Alcachofas	1,72-1,60
Lechuga	0,75-0,81
Cebolla	0,65-0,66

MERCADOS NACIONALES

Ailimpo. Coyuntura mercado de limón y pomelo

Resumen informativo de la coyuntura de mercado del limón y pomelo en España facilitada por Ailimpo-Consejería de Agricultura de Murcia, durante el periodo comprendido del 4 al 10 de marzo de 2024. Precios origen. Semana 10/2024.

Advertencia Consejería Agricultura Murcia: La información contenida en este documento tiene un carácter exclusivamente ORIENTATIVO, de ningún modo posee carácter oficial. Está obtenida como consecuencia del seguimiento que realiza esta Unidad con el único objeto de orientar acerca de las cotizaciones más representativas de cada producto agrícola y ganadero. Por ello, las transacciones realizadas en los periodos de referencia, pueden haber sido realizadas a unas cotizaciones que no se correspondan con las reflejadas en este documento Por tanto la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca no se hace responsable de cualquier uso que se le pretenda dar, mas allá del indicado como orientativo.

LIMÓN

No hay novedades en el mercado en origen que se encuentra parado y sin perspectivas de activación por lo que la campaña de Finos aborda su recta final para iniciar en las próximas semanas la campaña de Verna, una variedad autóctona española y única en el mundo. Este año la previsión es de una larga campaña para esta variedad que se extenderá hasta el mes de julio, lo que dejará una ventana comercial estrecha para los limones de hemisferio sur. Sudáfrica, Argentina, y en menor medida Uruguay, Chile y Perú.

POMELO

Sin cambios en el mercado del pomelo, lo que consolida el escenario de aparente mejora de la comercialización.

Coliflor	0,67-0,79
Judías Verdes Perona	2,29-3,25
Patatas Calidad	0,58-0,60
Tomate Verde	1,20
Zanahorias	0,73-0,80

Mercasevilla

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 15 al 19 de marzo de 2024, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Sevilla. Información facilitada por MERCASA.

FRUTAS	Euros/kg
Fresones	2,52
Limonos	0,66
Manzana Golden	1,46
Starking	1,30
Naranja Navel	0,70
Pera Blanquilla	1,79
Piñas	1,46
Plátanos	1,42
Pomelos	1,00
HORTALIZAS	Euros/kg
Alcachofas	1,23
Lechuga	0,68
Cebolla	0,85
Grano de Oro	0,85
Coliflor	0,81
Judías Verdes	2,50
Verdes Perona	2,50
Patatas Calidad	0,80
Primor	0,91
Tomate Verde	1,20
Maduro	0,90
Zanahorias	0,83

Mercavalencia

Precios de frutas y hortalizas, referidos a la semana del 15 al 19 de marzo de 2024, comercializados en el Mercado Central de Abastecimiento de Valencia. Información facilitada por MERCASA.

FRUTAS	Euros/kg
Fresón	3,00
Limonos	0,70
Manzana Golden	0,80
Starking	0,70
Naranja Navel	0,50
Pera Blanquilla	2,00
Piñas	1,10
Plátanos	1,40
Pomelos	1,00
HORTALIZAS	Euros/kg
Alcachofas	0,70
Lechuga	0,60
Cebolla	0,75
Grano de Oro	0,75
Coliflor	0,70
Judías Verdes Perona	5,50
Patatas Calidad	0,75
Primor	0,90
Tomate Maduro	0,80
Verde	1,50
Zanahorias	0,70

Mercialaspalmas

Precios frecuentes de frutas, hortalizas y patatas, del 11 al 15 de marzo de 2024, en el Mercado Central de Abastecimiento de Las Palmas.

FRUTAS	Euros/kg
Aguacate Fuerte	3,55
Hass	3,57
Otras Variedades	5,45
Albaricoque Otras Variedades	2,45

Almendra	1,50
Cacahuete	1,65
Carambola	2,20
Cereza Otras Variedades	6,95
Picota	12,95
Chirimoya Otras Variedades	4,95
Ciruela Otras Familia Black	3,23
Golden Japan y Songold	4,20
Santa Rosa	3,45
Coco Otras Variedades	0,95
Dátil Deglet Nou	4,45
Fresa	5,51
Fresón Otras Variedades	9,95
Granada Otras Variedades	2,95
Guayaba Otras Variedades	2,95
Higo Chumbo	2,74
Breva Colar	7,95
Kaki Otras Variedades	3,71
Kivi Kivigold	7,87
Pulpa Verde	4,75
Limón Fino o Primafori	0,97
Otras Variedades	1,01
Verna	0,93
Litchi	4,45
Mandarina Clemenlate	1,58
Clemenvilla o Nova	1,75
Ortanique	1,45
Manzanas Fuji	2,05
Golden	1,91
Royal Gala	1,91
Granny Smith	1,75
Starking o Similares	1,85
Otras Variedades	1,60
Reineta	2,55
Melón Galia	2,45
Piel de Sapo	3,45
Naranja Valencia Late	1,15
Navel Late	1,10
Lane Late	1,16
Navel	1,15
Otras Variedades	1,14
Nectarina Carne Blanca	4,75
Níspero Algeria o Argelino	4,75
Nuez	3,95
Papaya Grupo Solo y Sunrise	2,06
Papayón (2-3 kg/ud)	2,08
Paraguay Otras Variedades	1,75
Pera Conferencia	1,74
Otras Variedades	1,60
Ercolini / Morettini	3,70
Piña Golden Sweet	8,08
Plátanos Canarias Primera	1,42
Canarias Segunda	1,13
Canarias Extra	1,61
Pomelo Rojo	1,14
Amarillo	1,18
Sandía Sin Semilla	3,95
Con Semilla	2,45
Uva Negra Otras Variedades	3,95
Blanca Otras Variedades	3,85
Red Globe	4,04
Resto de frutas	1,30
HORTALIZAS	Euros/kg
Acelga de Hojas Rizadas Lyon	2,75
Ajo Blanco	3,55
Tierno o Ajete	5,50
Morado	2,75
Alcachofa Blanca de Tudela	1,95
Apio Verde	1,80
Apionabo	2,95
Berenjena Morada	1,29
Berros	2,28
Boniato o Batata	1,95
Brócoli, Brocol o Brocoli	3,55
Calabacín Blanco	1,83

Verde	0,55
Calabaza De Verano	1,28
De Invierno	1,29
Cebolla Grano Oro o Valenciana	0,95
Morada	1,55
Recas o Similares	0,85
Tierna	0,95
Col China o Pekinensis	1,75
Lombarda o Repollo Rojo	1,75
Repollo Hojas Rizadas	0,59
De Bruselas	3,95
Coliflor	2,31
Endivia	2,15
Escarola Rizada o Frisée	1,47
Espárrago Verde o Triguero	2,35
Espinacas	0,18
Guindilla Verde	3,50
Roja	2,50
Guisante	3,45
Haba Verde o Habichuela	1,35
Hinojo	2,45
Judía Verde Boby	7,47
Verde Otras Variedades	6,26
Verde Elda	5,95
Lechuga Otras Variedades	0,30
Romana	0,66
Maíz o Millo	1,32
Nabo	0,55
Pepino Largo o Tipo Holandés	1,62
Corto o Tipo Español	1,45
Perejil	0,15
Pimiento Amarillo, tipo California	2,35
Rojo Lamuyo	1,97
Verde Italiano	3,45
Verde Padrón	4,45
Otras Variedades	2,34
Puerro	2,25
Rábano y Rabanilla	0,65
Remolacha Común o Roja	1,30
Seta Champiñón	2,45
Girgola o Chopo	2,20
Tomate Cherry	2,75
Liso Rojo Daniela/Long Life/Royesta	1,20
Liso Rojo Canario	0,85
Otras Variedades	0,75
Zanahoria o Carlota Nantesa	2,26
Jengibre	2,25
Ñame o Yame	3,85
Yuca o Mandioca o Tapioca	2,20
Hortalizas IV Gama	5,50
Resto Hortalizas	0,80
PATATAS (Granel)	Euros/kg
Blanca, Otras Variedades	1,78
Otras Variedades	1,79
Roja Otras Variedades	1,55
Blanca Spunta	2,03

Lonja de Barcelona

Precios de los cereales, frutos secos y las legumbres, en la Lonja de Barcelona del día 19 de marzo 2024. Información facilitada por EFEAGRO.

CEREALES	Euros/Tm
ALFALFA	
Harina de Alfalfa	240,00
CEBADA	
Importación	204,00
Nacional P.E. (62-64)	210,00
CENTENO	
Centeno	193,00
COLZA	
Importación 34/36%	311,00
GARROFA	
Harina	321,00
Troceada	343,00
REMOLACHA	
Pulpa de Remolacha	218,00
GIRASOL	
Importación 34%	295,00
Semillas de Girasol	382,00
Importación 28/3	215,00
MAÍZ	
DDGs de	
Maíz Importación	335,00
Importación	202,00
Importación CE	214,00
MIJO	
Importación	500,00
SOJA	
Harina	
Soja Import. 47%	430,00
Harina	
Soja Nacional 47%	432,00
Aceite Crudo de Soja	962,00
Salvados de Soja	192,00
SORGO	
Importación	S/C
TRIGO NACIONAL	
Salvado de Trigos Finos	175,00
Forrajero	218,00
Panificable,	
mín. 11	228,00
Triticales	S/C

FRUTOS SECOS	Euros/Tm
ALMENDRAS	
Común 14 mm	6.700,00
Largueta 12/13 mm	6.650,00
Largueta 13/14 mm	7.900,00
Marcona 14/16 mm	11.000,00
Marcona 16 mm	11.900,00
AVELLANA	
Negreta	
en grano	7.300,00
PIÑÓN	
Castilla	44.000,00
Cataluña	43.500,00
LEGUMBRES	Euros/Tm
GUISANTE	
Forrajero	300,00
Forrajero	
Importación	S/C
ACEITE	
Palmiste	
Importación	202,00
Crudo	
de Palma	1.022,00

Lonja de Albacete

Información de los precios indicativos de los cereales en origen, del día 14 de marzo de 2024. Información de EFEAGRO.

CEREALES	Euros/Tm
ALFALFA	
Alfalfa	
Rama campo 1ª	S/C
Rama campo 2ª	S/C
AVENA	
Avena	
Blanca	280,00
Rubia	290,00
CEBADA NACIONAL	
Cebada	
Pienso -62 kg/hl	180,00
Pienso +62 kg/hl	186,00
CENTENO	
Centeno	186,00
GIRASOL	
Pipa	
Alto Oleico	S/C
Pipa de Girasol	S/C
MAÍZ NACIONAL	
Maíz sobre	
Secadero	197,00
PAJA	
Paja Empacada	S/C
TRIGO NACIONAL	
Trigo	
Duro Proté=13%	S/C
Duro Proté=12%	S/C
Extensible Chamorro	S/C
Forrajero	197,00
Gran Fuerza w 300	315,00
Media Fuerza w -300	295,00
Panificable	227,00
Triticales	194,00
LEGUMINOSAS	
Veza Grano	S/C
Yero Grano	S/C

Lonja de León

Información de precios agrarios orientativos, en almacén, del día 13 de marzo de 2024, fijado en la Lonja Agropecuaria de León.

CEREALES	Euros/Tm
Trigo Pienso	204,00
Cebada	195,00
Triticale	194,00
Centeno	180,00
Avena	260,00
Maíz	S/C
GIRASOL	Euros/Kg
Girasol	S/C
Girasol Alto Oleico	S/C
ALUBIAS 04/03	Euros/Kg
Pinta	1,15
Riñón de León	1,55
Canela	1,65
Negra	3,05
Palmeá Redonda	2,40
Planchada	2,00
Plancheta	2,20
Redonda	1,40
PATATAS	Euros/Kg
Agria	450,00
Jaerla	S/C
Kennebec	380,00
Red Pontiac	380,00
Red Scarlett	380,00
Hermes	380,00
Yona	380,00
FORRAJES 04/03	Euros/Kg
Alfafa	
Paquete Rama	290,00
Paquete Deshidratado	330,00
Paja 1ª Cebada	160,00
Veza Forraje de 1ª	270,00

Forraje.....240,00
En la sesión de la lonja de León celebrada hoy en Santa Maria del Páramo ha dejado de cotizar el maíz destino secadero y en la próxima que se celebre en León comenzará ya a cotizar el maíz seco. El tiempo estable por fin ha llegado a nuestra provincia lo que hará que la próxima semana las 7.000 ha que aún quedan por cosechar de maíz se recojan de las fincas, ya con la humedad adecuada y sin tener que pasar por el secadero lo cual siempre es un gasto adicional. En cuanto al resto de los cereales notable subida en la avena de 5 euros en tonelada, leve de un euro en la cebada y repetición en el resto de categorías. Con respecto a la patata repetición de precios a la espera de que en un corto plazo deje de cotizar, puesto que en manos de los agricultores, prácticamente ya no hay género. Se pueden consultar información más detallada a través de la página web www.lonjadeleon.es.

Lonja de Reus

Precios semanales de frutos secos, fijados hoy en la Lonja de Reus (Tarragona) del día 18 de marzo de 2024. Información facilitada por EFEAGRO.

Frutos Secos	Euros/Kg
ALMENDRA	
Guara	3,05
Comuna Ecológica	4,85
Pelona	1,90
Belona	3,05
Constantí	2,95
Vairo	3,10
Lauranne	3,00
Común	2,90
Largueta	3,95
Marcona	4,85
PIÑÓN	
Alameda	44,00
Castilla	44,00
AVELLANA	Euros/Libra
San Giovanni	1,88
Tonda	1,93
Negreta D.O.P.	2,15
Corriente	1,86
Negreta	2,10

Lonja de Salamanca

Cotizaciones de las Mesas de Cereales y Ganada de la Lonja Agropecuaria de Salamanca del día 18 de marzo de 2024. Información facilitada por la Diputación de Salamanca.

CEREALES	Euros/Tm
Trigo	
Blando	215,00
Cebada	
P. E. (+64)	206,00
Avena	229,00
Centeno	198,00
Tricale	203,00
Maíz, (14º)	211,00
LEGUMINOSAS	Euros/Tm
Guisantes	S/C
Garbanzo	
Pedrosillano	S/C
Lenteja	
Armuña	920,00
OLEAGINOSAS	Euros/Tm
Girasol (9-2-44)	S/C
Girasol (Alto Oleico)	S/C
Colza	S/C
FORRAJES	Euros/Tm
Forrajes	
(Avena)	S/C
Forraje	
de Primera	S/C
Alfafa	
Empacada	S/C
Veza (Henificada)	S/C
Paja	
Paquete Pequeño	S/C
Paja	
Paquete Grande	159,00

Lonja de Segovia

Precios semanales de cereales, fijados en la Lonja de Segovia del día 14 de marzo de 2024. Información facilitada por EFEAGRO.

Frutos Secos	Euros/Kg
ALFAFA	
Alfafa	
Empacada	190,00
AVENA	
Avena	259,00
CEBADA NACIONAL	
Cebada	196,00
CENTENO	
Centeno	189,00
COLZA	

MERCADOS NACIONALES

Comunidad Valenciana

Precios agrarios concertados durante la semana 11, del 11 al 17 de marzo de 2024, facilitado por la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.

CÍTRICOS	Euros/Kg	Zona
<i>(Kg/árbol, cotización más frecuente)</i>		
OTRAS MANDARINAS		
Nadorcott	0,45-0,48	Castellón
Nadorcott	0,28-0,58	Valencia
Nadorcott	0,30-0,65	L. Valencia
Orri	0,75-1,00	Castellón
Orri	0,51-0,99	Valencia
Orri	0,60-1,10	L. Valencia
Ortanique	0,14-0,16	Alicante
Ortanique	0,18	Castellón
Ortanique	0,16-0,21	Valencia
Ortanique	0,15-0,25	L. Valencia
Tango	0,45	Castellón
Tango	0,36-0,58	Valencia
Tango	0,30-0,65	L. Valencia
NAVEL		
Navel Lane Late	0,25-0,35	Alicante
Navel Lane Late	0,26-0,33	Castellón
Navel Lane Late	0,20-0,34	Valencia
Navel Lane Late	0,20-0,30	L. Valencia
Navel Powell	0,25-0,35	Alicante
Navel Powell	0,21-0,40	Valencia
Navel Powell	0,30-0,45	L. Valencia
NARANJAS BLANCAS		
Valencia Late	0,22-0,25	Alicante
Valencia Late	0,20-0,22	L. Valencia
LIMÓN		
Limón Fino	0,05-0,15	Alicante

HORTALIZAS	Euros/Kg	Zona
<i>(Kg/entrada/almacén, cotización más frecuente)</i>		
Aguacate Hass	2,33-2,64	Alicante
Lamb Hass	2,30	Castellón
Lamb Hass	2,35-2,50	Valencia
Acelga	0,25-0,60	Alicante
Ajo Tierno	0,97-2,50	Alicante
Tierno	1,76-2,00	Castellón
Alcachofa		
Consumo Fresco	0,39-1,37	Alicante
Consumo Fresco	0,75-1,90	Castellón
Consumo Fresco	0,53-1,00	Valencia
Industria Corazones	0,40-1,07	Alicante
Industria Perolas	0,11-0,29	Alicante
Industria Troceado	0,36-0,47	Alicante
Apio		
Verde	0,18-0,46	Alicante
Berenjena		
Rayada	0,56-0,65	Alicante
Boniato		
Blanco	1,24	Alicante
Rojo	0,64-0,86	Alicante
Calabacín	0,57-0,82	Castellón
Calabaza		
Tipo Cacahuete	0,34-0,47	Alicante
Tipo Cacahuete	0,62-0,79	Castellón
Redonda	1,00-1,06	Castellón
Redonda	0,88-1,32	Valencia
Cebolla		

Tierna	0,60	Alicante
Tierna	0,51-0,85	Castellón
Tierna	0,35-0,66	Valencia
Col		
China	0,40-0,50	Castellón
Lombarda	0,35-0,40	Castellón
Brócoli	0,30-0,94	Alicante
Brócoli Industria	0,17-0,25	Alicante
Repollo Hoja Lisa	0,10-0,33	Alicante
Repollo Hoja Lisa	0,37	Castellón
Repollo Hoja Lisa	0,24-0,34	Valencia
Repollo Hoja Rizada	0,25-0,45	Alicante
Coliflor		
Blanca	0,35-0,87	Alicante
Blanca	0,37-0,50	Castellón
Blanca	0,65-0,87	Valencia
Escarola		
Hoja Ancha Lisa	0,32	Alicante
Hoja Ancha Lisa	0,36-0,38	Castellón
Hoja Rizada	0,25-0,34	Alicante
Hoja Rizada	0,39-0,42	Castellón
Hoja Rizada	0,47-0,56	Valencia
Espinaca	1,10-1,20	Alicante
Haba Muchamiel	0,42-0,86	Alicante
Muchamiel	0,85-1,80	Castellón
Valenciana	0,75-1,46	Alicante
Lechuga		
Romana	0,29-0,54	Alicante
Romana	0,17-0,35	Castellón

Romana	0,26-0,31	Valencia
Trocadero	0,46	Castellón
Trocadero	0,30-0,60	Alicante
Maravilla	0,20-0,51	Castellón
Iceberg	0,60-0,66	Alicante
Little Gem	0,15-0,18	Alicante
Patata		
Blanca	0,62-0,73	Alicante
Blanca	0,80	Castellón
Pepino Blanco	1,18-1,29	Alicante
Pimiento Lamuyo Verde	1,00-1,05	Alicante
Tomate Acostillado	1,01-1,69	Alicante
Daniela	0,52-0,56	Castellón
FRUTOS SECOS		
<i>(Entrada descascaradora. Kilo grano s/rendimiento. Cotización más frecuente)</i>		
ALMENDRAS		
Comuna	2,85-3,30	Alicante
Comuna	2,75-3,20	Castellón
Largueta	3,45	Alicante
Marcona	4,91-5,40	Alicante
Marcona	4,85-5,20	Castellón
Plantea	3,01-3,30	Alicante
INDUSTRIALES		
ACEITE		
Oliva Lampante >2°	6,00-6,40	Castellón
Oliva Virgen 0,8°-2°	8,40-8,50++	Castellón
Oliva Virgen Extra	8,60-8,70	Castellón
Garrofa Entera	0,36-0,59	Castellón

Colza	380,00
GIRASOL	
Girasol	370,00
PAJA	
Paja	
Empacada	130,00
TRIGO	
Trigo Nacional	207,00

Lonja de Sevilla

Información de los precios agrarios de la Lonja de Sevilla de la sesión celebrada el día 5 de marzo de 2024. Origen almacén agricultor con capacidad de carga rápida, buen acceso y báscula.

CEREALES	Euros/Tm
TRIGO BLANDO PANIFICABLE	
Grupo 1	S/O
Grupo 2	S/O
Grupo 3	S/O
Grupo 4	S/O
Grupo 5	204,00
Pienso Importación	204,00
TRIGO DURO	
Grupo 1	S/O
Grupo 2	S/O
Grupo 3	ANEXO
Grupo 4	ANEXO
Triticale	
Nacional	200,00
Importación	200,00

Avena	
Importación	310,00
Nacional	S/O
Cebada	
Igual y más de 64	S/O
Menos de 64	S/O
Importación Origen Puerto	200,00
Maíz	
Importación origen Puerto	195,00
Nacional	S/O

Habas	
Nacional	S/O
Importación	350,00

Guisantes	
Nacional	S/O
Importación	315,00

Girasol	
Alto oleico +80%	S/O
Convencional	S/O

Colza: Ausencia de compradores en los trigos nacionales por los bajos precios internacionales.
Próxima sesión el 19 de marzo de 2024.

Lonja de Toledo

Información de la Mesa de Cereales referida al día 7 de marzo de 2024. Precios orientativos en origen agricultor sobre camión. Condiciones de calidad OCM. Cereales-FEGA (Campana 2022-2023). Últimos precios recibidos.

CEREALES	Euros/Tm
MAÍZ	
Maíz	
Secadero	211,00
CEBADA	
Pienso	
+62 kg/Hl	206,00

Pienso -62 kg/Hl	200,00
AVENA	
Rubia	S/C
Pienso	300,00
TRIGO	
Duro Pr>12	S/C
Pienso	
+72 Kg/Hl	220,00
Fuerza	
+300w +14 pr	S/C
Fuerza	
-300 +12,5 pr	S/C
Panificable	
Pr>11, W<200	240,00
Chamorro	
Triticale	S/C
Centeno	S/C
Guisante	291,00
Yeros	S/C
Garbanzo	
sin limpiar	S/C
Veza	
Alfafa 1°	S/C
Paja 1° + p grande	164,00

Nota: Bajada generalizada en todos los mercados, a la espera de futuros movimientos. Poca demanda de grano de las gandarrías extensivas.
Próxima cotización el 12 de marzo.

Lonja de Valencia

Información de la Mesa de precios de Cítricos del Consulado de la Lonja de Valencia, de la sesión del día 18 de marzo de 2024
Campana 2023-2024.

GRUPO NARANJAS	Euros/Kg
SUBGRUPO NAVEL	
Navelina	Sin existencias
Navel	Sin existencias
Navel Lane Late	0,20-0,30
Navel Powell,	
Barnfield y Chislett	0,30-0,45
GRUPO SANGRE	
Sanguelini	0,25-0,35
GRUPO BLANCAS	
Salustiana	Sin existencias
Barberina y Mid-night	0,25-0,40
Valencia Late	0,20-0,22
GRUPO MANDARINAS	
GRUPO SATSUMAS	
Okitsu	Sin existencias
Owari	Sin existencias
GRUPO CLEMENTINAS	
Clemenrubí, Orogrós	
y Basol	Sin existencias
Orunules	Sin existencias
Marisol	Sin existencias
Arrufatina	Sin existencias
Clemenules y	
Orogrande	Sin existencias
Hernandina	0,20-0,25
GRUPO HÍBRIDOS	
Clemenvilla	Sin existencias
Tango	0,30-0,65
Nardocott	0,30-0,65
Ortanique	0,15-0,25
Orri	0,60-1,10

Nota: Continúan las compras activas en mandarinas. La próxima publicación del boletín de cotizaciones será el lunes, 25 de

marzo de 2024.

Información de los precios agrarios de la sesión celebrada en el Consulado de la Lonja de Valencia, del 7 de marzo de 2024.

ARROCES	Euros/Tm
CÁSCARA	
Gleva,	
disponible Valencia	S/O
J. Sendra,	
disp. Valencia	S/O
Monsianell,	
disp. Valencia	S/O
Fonsa,	
disp. Valencia	S/O
Guadiamar,	
disp. Valencia	S/C
Gladio y Tahibonnet,	
disp. Valencia	S/C
Sirio, disp. Valencia	465,00-475,00
Puntal	S/C
Bomba,	
disp. Valencia	S/O
Precios según rendimientos, a granel	
BLANCO	
Vaporizado,	
disp. Valencia	1.050,00-1.100,00
Gleva, Senia, Fonsa Extra,	
disp. Valencia	1.200,00-1.260,00
Guadiamar Extra,	
disp. Valencia	1.300,00-1.370,00
Largo Indica,	
disp. Valencia	1.100,00-1.200,00
Precios por tonelada a granel.	
SUBPRODUCTOS	
Cilindro,	
disponible Valencia	240,00-250,00
Medianos Corrientes,	
disponible Valencia	480,00-500,00
Medianos Gruesos,	
disponible Valencia	520,00-550,00
CEREALES-LEGUMINOSAS Euros/Tm	
Maíz Importación,	
disp. Puerto Valencia	S/C
Maíz Nacional,	
destino Valencia	198,00
Cebada	
Nacional, dest. Val.	S/O
Importación	207,00
Avena Rubia,	
dest. Navarra	205,00
Blanca, dest. Valencia	320,00
Guisantes Importación,	
dest. Valencia	S/C
Veza Importación	
destino Valencia	488,00-490,00
Trigo Pienso Nacional,	
Tipo 1	S/C
Tipo 2	S/C
Tipo 3	S/C
Tipo 4	S/C
Tipo 5	S/O
Trigo importación	206,00
Precios por tonelada a granel.	
TURTOS Y HARINAS Euros/Tm	
Soja 47% baja proteína,	
disponible Valencia	433,00
Cascañilla de Soja,	
disponible Tarragona	200,00
Cascañilla de Avena,	

disponible Valencia	130,00
Alfalfa deshidratada, D. Pellets,	
14%-15% prot., Aragón/Lérida	250,00-260,00
14%-15% Balas., Aragón/Lérida	220,00-260,00
Harina de Girasol Integral (28%),	
disponible Tarragona	228,00-229,00
disponible Andalucía	223,00-224,00
Harina de Girasol	
Alta Proteína (34-36%),	
disponible Tarragona	282,00-283,00
Palmiste,	
disp. Valencia	220,00-221,00
Harina de Colza, dest. Valencia	
disp. Valencia	302,00
Gluten Feed,	
disp. Valencia	215,00
Bagazo de Maíz,	
disp. Valencia	300,00
Pulpa seca remolacha granulada,	
Import., disp. Tarragona	220,00-221,00
Pulpa Seca	
de Naranja	230,00
Salvado de Trigo	
Cuartas, destino Valencia	197,00
Hojas, destino Valencia	335,00
Terceceras, destino Valencia	S/C
Precios por tonelada a granel.	
GARROFAS Y DERIVADOS Euros/Tm	
Variedad Matalafera y similares (origen)	
ENTERA	
Zona Valencia	Sin operaciones
Zona Alicante	Sin operaciones
Zona Castellón	Sin operaciones
Zona Tarragona	Sin operaciones
Zona Murcia	Sin operaciones
Zona Ibiza	Sin operaciones
Zona Mallorca	Sin operaciones
Precios tonelada a granel s/rendimientos	
Troceada Integral,	
disp. orig.	230,00-260,00
Troceada sin Harina	
disponible origen	290,00-340,00
Troceado Fino,	
disp. origen	270,00-290,00
Garrofin,	
disp. origen	3.300,00
LEGUMBRES Euros/Tm	
Disponible origen	
ALUBIAS	
Redonda Manteca	2.700,00
Pintas	
Granberry	2.100,00
Michigan	1.600,00
Canellini	
Argentina 170/100	1.800,00
Blackeyes	1.850,00
Negras	1.500,00
Garrofin	2.750,00-2.800,00
GARBANZOS	
Nuevos 44/46	2.100,00
Nuevos 34/36	2.800,00
Nuevos 50/52	
(tipo café americano)	S/C
LENTEJAS	
USA Regulares	1.700,00
Laird Canadá	1.600,00
Nacionales 6/7 mm	S/C
Nacionales 7/9 mm	S/C

Stone	1.450,00
Pardina Americana	1.800,00
Precios por tonelada, mercancía envasada.	

FRUTOS SECOS	Euros/Tm
CACAHUETE CÁSCARA	
Chino 9/11,	
disponible origen	2.600,00
Chino 11/13,	
disponible origen	2.500,00
CACAHUETE MONDADO	
Mondado Jumbo Americano 38/42	
disponible Valencia	2.350,00
Mondado Origen Argentina 38/42	
disponible Valencia	2.300,00
ALMENDRA EN GRANO CON PIEL	
Marcona 14/16 mm, Valencia	10.500,00
Largueta 13/14 mm,	</

MERCADOS NACIONALES

Andalucía

Resumen informativo de la situación del estado de los cultivos, por grupos y provincias, facilitada por el Servicio de Estudios y Estadísticas de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Datos del 11 al 17 de marzo de 2024.

CEREALES

■ **De invierno:** **Almería:** Las lluvias caídas son escasas para favorecer un buen desarrollo de los cereales. **Cádiz:** El estado fenológico del cultivo oscila entre el BBCH 30-39 (Encañado) y BBCH 51-59 (Espigado). Los **trigos duros y blandos** en las comarcas **Campiña de Cádiz** y **Costa Noroeste**, presentan como estado fenológico predominante la aparición de la hoja bandera enrollada y desenrollada con la lígula recién visible. Apparentemente se encuentran sanos, no se observan, por lo general, plagas ni enfermedades. La mayoría de las parcelas han podido aplicar cobertera de urea 46% y herbicidas que, tras las frecuentes lluvias, han sido necesarios. Las precipitaciones han provocado que corrieran los arroyos y se desbordaran, provocando alguna inundación puntual en las zonas más bajas. **Córdoba:** El estado fenológico predominante en los **cereales de invierno** es de hoja bandera emergiendo. Se han realizado algunos tratamientos fungicidas, aunque la mayoría de parcelas están sanas y con buen desarrollo, ya que la meteorología está siendo favorable para la evolución del cultivo. Desde el punto de vista de los mercados destacar el estancamiento de la comercialización desde finales del año pasado, por lo que la tendencia de las cotizaciones continúa a la baja. **Granada:** En zonas como **Alhama**, las cebadas se encuentran en fase de ahijamiento con una altura de 10-15 cm, no se le han aplicado herbicidas y están con hierba. Tampoco se han aplicado abonados en cobertera. En las comarcas de **Baza** y **Huércar**, las **cebadas** se encuentran en el estado fenológico de desarrollo de hojas y comenzando el ahijado. Variedades como **Planet** son de las más empleadas. **Huelva:** El estado fenológico del cultivo oscila entre el más dominante BBCH 30-41 (Encañado/Hoja Bandera), el más retrasado en BBCH 20-29 (Ahijado) y el más avanzado en BBCH 51-59 (Espigado). Predominan los **trigos duros** en estado fenológico de hoja bandera visible. Las **cebadas** más adelantadas están comenzando el espigado, pero la mayor parte se encuentran en hoja bandera. En la **comarca de Sierra Morena-El Condado**, se encuentran en estado fenológico de hoja bandera. La mayoría de agricultores han aplicado abonados de cobertera en forma ureica. También se han aplicado herbicidas y las besanas están limpias en su mayoría. **Sevilla:** El estado fenológico dominante de los **cereales de invierno** es el de hoja bandera, también se pueden ver parcelas en fase de espigado y floración. Dada la alta densidad del cultivo y la mantenida pluviometría de este año se ven algunas parcelas de **cereal** con síntomas de enfermedades criptogámicas.

LEGUMINOSAS

Las **habas** y los **guisantes** se encuentran en su mayoría en floración y fructificación, con buen aspecto y densidad. Hay parcelas que ya se han cosechado para forraje y otras que se han desbrozado y roturado como abono en verde. Los **garbanzos** se encuentran entre las fases de nascencia y el desarrollo de primeras hojas y tallos. En **Huelva**, los **garbanzos** de consumo humano (**Blanco Lechoso**, **Itucci**, **Pedrosillano**) se encuentran en fase de nascencia y los más adelantados en desarrollo de las primeras hojas. Destaca la variedad **Ituci** (Blanco Lechoso) así como la de tipo **Pedrosillano** en zonas tales como **Villalba del Alcor** y **Paterna del Campo**. En **Cádiz**, en la comarca de **la Sierra** se han sembrado **garbanzos tipo Pedrosillano** con dosis de 110-120 kg/ha y se encuentran naciendo en algunas parcelas. Las lluvias han llegado en los momentos oportunos para el desarrollo de los cultivos.

CULTIVOS INDUSTRIALES

La **remolacha azucarera** se beneficia de las lluvias caídas y presenta buen estado en general, aunque con estados fenológicos dispares según la fecha de siembra o resiembra. En **Sevilla**, pueden verse las parcelas más tardías con un 80% del suelo cubierto y las más tempranas con el 100% de suelo cubierto y la raíz al 40% del tamaño final. En **Cádiz**, el estado fenológico dominante de la **remolacha** es el BBCH 39 (100 % suelo cubierto). Las parcelas más tardías se encuentran en el estado BBCH 31-33 (10-30 % suelo cubierto); mientras que las más tempranas están en el estado BBCH 43-46 (30-60 % tamaño raíz estimado). En el cultivo del **girasol** se observan las parcelas germinando y desplegando las primeras hojas verdaderas. Prácticamente se ha terminado de sembrar. Tras las lluvias de febrero y principios de marzo se realizan labores de preparación de la tierra para la siembra de **algodón**, con la misma incertidumbre en la dotación de agua de riego disponible que en campañas anteriores. Las parcelas de **colza** presentan muy buena cobertura del terreno. En **Sevilla** se encuentran en plena floración.

TUBÉRCULOS PARA EL CONSUMO HUMANO

Cádiz: El estado fenológico predominante de las **patatas tempranas** es el BBCH 30-39 (Crecimiento de brotes). Para las extratemperanas el estado que predomina es BBCH 40-49 (Desarrollo de las partes vegetales cosechables). Está finalizando el engorde de las **patatas extratemperanas** de los invernaderos de la zona de la **Algaida en Sanlúcar de Barrameda**. Las **patatas tempranas** se encuentran en fase de formación de brotes laterales y desarrollo longitudinal. Las **patatas de media estación** están comenzando la nascencia y emergiendo los cotiledones completamente desplegados. **Sevilla:** Crecimiento de los brotes en la **patata temprana**, que cierran las calles en las parcelas más precoces mientras desarrollan la brotación las de media estación. Tuberización en el caso de las **patatas extratemperanas**.

CULTIVOS HORTÍCOLAS

■ **Protegidos:** **Almería:** En las plantaciones de ciclo largo de **pimientos** que se dejan hasta el final de campaña están recolectándose frutos de buena calidad. Las plantaciones de primavera de **tomates** se encuentran en diferentes estados de desarrollo y se ha iniciado la recolección en las más adelantadas. Las plantaciones nuevas de **berenjenas** tienen buen desarrollo vegetativo. La presencia de plagas está bien controlada por la fauna auxiliar, aunque se observa un ligero incremento en la presencia de araña roja. Continúan realizándose nuevas plantaciones de **sandía y melón**, mientras que en las más adelantadas ya hay frutos cuajados. **Cádiz:** En la comarca **Costa Noroeste**, los invernaderos de **tapines blancos** siguen en recolección, con frutos alcanzando el tamaño final de cosecha y otras plantas en floración-cuaje. En la zona de **Conil** se da por finalizada la campaña, han optado por arrancar matas, ya que al subir las temperaturas se vienen arriba, hay más producción y el consumo baja. Los invernaderos de **melón Galia** se encuentran en fase de engorde en los más tempranos, con tamaño de unos 10 cm de diámetro. Hay otros que se encuentran finalizando el entutorado en fase de floración-cuaje. **Granada:** Se están recogiendo **tomates Cherrys**, tanto de **pera** como redondos. La producción actualmente está siendo de unos 4-5 kg/m². Se esperan llegar a los 8-9 kg/m². La producción se ha retrasado algo. Ha habido problemas de botritis debido a la humedad en los invernaderos. **Huelva:** En las plantaciones de **fresa** se observan frutos afectados de Botrytis. Con la subida de temperaturas se elevan plásticos y se airean los invernaderos para favorecer la eliminación de la humedad ambiental. También se combate el aumento de ataque de Araña Roja y Oidium. En la **Comarca Costa**, (Cartaya- Gibralfé, especialmente) se observa un buen número de parcelas de **arándanos** en fase de floración, tanto al aire libre como bajo invernadero. ■ **Al aire libre:** **Almería:** Continúa la recolección de la **lechuga**, se observan parcelas que continúan cubiertas de manta térmica para proteger al cultivo de la bajada de temperaturas nocturnas. Las plantaciones se han realizado de forma escalonada y se pueden observar cultivos en diferentes estados de desarrollo. En el caso del **brócoli** y de la **coliflor** la situación es similar. Para los cultivos de **sandía y melón** al aire libre continúan las labores preparatorias del terreno para proceder a las plantaciones en las próximas semanas. En las zonas más cálidas se observan cada vez más plantaciones nuevas de **sandía y melón**, protegiendo el cultivo con tunelillo de plástico o manta térmica y acolchado del suelo con plástico negro. **Cádiz:** Las parcelas de **puerros** en la zona de **La Algaida** se encuentran en fase de engorde de la base del tallo. Hay otras parcelas con las hojas en crecimiento y las más tardías, recién plantadas, con las dos hojas claramente visibles. Las **zanahorias** se están recogiendo en la **comarca Costa Noroeste/Campiña de Jerez** escalonadamente, mientras que hay otras en fase de desarrollo de hojas o recién plantadas. Se observan parcelas de **coliflores** en fase de crecimiento longitudinal del tallo y las más tardías con varias hojas desplegadas; algunas por

la zona de campiña están en recolección. En la **zona de Conil** ha finalizado prácticamente la campaña de las **acelgas**, con rendimientos de unos 25.000 kg/ha. **Granada:** En la comarca de **Alhama, zona de Zafarraya**, se observan parcelas de **alcachofas** en fase de crecimiento de brotes laterales, con pocas parcelas en producción. Predominan las **lechugas**, tanto **Iceberg** como **Romanas**, que se encuentran en fase de desarrollo de hojas y otras recién plantadas, con cuatro líneas en cada banca. Entre plantas llevan unos 20 cm de distancia aproximadamente y 2 metros entre bancales. Se le está dando un pase de regabina para eliminar la hierba y se observa el terreno fresco, no se han regado hasta la fecha debido a las lluvias y a que se conserva bien la humedad en la zona. Las **habas de verdeo** se encuentran en floración, con las primeras vainas formadas, un buen desarrollo y buen estado fitosanitario. No faltan matas y tienen una altura de 30-50 cm. **Málaga:** El estado fenológico predominante de las **cebollas** es el BBCH 10-19 (Desarrollo de las primeras hojas). Las más adelantadas están en BBCH 41-49 (Desarrollo de las partes vegetales cosechables). Las **cebollas tempranas** se encuentran comenzando la fase de engorde del tubérculo. Variedades como Shinto son de las más empleadas. Debido a las lluvias no se han realizado trabajos en los últimos días. El estado fenológico predominante de las **esparragueras** es el BBCH 10-19 (Desarrollo de las primeras hojas). Está comenzando la recolección del **espárrago verde** en la **zona de Antequera**. Lleva algo de retraso debido a la campaña. **Sevilla:** Se generaliza la plantación de las plantas de **sandías y melones**. Desarrollo de hojas y partes cosechables en las **espinacas**. Se produce la recolección escalonada en la **zanahoria**.

FRUTALES NO CÍTRICOS

■ **Frutos secos:** **Almería:** En las variedades más tardías de **almendro** se ha producido la apertura de las flores, pero en general el estado fenológico que predomina es de H (fruto cuajado). También pueden observarse parcelas con las primeras hojas. **Córdoba:** El estado fenológico del cultivo del **almendro** oscila entre F (Floración) y G (Caída de pétalos), el más atrasado en las zonas frías y para variedades extra-tardías. En las parcelas en fase de caída de pétalos se realiza el segundo tratamiento foliar preventivo de control de enfermedades criptogámicas, que se aprovecha para aplicar también abono foliar y aminoácidos. La falta de horas de frío y la escasez de humedad en el suelo ha ocasionado un adelanto del desarrollo vegetativo en torno a dos semanas. Continúan los trabajos de control de malas hierbas y mantenimiento de las cubiertas vegetales. **Granada:** El estado predominante de los **almendros** es el F (Floración) y el más adelantado el G (Caída de pétalos-cuaje). En las comarcas de **Huércar** y **Baza**, los **almendros** se encuentran en floración, con caída de pétalos. En zonas como **La Costa, Valle de Lecrín** y **La Vega** hay fincas con los pétalos en el suelo, comenzando el cuaje del fruto. En la comarca de **Alhama** está comenzando el cuaje y con el fruto iniciando la fase de engorde. La variedad principal es la **Comuna**, con marcos de 8x8m; otras son **Lauranne** y **Sábana** con marcos 7x7x y 8x7m. **Jaén:** El estado fenológico más adelantado en las plantaciones de almendro es el de caída de pétalos y el más retrasado de floración. Hay zonas en las comarcas de **Cazorla** y **Segura** en las que no ha habido mucha floración. En cambio, en las comarcas de **Campiña Norte** y **Sierra Morena** la floración ha sido muy buena, sobre todo en parcelas de regadío. En esta zona está finalizando la caída de pétalos y comenzando el engorde del fruto. **Sevilla:** En la mayoría de las parcelas de **almendro** la fenología oscila entre caída de pétalos y frutos en crecimiento. La floración ha sido buena y los primeros frutos están en fase de engorde. ■ **Frutales de hueso y pepita:** **Huelva:** En la **Comarca Costa**, se observan **melocotones** y **nectarinos** extratemperanos bajo plástico que comienzan su engorde. Se realizaron aclareos de frutos ya que la floración fue muy profusa. Predominan los tamaños de entre 3-5 cm. Las calles se han desbrozado a la espera de comenzar la recolección. No se observa gran diferencia en desarrollo respecto los tempranos que también se encuentran comenzando su fase de engorde de fruto. **Jaén:** El estado fenológico predominante de los **cerezos** es el A (Yema de invierno) y el más avanzado es el B (Yemas hinchadas). En las **comarcas de Sierra Sur** y **Sierra Mágina**, están comenzando a moverse los **cerezos**. Ha llovido desde septiembre 275 l/m², por debajo de los 400 que se estiman de media en la zona. Debido a la orografía del terreno se encuentran en sistema de no laboreo. **Sevilla:** Desarrollo y engorde del fruto en el caso de **melocotones** y **nectarinos** tempranos. En este último caso ya pueden verse cuadrillas aplicadas a la labor de aclareo de frutos. ■ **Frutales subtropicales:** **Huelva:** En la comarca **Costa**, los **aguacates** se encuentran en el estado fenológico de Floración, que está siendo muy abundante. La mayoría de plantaciones de **Hass** finalizaron ya su cosecha. **Málaga:** La floración en las plantaciones de **aguacates** está siendo muy profusa, se ve mucha flor y en buen estado, con todo el eje terciario visible. Se han podado **Bacon**, **Fuerte** y **Hass**. Quedan algunas parcelas como **Lamb Hass**. En las plantaciones de **mangos** se ha realizado la castra de la primera floración, aparecen los primeros frutos cuajados. Se están regando una vez por semana con 25-30 l/pe. Presenta un adelanto de varias semanas respecto a un año normal. Los **nísperos** en la comarca de **Vélez-Málaga** se encuentran comenzando campaña para las variedades más tempranas. Los rendimientos están siendo buenos. La climatología no ha dañado el cultivo, ni por calor ni por frío.

CÍTRICOS

La crisis en el mar Rojo está ocasionando que la mercancía que normalmente se iría al mercado asiático esté siendo derivada a **Europa**. Esta entrada de **cítricos de Egipto, Turquía o Marruecos**, entre otros países, al mercado Europeo en un momento de plena campaña, origina una fuerte presión en los precios de los **cítricos**, a lo que se une que las temperaturas cálidas siempre afectan negativamente a la demanda de **cítricos**. **Córdoba:** Las variedades aún por recolectar continúan en K (inverno) y (maduración). Respecto a la nueva campaña 2024-2025 destacar que debido a las altas temperaturas registradas durante el mes de enero y febrero de 2024, la fenología se ha adelantado respecto a la serie histórica, observándose movimiento de yemas e incluso la aparición de los primeros botones. **Huelva:** La campaña sigue muy afectada por la entrada de fruta de fuera de la U.E. Los calibres de **Lanes** que se están sacando son 3-4-5 y rendimientos de 40 t/ha en zonas como **Gibralfé**. Para la **Salustiana** sobre 35 t/ha y calibres 4-5-6. Las híbridas están teniendo problemas para salir a precios razonables. En general se estima una reducción de cosecha del 10-15%. Hay fincas en las que ya se están arrancando variedades como **Clemenrubi** y **Orogross**. **Málaga:** Las explotaciones de **limón** en la provincia comienzan la floración en muchas de sus parcelas. Los **naranjos** y **mandarinos** están con la corola y estambres visibles y las más tardías con los botones en desarrollo. Los calibres predominantes de **limón** están siendo de 52-60. Los rendimientos muy altos, por encima de 40-45 t/ha. **Sevilla:** El estado fenológico dominante de los **cítricos** es el de botones y apertura de las primeras flores. Se cosecha algo de **Salustiana** y **Lane Late**.

OLIVAR

Cádiz: El estado fenológico dominante es el B (Yema movida); siendo el estado más avanzado D1 (Empieza corola) en algunas parcelas más adelantadas de la zona biológica de **Jerez**, concretamente en la variedad **Arbequina**. **Córdoba:** El estado fenológico del **olivar**, en general, es el de yema de invierno en las zonas de sierra, pero puede observarse su hinchado y movimiento a flor en el centro de la provincia. Se van finalizando las podas y se intensifican las labores de destrucción de restos. Las almazaras de la provincia han declarado a la AICA hasta el 29/02/2024 que han producido 144.409 toneladas de **aceite de oliva** a partir de 876.489 toneladas de **aceituna** durante estos cinco meses de campaña, por lo que el rendimiento graso de la **aceituna** es del 16,48%, casi tres puntos por debajo del valor medio en la provincia. **Granada:** El estado fenológico predominante es el B (Yema movida). En las comarcas de **Alhama**, **La Vega**, **Iznalloz** y **Montefrío** se observan las yemas en movimiento. En zonas más frías aún están paradas. En las comarcas de **Baza** y **Huércar** las yemas están paradas. En zonas de **La Costa**, comienzan a moverse con el hinchado de las yemas de flor. En la comarca de **La Vega**, la campaña se dio por acabada hace un mes, con datos de 1.700-1.800 kg/ha. La tala está casi finalizada. **Huelva:** El estado fenológico predominante es el B (Hinchado de Yemas/ Yema Movida) y el más adelantado es el D1 (Empieza la Corola). La tala se da por finalizada, así como la incorporación de la trituración al suelo. Las lluvias han venido muy bien al cultivo y se espera una gran floración. La fenología oscila entre separación del quinto verticilo e inicio del alargamiento de la inflorescencia.

Maíz.....	S/C
Tricale.....	20,40
El mercado de los cereales se mantiene dubitativo, lleno de volatilidad y con tendencia bajista en las cotizaciones de lonja. La demanda sigue despreciando la abundante oferta nacional y se aprovisiona en los puertos, lo que afecta directamente al trigo. La cebada, con menor interés comprador, le acompaña en el descenso de los precios; mientras que el maíz, con una producción mundial esperada en descenso, logra esta semana la repetición. En campo, el cultivo sigue ofreciendo un excelente potencial de cosecha, que necesita para lograrse un buen comportamiento climatológico de la primavera, que pasa necesariamente por más precipitaciones y un régimen de temperaturas adecuado.	

PATATAS	Euros/Kg
Consumo	
Fresco Libre	S/C
Consumo fresco contrato	S/C
Industria Frito Con Conservación	27,00
CHAMPIÑÓN Y SETAS	Euros/Kg
Champiñón	
Granel pie cortado	2,30
Bandeja pie cortado	2,60
Industria 1 Raíz	1,05
Industria 2 Pie cortado	1,05
Seta	
Ostra Granel.....	3,20
Ostra Bandeja	3,65
Shii-Take granel.....	5,00

Continúa la estabilidad en el sector de los hongos, donde las escasas variaciones en las producciones no afectan a las cotizaciones de champiñones y setas.

HORTALIZAS	Euros/Kg
Acelga Amarilla.....	0,80
Verde	0,60
Borrajá	1,00
Lechuga Rizada.....	2,00
Escarola.....	S/C
Cardo	0,33
Repollo.....	0,27
De Bruselas	1,20
Coliflor	10,00
Brócoli.....	S/C
Romanesco	S/C
Alcachofa Fresca	2,90
Zanahoria industria.....	13,00
El sector de las hortalizas se encuentra sumido en una situación de mínimos en la demanda por parte del consumidor, tendencia que no ha cambiado en lo que va de año. Si a esta situación se le añade que productos como las lechugas y alcachofas se han incrementado, provocan el signo negativo en las cotizaciones de estas hortalizas. Solo la borrajá y la coliflor anotan una mejoría en su precio con respecto a la semana anterior gracias a una menor oferta puesta en el mercado.	

FRUTAS	Euros/Kg
GRUPO PERA	
Industria.....	0,09
Limonera 60+	0,65
Ercolini 50+	0,80
Blanquilla DOP.....	0,60
Conferencia	
DOP 75+	0,90
DOP 70-75.....	0,80
DOP 65-70.....	0,70
75+.....	0,80
70-75.....	0,75
65-70.....	0,65
65-60.....	0,60

GRUPO MANZANA	Euros/Kg
Royal Gala 60+.....	S/C
Industria.....	0,10
Golden 70+	0,70
Fuji 70+.....	0,80
Una semana más, el mercado de frutas no experimenta ningún cambio. Los precios se mantienen fijos pese a que la situación en la comercialización no mejora. Esta falta de consumo va a provocar que la campaña se alargue más de lo habitual, teniendo que vigilar cómo evoluciona el estado de las peras Conferencia, ya que alargar su estancia en las cámaras puede ocasionar problemas de conservación debido a los factores climáticos adversos que sufrieron durante el verano pasado.	

FRUTOS SECOS	Euros/Kg
ALMENDRA	
Común	0,56
Largueta.....	0,96
Marcona	1,09
Floración Tardía	0,92
Ecológica.....	1,12

Bimi® Gastro Trip acerca el campo a la gastronomía

Una nueva edición del Bimi® Gastro Trip realiza un recorrido con la semilla como origen y la mesa como destino, con paradas en el semillero, el campo y la cocina en la Región de Murcia

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El campo murciano ha acogido una nueva edición del Bimi® Gastro Trip, una experiencia única en la que chefs, influencers y medios de comunicación han hecho un recorrido con la semilla como origen y la mesa como destino, con paradas en el semillero, el campo y la cocina. Los invitados de honor han sido el reputado chef Pablo Suárez (@poesiadefogon) y el cocinero Juan Sanches (@pausayplato) ambos con más de 1 millón de seguidores en redes sociales, el experto gastronómico Sergio M. Crovetto (@muysibarita) y la influencer y organizadora de eventos Silvia Moreno (@cenasadivina). “Hay que visibilizar todo lo que hay detrás de un tallo de Bimi, todas las personas y procesos que hay involucrados en la cadena para que el consumidor aprecie el valor que tiene la verdura que está en su plato”, indica Alberto Alapont, responsable de Bimi® en el sur de Europa.

Desde la sede central de la Cooperativa Sacoje en Lorca, los invitados han puesto rumbo al semillero, donde han podido ver de primera mano la delicada germinación de la semilla de Bimi®, pasando por el manejo de la verdura en campo, con proce-



Murcia se convierte en líder en la producción y exportación de Bimi® en la Unión Europea y Reino Unido. / BIMÍ

sos como la aplicación de hielo al Bimi® nada más ser recolectado. “Es muy interesante comprobar la delicadeza a la hora de recolectar cada tallo; a mano cumpliendo unos excelentes estándares de calidad” destaca Sergio M. Crovetto. “Me parece un producto exquisito incluso en crudo, así recién recolectado” añade Silvia Moreno. La siguiente parada del itinerario ha sido

el almacén donde el producto se prepara para que llegue al consumidor en las mejores condiciones. “Los productores murcianos están altamente profesionalizados, lo estamos comprobando en directo; ver cómo trabajan para que el Bimi® llegue a toda Europa recién recolectado, manteniendo su frescura y una alta calidad es increíble” se sorprende Juan Sanches. Para comprobar de

primera mano la versatilidad del producto, la última parada ha sido una degustación de distintos platos en los que Bimi® es el ingrediente principal. “Como cocinero, mi opción favorita, que más potencia de sabor tiene, es Bimi® a la plancha, vuelta y vuelta con aceite de oliva y sal. Es un aliado perfecto para acompañar carnes, pescados, pastas” sugiere el chef Pablo Suárez.

“Actualmente, España lidera la producción de Bimi® con más de 1.300 hectáreas”

■ EXPORTACION DE BIMÍ®

Bimi® cada día está más presente en la cesta de la compra de los consumidores europeos con un crecimiento en su consumo del 30% aproximadamente en el último año, con España, Países Bajos y Dinamarca entre los tres primeros. Estamos ante una verdura que busca satisfacer las necesidades del consumidor, que apuesta por productos que le aporten innovación, un gran sabor y que sean fáciles y rápidos de cocinar.

“Actualmente, España lidera la producción de Bimi® con más de 1.300 hectáreas. En Reino Unido el 30% del Bimi® que se consume está producido en España y en Europa, más del 85%. Bimi® está creciendo en mercados estratégicos como es el francés, suizo y el alemán y recientemente ha sido introducido en Polonia, Bélgica e Italia”, ha destacado Alberto Alapont, responsable de la marca Bimi® en España, Portugal e Italia.

Val Venosta convierte fruterías en aulas con una campaña en los mercados de abastos

Val Venosta organiza su proyecto “Clase en la Frutería” para convertir las fruterías en centros educativos y permitir así a los fruteros aumentar sus ventas

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Manzanas Val Venosta llega, un año más, a los principales Mercados españoles. Durante los meses de febrero, marzo y abril, VIP, la Asociación de Cooperativas de Frutas y Hortalizas de Val Venosta, estará presente con una atractiva promoción y un importante stand en los principales mercados de la península, comenzando en Valencia.

Como cada año, VIP muestra su apoyo a los profesionales del sector que visitan a diario los mercados para comprar su variedad estrella Golden Delicious así como el resto de variedades Club y Bio ofreciéndoles a su vez un cuidado servicio y una atención personalizada. Por ello, este 2024 Val venosta ha organizado su proyecto “Clase en la Frutería” con el fin de convertir las fruterías en centros educativos y permitir así a los fruteros aumentar sus ventas. Un proyecto que se propone convertir cientos



VIP muestra su apoyo a los profesionales que visitan los mercados. / VAL VENOSTA

de fruterías en espacios didácticos y a sus dueños en profesores.

Así, mientras los fruteros hacen algo bueno para la sociedad

pueden optimizar su capacidad de llegar a más consumidores en el barrio, y estrechar la relación que ya tienen con algunos de sus

Casi el 40% de los niños y niñas españoles no consumen una pieza de fruta diaria

clientes mediante una experiencia única para sus peques.

Esta acción se enmarca en un contexto preocupante para la salud de los más pequeños: En su último informe, la Organización Mundial de la Salud constató que casi el 40% de los niños y niñas españoles no consumen una pieza de fruta diaria. Y en concreto, aquellos con edades comprendidas entre los 10 y los 17 años apenas consumen 164 gramos de frutas y 107 de hortalizas al día, cantidades que se quedan muy lejos los objetivos marcados por la OMS de tomar al menos 400 gramos diarios de estos alimentos.

Por cada compra de manzanas Val Venosta hecha en los días de la promoción, los fruteros y fruterías recibirán un kit con gadgets para decorar su tienda (póster y guirnalda), 50 cuentos didácticos y más de 100 postales para colorear que podrán distribuir a sus clientes más pequeños.

Por último, si la frutería decidiera ofrecer clases en su comercio, puede pedir un kit compuesto por tres juegos interactivos que le ayudarán a dar la clase de forma didáctica y divertida a su vez.

“Desde hace años, los fruteros son socios importantes de VIP para vender nuestras manzanas a los clientes españoles de la mejor manera posible. Con la campaña de este año, estamos creando un valor añadido para los fruteros y los consumidores. Por un lado, gracias a la campaña, es posible que el frutero gane nuevos clientes y, por otro, estamos creando un incentivo para que nuestros jóvenes consumidores se involucren de forma lúdica en la nutrición de la fruta, experimentando así los beneficios de una dieta saludable” dice Benjamin Laimer, Marketing Manager de VIP.

Las próximas ciudades y fechas donde se podrán sumar a esta iniciativa son las siguientes:

- Valladolid: 20 y 21 de marzo
- León: 22 de marzo
- Bilbao: 25 de marzo
- Zaragoza: 26 de marzo
- Madrid: 2 - 4 de abril
- Badajoz - 5 de abril

Nuestra Citrosol SunSeal® se hace VEGANA

En 2017 lanzamos el recubrimiento para cítricos SunSeal®, diseñado para la protección de los cítricos en envíos a larga distancia y en almacenamientos frigoríficos, y en la actualidad muy utilizado por operadores de los cinco continentes.

Ahora hemos desarrollado el recubrimiento SunSeal® Vegan, con certificación V-LABEL, que mejora las prestaciones de SunSeal®, con mayor control de la Pérdida de Peso, de deshidrataciones y envejecimiento, y de los manchados por Daño por Frío. Con SunSeal® Vegan incrementamos la vida comercial de los cítricos, manteniendo el excelente brillo y las bajas temperaturas de secado de la SunSeal®.

Además, ofrecemos SunSeal® Vegan-D, formulada para cítricos desverdizados, permitiendo un mejor desarrollo del color durante el transporte frigorífico. Y para los operadores que requieren un brillo superior hemos desarrollado la SunSeal® Vegan-Extra.

 **citrosol**
stay fresh with
innovation

www.citrosol.com



GESTIÓN Postcosecha

valencia
fruits
Suplementos
Marzo 2024



La gestión postcosecha se reinventa

¿Es la inteligencia artificial una aliada o una enemiga para la postcosecha hortofrutícola?

▀ ALBA CAMPOS. REDACCIÓN.

“Si algo funciona, no lo cambies”. Durante muchos años hemos basado nuestras acciones en este consejo, sin embargo, la sociedad ha ido progresando y la innovación ha ido facilitando cada vez más la vida de las personas, tanto, que hoy en día ciertas tecnologías pueden conseguir realizar acciones propias del ser humano. Se podría decir que lo que antaño funcionaba no se está cambiando, se está reinventando.

“Pero esto es un retroceso más que un avance, va a quitarnos el trabajo”, afirman muchos. Lo que sí es cierto es que la inteligencia artificial ha venido para quedarse y en la gestión postcosecha hortofrutícola ya está más que asentada. Almacenes completamente mecanizados y robotizados; una automatización y agilización de los procesos que no hace más que aumentar; y lo más importante: un incremento de la eficiencia en la producción y las rutinas de trabajo.

■ IA Y ALMACENES

El *machine learning*, como bien su nombre indica, es una tecnología que está en constante aprendizaje y se retroalimenta de la información que dispone. Esta innovación está presente ya en la mayoría de almacenes y permite recabar todo tipo de información acerca de los productos y procesos. Una información que, tras ser seleccionada, filtrada y ordenada, permite a las empresas tomar decisiones al respecto de una manera mucho más efectiva teniendo a su disposición toda la información necesaria. Como bien explican desde AINIA, esta tecnología “dota a las máquinas del conocimiento suficiente como para anticipar escenarios o identificar factores de ineficiencia”.

El *machine learning* es una de las muchas disciplinas que se engloban en el campo de la inteligencia artificial, y una de las más usadas en el sector agroalimentario, en concreto en la postcosecha.

Teniendo en cuenta esta evolución de los procesos, la pregunta que cabe plantearse es ¿hay sitio para los dos? ¿Pueden convivir máquinas y personas en las rutinas productivas? La respuesta es que ya lo están haciendo.

■ AUTOMATIZACIÓN Y ROBOTIZACIÓN

Desde AINIA, explican que “la robótica colaborativa y la robótica móvil (AGV, RPA o Drones) son las dos grandes innovaciones en este campo que están permitiendo aumentar la productividad en el sector. La robótica colaborativa, en la que trabajan robots y humanos juntos, permite aumentar la productividad de procesos complejos en industrias”.

La adaptación de tecnologías como la visión avanzada y la termográfica permiten la automatización de procesos productivos asociados a la calidad (madurez de las frutas y verduras, composición química) y seguridad alimentaria de un producto (materias extrañas).

■ FRÍO Y ATMÓSFERA CONTROLADA

La postcosecha tiene un claro objetivo: intentar que un producto fresco llegue a las manos del consumidor en un estado óptimo, lo más parecido posible al momento en el que se cosecha. El artículo divulgativo “Nuevos



El *machine learning* es una de las disciplinas que se engloban en el campo de la inteligencia artificial. / IMAGEN DE FREEPIK

retos en investigación en Postcosecha de frutas y hortalizas” de Inmaculada Recasens, profesora de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Lleida (España), evidencia la clara transformación que están experimentando los procesos productivos.

Recasens explica en su artículo que actualmente “la tendencia general es conservar con niveles de oxígeno cada vez más bajos a fin de controlar mejor determinadas alteraciones fisiológicas que aparecen durante la postcosecha. Del establecimiento de las atmósferas controladas con bajo oxígeno (LO) y ultra bajo oxígeno (ULO), se ha pasado en la actualidad, al desarrollo de las atmósferas controladas dinámicas (DCA) y sensores capaces de detectar los niveles críticos de tolerancia para cada producto, con los cuales es posible controlar el metabolismo y evitar los procesos anaeróbicos no deseables”.

El principio de esta técnica, según explica, consiste en bajar el nivel de oxígeno en la atmósfera de la cámara “lo más bajo posible tolerado por el fruto, cerca del punto de compensación anaeróbico, pero evitando

sobrepasar ese umbral. Ello se consigue monitorizando los cambios de la fluorescencia mediante un sensor. La fluorescencia de la clorofila (F0) puede usarse para detectar el estrés producido en un tejido vegetal, cuando la concentración de oxígeno está por debajo del umbral establecido, antes de que se desarrollen las alteraciones fisiológicas”.

También se han observado resultados muy prometedores, para periodos de conservación cortos con la técnica ILOS, que consiste en crear un estrés con bajo oxígeno al principio del almacenamiento, seguido por una conservación en ULO-CA (atmósfera controlada con muy bajo oxígeno).

Desde Ilerfred explican que “la clave es el preenfriamiento, un paso fundamental para ralentizar las actividades metabólicas y reducir la pérdida de calidad. Entre los métodos más comunes, el hydrocooling y el túnel de aire destacan por su versatilidad, siendo el primero el doble de rápido debido a un mayor intercambio térmico”.

En la recta final de la carrera, las atmósferas controladas resultan esenciales. Según Ilerfred,

“el control preciso del oxígeno es crucial para evitar procesos fermentativos no deseados. La innovación en tecnologías de atmósfera controlada ha permitido reducir el oxígeno, evitando la respiración anaeróbica y garantizando frutas y verduras frescas y de calidad desde el campo hasta el consumidor”.

■ TIC Y MECANIZACIÓN

Las nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC) están en constante transformación, se están adaptando cada vez más a los sistemas de manipulación, conservación, clasificación y transporte de los productos hortofrutícolas y constituyen un importante foco de atención.

Según explica la profesora Inmaculada Recasens, “las técnicas no destructivas para la evaluación de la calidad, incluyendo la visión artificial, la espectroscopia, los rayos X, la resonancia magnética, el contacto mecánico y la frecuencia acústica son a su vez objeto de gran parte de las investigaciones en los últimos años. También se están desarrollando diferentes tipos de sensores, que se aplican a los sistemas de manejo, conservación y transporte de frutas y hortalizas, sensores químicos, redes de sensores inalámbricos o detectores de radiofrecuencia”.

■ DESINFECCIÓN Y CALIDAD

Pero la mecanización del almacenamiento no es el único factor significativo, la desinfección y la gestión de la calidad también desempeñan una importante labor en la conservación de la fruta y la verdura.

Según la tesis del doctor Jorge Medina, “Efecto del tratamiento precosecha y postcosecha con melatonina sobre la calidad de frutas y hortalizas” de la Universidad Miguel Hernández de El-

che, “la aplicación de sustancias protectoras o conservadoras de origen artificial con el objetivo de mejorar las producciones o la calidad del fruto en la cosecha, así como durante la posterior postcosecha, genera preocupación en la población”.

Esto es debido a su potencial tóxico residual, impacto sobre la salud y la contaminación medioambiental que fomenta el creciente interés tanto de los consumidores como de productores e investigadores por los alimentos conservados a partir de tecnologías que empleen sustancias de origen natural. Según explica Medina, “las sustancias bioactivas procedentes del metabolismo de las plantas son capaces de estimular diferentes rutas bioquímicas y diferentes aspectos de la fisiología de la planta. De hecho, es muy difícil determinar la función exacta de cada una de estas sustancias naturales ya que son sustancias que participan en múltiples y variadas actividades metabólicas. La melatonina es una de estas sustancias capaces de generar una respuesta en los tejidos vegetales tanto en la germinación, desarrollo y senescencia de los mismos”.

Por esta razón, se está barajando la opción de utilizar la melatonina como alternativa postcosecha, ya que provoca un retraso de la senescencia y mantiene la vida útil de las frutas, así como su calidad.

■ ENVASADO Y TRANSPORTE

El envasado es uno de los procesos englobados en la postcosecha que más “críticas” recibe, al menos así lo explican desde la FAO: “el empaque usualmente es el elemento de postcosecha que puede cambiarse con más facilidad, ya que existe una tendencia a culpar a un empaque inadecuado de los altos niveles de deterioro”. Sin embargo, explican que esta acusación se realiza “sin antes llevar a cabo un análisis detallado de toda la cadena de la manipulación y mercadeo. Allí donde las pérdidas son demasiado altas es poco probable que el cambio de envase de como resultado alguna disminución significativa, si no se mejoran al mismo tiempo las técnicas de cosecha, la manipulación en el campo, clasificación por calidad y sistema de transporte”. Por tanto, hay que realizar un análisis exhaustivo para encontrar donde está el fallo y el porqué de ese deterioro, que no tiene que haber sido causa de un error en el proceso de empaque.

Una vez envasado y embalado llega un momento crucial: la distribución y transporte del producto. Es aquí donde deberá seguir todo el proceso de mantenimiento del frío y la atmósfera controlada para conseguir que la fruta y la verdura llegue a su destino de forma óptima.

■ ¿Y DESPUÉS?

Cuando una manzana llega a nuestras manos, pocas veces nos cuestionamos todo el proceso por el que ha tenido que pasar y todo el trabajo que ha supuesto para centenares de personas. Un trabajo que hoy en día comparten con las máquinas y la IA, por tanto, ¿es la inteligencia artificial un aliado o un enemigo para la postcosecha hortofrutícola? ¿las máquinas sustituirán las funciones de los operarios? o ¿simplemente les facilitan y agilizan los procesos productivos? Será el tiempo quien nos dará las respuestas.



Las TIC se adaptan, cada vez más, a los sistemas de manipulación, conservación, clasificación y transporte hortofrutícola. / IMAGEN DE FREEPIK

Tus cítricos se merecen una vida postcosecha acomodada

DECCO Pyr

Que incremente el % de fruta
comercializable

Citrashine N Pyr

Una solución sistémica
con actividad postinfección

DECCO pH

Potencia la efectividad
del tratamiento sin añadir
una materia activa



deccopostharvest.com/es

MANUEL PÍRIZ / Export Area manager Absoger

“Nuestras soluciones ayudan a alargar la vida útil y a reducir la dependencia de importaciones”

Manuel Píriz repasa en esta entrevista las ventajas de la frigoconservación y la atmósfera controlada a partir de la experiencia de Absoger. Una tecnología que en el plano comercial “permite reducir las pérdidas de peso ocasionadas por una elevada respiración, reducir los rechazos y la merma, y aportar mayor flexibilidad en la distribución y comercialización de los productos”. Y eso no es todo, como detalla Píriz en sus respuestas.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Qué aporta Absoger a la gestión postcosecha de frutas y verduras?

Manuel Píriz. Absoger ha acumulado durante más de 40 años una enorme experiencia en la conservación de frutas y verduras y en la generación de nitrógeno para la agroindustria en todo el mundo. Este conocimiento permite asesorar al cliente en sus proyectos de frigoconservación y atmósfera controlada desde lo vivido en primera persona con una perspectiva global de la industria. Además, Absoger ha desarrollado sistemas únicos basados en el intercambio cotidiano de información con los productores y centros de investigación que resuelven problemas reales a la hora de mejorar la calidad, aumentar la shelf life, o reducir los costes de explotación de sus instalaciones.

VF. ¿Qué productos y servicios de Absoger están orientados a la postcosecha?

MP. La gama de equipos Absoger permite una gestión integral y automática de los gases que determinan el desarrollo del fruto durante su almacenamiento (O₂, CO₂ y C₂H₄) en las cámaras frigoríficas. Nuestro enfoque tecnológico se basa en combinar la conservación a niveles muy bajos de oxígeno con la eliminación de etileno, permitiendo una conservación eficaz, una reducción de productos postcosecha



Manuel Píriz comenta que en los últimos años Absoger, compañía radicada en Francia, ha incrementado su presencia en España. / ABSOGER

y una maduración natural del producto.

Para conseguir estas condiciones nuestro sistema de atmósfera controlada está concebido para alcanzar niveles muy bajos de oxígeno, optimizando la estanqueidad de la cámara a través del control de la presión y para eliminar eficazmente el etileno presente en las cámaras proporcionando un control sobre todos los parámetros que inciden en la calidad de conservación.

Además, construimos sistemas para tratamientos específicos como la desastringencia del kaki, tratamientos con CO₂

para el transporte de frutos rojos o control de etileno en frío normal para verduras.

VF. ¿Qué beneficios proporciona la atmósfera controlada al almacenamiento de vegetales?

MP. Aunque la conservación en atmósfera controlada es menos frecuente en verduras y hortalizas, los precios favorables de algunos productos hortícolas han impulsado recientemente a los productores a invertir en esta tecnología para mejorar la calidad y prolongar la vida útil. Este es el caso de la cebolla, el ajo o el brócoli, por ejemplo. Los beneficios principales que propor-

“La gama de equipos Absoger permite una gestión integral y automática de los gases que determinan el desarrollo del fruto durante su almacenamiento (O₂, CO₂ y C₂H₄) en las cámaras frigoríficas”

ciona la atmósfera controlada son el retraso de la maduración, reducir la incidencia de algunas enfermedades y mantener la frescura durante más tiempo. En el plano comercial, sobre todo permite reducir las pérdidas de peso ocasionadas por una elevada respiración, reducir los rechazos y la merma y aportar mayor flexibilidad en la distribución y comercialización de los productos.

VF. ¿Sus productos pueden utilizarse también en procesos de transporte hortofrutícola?

MP. La atmósfera controlada está diseñada para alargar la vida útil en cámaras de frigoconservación. Sin embargo, fabricamos sistemas destinados al transporte de frutos rojos que evitan el uso de bolsas MAP durante el transporte.

VF. ¿Cuánto puede abrir la ventana de comercialización de

“Los beneficios principales que proporciona la atmósfera controlada son el retraso de la maduración, reducir la incidencia de algunas enfermedades y mantener la frescura durante más tiempo”

un producto el uso de las soluciones de atmósfera controlada de Absoger? ¿Puede ponernos algunos ejemplos?

MP. Los productos que presentan una mejor respuesta a la atmósfera controlada son la fruta de pepita, el kiwi, los frutos rojos y algunas frutas tropicales como el mango o el aguacate. Por ejemplo algunas variedades de manzana pueden conservarse cerca de un año, un aguacate puede doblar su vida útil con respecto al frío normal y el arándano puede conservarse hasta ocho semanas en las condiciones adecuadas.

VF. Su empresa está radicada en Francia, pero su implantación es global, ¿trabajan desde hace muchos años con clientes españoles?

MP. A inicios de los años 2000, instalamos las primeras plantas de generación de Nitrógeno de tecnología PSA en España. Muchas de estas PSA todavía se encuentran funcionando en muchas de las cooperativas pioneras de Cataluña y Aragón. En los últimos años hemos incrementado nuestra presencia en España gracias a la colaboración con instaladores locales, al trabajo de divulgación que hemos realizado y a la reputación de nuestros equipos que siempre nos ha abierto puertas.

VF. ¿Las soluciones Absoger favorecen un ciclo sostenible de frutas y hortalizas?

MP. Nuestras soluciones ayudan a alargar la vida útil, por un lado, y a reducir la dependencia de importaciones de países lejanos de algunos productos. Esto contribuye significativamente a la reducción de las emisiones de CO₂ y a reducir el desperdicio de alimentos.

Pasaporte para la protección y conservación de los arándanos y uvas de mesa

► AGROFRESH.

Imagina un mundo en el que cada uva y arándano llegara a su destino en excelentes condiciones, en el que los efectos de la *Botrytis cinerea* fueran un recuerdo lejano. Esto puede ser posible gracias a Uvasys™ y Berrisys™, las nuevas soluciones de AgroFresh.

Uvasys™ está desarrollado de forma personalizada para proteger las uvas de mesa durante su almacenamiento y transporte; con el propósito de garantizar que los frutos permanezcan en perfectas condiciones durante todo este proceso. Uvasys™ es una solución bicapa con varias formulaciones de rápida y lenta liberación. La capa de liberación rápida ayu-

da a proteger rápidamente la superficie de los frutos y, en un plazo de 24 a 48 horas, libera una dosis lo suficientemente alta de SO₂, que contribuye a eliminar eficazmente cualquier espora o micelio del hongo *Botrytis cinerea* en crecimiento activo.

La capa de liberación lenta contribuye a proporcionar una eficacia continuada durante un período de 120 días. Esta segunda capa emite un flujo constante y suave de SO₂, calibrado con precisión, que ayuda a inhibir el crecimiento de las esporas superficiales latentes de *Botrytis cinerea*. Uvasys™, ayuda a contener las infecciones que pueden haber surgido durante la floración, asegurando que sólo los frutos o racimos perjudica-

dos se vean afectados. El secreto reside en la cantidad precisa de SO₂ emitida, cuidadosamente equilibrada para liberar todo el potencial de Uvasys™.

Despidete de la *Botrytis cinerea* también en los arándanos. Berrisys™ es una revolucionaria solución que está diseñada específicamente para ayudar a protegerlos durante su transporte y almacenamiento, estableciendo nuevos estándares de frescura y calidad. Berrisys™ utiliza membranas de plástico laminado ofreciendo una gama de opciones de liberación en una o dos fases. Está diseñado con concentraciones y tamaños de partículas precisos de Na₂S₂O₅ para una eficacia óptima, evitando el blanqueamiento cau-



Berrisys™ está diseñada específicamente para ayudar a proteger los arándanos durante su transporte y almacenamiento. / AGROFRESH

sado por una liberación excesiva de producto y ayudando a contener eficazmente cualquier infección potencial de *Botrytis cinerea* en los frutos previamente afectados.

Ambas soluciones han sido incluidas en la categoría “AA” de la certificación BRCGS (Brand Reputation Compliance Global Standards), el grado de

auditoría más alto del sistema de clasificación que reconoce la norma BRCGS para materiales de envasado.

Gracias a estas nuevas soluciones, AgroFresh brinda más tecnologías para reducir de forma sostenible el desperdicio de alimentos y contribuye en el suministro abundante de productos frescos en todo el mundo.

AgroFresh

We Grow Confidence™



FRESHCLOUD™

Powered by AgroFresh

Plataforma digital integrada para verlo todo claro.

Pon a trabajar los datos en tiempo real para maximizar la calidad y la rentabilidad y minimizar el desperdicio de alimentos.



Información **accesible** a toda tu operación y departamentos



Trazabilidad y visibilidad inteligente de los datos de principio a fin



Informes estandarizados en **tiempo real** y de fácil acceso



Ayuda a **minimizar rechazos** y las pérdidas de fruta.



AgroFresh

AgroFresh.com

David Ferrer: 679 542 478, dferrer@agrofresh.com
Hugo Rodríguez: 608 092 423, hrodriguez@agrofresh.com
Sergio Aparicio: 696 447 131, saparicio@agrofresh.com

AVISO: AgroFresh no ofrece ninguna garantía en cuanto a la integridad o exactitud de la información aquí contenida. Las condiciones completas están disponibles en www.agrofresh.com/terms-conditions.

©2024 AgroFresh Solutions. Reservados todos los derechos.
™Marca comercial de AgroFresh Inc. ("AgroFresh") o una empresa afiliada de AgroFresh



Escanea el código para más información.

Cómo afectan los cambios en el uso de gases refrigerantes a la cadena agroalimentaria

► **MARÍA MARTÍNEZ-HERRERA. (*)**

El mantenimiento del frío es fundamental a lo largo de toda la cadena de valor de la producción y comercialización agraria. La refrigeración acompaña a los productos del campo, de la pesca y de la ganadería desde el momento mismo de su recolección o extracción, pasando por la preparación para la venta y por la producción en la industria, hasta llegar a la distribución en el transporte, en las plataformas logísticas y en la propia tienda. Aunque las soluciones de tecnologías del frío pueden ser distintas en función de sus diferentes usos en la cadena, la alimentación en su conjunto es uno de los grandes sectores usuarios y, por ello, uno de los grandes afectados por la revisión del Reglamento de Gases Fluorados—llamado FGAS— que está a punto de ser publicado en el DOUCE, —Diario Oficial de la Unión Europea—. Esta norma tiene como principal objetivo la reducción progresiva, hasta su eliminación, de los llamados gases fluorados de alto Potencial de Calentamiento Atmosférico (PCA).

En lo que afecta a la distribución alimentaria, encontramos en este texto —como viene siendo habitual en la legislación de carácter medioambiental— un claro desajuste entre los objetivos y la realidad (el estado del arte de la tecnología). Ello supone, además, un incremento de los costes soportados por las empresas que, como es sabido, no han dejado de aumentar en los últimos años.



María Martínez-Herrera es la directora de Sostenibilidad de ASEDAS. / ASEDAS

En el caso de la distribución alimentaria, el sector está firmemente comprometido con el objetivo de la eliminación progresiva de los gases fluorados con un elevado PCA (≥ 2500). De hecho, los refrigerantes con un alto po-

tencial de calentamiento global como el R-404A (GWP 3800) están siendo sustituidos por alternativas como el R-407A (GWP 1900) o el R-134A (GWP 1300) que se utilizan comúnmente en la refrigeración comercial. Por lo tanto,

las empresas van a cumplir con los plazos marcados en la FGAS vigente.

El problema lo plantean, sin embargo, los nuevos plazos marcados para las prohibiciones, que no priorizan la amortiza-

ción económica ni técnica de las importantes inversiones realizadas para adaptarse a la legislación anterior, y que, además, no contemplan que las alternativas existentes están todavía poco maduras y son muy costosas. La consecuencia de todo ello es que va a resultar muy complicado cumplir con el calendario que figura en el Reglamento que está a punto de publicarse. Por ello, desde la distribución pedimos realismo: establecer alertas tempranas en el calendario de aplicación —para el caso de que no se pudieran cumplir los objetivos— y/o prórrogas acompañadas con el desarrollo real de la técnica y de las soluciones a disposición de los sectores.

En el caso del frío, la distribución es, probablemente, el eslabón más vulnerable ante las nuevas exigencias legislativas. Existen alternativas con refrigerantes de la gama A2L (ligemente inflamables), pero que tienen importantes limitaciones en supermercados, debido a su uso en determinadas cantidades, sus características de inflamabilidad o su composición química. Por otra parte, el uso del NH₃ (amoniaco) como refrigerante que se utiliza desde hace mucho tiempo con garantías de eficiencia y seguridad en la industria alimentaria, no es recomendable en instalaciones comerciales.

Para la distribución alimentaria, aparte de los obstáculos de mantenimiento y peligrosidad, también hay un componente económico importante, ya que supone un enorme incremento de coste, debido a que no existen máquinas de climatización industriales del tamaño que se necesita en los supermercados que utilicen estos refrigerantes. En concreto, de media, el coste de instalación se incrementaría entre un 10 y un 20% para tener un número mayor de máquinas; esto multiplicado por las 24.000 tiendas que existen en España implica un enorme coste. Por lo tanto, en la actualidad, en climatización no existen alternativas razonablemente viables para la variabilidad de tipología comercial y la climatología de España sin el uso de gas fluorado para salas de venta de más de 500 m².

Por otra parte, una vez más, hay que tener en cuenta las peculiaridades de España frente a otros países europeos —cuyos argumentos ha prevalecido en la aprobación del nuevo Reglamento—. En primer lugar, en nuestro país existen muchos supermercados situados en bajos de viviendas, lo que limita el tipo de instalación que puede utilizarse y determina qué sistemas son más eficientes en edificios compartidos. En segundo lugar, las necesidades de frío en un país de altas temperaturas medias —especialmente en verano— como España son también muy diferentes a las de otros países europeos.

Como conclusión, debemos resaltar la necesidad de tener en cuenta las peculiaridades de cada mercado y de realizar estudios de impacto realistas antes de legislar porque el objetivo es hacer compatible el cuidado del medioambiente con la competitividad empresarial y, para alcanzarlo, es imprescindible el diálogo con los sectores y la prevalencia de los criterios técnicos.

(*) Directora de Sostenibilidad de ASEDAS

“En el caso del frío, la distribución es, probablemente, el eslabón más vulnerable ante las nuevas exigencias legislativas”

“Debemos resaltar la necesidad de tener en cuenta las peculiaridades de cada mercado y de realizar estudios de impacto realistas antes de legislar porque el objetivo es hacer compatible el cuidado del medioambiente con la competitividad empresarial y, para alcanzarlo, es imprescindible el diálogo con los sectores y la prevalencia de los criterios técnicos”



LAVADORA DE SANDÍA

- Acero inoxidable.
- Gran cepillón de lavado.
- Regulación de temperatura de secado.



ENCAJADORA AUTOMÁTICA

El complemento perfecto para nuestros calibradores de melón y sandía. Producción de 6 cajas/min.



CALIBRADOR ELECTRÓNICO POR PESO “descarga ambos lados”

- Calibrado por PESO
- Diseño cazoleta patentado
- Descarga derecha/izquierda indistintamente
- Trato delicado a la fruta
- Última tecnología

¡NOVEDAD!
Sistemas patentados

*Nuevo sistema de pesado, con Cortadora de brócoli



VOLCADORES DE PALOTS

SECUENCIAL

- Giro 180°.
- Elevación vertical.
- Apilador opcional.
- Espacio reducido.
- Altura de descarga a voluntad.

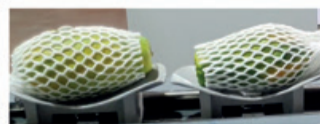


EN CONTINUO

- Desapilador.
- Volteador.
- Apilador en descenso.
- Pulmón salida palots vacíos.

TODO ELLO MODULAR

Para Melón, Sandía, Calabaza, Papaya, Brócoli.....



CORTADORA PARA 1/4" Y "1/2"



Para melón, sandía, calabaza y frutas de gran tamaño.

“Hoy en día somos capaces de ofrecer cualquier tipo de solución llave en mano”

David Porta, director de estrategia de negocios y exportación de Grupo Giró, comenta los grandes beneficios para sus clientes tras la adhesión de la firma Serfruit

■ OSCAR ORTEGA. BARCELONA.

En las últimas décadas Giró ha reforzado su posición como proveedor líder en el mercado de soluciones de envasado sostenible en malla para productos hortofrutícolas, proporcionando líneas de envasado desde la inspección de la fruta hasta el encajado automático. “Con la adhesión de Serfruit al grupo hace dos años, en Giró hemos ampliado nuestro ya extenso portafolio de maquinaria, y de forma conjunta con Serfruit, añadimos a nuestra oferta soluciones en el campo de la automatización de la producción, convirtiéndonos en el principal referente mundial de soluciones integrales para la industria hortofrutícola”, describe David Porta, director de estrategia de negocios y exportación de Grupo Giró. En otras palabras, Giró no sólo es capaz de ofrecer mesas de inspección, acumuladores de alimentación, pesadoras, envasadoras, verificadoras de peso y encajadoras, sino también otros equipos como detectores de metales, robots para el encajado o el paletizado, vehículos autoguiados y otras muchas otras soluciones que completan la gama de maquinaria. Todos ellos coordinados de forma coherente por un sistema de control inteligente que garantiza un flujo regular de bolsas y un alto nivel de productividad, así como un software de supervisión.

■ MEJOR SOLUCIÓN

“Serfruit lleva años diseñando, desarrollando, fabricando y poniendo en marcha todo tipo de instalaciones complejas, aportando la mejor solución personalizada de automatización a cualquier tipo de proceso de producción agrícola o industrial. Si añadimos todo este potencial a las soluciones de maquinaria y envasado que en Giró ya venimos ofreciendo, podemos afirmar sin dudar que hoy en día somos capaces de ofrecer cualquier tipo de solución llave en mano, de alta tecnología, con gran versatilidad y adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes”, afirma Porta.

■ POSTVENTA

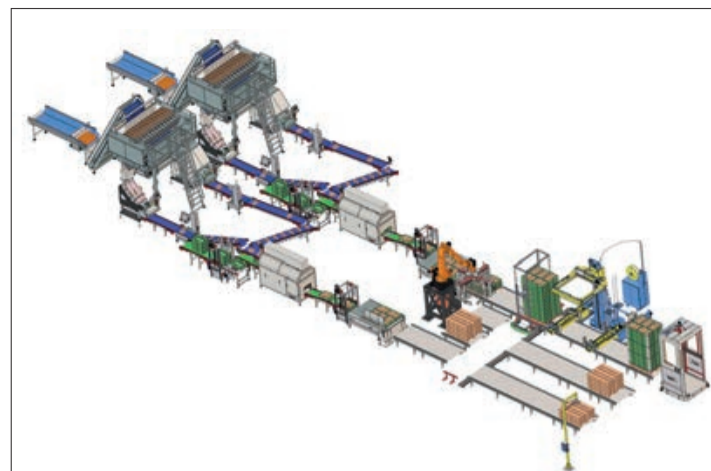
Giró y Serfruit complementan su oferta con un servicio postventa altamente cualificado para subsanar en el menor tiempo posible cualquier tipo de contingencia. En esta línea de trabajo, David Porta ensalza que “la calidad de servicio para la tranquilidad de nuestros clientes es un pilar fundamental y por este motivo disponemos del equipo de SAT más extenso en todo el mundo, con posibilidad de realizar incluso mantenimiento de forma remota”.

■ EJEMPLO

En la imagen un ejemplo de línea automática de envasado de fruta con pesadoras VITESSE-14, grapadoras CA-9S y CA-10, verificadores de peso CHW-S40, en-

cajadoras automáticas Box-it, formadores de cajas, robot de paletizado, sistema de flejado y

vehículo de guiado automático (AGV) para el transporte final de los palets resultantes.



En la imagen un ejemplo de línea automática de envasado de fruta. / GIRÓ



GESTIÓN POSTCOSECHA FRUTA DE HUESO SIN RESIDUOS







FRUTA CON UNA VIDA COMERCIAL MÁS LARGA Y CON MENOS MERMAS

CLIENTES SATISFECHOS Y MENOS RECLAMACIONES POR CALIDAD EN DESTINO


GESTIONARÁS MEJOR LOS LMR'S Y ACCEDERÁS A RETAILERS RESTRICTIVOS

MENOS RIESGO DE SANCIÓN MEDIOAMBIENTAL





www.sanifruit.com





Valencia Late es una naranja tardía que va desde finales de marzo hasta finales de junio; tiene un nivel de zumo muy abundante con una acidez que va bajando con el tiempo mientras sus azúcares aumentan. / DECCO

Conservación de la Valencia Late

El almacenamiento en cámara frigorífica se hace para ampliar la comercialización y regular la venta

DECCO.

El proceso postcosecha es esencial para reducir el desperdicio alimentario, escalonar la oferta y garantizar la seguridad alimentaria. El cuidado a través de un servicio total, que priorice el buen manejo en campo, una adecuada selección, la limpieza, la desinfección, y una protección postcosecha adecuada permite a los consumidores disfrutar de un fruto en plenitud de sus características organolépticas y seguro para su consumo. Nos centraremos en este artículo en la conservación frigorífica de naranja de la variedad Valencia Late

Al almacenar la naranja Valencia Late en cámaras frigoríficas, el objetivo es regular su venta durante periodos prolongados sin comprometer su calidad. Para lograrlo, es crucial implementar tratamientos específicos durante la postcosecha, enfocados en controlar el podrido, mantener la firmeza y apariencia externa, reducir pérdidas de peso y prevenir manchas por daños por frío.

PREPARACIÓN PREVIA A LA CONSERVACIÓN

Antes de procesar la fruta destinada a la conservación, es fun-

damental realizar una limpieza y desinfección exhaustiva de la línea de tratamiento, suelo del almacén, envases (cajones) y cámaras frigoríficas.

Estas medidas deben estar detalladas en los 'Planes de Limpieza y Desinfección' del almacén.

CONDICIONES DE RECOLECCIÓN

Es crucial recolectar la fruta con un índice de madurez adecuado, entre 8 y 10 en la relación de "azúcares-acidez" (E/A), para evitar variaciones significativas. Además, se debe recolectar con poca humedad en el suelo y evitar hacerlo después de lluvias o nieblas para prevenir manchado inmediato.

RECEPCIÓN Y SELECCIÓN EN EL ALMACÉN

La fruta recolectada con poca humedad debe procesarse rápidamente en la línea de confección. En caso de haber mantenido el riego, es recomendable dejar reposar la fruta durante 24 horas a temperatura ambiente antes de su paso por la línea. La selección de la fruta debe ser cuidadosa, ya que la calidad de

Al almacenar la naranja Valencia Late en cámaras frigoríficas, el objetivo es regular su venta durante periodos prolongados sin comprometer su calidad

Es crucial implementar tratamientos específicos en la postcosecha, para controlar el podrido, mantener la firmeza y apariencia externa, reducir pérdidas de peso y prevenir manchas por daños ocasionados por el frío

La gestión integral del proceso postcosecha es crucial para garantizar su calidad, seguridad alimentaria y disponibilidad sostenida en el mercado

la fruta es crucial para la rentabilidad de la conservación.

EMBALAJE Y SEGURIDAD DE CARGA

Se deben utilizar envases plásticos desinfectados y no llenarlos completamente para permitir la ventilación de la fruta. Es esencial dejar espacios entre los palets o bines, así como entre la fruta y las paredes y el techo de la cámara.

EN CÁMARA FRIGORÍFICA

La temperatura debe mantenerse entre 4-5°C, la humedad relativa en 90%, y el nivel de CO2 no debe exceder el 0,2-0,25%. La naranja cv. Valencia Late puede conservarse alrededor de 12 bajo estas condiciones.

RECOMENDACIONES DE TRATAMIENTO

Para un control efectivo tanto de las fisiopatías (daños por

frío, pérdida del cáliz...) como las fitopatologías (podrido) en DECCO recomendamos incorporar en nuestro portafolio de soluciones:

► **DECCO Pry:** Producto preventivo y curativo que bioquímicamente inhibe la biosíntesis de la metionina por acción de la anilino-pirimidina β-liasas, además inhibe la hidrólisis producida por las enzimas que degradan la pared del fruto. Fisiológicamente reduce la germinación de esporas, inhibiendo la extensión del tubo germinal y prevé la expansión de la lesión por el bloqueo de la función lítica de hifas infección. El LMR de este producto es de 8ppm.

► **DECCO Protect:** Es un potenciador de los beneficios del recubrimiento, se puede utilizar tanto en recubrimientos basado en carnauba, con polietileno o con shellac/goma laca. En su aplicación en el recubrimiento, protege contra los daños por frío.

► **DECCO Green:** Es un fitoregulator que evita el ennegrecimiento y la caída del cáliz de los limones, mandarinas y naranjas durante el periodo de confección, desverdizado y conservación. Mejorando el aspecto visual de los cítricos. Conserva la integridad de los cáliz adheridos al fruto durante la refrigeración de las variedades destinadas a largos periodos de conservación o mercados distantes. El uso de DECCO Green favorece la frescura y la apariencia óptima de la piel del fruto después de la cosecha, disminuyendo notablemente las manchas en la fruta almacenada.

La gestión integral del proceso postcosecha de las naranjas Valencia Late es crucial para garantizar su calidad, seguridad alimentaria y disponibilidad sostenida en el mercado. Desde la preparación previa en el almacén hasta las condiciones de conservación en cámaras frigoríficas y el uso de tratamientos específicos, cada etapa contribuye a mantener la frescura, aspecto visual y durabilidad del fruto, reduciendo así el desperdicio alimentario y satisfaciendo las demandas de los consumidores.



Contacto

Tlfn. 964 512 118
Fax 964 516 759
Cno. Viejo de Valencia, 156
12530 BURRIANA (Castellón)
info@talleresoliver.com
www.talleresoliver.com



**talleres
OLIVER**
MÁQUINARIA PARA LOS CÍTRICOS

“Eficiencia energética y calidad de producto, básicos para la elección del tipo de evaporador”

LAIA TORREGROSA / Responsable de I+D+i de Industrial Leridana del Frío SLU (Ilerfred), explica en este artículo los criterios para elegir entre evaporadores aspirantes y evaporadores impelentes



Laia Torregrosa, responsable departamento de I+D+i de Ilerfred. / ÓSCAR ORTEGA

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Desde Industrial Leridana del Frío SLU, con nombre comercial Ilerfred y con más de 37 años de experiencia en el sector de la refrigeración industrial y la atmósfera controlada, proclama que en el contexto de la conservación frigorífica surge el interrogante sobre la idoneidad de emplear evaporadores impelentes o aspirantes en cámaras de conservación hortofrutícola. Laia Torregrosa, su responsable de I+D+i, apunta que “esta elección no solo se ve influenciada por consideraciones económicas, sino también por criterios de eficiencia energética y calidad del producto”.



Fachada de las instalaciones de Ilerfred, Industrial Leridana del Frío SLU. / ILERFRED

■ EVAPORADORES ASPIRANTES

En clave técnica, Torregrosa describe que “en los evaporadores aspirantes, el ventilador se instala posterior al serpentín de enfriamiento, impulsando el aire directamente sobre el producto. El flujo de aire generado por el ventilador resulta turbulento, dado que penetra en la cámara a través de las aspas del mismo. Adicionalmente, el calor generado por el ventila-

dor se introduce directamente en el interior de la cámara, lo que puede ocasionar un aumento de la temperatura del aire en un rango de 1 a 2 °C”.

■ EVAPORADORES IMPELENTES

Por el contrario, explica que “en los evaporadores impelentes, el ventilador se sitúa antes del serpentín de enfriamiento, impulsando el aire a través de la batería. Este último método produce un flujo de aire más

uniformemente distribuido y controlado, con características más laminares, ya que se extrae a través de la superficie del serpentín. Asimismo, al ubicarse el ventilador antes del serpentín, la contribución de temperatura por parte del ventilador se reduce a un rango de 0.2 a 0.3 °C”.

■ HUMEDAD RELATIVA

En el caso de los evaporadores aspirantes, parte de la humedad relativa del aire se adhiere a las

La tendencia es lograr una adecuada eficiencia energética en las instalaciones frigoríficas

Ilerfred cuenta con una trayectoria de casi 40 años en el sector de la refrigeración industrial

tuberías de la batería enfriadora y no se introduce en el interior de la cámara. Por otro lado, en los evaporadores impelentes, el aire sopla directamente sobre la batería, contribuyendo a la disolución del hielo que pudiera formarse en el serpentín. Esto puede resultar en un aumento de la humedad relativa de la cámara en un rango de 3 a 5%.

En pocas palabras Laia Torregrosa analiza que “la elección entre evaporadores impelentes y aspirantes implica consideraciones múltiples, incluyendo el rendimiento de enfriamiento, los valores de humedad y temperatura deseados”.

■ DEPARTAMENTO DE I+D+I

Ilerfred cuenta con una trayectoria de casi 40 años en el sector de la refrigeración industrial y la atmósfera controlada donde la tendencia en los últimos años es que

lograr una adecuada eficiencia energética en las instalaciones frigoríficas conjuntamente con la aplicación en el control y la gestión de inteligencia artificial es el futuro para la autogestión inteligente de las instalaciones frigoríficas. Para ello, Ilerfred cuenta con departamento de I+D+i propio, creado desde hace ya cinco años, que es clave en nuestro progreso y evolución como empresa.

■ SENSIBILIZACIÓN

Torregrosa también comenta en referencia a la industria hortofrutícola que “uno de los principales objetivos a cumplir por las empresas del sector hortofrutícola es la sensibilización por el cuidado del medio ambiente y la necesidad de optimizar el consumo de energía y realizar instalaciones frigoríficas más eficientes”.

STAY COOL AND RELAX

Con MSC puedes llegar a cualquier mercado del mundo. Gracias a décadas de experiencia, podemos cuidar de tu mercancía 24/7, ya sea en puertos, mares, camiones o trenes. Puedes confiar en nuestros equipos locales para cumplir con los requisitos especiales de tu cadena de suministro.

MSC

MOVING THE WORLD, TOGETHER.

msc.com/fruit

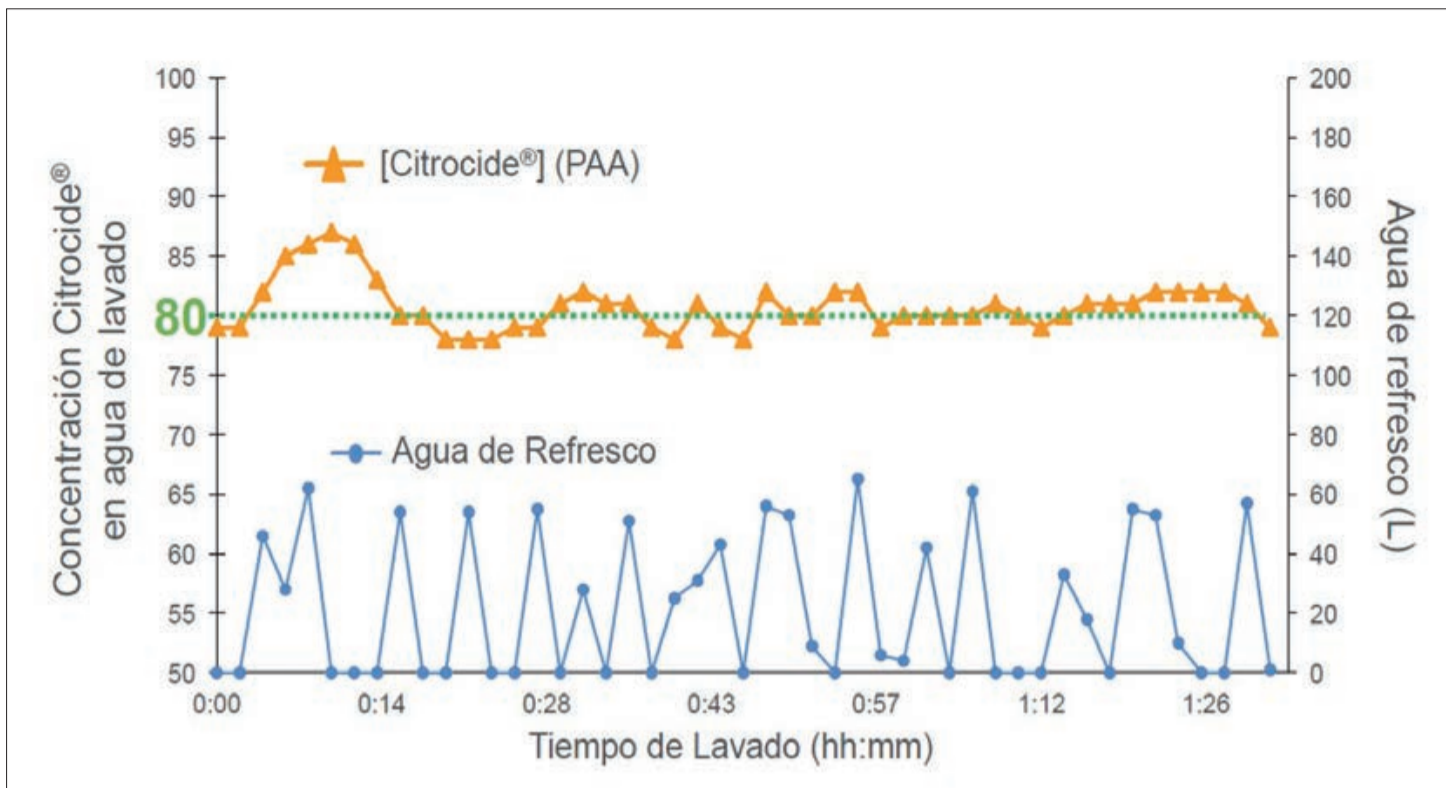


Figura 1. Evolución de la concentración de Citroicide® (PAA) en una lavadora de brotes tiernos monitorizada y controlada con un Sistema Citroicide® FRESH-CUT.

El Sistema Citroicide FRESH-CUT garantiza la seguridad alimentaria de los productos IV Gama

► MARTÍN MOTTURA. (*)

La conveniencia que supone para los consumidores disponer de productos naturales de alto valor nutritivo y listos para su consumo, es uno de los principales atractivos de las frutas y hortalizas mínimamente procesadas, también conocidas como IV Gama. Estos productos son una opción cómoda y saludable cada vez más habitual en los hogares españoles. Al tratarse de alimentos listos para ser consumidos, garantizar la seguridad alimentaria de frutas y verduras mínimamente procesadas es uno de los principales desafíos de la industria de la IV Gama. El lavado postcosecha es un proceso particularmente crítico en este aspecto, ya que en el caso de estos productos no existe una etapa posterior que permita desinfectar o pasteurizar el alimento. Este proceso es además común a todos los productos IV Gama, ya que es una etapa necesaria para acondicionar el producto para su consumo, y que tiene como objetivos eliminar suciedad y otros restos de la superficie del producto y, también, reducir la carga microbiana del mismo.

El agua utilizada en las etapas de lavado postcosecha que entra en contacto directo con las frutas y hortalizas, se ha identificado como un importante vector de contaminación, principalmente por el riesgo de contaminación cruzada durante el proceso de lavado. Numerosos estudios han reconocido que una mala calidad del agua de lavado es un factor de riesgo que afecta directamente a la seguridad de los productos de IV Gama. Para evitar este riesgo derivado de la reutilización del agua en los sistemas de lavado, es altamente recomendable utilizar un desinfectante que mantenga el agua en condiciones de higiene, neutralizando eficaz-

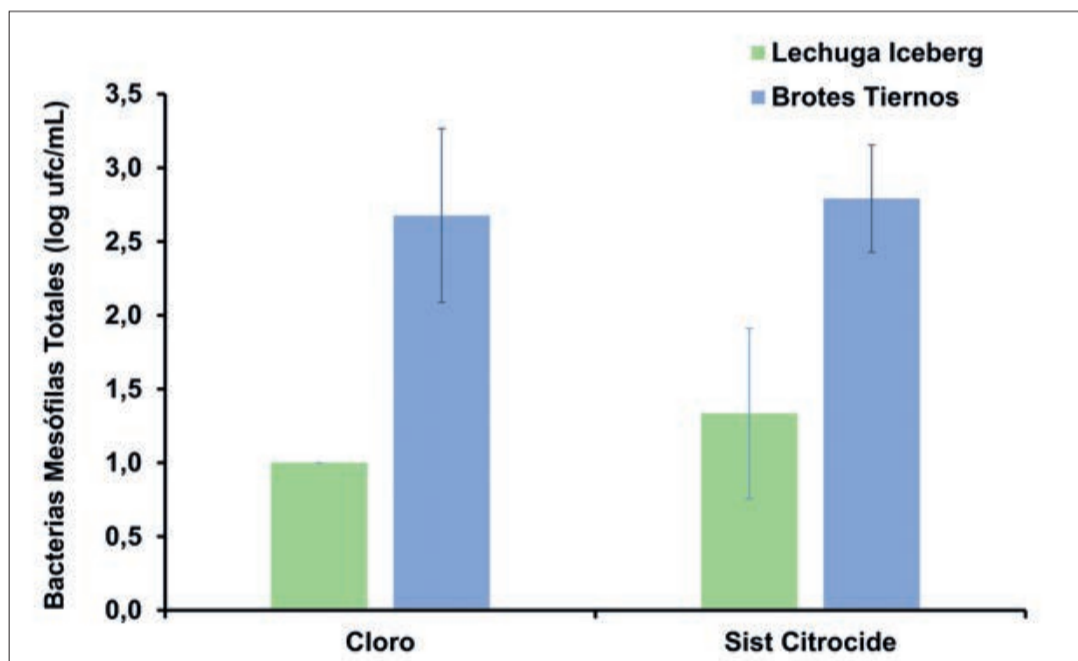


Figura 2. Higiene del agua de lavado medida como concentración de Bacterias Mesófilas Totales (ufc/ml = unidades formadoras de colonias por ml de agua) en lavadoras de Lechuga Iceberg cortada y Brotes Tiernos lavando con Cloro o con el Sistema Citroicide® FRESH-CUT.

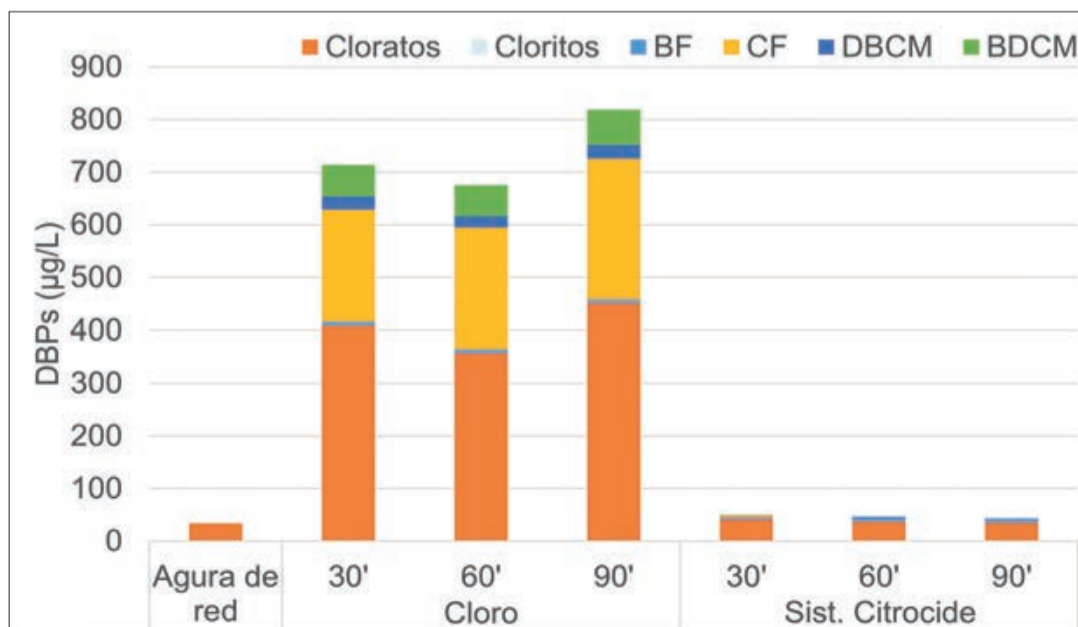


Figura 3. Formación de subproductos de la desinfección (DBPs = Disinfection by-products) clorados en una lavadora de brotes tiernos, lavando con Cloro (100 ppm Clibre) o con un Sistema Citroicide FRESH-CUT a los 30', 60' y 90' minutos de lavado. BF, bromoformo; CF, cloroformo; DBCM, dibromoclorometano; BDCM, bromodichlorometano.



El Sistema Citroicide® Fresh-Cut garantiza la seguridad alimentaria, alarga la vida comercial del producto y reduce el consumo de agua durante el proceso de lavado

mente los microorganismos de interés para la salud pública. Los desinfectantes clorados son la opción más usada en la industria por su alta eficacia biocida y su reducido coste. Sin embargo, se ha demostrado que su uso supone un riesgo para el consumidor debido a la generación y acumulación de subproductos clorados procedentes de la desinfección, potencialmente nocivos para las personas y que pueden contaminar el alimento lavado. Esto ha alentado la búsqueda de desinfectantes alternativos, entre los que destaca el ácido peracético (PAA) debido principalmente a su eficacia antimicrobiana y a que no produce subproductos de la desinfección peligrosos ni para las personas ni para el medio ambiente.

El sistema Citroicide® FRESH-CUT desarrollado por CITROSOL permite aplicar en condiciones industriales el formulado peroxiacético Citroicide® PLUS para desinfectar las aguas de lavado de frutas y hortalizas mínimamente procesadas de forma eficaz y eficiente. El sistema realiza una monitorización y control continuo de la concentración de PAA en el agua de lavado (Figura 1), garantizando así la dosis óptima en todo momento. Esto garantiza una eficacia máxima en la desinfección a lo largo de todo el proceso de lavado, con valores equiparables a los que se pueden alcanzar con la desinfección clorada (Figura 2).

Todo esto se consigue sin generar subproductos derivados de la desinfección que puedan suponer un riesgo para la seguridad alimentaria y/o para el medio ambiente (Figura 3). Por otro lado, la exhaustiva monitorización del proceso de desinfección permite detectar a tiempo real cualquier anomalía en dicho proceso para poder corregirlo o incluso detener el procesado si fuera necesario. De esta manera se consigue garantizar la seguridad alimentaria de productos IV Gama de forma integral y con una solución amigable con el medioambiente y que está certificada como insumo para agricultura ecológica.

(*) Manager de I+D+i. Postcosecha de Precisión de Citrosol

JULIO NÉSTAR / Country Reefer Manager MSC

“Ayudamos a productores locales a conquistar con sus productos nuevos mercados en cualquier lugar del planeta”

Una “colaboración estrecha con los clientes”, con un servicio “24/7” junto con tiempos de tránsito muy competitivos a 520 puertos de todo el mundo son las señas de identidad del servicio reefer de MSC. Un servicio que incorpora “la más avanzada tecnología” para, como señala Julio Néstar, proveer de productos perecederos con calidad y frescura a los consumidores en cualquier lugar”. Sin que la distancia suponga un obstáculo tampoco a la hora de abrir mercados.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. Tras todo el trabajo de campo y la central hortofrutícola llega el momento del transporte, ¿cuál es el papel de MSC en esta fase crucial de la gestión postcosecha?

Julio Néstar. Los consumidores de hoy en día desean tener acceso a un suministro constante de todo tipo de frutas frescas, las cuales deben mantener la calidad y la frescura durante el transporte. Mover estos productos perecederos en perfectas condiciones desde y hasta cualquier parte del planeta requiere agilidad, flexibilidad e inversión en los contenedores frigoríficos más eficientes del mercado. En MSC España somos conscientes de la importancia de que estos productos puedan ser comercializados en el país de destino en las mejores condiciones. Para ello es importante mantener los parámetros óptimos de temperatura, humedad y ventilación durante todo el trayecto, desde el momento en que se introducen en el contenedor hasta que se entregan en el destino final. Nuestra experiencia en este tipo de transporte y los conocimientos de nuestros expertos reefer hacen que la mercancía de nuestros clientes esté siempre en buenas manos.

VF. ¿Qué tecnologías incorporan sus contenedores y cómo colaboran en la gestión postcosecha de las frutas y hortalizas hasta su destino en las mejores condiciones?



Julio Néstar recalca que “mover productos perecederos en perfectas condiciones desde y hasta cualquier parte del planeta requiere agilidad, flexibilidad e inversión en los contenedores frigoríficos más eficientes del mercado”. / MSC

JN. Los contenedores reefer de MSC están equipados con la más avanzada tecnología, la cual nos permite mantener todo tipo de frutas y hortalizas en perfectas condiciones durante todo el trayecto.

Somos expertos en los diferentes tratamientos de frío para la esterilización de frutas y nuestros contenedores pueden incorporar sistemas de Atmósfera Controlada (AC) para ralentizar la maduración durante el viaje gracias al control de gases como el oxígeno, dióxido de carbono y etileno, alargando la vida útil de diferentes frutas y permitiendo a nuestros clientes desarrollar nuevos negocios en mercados potenciales que



“MSC España pone a disposición de todos sus clientes un equipo local de expertos, centrados en ofrecer las mejores soluciones de transporte puerta a puerta”

requieren tiempos de tránsito más elevados.

VF. ¿En qué líneas están trabajando en MSC para seguir garantizando tanto la seguridad alimentaria como la sostenibilidad?

JN. Los volúmenes de producción y las necesidades logísticas de los productores pueden variar en función de la temporada, las condiciones meteorológicas y otros factores. MSC España pone a disposición de todos sus clientes un equipo local de expertos,

centrados en ofrecer las mejores soluciones de transporte puerta a puerta, flexibles y adaptadas a las necesidades de cada producto y mercado, a través de la más amplia red de transporte marítimo y terrestre en el mundo. Al facilitar a nuestros clientes el acceso a la eficiente flota de MSC y a nuestros servicios regulares y fiables ayudamos a productores locales a conquistar con sus productos nuevos mercados en cualquier lugar del planeta. En MSC España



Julio Néstar señala que MSC es especialista en crear soluciones personalizadas. / MSC

ña somos especialistas en crear soluciones personalizadas a cada cliente, ofreciendo así un servicio en el que los importadores y exportadores pueden confiar todo el año.

VF. ¿A cuántos puertos llegan con sus contenedores reefer?

JN. El mercado español es una pieza fundamental dentro del negocio global de MSC. Nuestros contenedores reefer llegan a 155 países y 520 puertos a través de 300 rutas comerciales, lo que nos permite transportar anualmente 2 millones de TEUs de mercancía frigorífica. En España MSC escala en 17 puertos repartidos por toda la geografía del país, y gracias a nuestra red integrada de transporte por carretera, ferrocarril y mar, ofrecemos la mayor cobertura portuaria y terrestre.

VF. ¿Cuáles son las características que marcan la diferencia del servicio de MSC?

JN. En España nuestro equipo de especialistas reefer colabora muy estrechamente con los clientes españoles para ayudarles a preparar sus embarques y crear soluciones a medida que se adapten perfectamente a sus necesidades. Esto, junto con nuestra atención al cliente 24/7, y la amplia cobertura con los tiempos de tránsito más competitivos, nos permite ofrecer el mejor servicio a nivel local, acceder a mercados globales gracias a nuestro conocimiento y mantener una sólida relación a muy largo plazo.

FABRICACIÓN Y ALQUILER DE VACUUM COOLERS

MÁQUINAS DE PREENFRIAMIENTO RÁPIDO POR VACÍO

Para enfriamiento de Iceberg, Romana, Batavia, Trocadero, col, escarola, espinacas, brócoli, fresas, etc..
Tiempos de ciclo inferior a 25'.

CÁMARAS PARA ENFRIAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

Dimensionado de cámara y actualización de existentes.
Estudio, construcción, instalación de equipos frigoríficos.
Legalización de instalaciones frigoríficas y de baja tensión.



MOELCO
LEVANTE, S.L.

C/ Orión nº13-Polígono. Industrial La Estrella
30700 Torre-Pacheco (Murcia)
Tel.: 968 33 61 75
moelcolevante@moelco.es - www.moelcolevante.es

Aumenta tu rendimiento y productividad con la tecnología de confianza.

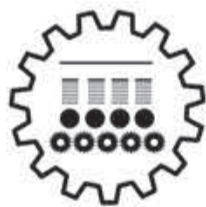


SOLUCIÓN LLAVE EN MANO

Alimentación



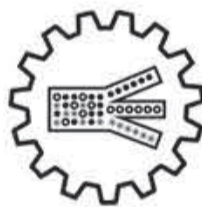
Tratamiento



Clasificación



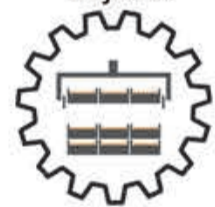
Calibrado



Packing



Paletizado y flejado



← Trazabilidad →





Imagen Freepik

Espárragos

valencia fruits
dossier

JOSÉ ÁNGEL DELGADO / Comercial de Los Gallombares

“La sequía está mermando la producción pero el interés por el espárrago sigue creciendo”

La falta de agua es responsable de que “el volumen de producción previsto para este año no sea el esperado”, según José Ángel Delgado. Un problema que empieza a ser endémico en el sur de España. Pero ni la sequía ni la falta de mano de obra eclipsan la creciente demanda del espárrago y sus buenos resultados a nivel de precios. Una demanda que en el campo se traduce en un ligero aumento de la superficie cultivada y en los lineales como un producto que los consumidores buscan todo el año.

► JULIA LUZ. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. Antes de adentrarnos en la campaña actual, ¿cómo resume la temporada pasada?

José Ángel Delgado. Las producciones fueron mucho menores debido a la grave sequía que sufrimos, no obstante, los precios se defendieron bien en el mercado.

VF. Para este año, ¿qué previsiones de producción y comercialización manejan en Los Gallombares?

JAD. Al igual que la campaña pasada, la falta de lluvia no está pasando factura. El volumen de producción previsto no es el que esperábamos, llegando hasta los siete u ocho millones de kilos.

VF. ¿La ligera reducción de la producción está relacionada con un descenso de la superficie plantada?

JAD. La producción de esta campaña se va a resentir por la sequía, pero la superficie cultivada de la entidad se sigue manteniendo e incluso podemos apreciar un aumento de la misma, pues los productores al igual que Los Gallombares seguimos apostando por el agrupamiento y por este cultivo.

VF. ¿Qué factores están condicionando esta campaña de espárrago?

JAD. Tal y como hemos comentado, la sequía es un factor fundamental, está mermando las producciones. La falta de mano de obra, tanto en campo como en almacén, también es un problema que preocupa y que, además, también se lleva repitiendo varias campañas. En cuanto a la comercialización, en el mercado han irrumpido nuevos países que se están haciendo productores y cuyas producciones se solapan con el espárrago nacional.

VF. Para hacer frente a esas producciones de otros orígenes, ¿qué diferencia al espárrago español en general y al espárrago de Los Gallombares en particular?

JAD. El sabor de nuestro espárrago es muy característico, tenemos campos en altitud y fincas de secano, lo cual le aporta un sabor a nuestro espárrago diferente.

VF. El espárrago es un producto muy apreciado por el consumidor y su demanda es constante durante todo el año. ¿Cómo logran proveer al mercado los 12 meses?

JAD. Efectivamente, el espárrago es un cultivo y un producto que sigue en aumento, existe mucha demanda tanto a nivel productores en campo como en el mercado. En Los Gallombares tratamos de proveer espárragos todo el año, por ello nos hemos visto obligados a diversificar



José Ángel Delgado destaca las nuevas instalaciones de Los Gallombares / LG

nuestras zonas de producción. Al ser un cultivo temporal y estacional, es decir, dependiente de la climatología, las producciones en España se encuentran entre meses de febrero a julio, que se alarga con una de verano para cultivos con riego en los meses de septiembre a octubre. Pero los demás meses aquí no disponemos de espárrago, por lo que contamos con superficie de cultivo en México y Perú para poder suministrar la demanda todo el año de algunos clientes.

VF. Pasando a la comercialización, ¿en qué mercados pode-

“La producción de esta campaña se va a resentir por la sequía, pero la superficie cultivada de la entidad se sigue manteniendo e incluso podemos apreciar un aumento de la misma”

“En cuanto a la comercialización, en el mercado han irrumpido nuevos países que se están haciendo productores y cuyas producciones se solapan con el espárrago nacional”



Los socios de Los Gallombares poseen sus tierras de cultivo en la zona más occidental de Granada, en el denominado Poniente Granadino. / LOS GALLOMBARES

mos encontrar espárrago de Los Gallombares?

JAD. Exportamos a toda Europa, países árabes, Canadá y algunos envíos puntuales a Asia.

VF. ¿Cuánto representa el mercado nacional en sus ventas? Y ¿cómo se posiciona la cooperativa en los mercados europeos?

JAD. El mercado nacional para nuestra entidad representa un 30% de las ventas, mientras que nuestra entidad es una de las cooperativas que más espárrago exporta, siendo aproximadamente un 70% del total de su volumen exportado a otros países.

VF. El pasado año estrenaron nuevas instalaciones. ¿Qué puede decirnos de ellas y cómo están funcionando?

JAD. Esta campaña nuestras nuevas instalaciones ya están funcionando al 100%. Se trata una nueva planta de envasado con una superficie de 10.000 m² y 11 líneas de máquinas especializadas de última generación para el manipulado de espárragos, siete de ellas con calibrado óptico, con una capacidad de manipulación de 100.000 kilos cada 8 horas y considerada unas de las más modernas en automatización para espárrago verde.

VF. Con más de 20 años de experiencia, Los Gallombares se ha convertido en un referente para muchas otras cooperativas. En este sentido, ¿cuál es su compromiso con el entorno y la RSC?

JAD. En Los Gallombares buscamos una conducta donde se obtenga un beneficio sostenido y a la misma vez, se combine el compromiso social, reflejado en el establecimiento de estándares de calidad asociados al producto, prevención de riesgos laborales y la gestión medioambiental. En este sentido, trabajamos con cuatro vertientes: económica, social, laboral y medioambiental.

Disponemos de un código ético y hemos implantado un plan de igualdad y de formación a los trabajadores. También poseemos, desde hace más de diez años, la certificación de Global GAP y GRASP para el espárrago verde y, en lo que respecta al tema ambiental, nuestros protocolos de producción están enfocados a prácticas respetuosas con el medioambiente y a reducir nuestro impacto ambiental.

VF. Con esto, ¿dónde pretenden llegar y cuáles son sus objetivos?

JAD. Mantener nuestros clientes y abrir nuevos mercados, ofreciendo el mejor servicio y calidad y adaptándonos a las demandas. Y para ello, sabemos que es necesario el asociacionismo y la agrupación de agricultores para seguir creciendo como productores de espárrago verde. También apostamos por energías renovables y respetuosas con el medioambiente eliminando cada vez más plástico en nuestros procesos.

VF. El sector lleva un mes de protestas. ¿Cómo se posiciona Los Gallombares ante todas estas manifestaciones?

JAD. Lógicamente, nos posicionamos de la mano y en apoyo al agricultor. Es necesario que las políticas agrícolas permitan la viabilidad y rentabilidad de nuestro sector.

Queremos una simplificación de los trámites burocráticos, igualdad de condiciones y exigencias con los productores de diferentes países y, sobre todo, que se valore al sector como lo que realmente es: primario, necesario y el motor de la economía española.

LOS Gallombares

Espárragos frescos todo el año

¡Descubre el **delicioso sabor** de nuestros espárragos!

30 años cultivando y comercializando de manera sostenible nuestros espárragos. Ricos en nutrientes y bajos en calorías, son una excelente opción para **cuidar tu salud.** Cultivados con métodos naturales, su sabor auténtico y calidad premium comparten nuestra responsabilidad con el entorno y el medio ambiente.



**XVII Premios de Andalucía de
Agricultura, Pesca y Agua**
Categoría: Comunicación y mundo rural

JUAN ANTONIO ROMERO / Gerente de Horticultores El Torcal

“La apertura de mercados fuera de la UE y la innovación son los dos grandes retos del sector”

Es difícil predecir en estos momentos el volumen de cosecha de espárrago en la zona de Antequera (Málaga). En estas fechas todavía no se puede contrastar con exactitud la repercusión real que tendrán finalmente la sequía y la ola de calor del verano sobre la producción final. En el arranque de un nuevo ejercicio, Juan Antonio Romero analiza las perspectivas y los desafíos a los que se enfrenta este sector. El gerente de Horticultores El Torcal considera imprescindible abrir mercados fuera de Europa para seguir creciendo, pero para ello es necesario desarrollar todo el proceso productivo y ganar competitividad a través de la mecanización y la digitalización.

► ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Qué previsiones manejan en Horticultores El Torcal para la presente campaña?

Juan Antonio Romero.

Todavía es pronto para realizar una estimación fiable del volumen de cosecha para esta campaña. Hay factores que generan mucha incertidumbre, como por ejemplo la larga sequía que padecemos. La escasez de agua está provocando que un porcentaje importante de parcelas no tenga cubiertas las necesidades hídricas necesarias. Y otro aspecto preocupante es el largo episodio de calor que vivimos durante este verano, lo que ha provocado que el cultivo sufra estrés en muchos momentos. Y todos estos problemas pueden influir en el volumen final de cosecha de esta temporada, pero es difícil predecir en estos momentos hasta que punto van a incidir sobre la producción. Hasta ahora las condiciones climatológicas están retrasando la salida del espárrago, y resulta complicado evaluar con exactitud la incidencia del calor y la escasez de agua.

Nuestra superficie sembrada se ha incrementado un 15% respecto a las cifras del ejercicio pasado. Por lógica deberíamos incrementar la producción en un porcentaje más o menos similar, pero estos factores que he comentado pueden determinar el rendimiento obtenido por hectárea. Ahora mismo no sabemos con exactitud la repercusión real que tendrán finalmente sobre la producción.

VF. ¿Qué retraso acumula actualmente la presente campaña?

JAR. Entre finales de febrero y principios de marzo tuvimos tres días de heladas nocturnas que han retrasado el inicio de la temporada aproximadamente unos diez días. A esto se ha sumado que entre el 8 y el 10 de marzo se han producido episodios de lluvias, acompañados de temperaturas bajas, que aunque no han provocado daños si han ralentizado el desarrollo de los cultivos. Como consecuencia, en estos momentos la producción que está llegando al mercado es muy escasa.

VF. ¿Existe alguna estrategia para hacer frente a la sequía y a los efectos derivados del cambio climático?

JAR. Para poner solución a la escasez de agua la única estrategia posible en Antequera (Málaga) es modernizar al máximo los regadíos y aprovechar todos los recursos disponibles, procedentes tanto de aguas superficiales como de aguas regeneradas, para



Juan Antonio Romero analiza las perspectivas para la presente campaña y los retos del sector. / HORTICULTORES EL TORCAL

poder seguir subsistiendo y que la agricultura continúe siendo una actividad rentable.

En otras zonas de España tienen cubiertas las necesidades hídricas para este año, pero en nuestra área de cultivo actualmente el agua para regar no está garantizada. Aunque el déficit hí-

“Las condiciones climatológicas están retrasando la salida del espárrago y en estos momentos resulta complicado evaluar con exactitud la incidencia del calor y la escasez de agua sobre la producción final”



Un objetivo de la cooperativa es conservar la producción de espárrago en la zona de Antequera. / HORTICULTORES EL TORCAL

“Nuestra superficie sembrada para esta campaña se ha incrementado un 15% respecto a las cifras del ejercicio pasado”

drico es muy grande, Horticultores El Torcal es una cooperativa formada por agricultores de la zona y nuestra intención es seguir trabajando aquí, en ningún momento nos hemos planteado deslocalizar la producción.

VF. ¿Cómo ven este año los mercados de exportación desde la cooperativa?

JAR. Hasta ahora, y con carácter general está ocurriendo en casi todos los productos, no solo en espárrago, los mercados no se están comportando de forma muy dinámica. Hay poca fluidez.

En estas fechas, los volúmenes en España no son todavía elevados y la producción nacional convive en los mercados, principalmente, con el espárrago procedente de México. La situación está tranquila, y la campaña española no acaba de coger fuerza porque, entre otros factores, sigue existiendo espárrago de importación.

También hay que tener en cuenta que el espárrago actualmente se cotiza en valores bastante elevados y eso limita el consumo. Con el incremento de oferta en el mercado, los precios se moderarán y previsiblemente el consumo se activará. No obstante, también hay que tener en cuenta que los costes han aumentado y todos los eslabones de la cadena deben cubrir gastos y garantizarse la rentabilidad. No se pueden vender productos por debajo del coste porque al final desaparecería el sector.

VF. ¿Hacia qué tipo de mercados se dirige la exportación de espárragos de Horticultores El Torcal? ¿Existen alternativas de comercialización fuera de Europa?

JAR. A nivel nacional vendemos un 10% de nuestra producción y el 90% se comercializa en el mercado europeo. El principal destino es Alemania, ya que su potencial de consumo es muy grande, y le siguen Francia y los países nórdicos.

En nuestro principal cliente, Alemania, la forma de consumir espárrago ha cambiado mucho durante los últimos diez años. Antes predominaba el espárrago blanco, pero han ido conociendo las posibilidades que ofrece el espárrago verde, y la demanda ha ido creciendo.

Nuestro principal mercado es Europa. De momento no estamos enviando producto fuera de las fronteras de la Unión Europea, y este es uno de los retos de cara al futuro.

VF. Hablando de retos, ¿a qué desafíos se enfrenta el sector del espárrago?

JAR. La apertura de mercados fuera de la Unión Europea y la innovación son los dos grandes retos del sector. Como he comentado, la mayoría de los productores y envasadores de espárrago españoles no estamos exportando fuera de las fronteras de la Unión Europea. Y esto es uno de los desafíos y una asignatura pendiente.

En 2021 se creó la Interprofesional del Espárrago Verde de España con la idea de aglutinar

a todos los protagonistas de este cultivo, crear una marca que dé una mayor identidad a este producto nacional y canalizar las necesidades del sector esparraguero en cada zona. Y entre los objetivos está también buscar nuevos mercados para espárrago verde español.

Otro de los retos es la innovación para mejorar todo el proceso productivo. Y en este sentido, a través de la interprofesional se pide a las diferentes administraciones que establezcan líneas de ayuda para que el sector se modernice y lograr, gracias a la mecanización y la digitalización, contribuir a desarrollar este cultivo en todas sus fases. Se pretende mejorar la productividad y, en definitiva, ser más competitivos, un factor que muchas veces nos hace falta para poder llegar a esos mercados fuera de la Unión Europea.

“Para continuar creciendo es necesario buscar nuevos destinos fuera de las fronteras de la Unión Europea”

“Necesitamos ser más competitivos mejorando la mecanización y la digitalización de todo el proceso productivo”

Hay países interesantes como Estados Unidos, Japón o la India, que aunque no cuenta con una renta per cápita muy alta, actualmente está experimentando una gran expansión demográfica, en los que podríamos comercializar espárrago español. Habría que analizar cómo llegar a estos países para poder seguir creciendo en la producción y que el cultivo no se devalúe. Para continuar desarrollándonos es necesario buscar nuevos destinos fuera de las fronteras de Europa. Hay que ir analizando las posibilidades que ofrecen otros mercados.

Técnicamente no existen problemas. Si a España llega producto de México o Perú por diferentes medios de transporte, nosotros también podemos hacer este tipo de envíos. Pero, como he comentado anteriormente, para ello necesitamos ser más competitivos mejorando la mecanización y la digitalización de todo el proceso productivo. Y para lograrlo hacen falta ayudas para financiar este desarrollo.

VE. ¿Qué objetivos se ha marcado Horticultores El Torcal para los próximos años?

JAR. El principal objetivo es conservar la producción de espárrago en nuestra zona, Antequera y comarca. En general todo el espárrago que se produce en España cuenta con una buena calidad y mucho sabor, dos aspectos que nos diferencian respecto al producto que llega procedente de otros lugares del mundo. Pero, de forma más concreta, el espárrago de Antequera se distingue porque presenta un color verde muy intenso, es un producto de cabeza muy cerrada, y también proporciona al consumidor un excelente sabor.

En Horticultores El Torcal queremos seguir aquí cultivando y produciendo espárrago,

porque estamos en una zona muy reconocida por los mercados europeos. No somos grandes productores, pero nuestra marca está muy asentada y es conocida. Esto se debe a que el espárrago de Antequera, sin desmerecer al producto español de otras zonas, está bien posicionado en los mercados porque llama la atención por su aspecto, textura y calidad.

Por ello, estamos mejorando todas las técnicas para que este cultivo siga presente en la zona con rentabilidad para el agricultores y todos los que intervienen en el proceso de producción y comercialización de este producto tan emblemático de la comarca.



El espárrago de Antequera está bien posicionado en los mercados. / HORTICULTORES EL TORCAL

Nuestra pasión, EL ESPÁRRAGO



Centro Sur, Soc. Coop. And. - Ctra. de la Estación, s/n. - 18360 Huétor Tájar - Granada - Tel.: +34 958 33 20 20
Espárrago de Granada, S. Coop. And. - Paseo de la Redonda Sur, 13 Bajo A - Huétor Tájar (Granada) España - Tel.: +34 958 51 30 61
www.centro-sur.es - www.esparragodegranada.eu

STEFAN POHL / Product Lead Asparagus de Limgroup

“El espárrago es una hortaliza tradicional que siempre puede adaptarse a nuevas situaciones”

La cría del espárrago está en los genes de la compañía neerlandesa, Limgroup. Durante más de 60 años su objetivo se ha centrado en obtener variedades de calidad Premium con grandes beneficios tanto para productores como consumidores. Stefan Pohl, jefe de Producto Espárrago de Limgroup explica cómo esta dedicación y esfuerzo por parte de la compañía ha dado lugar a una oferta que marca la diferencia y que puede, por las ventajas que ofrecen sus variedades, asegurar incluso expandir el cultivo del espárrago en todas las zonas productoras a nivel mundial.

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN. Valencia Fruits. Después de más de 60 años trabajando en el mundo del espárrago, ¿cuáles son los retos a los que se enfrenta Limgroup en la obtención o mejora varietal del espárrago?

Stefan Pohl. Debido al cambio de las condiciones políticas y climáticas, la cría del espárrago debe adaptarse en consecuencia.

Los nuevos métodos de recolección, que pasan de una cosecha diaria a otra de 1,5 o 2 días, según el tiempo, suponen un reto especial para conseguir espárragos verdes y blancos de calidad constante.

También es importante cultivar plantas que requieran un menor uso de productos químicos para mantener su follaje sano y poco atractivo para las plagas de insectos.

VF. ¿Cuáles son los parámetros a tener en cuenta a la hora de investigar y obtener variedades de calidad Premium con grandes beneficios tanto para productores como consumidores?

SP. Los parámetros dependen en gran medida del consumidor. Es todo un reto producir turiones suficientemente gruesos para una recolección eficaz y con un ritmo de recolección modificado, de modo que los costes de mano de obra puedan mantenerse bajos.

Del mismo modo, los turiones de espárrago no deben ser



En opinión de Stefan Pohl, el cultivo del espárrago en España podría asegurarse y expandirse gracias a las ventajas que ofrecen las variedades de Limgroup. / LIMGROUP

“Limgroup se centra en el consumidor y el productor para ganar puntos en la producción con altos rendimientos y muy buena calidad a bajo coste”

“En el proceso de selección de nuevas variedades, el cierre de puntas desempeña un papel decisivo”

demasiado gruesos para que el consumidor pueda aceptarlos y disfrutarlos.

VF. ¿Cuál es el “estado de salud” del sector del espárrago en general? ¿Se vislumbra un buen futuro para este producto?

SP. El espárrago es una hortaliza tradicional que siempre puede adaptarse a nuevas situaciones, por lo que vemos un futuro positivo para esta “hortaliza reina”.

“Las populares variedades Limgroup impresionan a los productores en muchos aspectos”

“En España, muchas de las variedades antiguas no tienen tantas ventajas como las que ofrecen las desarrolladas por Limgroup”

VF. ¿Cómo ayuda Limgroup y su oferta varietal al desarrollo de este cultivo?

SP. Limgroup demuestra claramente su experiencia en el desarrollo del sector del espárrago.

Limgroup cría variedades para todos, variedades todas de turiones híbridos 100% masculinos. Estas variedades se caracterizan por un alto rendimiento que se limita únicamente al desarrollo vegetativo, a diferencia de las variedades mixtas que dividen su vigor entre el desarrollo generativo y el vegetativo.

Limgroup se centra en el consumidor y el productor para ganar puntos en la producción con altos rendimientos y muy buena calidad a bajo coste.

VF. ¿Cómo se abordan temas como el aumento de los costes, el cambio climático, la sequía, el consumo... a la hora de investigar nuevas variedades teniendo en cuenta que una nueva variedad necesita entre 10 y 15 años?

SP. Limgroup lleva muchos años centrando sus esfuerzos de mejora en el cambio climático, la eficiencia del cultivo y el comportamiento de los consumidores, y ha adaptado el desarrollo de nuevas variedades en consecuencia.

También se presta especial atención a parámetros de estrés como la sequía y al estado del follaje durante la fase de crecimiento. El potencial de rendimiento de las nuevas variedades de Limgroup es siempre superior al de las variedades existentes.

VF. Lunalim y Starlim en espárrago verde y Vitalim, Maxlim



La tecnología de vanguardia para el pelado

Las peladoras industriales de espárragos de HEPRO®

HSM-3000 XL
HSM-6000 XL
HSM-9000 XL

¡Novedad! Version XL para espárragos hasta Ø 36 mm

HEPRO®
Nahrungsmitteltechnik



www.hepro-gmbh.de
info@hepro-gmbh.de



y Grolim en blanco son las variedades más demandadas... ¿Qué hace que sean las variedades "estrella" de Limgroup?

SP. Las populares variedades Limgroup impresionan a los productores en muchos aspectos. La variedad Lunolim, por ejemplo, muestra una gran satisfacción de los clientes en términos de precocidad y alto volumen de rendimiento con la máxima calidad.

La variedad Starlim proporciona a los clientes un gran placer en plantas vitales con una fuerza de tallo perfecta y el mayor volumen de rendimiento.

En las variedades de espárrago blanco, los distintos inicios de cosecha se diferencian en términos de buena calidad y altos rendimientos, siendo Vitalim muy precoz en la cosecha, Grolim de inicio más tardío y Maxlim la media de oro con una calidad perfecta y rendimientos muy altos.

"El potencial de rendimiento de las nuevas propuestas de Limgroup es siempre superior al de las variedades existentes"

"A menos que los políticos hagan una locura total, podría ser una temporada media para los productores con variedades Limgroup"

VF. Centrándonos en España, ¿cuál es el posicionamiento de Limgroup y de sus variedades en el reparto varietal de espárrago en el campo español?

SP. Limgroup tiene una cuota de mercado que aún puede ampliarse mucho para que el mayor número posible de productores pueda beneficiarse de las ventajas de las variedades de Limgroup. Esto debería mejorar significativamente el atractivo del espárrago en España, ya que muchas variedades antiguas no tienen tantas ventajas como las variedades de Limgroup.

De este modo, el cultivo del espárrago en España puede asegurarse y expandirse.

VF. El cierre de puntas es uno de los aspectos que más se valoran a la hora de seleccionar una variedad. ¿Cómo se controla el cambio climático y el aumento de las temperaturas con el cierre de la punta? (Algo que preocupa especialmente en España)

SP. En el proceso de selección de nuevas variedades, el cierre de puntas desempeña un papel decisivo. Como Limgroup tiene su propia estación en España, donde se producen todas las nuevas variedades para el país, las selecciones adecuadas pueden hacerse in situ en función de las particularidades del cierre de la punta y del clima local.

VF. ¿Cómo se presenta la campaña 2024 para Limgroup en la línea "espárrago"? ¿Qué podemos esperar de la producción española?

SP. En el momento de escribir estas líneas, la temporada en España no ha hecho más que empezar. La cosecha está bajo la influencia de las fuertes precipitaciones de los últimos tiempos, lo que dificulta a algunos productores tenerlo todo listo en el momento oportuno. Por lo tanto, una previsión para este año 2024 es especialmente difícil.

Tras muchas discusiones, hemos llegado a la clara conclusión de que, a menos que los políticos hagan una locura total, podría ser una temporada media para los productores con variedades Limgroup.



Limgroup lleva muchos años centrando sus esfuerzos de mejora en el cambio climático, la eficiencia del cultivo y el comportamiento de los consumidores y ha adaptado el desarrollo de nuevas variedades en consecuencia. / LIMGROUP

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.



M^o ÁNGELES, PAQUI, RAMÓN, MIGUEL ÁNGEL, TAHIRI, JESÚS, MIGUEL, ROSENDO, M^o ISABEL Y JUAN. AGRICULTORES.

FOTOGRAFÍA. RODRIGO VALERO



LUCAS EMANUEL KLEIN / Sales Development Hepro GmbH

“Estamos asistiendo a un cambio estructural en la transformación y producción del espárrago”

Hepro tiene un profundo conocimiento del sector del espárrago y, en palabras de Lucas Emanuel Klein, está observando cómo está cambiando “al menos en Europa Central”. Un cambio en el que influyen el incremento de costes de producción y la escasez de mano de obra, al que Hepro está adaptando sus máquinas y sus servicios. De hecho, “ahora somos más un proveedor de servicios que un fabricante de máquinas”. Y, por supuesto, no dejan de innovar.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.
Valencia Fruits. ¿Cuál es la actividad principal de Hepro?

Lucas Emanuel Klein. Nuestra actividad principal es el desarrollo y la fabricación de peladoras de espárragos y otras hortalizas alargadas. Somos el único fabricante del mundo que ofrece la sofisticada tecnología de pelado vertical industrial de espárragos.

VF. ¿En qué consiste la oferta de Hepro para espárragos?

LEK. Nuestra cartera de máquinas para espárragos está diversificada en tres sectores: máquinas pequeñas para autoservicio en supermercados, máquinas medianas para pequeñas empresas, así como grandes máquinas industriales (para varias toneladas de producción al día).

VF. Además de peladoras, Hepro también proporciona soluciones de envasado para espárragos, ¿nos puede comentar cómo son estas soluciones?

LEK. Nuestras selladoras protegen los espárragos tras el proceso de pelado, que de otro modo se secarían en pocas horas. Una combinación de equipos especialmente desarrollados y material de envasado especial garantiza la conservación de los espárragos durante más de una semana sin necesidad de envasarlos al vacío. Esto significa que las pequeñas cantidades para el supermercado (350 gr - 750 gr)



Ellen Reinhold es la responsable del departamento de ventas para países de habla hispana. / HEPRO

o las grandes cantidades para la restauración (hasta 4,5 kgr) pueden envasarse perfectamente después del pelado sin que los espárragos pelados se contaminen o estropeen.

VF. ¿Han visto cambios en las necesidades de los productores y comercializadoras de espárragos en los últimos años? ¿De qué tipo?

LEK. Al menos en Europa Central, estamos asistiendo a un cambio estructural en el sector de la producción y transformación del espárrago. Facto-

res externos como el aumento de los costes de producción y la escasez de mano de obra ejercen una gran presión sobre el sector.

Esto, a su vez, está alimentando dos tendencias. Por una parte, una mayor atención al ahorro potencial mediante máquinas más eficientes que requieren menos personal y trabajan de forma más productiva. Por otro lado, las empresas de transformación de espárragos son cada vez menos, pero más

grandes, para obtener mayores beneficios económicos.

Para nosotros, como fabricantes de máquinas, esto significa que la demanda tiende a ser de máquinas industriales que puedan pelar eficazmente grandes cantidades con la menor mano de obra posible. El año pasado lanzamos una nueva generación de peladoras industriales para este mismo fin, a saber, la versión XL de las HSM-3000, 6000 y 9000 (modelos que ya se utilizan en España desde hace muchos años).



La actividad principal de Hepro es el desarrollo y la fabricación de peladoras de espárragos y otras hortalizas alargadas. / HEPRO

VF. ¿Qué innovaciones destacarían teniendo en cuenta estos cambios?

LEK. Hay cinco innovaciones clave que podemos mencionar. En primer lugar, el alcance de pelado un 17% más amplio gracias a un nuevo sistema de transporte de espárrago. En segundo lugar, la introducción del modo ECO, que permite ahorrar hasta un 70% de agua gracias a una inyección de agua más precisa e inteligente en las estaciones de pelado. En tercer lugar, una pinza de recogida revisada con un revestimiento de nuevo desarrollo que permite agarrar los espárragos con más suavidad y eficacia. En cuarto lugar, un transportador de cinta en la salida en lugar del transportador de eslabones, lo que representa un salto cualitativo en higiene y tiempo de limpieza. Y, en quinto lugar, un nuevo sistema de transporte en el Fresh Cut (la unidad que hace el corte en el pie del espárrago), que ofrece más opciones de ajuste y un mejor transporte.

VF. ¿Desde cuándo trabajan con el mercado español? ¿Cómo pueden contactar con ustedes los clientes españoles?

LEK. Llevamos trabajando con transformadores en España desde el año 2000. Entonces con los primeros prototipos, hoy con docenas de máquinas industriales profesionales. Los clientes españoles pueden contactar con Hepro a través de nuestro departamento de ventas hispanohablante: reinhold@hepro-gmbh.de, +49 5242 5797916 (Ellen Reinhold)

VF. ¿Cómo gestionan su servicio postventa?

LEK. Ahora somos más un proveedor de servicios que un fabricante de máquinas. Con varios miles de máquinas en Europa, contamos con un gran equipo de técnicos de servicio que están disponibles las 24 horas del día para tomar medidas preventivas y solucionar problemas.

VF. ¿En qué nuevos proyectos están trabajando?

LEK. Hemos desarrollado una minimáquina peladora de espárragos inteligente (de 0,3m³) para 2024. No tiene rival en su capacidad para determinar todos los parámetros de pelado al 100% por sí misma, lo que significa que no se necesita personal para ajustar la máquina. De momento, sólo se ha diseñado para un pequeño nicho de mercado, pero estamos estudiando la posibilidad de ampliar este proceso para máquinas industriales.

HORTICULTORES EL TORCAL



Sociedad Cooperativa Andaluza
Ctra. de la Azucarera, Km 3,9-29200 Antequera(Málaga) Spain
Telf.: +34 952 840 203 · Fax.: +34 952 702 970
www.horticultoreseltorcal.com / info@horticultoreseltorcal.com



Recta final para el reconocimiento del espárrago verde de Guadalajara como IGP

La Comisión Europea ha publicado la solicitud de registro de este producto de la provincia manchega como una Indicación Geográfica Protegida

► MARTÍN CERVERA. REDACCIÓN.

La Unión Europea ha publicado la solicitud de registro del espárrago verde de Guadalajara como una Indicación Geográfica Protegida (IGP) dentro de los regímenes de calidad de productos agrícolas y alimenticios. El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Julián Martínez Lizán, asegura que en torno al mes de julio se podrá conseguir la IGP del espárrago verde de Guadalajara. En una publicación difundida el 7 de marzo en el Diario Oficial de la UE, se describe este producto agrícola español, la zona geográfica en la que se produce y el vínculo con esa zona. La publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud en el plazo de tres meses a partir del jueves 7 de marzo, según la normativa europea. Las explotaciones de espárrago verde de la provincia de Guadalajara se asientan entre la Alcarria y la Campiña, en el valle del Badiel principalmente, aunque también en el del Tajuña, Henares y Tajo.

■ UN LARGO CAMINO

La creación de una IGP para el espárrago verde de Guadalajara es una cuestión en la que llevan trabajando de forma coordinada desde hace tiempo la Junta de Comunidades y la Asociación Provincial de Productores del Espárrago Verde, integrada en la Asociación Provincial de Agricultores y Ganaderos (APAG). La consecución de la IGP está cada vez más cerca, gracias al trabajo entre las distintas instituciones públicas y privadas de Castilla-La Mancha. Conscientes de los beneficios que puede dar la marca de calidad, el objetivo es sacar el mayor valor económico al trabajo realizado por el sector.

■ INCONTABLES VENTAJAS

La IGP es un sistema de protección legal que certifica la calidad y origen geográfico de productos agrícolas. Estos productos son característicos de una región específica y poseen cualidades únicas debido a factores como el clima, el suelo o las técnicas de producción locales. La consecución de la IGP garantiza a los consumidores la autenticidad y calidad del producto. A cambio, los productores obtienen una serie de beneficios de imagen y económicos. La obtención de la marca de calidad de los espárragos de Guadalajara promoverá la preservación de tradiciones locales, fomentará su desarrollo económico y protegerá a los productores frente a imitaciones o competencia desleal. De esta forma, se posicionará en el escaparate de toda Europa y se le otorgará un prestigio elevado.

■ DIFERENTES AL RESTO

Determinar características propias es necesario para obtener



La esparraguera necesita un suelo arenoso y suelto, que permita que las yemas broten sin problemas, y también requiere un buen drenaje para evitar problemas generados por el exceso de humedad. / ADAC

La obtención de la marca de calidad de los espárragos de Guadalajara promoverá la preservación de tradiciones locales, fomentará su desarrollo económico y protegerá a los productores frente a imitaciones o competencia desleal

una marca de identidad que supone un importante marchamo de calidad. Descubrir estos elementos diferenciadores en el espárrago verde de Guadalajara ha sido la labor de los expertos

del Centro de Investigación Agroambiental de Marchamalo.

Los expertos encargados del estudio constataron que el espárrago que se cultiva en Guadalajara, por sus características químicas,

tiene un sabor intenso, jugoso, muy poco fibroso y con notas dulces y amargas. Estas características sumadas a un sabor prolongado, debido a las concretas concentraciones de sólidos solubles, sales, ácidos orgánicos y demás compuestos bioactivos, hace del espárrago de Guadalajara un producto diferente al resto.

Para que el producto final tenga un sabor diferenciado de los otros espárragos, el cultivo tiene ciertos requisitos y condiciones, que se cumplen en las

tierras de Castilla-La Mancha. La esparraguera necesita un suelo arenoso y suelto, que permita que las yemas broten sin problemas, y también requiere un buen drenaje para evitar problemas generados por el exceso de humedad. El medio físico dominante añadido a todas las otras condiciones específicas, que se dan en las más de 4.000 hectáreas manchegas, permiten cultivar el espárrago verde con buenos índices de productividad.

El clima idóneo para la producción de espárragos en esta provincia es relativamente corto y notoriamente menor a las producciones en zonas más cálidas. Las plantas de espárragos son una de las especies agrícolas más sensibles a los cambios de temperatura y humedad. La temperatura ideal para el desarrollo de los espárragos está entre los 18 y 25 grados. Pese a la presencia de algún brote a finales de marzo, hasta mediados de abril no se puede cosechar en cantidades elevadas. Las heladas tardías posponen la producción masiva del espárrago en la provincia manchega. Por otro lado, las altas temperaturas de junio finalizan su producción de forma prematura. Debido a estos factores y a diferencia de otros sitios, la época efectiva de recolección se reduce a 70 días.

■ REQUISITOS ESTRICTOS

La marca de calidad no se fijará a todos los espárragos de Guadalajara. La indicación geográfica protegida sólo se aplicará a los espárragos que cumplan con todos los requisitos preestablecidos. Deben ser de color verde, con un contenido en materia seca establecido, unos valores de pH con una conductividad eléctrica muy específicos. Su longitud debe ser entre 13 cm y 26 cm de largo con diferencia máxima de 20% entre unidades dentro del mismo envase. Requisitos que deben cumplir los espárragos de Guadalajara si quieren portar la marca de calidad en el envase.

¡Visite

La feria líder de Europa para la producción de espárragos y berries!

2 exposiciones
1 fecha

¡Regístrate ahora!

Asparagus Day

Miércoles / Jueves
20.-21.11.2024
MESSE KARLSRUHE, ALEMANIA

Organizador:
VSSE
Verband Süddeutscher
Spargel- und
Erdbeerenbauern e.V.
www.expo-se.de





El espárrago es el cultivo hortícola más importante de Alemania en términos de superficie cultivada. En 2023 se cosecharon 111.900 toneladas en 20.371 hectáreas. / CHRISTOPH GOECKEL

SIMON SCHUMACHER / Director general y portavoz del Consejo de Administración de Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer, (VSSE)

“El espárrago es la primera hortaliza del año en Alemania y se espera con impaciencia”

La VSSE es la mayor asociación alemana de productores de espárragos y fresas. Tras analizar con su director general, hace unas semanas, la realidad del sector de la fresa, en esta ocasión, Simon Schumacher habla con **Valencia Fruits** del espárrago, una de las hortalizas más importantes en Alemania. Es un producto que se produce exclusivamente para su mercado interior con un modelo comercial basado en la venta directa. En cuanto al papel de España, Schumacher confirma su importancia como proveedor de espárragos al ocupar el segundo puesto por detrás de Grecia.

► **NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.** Valencia Fruits. ¿Cuál es la importancia de este cultivo en el sector primario alemán? ¿Cuáles son las cifras de este cultivo en Alemania en cuanto a superficie de cultivo, volumen de cosecha, las variedades más producidas...?

Simon Schumacher. El espárrago es el cultivo hortícola más importante de Alemania en términos de superficie cultivada. Según la Oficina Federal de Estadística, en 2023 se cosecharon 111.900 toneladas en 20.371 hectáreas.

VF. En el plano comercial ¿es un producto con mercado fuera del país?

SS. No, los espárragos alemanes se producen sólo para el mercado nacional.

VF. ¿Cuál es la representatividad de VSSE en el sector productor-comercializador de espárrago alemán?

SS. La Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE) representa los intereses de los cultivadores de espárragos y fresas centrándose en el sur de Alemania. Con unos 630 miembros, la VSSE es la mayor asociación alemana de cultivadores de espárragos y fresas.

VF. ¿Cuáles son los servicios que ofrece VSSE a los productores de espárragos? ¿Cómo apoya VSSE a los productores alemanes de espárragos?

SS. La asociación informa a sus miembros principalmente sobre cuestiones jurídicas relacionadas con el trabajo estacional, imparte conocimientos en seminarios y proporciona



Simon Schumacher se muestra optimista ante el inicio de la nueva temporada de espárrago alemán previsto para Semana Santa. / VSSE

material publicitario. Durante la temporada del espárrago, lleva a cabo una amplia labor de prensa y relaciones públicas en favor del espárrago local. Junto con otras asociaciones de espárragos, realiza —este año por segunda vez— una amplia campaña de imagen del espárrago local. Además, organizamos

anualmente, en noviembre, la mayor feria de Europa para la producción de espárragos y fresas. En expoSE, los cultivadores obtendrán una visión óptima de las innovaciones que mejoran la producción, y los visitantes podrán conocerlas mejor a través de presentaciones y foros durante la feria.

¡Espárragos para todos!

Tras un otoño y un invierno lluviosos, la temporada de espárragos en Alemania empezará lentamente este año. Las primeras cantidades significativas para comercialización directa se han previsto para Semana Santa, y desde la VSSE esperan que los precios del espárrago “estén en línea con los del año anterior”. Simon Schumacher se muestra optimista respecto a la temporada. “Los agricultores han retirado las plantas de espárragos viejas y poco rentables para compensar el aumento de los costes de producción. Suponemos que los precios del espárrago serán similares a los del año pasado. Como siempre, hay espárragos para todos los bolsillos en la comercialización directa gracias a las distintas variedades”. ■

VF. ¿Cómo definiría la evolución de este sector?

SS. El cultivo se está adaptando a la menor demanda. Como consecuencia, las superficies están disminuyendo ligeramente.

Sin embargo, sobre todo el año pasado, funcionó muy bien la comercialización a través del

“El cultivo se está adaptando a la menor demanda. Como consecuencia, las superficies están disminuyendo ligeramente”

comercio, que cada vez da más importancia a la producción regional.

La comercialización directa al cliente final tiene una gran importancia en Alemania. Casi el 20% de los espárragos se comercializa de este modo. Este segmento se mantiene estable en las áreas metropolitanas.

VF. ¿Qué importancia tiene España para el sector del espárrago alemán?

SS. Más que para el sector, digamos que es importante para el país en general, al ser uno de los principales proveedores hortofrutícolas. En el caso del espárrago, de acuerdo a los últimos datos publicados por Statista.de, en 2023 se importaron 5.291 toneladas de espárragos de España a Alemania. Esto convierte a España en el país importador de espárragos más importante después de Grecia.

VF. En nuestra última entrevista hablamos de la feria “expoSE & expoDirekt” dedicada al espárrago y la fresa que se celebrará los próximos 20 y 21 de noviembre. En el tema concreto del Espárrago, ¿qué se podrá ver en la feria? ¿Cuáles serán los temas estrella de las ponencias organizadas en torno al espárrago?

SS. El dúo ferial cubre con más de 430 expositores de 12 naciones todo el espectro de la producción, desde maquinaria para el cultivo del suelo hasta variedades de espárragos, pasando por láminas de recolección, máquinas cosechadoras, cajas registradoras y material de embalaje para la comercialización. Además, ‘el Día del Espárrago’ informará con sus ponencias especializadas sobre los nuevos descubrimientos en el cultivo del espárrago.

VF. ¿Cómo se vislumbra el futuro del espárrago en Alemania?

SS. El espárrago es la primera hortaliza del año en Alemania. Los amantes del espárrago lo esperan con impaciencia y le conceden especial importancia, ya que el espárrago marca el comienzo de la primavera. Creo que seguirá siendo así.



Ahora los productores podrán acceder a ayudas de mayor cuantía en el marco de la PAC y desarrollar su actividad con más garantías. / FAECA

El espárrago se considera especie plurianual

Se convierte en un cultivo con opción a cobrar ayudas a efectos de ecorregímenes en la Política Agraria Común

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La solicitud de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada dio sus frutos y el espárrago verde ya puede considerarse especie plurianual. Es decir, se convierte en un cultivo que, sin ser permanente, podrá mantenerse sobre una parcela de tierra de cultivo durante más de una campaña y, en general, menos de cinco campañas consecutivas.

Anteriormente, se consideraba un cultivo permanente y no tenía opción a cobrar ninguna ayuda a efectos de ecorregímenes en la PAC.

■ REAL DECRETO

El Consejo de Ministros aprobó un real decreto el pasado enero de 2024 por el que se modifican diversos reales decretos para clarificar la aplicación en España de la nueva Política Agrícola Común, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Las modificaciones se realizan en base a la experiencia adquirida en el primer año de vigencia de la nueva PAC, que entró en vigor el 1 de enero de 2023.

Uno de estos decretos incluye una modificación por la que el espárrago pasa a considerarse especie plurianual a efectos de ecorregímenes, tal y como se había solicitado desde Cooperativas Agroalimentarias de Granada y la Organización Interprofesional del Espárrago Verde de España.

“Esta medida favorece enormemente a los productores de espárragos, que con el anterior Real Decreto no se podían acoger a ningún ecorregimen”, ha señalado el director de Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Gustavo Ródenas, que se ha mostrado “muy satisfecho porque se han atendido las demandas de sector y se ha entendido que era lo más justo y lo más razonable”.

Ródenas ha explicado que en 2023 el espárrago se consideraba cultivo permanente y no tenía opción a cobrar ningún ecorregimen (una de las ayudas directas a los agricultores), con lo que su ayuda en relación a 2022 se veía reducida.

Por ese motivo, ha recordado que se pidió desde las entidades

representativas del sector -Cooperativas Agroalimentarias de Granada y Organización Interprofesional del Espárrago Verde de España- que

el espárrago se considerara un cultivo herbáceo plurianual, para que los productores pudieran acogerse al ecorregimen de rotación con especies mejorantes. Como consecuencia, ahora los productores podrán acceder a ayudas de mayor cuantía en el marco de la PAC y desarrollar su actividad con más garantías.

Con el anterior Real Decreto los productores de espárragos no podían acogerse a ningún ecorregimen

CHRISTELLE FAURE / Sales Executive en Unica Fresh

“El espárrago verde es fundamental para cuidar la salud cardíaca”

► ALBA CAMPOS. REDACCIÓN.

Para esta campaña de espárrago las perspectivas son similares al año pasado debido a los problemas climáticos y la falta de recursos hídricos. Así lo explica la Sales Executive de Unica Fresh, Chrystelle Faure, quien afirma que el espárrago verde, preferido por la población joven y más destinado a exportación, le saca una clara ventaja competitiva al blanco, elegido por los más mayores y destinado al mercado nacional. Según Faure, el espárrago es “parte de la dieta mediterránea” y “su consumo es muy aconsejable” por sus propiedades diuréticas y antioxidantes.

Valencia Fruits. ¿Cuáles son las perspectivas para esta campaña de espárrago?

Chrystelle Faure. Las perspectivas son bastante similares a las de la campaña pasada, dado que la falta de agua sigue castigando al campo. Las cifras serán parecidas igualmente, debido a que las hectáreas que disponemos son las mismas.

VF. Respecto a superficie en Andalucía, ¿cuánta se destina al espárrago verde?

CF. Todo lo que tenemos plantado en esta campaña se destinará a espárrago verde en lo que se refiere a Andalucía estrictamente.

VF. ¿Cuáles son los principales destinos a los que se exporta espárrago?

CF. Nuestros destinos son variados, pero principalmente podemos mencionar Alemania, Francia, Bélgica, Suiza y España.

VF. Teniendo en cuenta la desfavorable situación por la que está pasando el campo, tanto a nivel económico, como climático, ¿cómo está sobrellevado esta problemática la campaña del espárrago?



Chrystelle Faure. / UNICA FRESH

“Las perspectivas son bastante similares a las de la campaña pasada, dado que la falta de agua sigue castigando al campo”

“El espárrago verde gusta mucho a la población más joven en toda Europa”

CF. Estamos intentando amplificar los controles de calidad para que el género que llega a nuestros clientes sea irreprochable.

VF. Unica Fresh comercializa dos variedades de espárrago: verde y blanco, ¿cuál es la más demandada por los clientes? ¿A qué cree que es debido?

CF. El espárrago verde convencional es el que más deman-

da crea. Es un espárrago de muy fácil preparación, que se combina con todo, y que gusta mucho en particular a la población más joven en toda Europa. El espárrago blanco está muy enfocado a mercado nacional mientras que el verde está más destinado a exportación.

VF. ¿Cuáles son los beneficios que aporta el consumo de espárrago? ¿El verde y el blanco presentan diferentes ventajas para la salud?

CF. El espárrago verde es parte de la dieta mediterránea. Es fundamental para cuidar la salud cardíaca, así como la hipertensión. Es un alimento lleno de fibras que lo hace un aliado perfecto en régimen de adelgazamiento. Aparte de que el aporte calórico es bajísimo, sólo 20 Kcal. Respecto al espárrago blanco, también su consumo es muy aconsejable. Es un alimento diurético, y antioxidante. Además, favorece el buen funcionamiento del cerebro y la vitamina K que contiene protege nuestros huesos. Es muy bajo en calorías (de 18 a 21 Kcal).

Limgroup

Unleashing plant potential



Los agricultores de espárrago eligen variedades Lim.

Espárrago blanco

- Vitalim
- Grolim
- Maxlim

Espárrago verde

- Sunlim
- Vegalim
- Starlim
- Lunalim
- Donalim

DISTRIBUIDOR ESPAÑA Y PORTUGAL

W ramiroarnedo.com

Ramiro Arnedo
semillas

W limgroup.eu

Valencia Fruits donde y como quieras

SÍGUENOS:



Recibe **Valencia Fruits** cada semana.

Además, llévalo siempre en tus dispositivos digitales y disfruta de dossiers especiales, nuestra hemeroteca, directorio profesional y toda la actualidad del sector.



El servicio de información hortofrutícola más completo y riguroso

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

valencia
fruits

Valencia Fruits y Anuario*

- España: 195 Euros (IVA incluido)
- Europa: 330 Euros
- Resto países: 400 Euros

Anuario Hortofrutícola

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

(Anotar X en la forma elegida)

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

EMPRESA: _____

DE ACTIVIDAD: _____ DNI/NIF: _____

CON DOMICILIO EN: _____ CP: _____

CALLE: _____ NÚMERO: _____ TEL.: _____

E-MAIL: _____

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

BANCO/CAJA: _____ IBAN Nº _____

Firma _____

Enviar por e-mail a Valencia Fruits: info@valenciafruits.com o por correo postal a Gran Vía Marqués del Turia, 49, 7º, 2 - 46005 VALENCIA