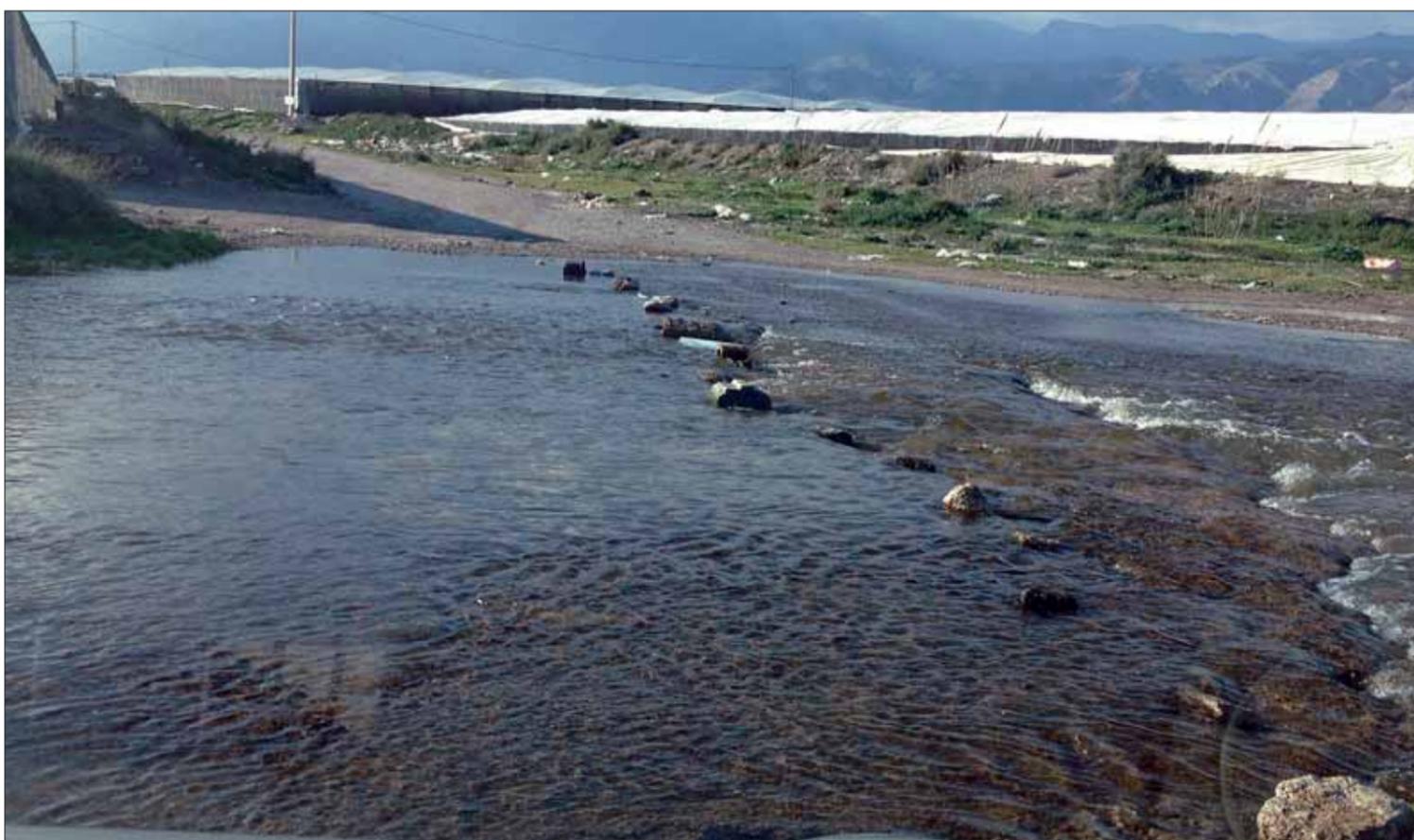




ACTUALIDAD

La solución a la Balsa del Sapo pone en peligro a otros agricultores

La puesta en marcha del bombeo adicional por parte de la Junta de Andalucía ha provocado, al desembalsar el agua directamente a la Rambla del Cañuelo, problemas para el acceso a fincas agrícolas y para el tránsito de viandantes. El Ayuntamiento de Roquetas de Mar exige que el agua vaya entubada en todo su recorrido. Páginas 4 y 5



El agua de la Balsa del Sapo desembalsada en la Rambla del Cañuelo está provocando ya los primeros problemas. /FHALMERIA

ENTREVISTA

Lola Gómez

GERENTE DE CLISOL AGRO

“La visita de la ONCE de Barcelona me marcó, me preparé mucho y disfrutamos todos” P. 6

Las asambleas de Agroiris y Ejidoluz aprueban su fusión

Página 2

COMARCAS

Albaida La Mojonera reabre sus puertas después de invertir casi un millón de euros en mejoras P.13

ESPECIAL Fruit Logistica 2013

Páginas 19 a 22

ACTUALIDAD

La Cámara aplaza la decisión de celebrar o no Expo Agro mientras el sector lo achaca a sus cambios de identidad

Los continuos cambios de rumbo y de temática de Expo Agro son, para buena parte del sector, el motivo principal de que esta feria se encuentre actualmente sin fecha de celebración. La Cámara pide la colaboración de todos para que no muera el evento. **Página 3**

Align
El primero de la clase saca "cero" en residuos

Contra las plagas confía en la eficacia de Align*. Compatible con la fauna auxiliar.

CULTIVO ZERO
SIPCAM

SIPCAM
sipcamiiberia.es

ANOS. BARRERA
SEMILLERO
ESPECIALISTAS
EN INJERTOS DE
SANDIA, PEPINO
Y MELONES
RESERVELOS Y
COMPRELOS YA

950 52 21 68
649 87 33 38
PUENTE DEL RIO - ADRA
ALMERIA

Actualidad

COMERCIALIZACIÓN

Las fusiones darán lugar a un sector con apenas cinco o seis grandes grupos

La situación económica sigue favoreciendo una concentración de la oferta en origen que ahora encabezan CASI, Grupo Agroponiente y SAT Agroiris, que acaba de firmar su fusión con Ejidoluz, cooperativa con la que trabaja desde el año 2006

■ Isabel Fernández

El mapa del sector comercializador de Almería sigue cambiando por momentos. La difícil situación económica que atraviesa no sólo la provincia, sino todo el país, está obligando a muchas empresas a mover ficha para garantizar su viabilidad económica. En la otra cara de la moneda se encuentran una serie de comercializadoras que, prácticamente, están acudiendo al rescate de unas empresas que no terminan de ver la luz al fondo del túnel. Pero la concentración de la oferta que, hoy por hoy, se está produciendo en Almería no sólo es una cuestión que incumba a las comercializadoras. Y es que, muchas de ellas acuden a estos procesos de asociación, absorción o cualquier otra fórmula a instancias de las propias entidades bancarias que, en muchos casos, amenazan con cerrar el 'grifo de la financiación'.

Si hace unos meses Hortofrutícola Costa de Almería era protagonista por su compra de Cehorpa, desgajada de Agrupaejido, hoy saltan a la palestra otros 'gigantes' que, hasta ahora, parecían sumidos en un pequeño letargo. Éste



■ SAT Agroiris acaba de rubricar la fusión por absorción de Ejidoluz, cooperativa con la que trabaja desde el año 2006. /FHALMERIA

es el caso, por ejemplo, de Grupo Agroponiente, que podría estar en conversaciones para hacerse con Nature Choice, en El Ejido. Fuentes de Grupo Agroponiente han afirmado en declaraciones a fhalmería que, de momento, "no hay nada" y se han referido, únicamente, a su "muy buena y estrecha relación" con la SAT ejidense. Para saber si de esta 'bonita amistad' surge algún otro tipo de relación habrá que esperar. Por otro lado, CASI está negociando des-

de hace meses la absorción de Agrupalmería, algo que, en la actualidad, es un secreto a voces; sin embargo, su presidente, José María Andújar, prefiere hablar de "rumores", para luego insistir en que "no hay nada" y en que, "cuando haya algo que decir, lo diremos". De la unión de ambas empresas podría surgir un verdadero 'gigante' en la comercialización de tomate, puesto que a la posición de privilegio que ya ocupa CASI dentro de este sector se uniría la

tradición y la referencia que, hoy por hoy, también es Agrupalmería.

SAT Agroiris, por su parte, sigue avanzando paso a paso en su particular concentración de la oferta. Su último movimiento ha sido la fusión por absorción con Ejidoluz, cooperativa con la que la SAT que dirige Juan Antonio Díaz Planelles lleva años manteniendo una serie de acuerdos comerciales. Esta misma fórmula, la fusión por absorción, fue la empleada en 2011 para la incorporación de Mayba, mientras que apenas un año antes, en 2010, SAT Agroiris compró las instalaciones de Campalmería

OTROS MOVIMIENTOS

CASI, Grupo Agroponiente y SAT Agroiris encabezan los próximos movimientos del sector comercializador. Movimientos que, con total seguridad, darán de qué hablar y dibujarán un futuro del sector bien distinto al actual. Sin embargo, no son éstas las únicas empresas que han apostado por la fórmula de ganar dimensión para, así, ser más fuertes y competitivas pero, sobre todo, para garantizar una mayor rentabilidad del productor. De

este modo, hace ya años que nació Unica Group, fruto de la unión de Casur, Cabasc, Ferva, Cohorsán, El Grupo y Agrieco. Posteriormente vería la luz una renacida Murgiverde, tras la adquisición de Campovícar, y, más tarde, Alhóndiga La Unión pasaría a ser la empresa líder en la comercialización de pepino, tras la compra de la granadina Agrocarchuna. Por el camino quedaron, al menos de momento, otros intentos como el de Vicasol de hacerse con la cooperativa ejidense Ejidomar. La noticia saltó el pasado verano y, por ahora, parece no haber novedades en la que estaba llamada a ser una nueva etapa en esta carrera que es la comercialización de frutas y hortalizas de Almería.

De este modo, el sector hortofrutícola asiste, hoy por hoy, a un nuevo modelo de 'selección natural'. Y es que, si bien es cierto que los esfuerzos realizados por la Administración para concentrar la oferta en origen nunca han dado sus frutos, también lo es que la actual situación económica ha dado lugar a un panorama en el que la supervivencia pasa, precisamente, por unir esfuerzos y optimizar procesos. Almería, ahora más que nunca, camina por la senda de la tan ansiada unificación de la oferta.

FIELES A LA CONCENTRACIÓN DE LA OFERTA

Agroiris y Ejidoluz se convierten en una sola empresa

■ José Antonio Gutiérrez

La SAT Agroiris y la cooperativa Ejidoluz, que llevan desde 2006 comercializando juntas sus producciones, aprobaron a finales de febrero su fusión, tras el visto bueno de las asambleas generales de ambas entidades. Tal y como estaba previsto, la fusión es por absorción, fórmula más directa y correcta, habida cuenta de la magnitud de cada una de las comercializadoras.

De este asunto se ha venido hablando desde hace varios años, pero ha sido ahora cuando ambas entidades han dado el paso decisivo para que sólo quede una, en clara consonancia con el proceso de concentración de la oferta apuntado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

Esta unión supone la consolidación de 200 puestos de trabajo y el aumento del volumen de

comercialización de SAT Agroiris en unos 30 millones de kilos, correspondientes a los 100 socios que se incorporan a su estructura.

La entidad que dirige Juan Antonio Díaz Planelles, próxima a los 200 millones de kilos, pretende abaratar costes y alzarse como uno de los grupos que lleven a cabo la concentración propuesta por la Junta, en defensa de los intereses del sector agrario almeriense.



■ Juan Antonio Díaz Planelles, director general de SAT Agroiris. /FHALMERIA

FERIA DECANA DE LA PROVINCIA

El sector perderá parte de su identidad si no hay Expo Agro



■ Se repetirá, con el nuevo consejero de Agricultura, de nuevo esta imagen en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Aguadulce?

Los organizadores piden el apoyo del sector y ponen sobre la mesa alternativas a la celebración tradicional del evento ferial agrícola

■ Rafa Villegas

La feria decana de la agricultura almeriense se encuentra actualmente en el limbo. La Cámara de Comercio de Almería, organizadora del evento, demanda el apoyo del sector para que no desaparezca, sin embar-

go, éste último parece no estar muy dispuesto, ya que se quejan de que tanto cambio de identidad de Expo Agro han provocado un creciente desinterés por la misma e incluso lamentan que en los últimos años no era ni rentable participar.

Pese a todo, el presidente de la Cámara de Comercio de Almería, Diego Martínez Cano, ha querido dejar claro que “la disponibilidad de la Cámara para hacer la Expo Agro es total y plena, con la misma ilusión de hace 27 años”. Es más, ha asegurado que están barajando múltiples

posibilidades, trabajando para “no dejar en blanco este año 2013”.

Entre las posibilidades que están sobre la mesa destaca la idea de organizar un congreso internacional, pero ni es la única opción ni la definitiva.

Martínez Cano ha señalado, además, que “trabajar por el sector es trabajar por tu propia empresa y cada empresa tiene una responsabilidad en sostener la imagen y la fortaleza del conjunto, por lo que no es entendible que haya empresas que no quieran invertir un mínimo de

su gran facturación en promover la imagen de un sector líder en Europa que se puede proyectar en su zona de producción, en su origen, como hacen otros sectores clave, en otras provincias”.

Responsables de empresas comercializadoras, que han preferido mantenerse en el anonimato, han mostrado su más enérgico rechazo a estas declaraciones por considerar que los responsables del fracaso de Expo Agro no hay que buscarlos en el sector sino en la organización.

Lo cierto es que en la última edición de Expo Agro se intentó volver a hacer accesible al agricultor la feria, que pese a ser el actor más importante del campo fue desplazado durante años del evento anual por ir en busca de una celebración más profesional.

Así, por ejemplo, el presidente de ECOHAL, Juan Enrique Vargas, mostró su satisfacción el año pasado, justo los días antes de la celebración de la última edición de la feria, porque la organización del evento, de la que formaron parte, decidiera recuperar la figura del productor, después de unos años en los que éste “se sentía prácticamente como un extraño”, cuan-

do, en realidad, los agricultores “son los auténticos protagonistas del sector”.

Sea como sea, Expo Agro está pospuesta ‘sine die’ y las reacciones al anuncio del presidente de la Cámara, tras haber adelantado la noticia los medios de comunicación, no se han hecho esperar. Así, por ejemplo, el delegado Territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, José Manuel Ortiz Bono, se ha mostrado comprensivo ante el anuncio de Martínez Cano.

Ortiz Bono confía en que esta decisión sea algo “coyuntural, fruto más de las dificultades económicas y financieras generales, que nos afectan a todos, y que a la vuelta de un tiempo, que espero que no sea muy largo, la Expo Agro vuelva al calendario de ferias internacionales, bien con el formato que conocíamos, bien con otro que se ajuste mejor a las exigencias y necesidades del sector”.

El delegado ha asegurado que ha mantenido contactos con representantes de diferentes empresas del sector de las frutas y hortalizas de la provincia almeriense y ha asegurado que algunas le han mostrado “interés en participar, pero consideran que el formato de anual es inaccesible y preferirían que fuera bienal”.

El Gobierno de Andalucía habría aportado en una década más de un millón de euros para la organización.

fhalmería

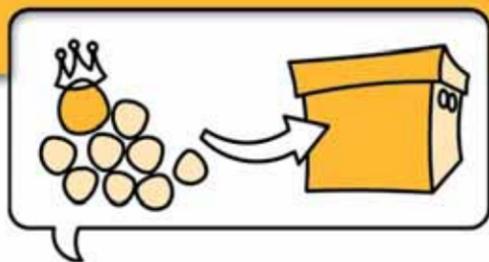
EDITA: Comunicación e Información Agraria, S.L.
Paseo de Santa María del Águila, 58 - 2º E.
04710 SANTA MARIA DEL ÁGUILA - EL EJIDO (Almería).
EMAIL: info@fhalmeria.com

REDACCIÓN: Isabel Fernández González, Elena Sánchez García y Rafael Villegas Alarcón.
TELÉFONOS: 950 57 13 46 y 628 08 02 60.
EMAIL: fhalmeria@fhalmeria.com - redactor1@fhalmeria.com - redactor2@fhalmeria.com - redactor3@fhalmeria.com
FOTOGRAFÍA: Archivo CIA, S.L.

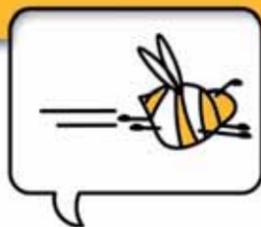
DEPARTAMENTO COMERCIAL Y PUBLICIDAD:
Noelia Blanco Alchapar
TELÉFONOS: 950 57 13 46 y 679 464 490. Fax: 950 57 21 46.
E-mail: publi@fhalmeria.es - comercial@fhalmeria.com.
PORTAL WEB: www.fhalmeria.com - www.fhalmeria.es

Imprime: Corporación Gráfica Penibética
Dép. Legal: AL-2839-2007
ISSN 1889-4836

agrobío vuela ...



las mejores condiciones



express
24 en menos de horas



bio polinización
y control
biológico



+ producción
+ calidad

PUESTA EN MARCHA DE UN BOMBEO ADICIONAL

La Junta vierte el agua de la Balsa del Sapo en una rambla y provoca daños en caminos

Con la obra en el humedal respiran más tranquilos los agricultores de Las Norias, pero el miedo lo tienen ahora los de Roquetas

■ Rafa Villegas

Para la ciudadanía, que una Administración concluya una obra prometida con dos meses de retraso llega a ser, incluso, ateniéndose a lo que se suelen demorar, una buena noticia. Es lo que ocurrió, en un primer momento, con la puesta en marcha en febrero del bombeo adicional en el humedal de La Balsa del Sapo. Sin embargo, poco han tardado en aparecer los problemas, traducidos en dificultades para el tránsito por caminos agrícolas y en los accesos a varias fincas. Y es que, el agua que se extrae del humedal, concretamente 680 litros por segundo, no va a parar directamente al mar por tubería, sino que se vierte a la rambla del Cañuelo, en el término municipal de Roquetas de Mar, provocando la inundación de caminos rurales y el miedo de los agricultores que tienen sus fincas en los alrededores de la misma.

Además de las dificultades para transitar por varios caminos rurales y carreteras comarcales entre los municipios de Vícar y Roquetas de Mar, los agricultores lamentan que el exceso de humedad que se está generando puede tener consecuencias, en un futuro, en sus producciones, con problemas de pudrición, por ejemplo. Y es que, lamentablemente, ya se están produciendo las primeras filtraciones del curso del agua a las zonas externas de las fincas.

El parlamentario andaluz del Partido Popular y alcalde de La Mojonera, José Cara, ha trasladado su preocupación al consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luis Planas, acerca de la situación que se ha creado desde que el agua extraída deja de estar entubada, concretamente a unos cuatro kilómetros de 'El rompío', en la playa de La Romanilla, de Roquetas de Mar.

Cara considera que la solución a los problemas de la rambla del



■ Cartel de la Junta de Andalucía en el que se especifica el presupuesto de casi seis millones de euros para la creación del bombeo adicional en el humedal. /FHALMERIA



■ El agua va canalizada hasta cuatro kilómetros antes de desembocar en la playa de La Romanilla, en Roquetas. /FHALMERIA

Cañuelo de Roquetas de Mar pasan por continuar el aliviadero de la Balsa del Sapo hasta el mar, y que el agua no se vertiera a la Rambla, así, asegura, "se evitarían estos problemas medioambientales que actualmente sufre el municipio".

El parlamentario andaluz lamenta que Planas haya asegurado que la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía ya se ha puesto en contacto con el alcalde Roquetas de Mar, Ga-

El PSOE presiona para que el Gobierno de Rajoy inicie el túnel de desagüe necesario

Respecto al túnel de desagüe, cuyas obras corresponden al Gobierno de Mariano Rajoy, el senador del PSOE de Almería, Juan Carlos Pérez Navas, ha anunciado que solicitará al Gobierno copia de todo el expediente para conocer los trámites que se es-

tán realizando, porque "mucho nos tememos que el Ejecutivo del PP tiene esta infraestructura parada y olvidada en un cajón". Ha recordado, del mismo modo, que en los presupuestos de 2013 no aparece partida alguna destinada a este fin.

briel Amat, con la intención de buscar una solución conjunta. Cara considera que se está "escurriendo el bulto, ya que la Ley Andaluza del Agua dice claramente que estas obras son competencia del Gobierno autonómico".

El concejal de Agricultura de Roquetas de Mar, Nicolás Manzano, ha criticado el resultado de los trabajos efectuados por la Junta de Andalucía. El edil ha asegurado que "en cuanto tuvimos conocimiento de la obra que iba a llevar a cabo la Administración andaluza nos pusimos en contacto para demandar que el agua extraída de la Balsa del Sapo fuera a parar, entubada, directamente al mar".

Nicolás Manzano ha asegurado que el último proyecto contemplaba "la construcción de seis pasos a diferente altura en cada uno de los seis badenes existentes en el trayecto que va desde que desemboca la tubería a la rambla hasta el mar". Al no haberse llevado a cabo estas pequeñas obras, que habrían evitado la situación actual, Amat se ha puesto en contacto, de nuevo, con la Junta de Andalucía para exigir una solución a la nueva problemática creada y, según ha confirmado Manzano, "hemos

PUESTA EN MARCHA DE UN BOMBEO ADICIONAL

obtenido el silencio como respuesta”.

Manzano se ha mostrado incluso dispuesto a hablar con representantes de la Junta de Andalucía para llegar a un acuerdo de colaboración entre Ayuntamiento y Administración autonómica. Sin embargo, concejal de Agricultura de este municipio del Poniente almeriense ha recordado que “hay que dejar claro que las competencias en esta materia son sólo y exclusivamente de la Junta y nosotros no podemos emprender ningún tipo de actuación por nuestra cuenta”. Es más, para justificar esta decisión, Manzano ha recordado cómo “hace ya muchos años mandé efectuar, con medios municipales, la limpieza de una rambla del municipio para evitar posibles problemas de atranque e inundaciones. Por aquellas fechas, las competencias no eran del Gobierno andaluz sino del Estado y el propio Gobierno Central, a través de su agencia encargada, nos denunció por actuar sin correspondernos”.

Por otra parte, vista la situación actual del problema en el término municipal de Roquetas de Mar, Manzano ha asegurado



Todas las vías que cruzan la rambla están completamente inundadas. /FHALMERIA

que el alcalde, Gabriel Amat, se ha puesto de nuevo en contacto con la Junta de Andalucía para denunciar que debido a las obras que han realizado “se ha producido un impacto medioambien-

tal del que no informaron previamente”.

La situación podría agravarse de continuar así durante un largo período, es más, ecologistas y políticos del Partido Popular

ya han alertado de que, incluso, está en riesgo la barrera de posesidonia en la costa de Roquetas de Mar y de Almería capital. La rambla parece ya más un río o un arroyo que una rambla.

Las obras han supuesto un desembolso de 5,7 millones de euros

Pese a los problemas que están causando, ya que han aliviado la lámina de agua de la Balsa del Sapo pero han complicado el día a día a agricultores y transeúntes en los términos municipales de Vívar y Roquetas de Mar, las obras llevadas a cabo por la Junta de Andalucía le han supuesto un coste total de 5,7 millones de euros. Han consistido en la construcción de un nuevo sistema de captación de agua junto al ya existente, una nueva estación de bombeo, un edificio de válvulas y un nuevo calderín antiarriete junto a los actuales. También se ha ampliado la instalación eléctrica, se ha construido una nueva conducción de aguas y una arqueta para el vertido al cauce de la rambla Colomina.

Nosotros Queremos ...



Nosotros Queremos  Costa de Almería
HORTOFRUTICOLA



ENTREVISTA

LOLA GÓMEZ ■■■ GERENTE DE CLISOL AGRO

“Una visita que me marcó fue la de la ONCE de Barcelona, me preparé mucho y disfrutamos todos”

A los tres años se remonta el primer recuerdo que esta mujer incansable tiene de la agricultura, con el primer invernadero de su padre

■ Rafa Villegas

La Junta ha decidido premiar la lucha de Lola Gómez, gerente de Clisol Agro, por enseñarle al mundo cómo se trabaja realmente en el campo almeriense con la medalla de Andalucía. Cualquier reconocimiento es poco para esta trabajadora incansable de Balerna.

Pregunta.- ¿Cuándo empezó su relación directa con el sector agrícola?

Respuesta- Realmente desde que nací, pero mi primer recuerdo se remonta a cuando tenía tres años, cuando mi padre hizo su primer invernadero.

P.- ¿Le ha gustado siempre la agricultura o ha ido interesándole más y más con el pasar de los años?

R.- De pequeña no sé decir si me gustaba o no, simplemente era lo que vivía cada día. Cuando terminaba el colegio, en mi pueblo, Balerna, como la finca de mis padres estaba muy cerca de la casa, nos íbamos con mis padres. Un año, con seis años, al nacer mi hermano Francisco, me iba a la choza de la finca, hecha con cañas y plástico, allí en un moisés estaba el pequeño, que tenía un mes, y mi trabajo consistía en llamar a mi madre cuando lloraba. Por eso falté al colegio, pero luego mi madre me llevaba por la noche a casa de la maestra para que me enseñara lo que habían dado mis compañeros por la mañana. Ya con 14 años, cuando obtuve el graduado escolar y empecé a trabajar todos los días -llevaba dos haciéndolo a jornal los fines de semana y durante las huelgas de maestros de la época, por lo que me pagaban y, aunque no era para mí que era para mis padres, yo sabía que recibía algo a cambio-. Cuando empecé a trabajar con mi padre, al principio lo pasé fatal, no lo entendía. Trabajaba pero no veía la recompensa. Entonces fue cuando conocí a mi marido, me



■ Lola Gómez en uno de los invernaderos de su empresa, Clisol Agro. /FHALMERIA

lleva cinco años y había cursado los estudios de formación profesional agraria, se dedicaba ya a la agricultura pero con otra óptica. Tenía mucha ilusión en estudiar y aprender cosas y poco a poco me fue metiendo en este mundo. A eso se le añade que justo ese año mi padre puso el riego por goteo. Como a la gran mayoría de los agricultores mayores le costaba aprender los nuevos abonados y formas de riego por lo que empecé, con la ayuda de mi entonces novio, y la verdad es que en dos o tres años me fue interesando más y más y desde entonces no cambio lo que hago por nada en el mundo.

P.- ¿Cuándo tuvo su primera finca propia?

R.- Cuando me casé, con 22 años, pero gestionándola desde los 15 ó 16.

P.- ¿Cuándo y cómo decidió pasar de limitarse a producir hortalizas a mostrar cómo se trabaja con ellas en la provincia?

R.- Realmente desde los 16 años, que empecé a interesarme por el tema, siempre me llamaron mucho la atención las innovaciones. Cada vez que me enteraba de algo nuevo lo buscaba, preguntaba a los pocos técnicos que conocía. Leía los pocos medios de comunicación especializados que existían... Así empezamos a modernizar la finca cada día más, viendo nuevas técnicas de cultivo, introduciendo los sistemas sin suelo, estudiando cómo ahorrar agua. A partir de 1993, que

introducimos el hidropónico, hasta el año 2001, que empezamos a reutilizar el agua, empiezo a valorar nuevos conceptos para la época, como el de la sostenibilidad. Me di cuenta que todo es mejorable pero cumplíamos con muchos requisitos para hacer la finca sostenible y tomé conciencia de la imagen tan horrible que se tenía fuera de nuestras producciones y la necesidad de trabajar en eso. Se trataba de convertir un problema en la oportunidad de hacer una actividad empresarial.

P.- ¿Recuerda la primera visita que organizó?

R.- La primera oficial, en la que cobré, que recuerdo que fueron 1.000 pesetas cada uno, la realizaron dos amigos ya, Pepe y Paquita, un matrimonio de Villena (Alicante). Tuve las 2.000 pesetas guardadas mucho tiempo porque para mí era importante. Fue en el año 2001. Han repetido varias veces con su familia, con amigos.

P.- Si tuviera que destacar una visita que ha organizado, ¿con cuál se queda?

R.- La que más, por la fuerza y ganas de vivir que da, fue la que realizó la ONCE de Barcelona. Todos eran ciegos, para mí fue una gran experiencia porque tuve que organizar una visita totalmente diferente. Fue una maravilla, sobre todo cuando los ves con la ilusión, ganas, motivación y el empuje que tienen. Llevo muchos años trabajando con aso-

ciaciones de discapacitados de toda España, algunos incluso en camas, es muy gratificante trabajar con este público. Tenemos las visitas completamente adaptadas.

P.- ¿Qué otros grupos destaca?

R.- Quizá por lejanía y por su cultura, por cómo se comportan y reaccionan destacaría a los japoneses. Son sumamente respetuosos. También se me va la mente a los suecos, son muy expresivos y muestran su sorpresa conforme le vamos explicando cómo trabajamos aquí. El día 18 de febrero, por otra parte, recibimos la visita de un grupo de cocineros de The Culinary Institute of America, de Nueva York. Fue una maravilla, es muy bonito ver las reacciones de cada cultura.

P.- ¿Es fácil humanizar a las plantas y sensibilizar a las personas con los vegetales?

R.- No es difícil, porque empiezas desde el principio. Son dos horas de discurso y la mejor forma de convencer a los demás de algo es que tú creas en lo que estás diciendo, que lo vivas, que te apasione. Le hacemos un recorrido con los cinco sentidos, incluso el del oído. Cuando el riego termina, propongo a los visitantes que guarden silencio y oigan ese salir de agua de los agujeros de cada línea de cultivo y colarse por la tubería de recogida de drenajes. Es un sonido muy tenue, hay que estar muy callado y pendiente para apre-

ciarlo, es maravilloso. O el ruido de un abejorro cuando está polinizando una flor...

P.- Por su experiencia ha sido requerida para impartir múltiples conferencias. ¿Cuál fue la primera?

R.- Fue en 2002, contactó conmigo ALMUR, asociación de empresarias de la provincia, vinieron a mi finca y me contaron que estaba organizando en Almería un congreso una federación internacional de mujeres empresarias. Al no tener ninguna asociada del sector agrario me propusieron hacer una ponencia sobre mi trabajo. Fue una auténtica experiencia. A la federación de empresarias vascas les gustó tanto que me concedieron el premio a empresaria del año de fuera del País Vasco, el primero que recibí. A partir de ahí me hice socia de ALMUR y de ASEMPAL y empecé a ser más conocida. Tengo mucho que agradecerle a ambas organizaciones por esa red de apoyo que me ofrecieron.

P.- ¿Qué otras ponencias destaca?

R.- Una organizada en Almería por el Instituto Andaluz de la Mujer, éramos cinco o seis conferenciantes, mi turno era el último, y no me quedaba tiempo. Empecé a hablar y me pidieron que siguiera, se sucedieron las preguntas, no se me olvidará nunca la reacción de la gente. También una de nuevas formas de turismo en Berlín de la Confederación Española de Agencias de Viajes y cuatro que di en ciudades colombianas a través de la Agencia de Cooperación Internacional y el Banco de Interamericano de Desarrollo. Fue muy emocionante, las mujeres me preguntaban llorando.

P.- ¿Qué supone para usted recibir la Medalla de Andalucía?

R.- Orgullo, alegría, estar en las nubes y no parar de acordarme de todos los que me han apoyado siempre, entre ellos vosotros, los medios de comunicación, instituciones y particulares.

P.- Ha recibido muchos reconocimientos, destaque uno.

R.- El premio DUNA, de los ecologistas. Me hizo mucha ilusión, porque considero muy importante este tipo de movimientos.

PRECIOS AGRÍCOLAS

Pepino

Sube sus cotizaciones con respecto a enero y roza el euro el kilo en sus tres tipos

El pepino ha mejorado sus precios con relación al pasado mes de enero, que debido al inicio de año tuvo unas cotizaciones algo más bajas de lo que se podía esperar. De hecho, en estos momentos, los tres tipos están rozando el euro, el incluso el español lo supera, llegando a cotizar a unos 1,04 euros de media. Por su parte, el pepino Almería también sigue al alza estos días, logrando superar los 80 céntimos el kilo, mientras que el francés está algo más bajo, a 65 céntimos de euro el kilo.



Pimiento

Los lamuyos encabezan el buen momento del pimiento

Los lamuyos, tanto verde como rojo, superan los 1,15 euros el kilo, seguidos de los italianos, que rozan el euro. En California, el mejor es el rojo, que está a 1,10 euros, y el verde, que ronda los 70 céntimos.

Calabacín

Bajada generalizada a pesar de mantenerse el frío

El calabacín ha bajado mucho de precio este último mes. El peor es el gordo, que ronda los 30 céntimos, seguido del fino, que no supera los 40 céntimos el kilo. El blanco llega a los 0,60 euros.

Berenjena

La rayada supera los 1,50 euros de precio medio estos días

Las berenjenas aún están logrando mantener el tipo en el mes de febrero. La mejor posicionada es la rayada, que supera los 1,55 euros el kilo, y la larga ronda los 1,20 euros.

Tomate

El rama C es el peor situado, ya que no supera los 30 céntimos



Los tomates, junto con el calabacín, son los que peor mes han pasado debido a sus bajos precios. El peor situado en esta ocasión es el rama C, que no supera los 30 céntimos, seguido del ramo, que cotiza a unos 48 céntimos el kilo. El tomate rama M y el pera son los que dan algo de aire, cotizando por encima de los 50 céntimos de euro.

JUDÍA

La stryke es la única que se salva y cotiza a precios que superan los 4,40 euros el kilo

Las judías no están pasando por un buen momento, a pesar de ser un producto que, normalmente, hace una campaña equilibrada. En el último mes, sus precios han descendido bastante, sobre todo en el caso de la rastra que, a día de hoy, se mantiene en el euro el kilo. La perona larga también ha bajado de precio con respecto al mes

de enero, teniendo un precio medio de 1,50 euros, mientras que la helda está muy cerca, ya que no logra superar los 1,65 euros el kilo. Las que mejor cotizan en las subastas almerienses son la perona roja y la stryke. La primera roza los 4 euros, mientras que la segunda está superando los 4,50 euros el kilo.

Pepino Caronte,
Top en producción en siembras medias-tardías

fito

www.semillasfito.com

DATOS MÁS RECIENTES

Almería incrementó el valor de sus exportaciones casi un 12% el año pasado

■ I. F. G.

Almería logró incrementar el valor de sus exportaciones en un 11,76% durante el pasado año 2012, y eso a pesar de que el volumen comercializado descendió un 2,2%, según se desprende de los últimos datos hechos públicos por la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. De este modo, el sector hortofrutícola provincial sigue demostrando que goza de buena salud, incluso en tiempos de crisis, pero no sólo eso; con estos números, Almería se ha consolidado como la principal exportadora de hortalizas de España, acaparando el 41,8% del total de las hortalizas frescas que exportó el país en 2012. La segunda provincia en el ranking, Murcia, contó con una cuota de mercado de casi la mitad, el 23,8%.

De este modo, las empresas de Almería vendieron en los mercados exteriores 1,67 millones de toneladas de hortalizas durante el año pasado, por las que facturaron más de 1.660 millones de euros. Las exportaciones de frutas -sobre todo melón y sandía-, por su parte, ascendieron a 317.347 toneladas y 161,1 millones de euros.

Almería suma, así, tres campañas consecutivas de incremento del valor de sus exportaciones de hortalizas. De he-

cho, y según los datos de la Administración andaluza, ya durante 2010, las ventas en el exterior crecieron un 15,29% con respecto al año precedente y alcanzaron los 1.476 millones de euros. En 2011, la facturación de las exportaciones provinciales sumó 1.511 millones de euros (un 2,36% más) y, finalmente, en 2012, 1.665,5 millones de euros, un 11,76% más que en el año anterior.

Por productos, una vez más, el tomate siguió liderando las ventas de Almería en el exterior; así, en 2012, la provincia exportó tomate por valor de 484,9 millones de euros, el 20,2% del total comercializado en el exterior. El pimiento, con 426,6 millones (17,8%), y el pepino, con 282,6 millones (11,8%), completan el podio.

MERCADO ALEMÁN

Alemania se mantuvo, también en 2012, como el principal cliente de las empresas de Almería y, de hecho, en esos 12 meses, el país centroeuropeo adquirió producto por valor de 495 millones de euros, cifra que supone el 29,7% de la facturación total de las exportaciones almerienses, frente al 28,8% de un año antes. Francia, Holanda y Reino Unido se mantuvieron como segundo, tercero y cuarto destino, respectivamente, de las exportaciones de Almería.

NOVEDADES



■ Stand de Semillas Fitó en Fruit Logistica, en Berlín.

Semillas Fitó presentó su nuevo packaging en Fruit Logistica 2013

La empresa mostró, además, sus semillas tratadas con su color verde corporativo y una actualización del logo de la compañía

■ CIA

Semillas Fitó ha llevado este año importantes novedades a la feria de Berlín, Fruit Logistica 2013, el principal evento a nivel europeo y mundial del sector de frutas y hortalizas. Las novedades de Fitó se han centrado, una parte, en la imagen de la compañía: un nuevo packaging más funcional y ecológico, la nueva presentación de sus semillas tratadas en su co-

lor verde corporativo y una actualización del logo de la compañía.

En la feria se dieron a conocer también las novedades de productos Fitó. En tomate, destacaron variedades como Paladium o Duratom y, en calabacín, Atlantis. Además, en esta campaña, para el mercado internacional, se han presentado variedades en berenjena (Cristal y Giada); pimiento (Olvera y Delux); tomate (Byelsa y Egara); melón (Goldex); y pepino (Estrada y Baezal).

Para el segmento de especialidades se ofrecieron deliciosos productos como el pimiento Zannetti, el calabacín Pepo y tomates tan diferentes como el Fram-

buesa o el Monterosa, entre otros.

NUEVOS PACKS

La renovación de los envases de la compañía responde a la voluntad de tratar la semilla que lleva dentro lo mejor posible. Está hecho de polyester, un material más ecológico y reciclable. El diseño es más moderno e incorpora una imagen de alta calidad del producto y una mejor distribución de la información. Además, el nuevo envase se puede personalizar según las necesidades del cliente. También en la feria se presentó el nuevo color para tratar las semillas cucurbitáceas. Todas ellas se vestirán del color verde corporativo de Fitó para que sean inconfundibles.

EN FRUIT LOGISTICA

Junta colabora con Edeka para reforzar el producto andaluz en sus lineales

■ I. F. G.

El consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luis Planas, se reunió en el marco de Fruit Logistica con miembros del grupo Edeka con la intención de proponer un marco de colaboración y posibles actuaciones que contribuyan a reforzar la presencia de los productos hortofrutícolas andaluces en sus lineales. Edeka tiene una sucursal en España, a través de la

cual recoge los pedidos de las plataformas alemanas y compra los productos a sus proveedores; en total, unas 200.000 toneladas anuales, de las que unas 70.000 corresponden a hortalizas.

Durante el encuentro, Planas se refirió a la importancia de "seguir trabajando para estrechar las relaciones entre la distribución y la producción primaria, con el objetivo de aportar un mayor equilibrio a la cadena alimentaria y contribuir a preservar el te-

jido productivo y económico en el sector agroalimentario". Del mismo modo, apuntó la necesidad de que tanto el sector agroalimentario como la Administración prosigan en la línea de desarrollar estrategias para incrementar la conciencia social y la percepción del valor de los productos andaluces por parte de los consumidores. Así, se refirió a la colaboración que ya se mantiene con empresas de la Comunidad Autónoma.



■ Francisco Contreras, de Edeka, junto al consejero andaluz. /FHALMERIA

PRESUPUESTOS EUROPEOS 2014-2020

España sufrirá un recorte del 14% en los fondos agrícolas aprobados por la UE

Según COAG, el país experimentaría un tijeretazo en el cheque agrícola de 6.720 millones de euros en todo el periodo

■ E. Sánchez

La organización agraria LCOAG se ha mostrado en contra del recorte del 14 por ciento que ha sufrido España en los fondos agrícolas aprobados por la Unión Europea para el ejercicio presupuestario 2014-2020. Según los cálculos que ha realizado COAG, en base al cuadro financiero aprobado en Bruselas, España sufriría un tijeretazo en el cheque agrícola de 6.720 millones de euros en todo el periodo. Se pasaría de un montante anual de 7.000 millones de euros en el periodo 2007-2013 a 6.040 millones al año entre 2014 y 2020.



■ Trabajadores agrícolas en el interior de un invernadero. /FHALMERIA

Según Miguel Blanco, secretario general de COAG, “nos oponemos totalmente a este recorte porque supone un nuevo mazazo para un sector estratégico de la economía real y que

arrastra una pérdida de renta por encima del 30 por ciento en la última década”. De hecho, asegura que “esta pérdida afectará de forma negativa al desarrollo económico y social de nuestros

pueblos, a la creación de empleo agrario y a nuestro potencial productivo. Y es que, una vez más, el ajuste del presupuesto comunitario se ha hecho a costa de la agricultura, ya que es la que su-

fre un mayor recorte”. Igualmente, desde la Junta de Andalucía, el consejero de Agricultura, Luis Planas, ha calificado de “insatisfactorio” el acuerdo alcanzado, ya que, el presupuesto global sería de 959.988 millones de euros para los próximos siete años, que, en caso de ser ratificado por el Parlamento Europeo, supondrá una reducción de 33.611 millones con respecto al Marco Financiero del actual periodo 2007-2013.

INCIDENCIAS

En cuanto a la incidencia que este presupuesto tendrá en la PAC, en el caso concreto de España, el presupuesto del primer pilar, que comprende las ayudas directas a las rentas de los agricultores y los mecanismos de regulación del mercado, descendería a 31.725 millones de euros; mientras que en lo que respecta al segundo pilar de la PAC o política de desarrollo rural disminuiría de 8.160 a 7.368 millones. El consejero ha lamentado que el presupuesto planteado supone que las ayudas directas experimenten una reducción mayor que en las reformas más restrictivas.

Seiland

Producto natural para sobrevenir infestaciones de nematodos



Cultivo afectado por nematodos sin tratar.

El mismo cultivo tratado con Seiland.



Raíces del cultivo afectado.



Raíces del cultivo tratado con Seiland.

Ensayo con Seiland, L'Alcudia (Valencia), 2012.



El líder español en agricultura sin residuos que triunfa en el mundo.

consulte a nuestros expertos en tel. 902 024 874

consulta@seipasa.com • www.seipasa.com



siguenos en:



Seipasa es miembro de AEFA (Asociación Española de Fabricantes de Agronutrientes). Los productos Seipasa están acreditados como insumos para la agricultura ecológica según el reglamento (CE) nº 834/2007 y 869/2008 por CAE y ECOCERT y para agricultura orgánica según USDA-NOP por ECOCERT. Seipasa colabora con SIGFITO. Seipasa, premio Alimentación Ecológica y Biodiversidad 2007 del Ministerio de Medio Ambiente a la mejor empresa de producción de insumos. Sistema de Gestión de la calidad certificado según la norma UNE-EN ISO 9001:2008.

PRESENTACIÓN

Las nuevas variedades de Ramiro Arnedo lucen en sus Jornadas de Puertas Abiertas

La casa de semillas cuenta con un amplio catálogo de variedades de tomate, pimiento, calabacín y berenjena, entre otros

■ Rafa Villegas

Ramiro Arnedo Semillas, que tiene nuevas e interesantes propuestas para los agricultores de la provincia de Almería, ha desarrollado unas 'Jornadas de Puertas Abiertas' en las que se las ha presentado a agricultores y técnicos, quienes han coincidido en señalar la gran calidad de las nuevas variedades de tomate, pimiento y, cómo no, berenjena y calabacín.

TOMATES

Respecto al tomate, además del conocido y apreciado Paime F1, variedad cherry pera de Ramiro Arnedo semillas, de cara a la próxima campaña los agricultores podrán contar con una novedad muy importante en el segmento de las especialidades. Se trata del AR-35905, un cherry rama que se encuentra aún en fase precomercial y destaca por su fruto de alta consistencia y buena conservación, con un ramo casi perfecto, todas las resistencias necesarias y un peso medio de entre 28 y 32 gramos.

Otra novedad en especialidades de tomate de Ramiro Arnedo es el AR-35893, un cherry suelto que destaca por su calidad, uniformidad, resistencias y sabor. Variedad que también resalta por su productividad y que, debido a sus cualidades, desde la empresa esperan poder hacer una buena campaña con él.

Además, Ramiro Arnedo propone una novedad en cóctel pera ramo, como es el AR-35821, muy resistente al agrietado, con buen sabor y todas las resistencias necesarias.

En cuanto a la fecha óptima para llevar a cabo los trasplantes de estas tres especialidades, la casa de semillas española recomienda hacerlo entre el 15 de julio y el 15 de septiembre para el AR-35905 y de agosto a mediados de septiembre para las otras dos.

Respecto a las conocidas como variedades de mercado, el pera grueso Kikuyu F1 ha conseguido hacerse un hueco en el mercado



■ Dos ejemplos de tomate de Ramiro Arnedo Semillas, Masai F1 a la izquierda y Kikuyu F1 a la derecha. /FHALMERIA



■ Los agricultores recibieron toda la información sobre las variedades. /FHALMERIA

gracias a su color, buena consistencia, elevada productividad, resistencias y peso medio, que oscila entre los 140 y los 170 gramos. Es una variedad que, como ha explicado Henry Smienk, responsable de marketing de Ramiro Arnedo, "se vende solo, es un espectáculo para la vista".

Por otra parte, para un ciclo corto destaca el tomate Masai F1, pintón de cuello verde muy productivo, con buen calibre y muy buen color en verde, todas las resistencias necesarias y un gran aguante del campo a la mesa.

Lo cierto es que esta casa de semillas española lleva dos años sacando al mercado novedades de tomate muy atractivas, algo que,

como no podía ser de otra manera, interesa a los agricultores..

Pasadena F1 también forma parte de este amplio catálogo de variedades de Ramiro Arnedo. Se trata, concretamente, de un tomate grueso, muy temprano y precoz, con el que este invierno, como ha afirmado Smienk, "hemos vendido muchas semillas, está teniendo mucho éxito y estamos seguros que seguirá teniéndolo porque "responde muy bien, en todos los sentidos: por tamaño, productividad, calidad del fruto, resistencias...".

PIMIENTOS

En cuanto a los pimientos, Ramiro Arnedo semillas va a introdu-

cir este año dos pimientos California amarillos como novedad. Se trata del AR-37811 y AR-37812. Ambas variedades son productivas; el AR-37812 destaca, además, por presentar un tamaño muy indicado para la exportación, es muy homogéneo y no se sale del calibre G-GG que se busca. Mientras que el AR-37811 destaca, sobre todo, por una productividad fuera de lo normal y un tamaño mayor, predominando más el GG que el G, por lo que se enfoca más a la comercialización en alhóndigas. Así, si en la finca experimental de la empresa normalmente se producen entre 7 y 8 kilos, el AR-37811 proporciona, de media, un kilo y medio más. Lógicamente, como ha explicado Smienk, "lo que se asegura es que éste último es más productivo, ya los kilos exactos por metro dependen de muchos factores, entre ellos la finca, por lo que no son extrapolables, habiendo agricultores que obtienen mayor productividad aún que nosotros".

En California rojo, por otra parte, Ramiro Arnedo ya comenzó a comercializar la campaña pasada la variedad Mencía F1 y, además, van a introducir el AR-37815, que es un pimiento diferente por el calibre que tiene, ya que es más pequeño, además resalta por tener un muy buen color. Este pimiento nace con la intención de suplir la escasez de variedades de California rojo más pequeño en su ciclo. Además, como no podía ser de otra

manera, tienen una productividad interesante y todas las resistencias que busca el agricultor.

Smienk ha recordado que "tanto las variedades de California amarillo como rojo van enfocadas, en su mayoría, para el segmento medio.

De pimiento italiano, cambiando de tipo, Ramiro Arnedo semillas ofrece posibilidades tanto para trasplantes tempranos, como medios y tardíos, sólo con la excepción del extratardío. Como ejemplos, cabe destacar Valoroyo F1, pimiento dulce italiano, de color rojo, cónico liso con planta de porte abierto con los entrenudos de longitud media con un fruto muy atractivo con una longitud de hasta 22 centímetros y una anchura de seis centímetros.

Asimismo, Ramiro Arnedo Semillas ofrece para la próxima campaña tres nuevas variedades de pimiento italiano. Se trata de los precomerciales AR-37673, el AR-37818 y el AR-37819. El primero de ellos es un italiano para verdeo, crujiente, brillante y de forma tradicional. Sus frutos son acanalados, terminados en morro, oscuros y brillantes, presentando una pared fina-media rugosa. Su planta presenta un muy buen comportamiento invernal y en el rebrote, contando con las resistencias que necesitan los productores. Se recomienda para un ciclo tardío.

El AR-37818, por el contrario, es un italiano para cosechar en rojo, con frutos de color medio, pared media y lisa, además de ser muy productivo, incluso en invierno. Es importante destacar también su buen sabor. Finalmente, la planta del AR-37819 es de vigor medio con alto porcentaje de frutos rectos. Sus frutos son de forma cónica, rectos, oscuros, de pared fina-media, rugosa y brillantes. La alta producción de esta variedad y su buen rebrote primaveral son también características importantes que la distinguen. Está indicado, al igual que el AR-37818 para un ciclo medio-tardío.

CALABACÍN Y BERENJENA

En Calabacín destaca Zaino F1, fruto verde muy oscuro, productivo y con todas las resistencias. Y en berenjena están por llegar la AR-04062 y la AR-04603, la primera semilarga listada y la segunda oval mini.

COMUNICADO

DE GRUPO AGROTECNOLOGÍA EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO MILAGRUM PLUS®

Ante los comentarios, infundados y malintencionados, que se están realizando en diversos foros sobre la composición, características y acción de nuestro producto, MILAGRUM PLUS®, y con objeto de aclarar cualquier duda que pueda surgir al respecto, GRUPO AGROTECNOLOGÍA manifiesta lo siguiente:

1. El producto MILAGRUM PLUS® es un formulado procedente de ácidos grasos seleccionados, indicado como fitofortificante. El producto MILAGRUM PLUS® actúa como biocatalizador y antioxidante. Fortaleciendo los tejidos vegetales con efecto minimizante de los efectos depresivos causados por todos los tipos de Mildiu.

2. Este producto no contiene en su formulación la sustancia activa Fosetil-AI, ni ninguna otra por la que el producto pueda merecer la calificación de producto fitosanitario. Por el contrario, su formulación está basada exclusivamente en ácidos grasos vegetales y, por tanto, es un producto fitofortificante de carácter natural, especialmente indicado para combatir los efectos depresivos provocados por Mildiu en la agricultura ecológica y Residuo Cero.

3. Las características y acción fitofortificante del producto MILAGRUM PLUS®, están avaladas por análisis y ensayos independientes realizados por distintas empresas acreditadas EOR. La ausencia de residuos fitosanitarios (entre ellos Fosetil-AI) ha sido verificada por distintos centros públicos como la Universidad de Almería.

4. Grupo Agrotecnología está decidido a actuar de forma contundente contra cualquier tercero que, de forma intencionada o no, difunda información falsa sobre el producto MILAGRUM PLUS®, pues este tipo de manifestaciones, además de no ser ciertas, sólo sirven para confundir a nuestros clientes, dañando de forma injustificada la reputación que nuestra empresa ha adquirido en el mercado a lo largo de muchos años de dedicación y esfuerzo.

Alicante a 11 de enero de 2013

LA DIRECCIÓN DE GRUPO AGROTECNOLOGÍA

grupo  **agrotecnología**®

www.agrotecnologia.net Tel. +34 96 673 82 32



MILAGRUM PLUS®



¡Fortalece tu cultivo frente a Mildiu!

Elevada eficacia. Cero residuos. Sin plazo de seguridad.
Apto para agricultura ecológica e integrada.

*Bueno para el productor.
Bueno para el consumidor.*

grupo  **agrotecnología**®

Polígono Puente Alto, Parcela 57 | 03300 Orihuela (Alicante) Spain | Tel.: 34 96 673 82 32

Como todos nuestros productos, **Milagrum Plus®** está libre de residuos químicos fitosanitarios, como demuestran los estudios externos realizados por la Universidad de Almería.



www.agrotecnologia.net

Comarcas

'I FORO INTERCOMARCAL DE MUNICIPIOS HORTOFRUTÍCOLAS'

Costa Tropical y Levante y Poniente de Almería se unen para defender el sector

La iniciativa la ha tenido el Ayuntamiento de El Ejido, que ha reunido a concejales de 15 municipios de comarcas agrarias

■ Rafa Villegas

El Ayuntamiento de El Ejido, con su alcalde, Francisco Góngora, y su concejal de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Manuel Gómez Galera, a la cabeza, ha conseguido reunir en la ciudad a representantes de una quincena de municipios del Levante y del Poniente almerienses, así como de la Costa Tropical de Granada, para poner en marcha el 'I Foro Intercomarcial de Municipios Hortofrutícolas'. Todo ello con el objetivo de trabajar juntos para defender el modelo de producción hortofrutícola.

Concretamente, Gómez Galera se reunió con sus homólogos de Motril, La Mamola, Albuñol, Adra, La Mojenera, Roquetas de Mar, Almería, Vicar, Níjar, Cuevas del



■ Momento de la reunión del 'I Foro Intercomarcial de Municipios Hortofrutícolas'.

Almanzora y el Consistorio de Pulpi.

El edil ejidense ha explicado que "lo que se pretende con esta iniciativa es atender aquellas debilidades o amenazas que pudieran poner en riesgo nuestro modelo productivo y trabajar en conjunto por aquellas mejoras que se puedan plantear desde cualquier ayuntamiento implicado en esta iniciati-

va". Y es que, como ha resaltado Gómez Galera, "desde los consistorios, como las entidades más cercanas a nuestros agricultores, no podemos dejar de intervenir y actuar como intermediarios ante las administraciones competentes en esta materia".

En la primera reunión, los integrantes del Foro han tratado temas como la higiene rural, las infraes-

tructuras agrarias y la promoción e imagen del campo. Tres materias que, a juicio de Gómez Galera, "requieren medidas de mejora, así como el impulso desde la Administración local en labores de organización".

El concejal ejidense ha destacado, además, "la singularidad del modelo de horticultura intensiva que, teniendo en cuenta el importante papel que desempeña dentro de la balanza comercial andaluza, precisa de mayor apoyo de las administraciones competentes, sobre todo en la prestación de servicios y en inversiones que resultan muy necesarias".

El alcalde de El Ejido, Francisco Góngora, está seguro de que este Foro "dará sus frutos, porque la unión hace la fuerza". Además, ha asegurado que "El Ejido no quiere tener ningún protagonismo, pero tenemos una gran obligación, en base al tamaño de nuestra producción, y es la de impulsar esta gran idea que nos permitirá trabajar de una forma más eficaz por el presente y futuro del sector".

REUNIÓN

Empresarios proponen acciones para poner en valor la Balsa del Sapo

■ R. V. A.

El alcalde de El Ejido, Francisco Góngora, ha recibido a un grupo de empresarios que estarían interesados en poner en valor la Balsa del Sapo con la creación, una vez que se hayan solucionado los problemas de inundaciones con la futura construcción de un túnel de desagüe, de un parque ornitológico y un centro de visitantes.

A través de este proyecto, se pretende que los visitantes se sientan compenetrados con la naturaleza y conozcan de cerca la rica fauna ornitológica de la zona. Además, dispondrán de un centro interactivo para la comprensión y la interpretación de la laguna, de su creación desde las primeras extracciones de arcilla, la aparición de las primeras aguas o el establecimiento posterior de las aves y otros animales. También proponen, dentro del centro, ofrecer la posibilidad de disfrutar de proyecciones audiovisuales sobre las especies de la zona.

EN LA CANAL

El alcalde de Vicar visita el taller de artesanía agrícola de Rafael Maldonado

■ R. V. A.

El alcalde de Vicar, Antonio Bonilla, ha visitado junto a la concejala delegada de Turismo del municipio, Luz María Fernández, el taller de artesanía agrícola que tiene Rafael Maldonado, agricultor jubilado, en su Cortijo El Millón de La Canal.

En concreto, Maldonado lleva una década plasmando en hierro, madera, esparto, cuerda, caucho y otros materiales diversos aperos de labranza y trilla y demás utensilios, así como otros elementos, todos ellos relacionados con la agricultura. Bonilla aseguró que están barajando la posibilidad de incluir estos trabajos en el proyecto de mu-

seo etnológico que el Equipo de Gobierno municipal plantea poner en marcha para dar a conocer la historia, tradiciones y costumbres del municipio.

Tanto el alcalde como la concejala han elogiado el trabajo de este artesano vicario, así como su labor por rescatar y conservar, a través de sus miniaturas, los aperos y otros elementos agrícolas, "pues no en vano estos forman parte de la historia de uno de los pilares de nuestro municipio, como es la agricultura, además de ser representativos de unas tradiciones que debemos conservar". Maldonado ha hecho pública su intención de "donar unas maquetas para el futuro museo".

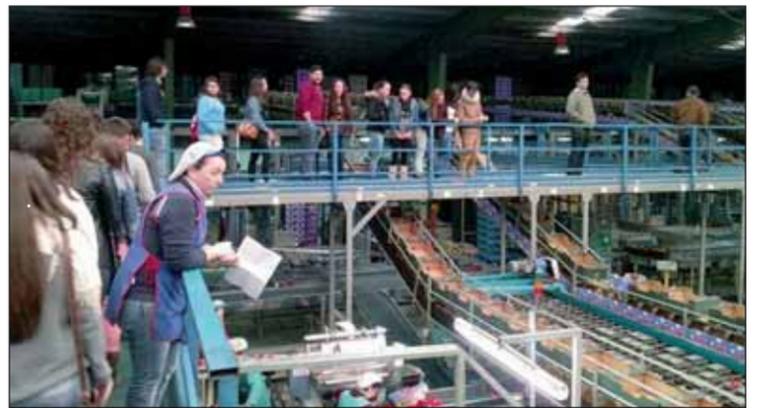
FORMACIÓN

Alumnos de 2º de bachillerato del IES Abdera de Adra visitan Agroiris

■ R. V. A.

Un grupo de alumnos del Instituto de Educación Secundaria Abdera de Adra ha visitado en febrero las instalaciones de El Ejido de la empresa Agroiris.

Los estudiantes de segundo curso de bachillerato, correspondientes a la clase de Economía, pudieron conocer 'in situ' el funcionamiento de una de las mayores empresas de manipulado y comercialización de frutas y hortalizas de Almería. Los alumnos se mostraron entusiasmados con el funcionamiento de la exportadora ejidense y conocieron muchos procesos que nunca habían imaginado y que les sorprendieron gratamente. La idea de llevar a los alumnos a estas ins-



■ Los alumnos del IES Abdera en un momento de la visita a Agroiris. /FHALMERIA

talaciones parte de la necesidad de que conozcan por dentro el funcionamiento de las empresas que sostienen el grueso de la economía almeriense. Al final de la visita se mostraron muy agradecidos e impresionados por todo cuanto pudieron

conocer del funcionamiento de una entidad agraria que factura 200 millones de euros anuales, gracias a los 180 millones de kilogramos de frutas y hortalizas que vende a todo el Viejo Continente, así como a Canadá y los Estados Unidos.

TRAS LOS DOS ÚLTIMOS INCENDIOS

Albaida reabre sus puertas tras invertir casi un millón de euros en la mejora de sus instalaciones

La planta ardió dos veces en apenas 10 meses, en octubre de 2011 y agosto de 2012, lo que volvió a desatar la polémica sobre su gestión

■ Isabel Fernández

La planta de reciclaje de residuos agrícolas Albaida en La Mojenera ha vuelto abrir sus puertas siete meses después de su último incendio y tras sofocarse la polémica suscitada entonces. Según apuntaron desde la propia planta, a través de un comunicado, ésta reabre sus puertas tras conseguir de nuevo el permiso de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, que ya en agosto abrió un expediente informativo por el último incendio. Esta reapertura llega no sólo después de la autorización administrativa, sino también después de una



■ Imagen de uno de los incendios ocurridos en la planta. /FHALMERIA

inversión de casi un millón de euros para mejorar las instalaciones.

En este sentido, desde Albaida indicaron que la principal novedad con la que van a contar a partir de ahora es la posibilidad de tratar el residuo sin rafia, con

el fin de obtener un compost de mayor calidad y, por lo tanto, de mejor garantía para los agricultores. En cualquier caso, indicaron que también se tratarán residuos que contengan rafia. Junto a esto, la planta ha introducido medidas de mejora en la se-

La planta también se abre a un público mucho más general

Entre las novedades de la recién abierta planta de tratamiento de residuos se encuentra la posibilidad de que toda persona interesada en conocer el proceso de compostaje pueda visitarla. Albaida se abre así a un público mucho más general y que, en ocasiones, desconoce qué es lo que se hace, exactamente, en este tipo de instalaciones. Ésta y otras de las novedades de la nueva planta son fruto de las sugerencias realizadas tanto por las organizaciones agrarias como por la Interprofesional del sector.

guridad, la instalación de un sistema de cámaras de video vigilancia y controles automatizados para minimizar los riesgos derivados del proceso, todo ello con la intención de convertirse “en un referente tecnológico de la provincia de Almería”.

REUNIÓN

Alcalde de La Mojenera y ASAJA tratan temas de actualidad agraria

■ R. V. A.

El alcalde de La Mojenera, José Cara, se ha reunido con los representantes de ASAJA-Almería, Francisco Vargas y Adoración Blanque, para tratar diversos temas de actualidad agraria. Entre ellos destaca el de la reforma de la PAC, la higiene rural y los invernaderos de excelencia.

TEMAS TRATADOS

Las consecuencias que puede tener la futura nueva PAC han estado muy presentes en la reunión. Desde ASAJA han cifrado entre un 13 y un 20 por ciento la reducción del presupuesto, demasiado drástica. A ello habría que sumar, como ha afirmado Vargas, “el cambio en el número de hectáreas susceptibles de recibir fondos de la PAC y, por lo tanto, también a la cuantía que recibirían sin tener en cuenta la diferenciación por cultivos, lo que perjudica a la agricultura de Almería, caracterizada por extensiones que no son grandes, pero sí las producciones”.

Respecto a la higiene rural, ambas partes han lamentado la nueva legislación de la Junta, en la que establece la responsabilidad del agricultor y deja en manos de la Administración autonómica la potestad de vigilar y sancionar.

Finalmente, Cara, Vargas y Blanque han lamentado que la Junta incentive sólo un tipo de estructura agraria, al considerar que “el agricultor está lo suficientemente cualificado para saber cuál es el invernadero que más se ajusta a sus necesidades productivas y que puede ofrecerle una mayor rentabilidad”.

MÁS COMUNICACIÓN

Sol y Arena renueva su página web para estar más cerca de los regantes

■ R. V. A.

La Comunidad Comarcal de Regantes de Sol y Arena no quiere quedarse atrás en el tiempo y ha actualizado su página web para mejorar el servicio a los cerca de 4.000 comuneros de toda la comarca del Poniente almeriense que la integran.

Así, en su renovada página web www.regantessolyarena.com, los comuneros podrán encontrar toda la información que les es útil de



■ Página de inicio de la página web de la comunidad de regantes. /FHALMERIA

una manera muy sencilla y, no menos importante, con una accesibilidad y localización de la

información más relevante sin pérdida de tiempo alguna. Como pueden comprobar visitando el

enlace de la página, la información se ha reestructurado de forma accesible en un menú que abarca los apartados: Quiénes somos, Obras y Servicios, Actividades y reuniones, Actos y reuniones internas, Contacto y Localización.

Siguiendo el lema ‘Avanzando con eficiencia en la gestión y distribución del agua a los regantes’ y en un ejercicio de transparencia y cercanía a los comuneros, Sol y Arena ofrece información detallada de su actividad, tanto de obras ejecutadas hasta la fecha como de los servicios que se les presta, al tiempo que refuerza su imagen institucional de cara a la sociedad almeriense.



NECESIDADES

El Pleno del Consistorio ejidense insta a la Junta a ejecutar un plan de vías rurales en el municipio

Según el concejal de Agricultura, "el municipio debería haber recibido 6 millones de euros más en los últimos años"

■ Rafa Villegas

El Pleno del Ayuntamiento de El Ejido ha aprobado una moción por la que se instará a la Junta de Andalucía a llevar a cabo un plan de asfaltado de caminos rurales en el municipio. En el documento se señala que la Administración autonómica ha dejado de invertir en la mejora de la red viaria del municipio un total de 6 millones de euros en los últimos años.

El concejal de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Consistorio ejidense, Manuel Gómez Galera, ha recordado que "con la ejecución del Plan Encamina2 quedó de manifiesto cómo el municipio fue el más desfavorecido de todo el territorio andaluz en relación al número de explotaciones agrarias,



■ Alcalde de El Ejido y concejal de Agricultura en el camino Las Launeras. /FHALMERIA

7.002 fincas que se traducen en 13.500 hectáreas de superficie invernada".

Además, el edil ejidense ha dudado en afirmar que "teniendo en cuenta la extensa red de caminos, con casi 450 kilómetros, El Ejido tiene la suficiente dimensión como para ser atendido en materia de infraestructuras de una forma específica, ya que dado el grado de desarrollo

económico que lo caracteriza, tampoco puede acogerse a otro tipo de ayudas contempladas en programas de desarrollo rural".

Gómez Galera ha motivado aún más el porqué debe actuar ya la Junta en materia de caminos rurales afirmando que "siendo esta agricultura intensiva en inversiones de capital territorial, humano y técnico, por la iniciativa privada, la Junta de Andal-

RIESGO DE INUNDACIÓN

El Ayuntamiento de Adra exige a la Junta la limpieza exhaustiva del Río Adra

■ R. V. A.

El Ayuntamiento de Adra ha aprobado una moción en el Pleno Municipal con la que exige a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente que actúe de inmediato acometiendo las necesarias tareas de limpieza del cauce del Río Adra.

Según el concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Adra, Francisco López, "debido a la falta de respuestas por parte de la Junta de Andalucía ante las numerosas solicitudes realizadas para que realice la limpieza exhaustiva del cauce del Río Adra y ante la demanda que numerosos ciudadanos abderitanos nos trasladan, sien-

do además conscientes de que la situación en la que está el cauce pudiera dar lugar a graves situaciones, nos vemos en la obligación de volver a exigir a la Junta que proceda a efectuar la limpieza".

Para López está claro que existe "peligro de inundaciones y existe como problema añadido el del incendio, que ocurrió el pasado mes de mayo de 2012, cuando se produjo uno muy cercano a las viviendas, que afortunadamente y gracias a la actuación de los servicios de Protección Civil de Adra y del Infoca, no se tuvieron que lamentar desgracias mayores. De todo informamos a la Junta en su día y sigue sin realizarse ninguna actuación".

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS

Zeraim Ibérica presenta sus pimientos a técnicos y agricultores del Poniente

■ R. V. A.

Zeraim Ibérica ha reunido a clientes y técnicos especializados en pimiento para enseñarles las diferentes variedades que ofrece tanto para esta campaña como las que se están ensayando a nivel precomercial. En total reunió a unas mil personas.

Por la mañana se organizaron grupos para realizar visitas a diversos invernaderos para comprobar la respuesta real en campo de las variedades de la empresa y, tras la visita, se realizó una comida donde intercambiar opiniones y experiencias con el equipo comercial y técnico de la compañía.

A las jornadas han asistido tanto técnicos como grupos de agricultores de cooperativas importantes de la zona, como Murgi-



■ Momento de la visita. /FHALMERIA

verde, Vicasol, Consumomar, Mabe, Santa María del Águila... El protagonista, al celebrarse su X aniversario, ha sido la variedad Melchor, el California rojo líder indiscutible durante los últimos años en este mercado. Esta década se han vendido 140 millones de semillas de Melchor,

AÚN POR FINALIZAR

El PSOE exige la puesta en marcha de la desaladora de Balerna

■ R. V. A.

El Grupo Socialista de El Ejido ha registrado una moción en la que pide al Equipo de Gobierno que inste a las administraciones competentes a finalizar las obras y poner cuanto antes en funcionamiento la desaladora del Campo de Dalías, ubicada en el núcleo de población ejidense de Balerna.

El secretario general de los socialistas del municipio de El Ejido, Tomás Elorrieta, justifica la moción por que "en este momento, el acuífero está sobreexplotado. Esto significa que el agua que se extrae tiene un contenido en sales y cloruro muy elevado, lo que hace que se encuentre al límite de la salubridad". Considera, por lo tanto, que "la situación es muy grave porque la degradación del acuífero afecta tanto a las aguas de consumo humano como a las de riego, de las que depende nuestro principal motor económico, la agricultura".

El Ayuntamiento de El Ejido ha mejorado, junto a vecinos y usuarios, 900 metros del camino Las Launeras, muy importante, ya que da servicio a una zona de más de 40 hectáreas de cultivos en Rebeque.

El concejal de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del municipio, Manuel Gómez Galera, ha agradecido a los vecinos "su colaboración" y ha recordado que está "a la espera de que la Delegación dé respuesta a las numerosas solicitudes de ayudas solicitadas para caminos".

El Ayuntamiento de El Ejido ha mejorado, junto a vecinos y usuarios, 900 metros del camino Las Launeras, muy importante, ya que da servicio a una zona de más de 40 hectáreas de cultivos en Rebeque.

Finalmente, desde el Equipo de Gobierno ejidense recuerdan que es de la Junta la competencia en materia de infraestructuras rurales.

CAMPO DE NÍJAR

Los buenos precios del calabacín retrasan las plantaciones más tempranas de sandía

■ Isabel Fernández

La provincia se prepara ya para la campaña de primavera y, de hecho, en el Campo de Níjar, las primeras plantaciones se hicieron sobre mediados de diciembre. En cualquier caso, y según afirmó Andrés Góngora, secretario provincial de COAG-Almería, en esta ocasión, incluso las plantaciones más tempranas se han retrasado ligeramente, debido a los buenos precios a los que cotizó el calabacín, cultivo bastante implantado ya en la zona. "Fueron muy pocos los agricultores que optaron por la plantación muy temprana, la que se hace en el mes de diciembre", indicó y añadió que, de hecho, "lo más temprano se ha retrasado, debido a que el calabacín tenía buenos precios". Pese a todo, Góngora comentó que, previsiblemente, para principios del mes de marzo, ya estén todas las sandías plantadas en la comarca de Níjar.

Con respecto a la superficie que, en esta campaña, se destinará a este cultivo, el secretario provincial de COAG-Almería señaló que todo apunta a que el número de hectáreas se mantendrá estable. De hecho, "lo que se pierde de superficie en las variedades negras con semillas, la sandía tradicional, se repartirá entre las blancas y las negras sin semillas". Según explicó, la sandía tradicional está perdiendo

Según las primeras estimaciones de la organización agraria COAG-Almería, las variedades tanto negras como blancas sin semillas serán las que más se cultiven, mientras que la sandía tradicional pierde peso, un año más, entre los agricultores



■ Plantación de sandías en la provincia de Almería. /FHALMERIA

poco a poco presencia en la zona; tanto es así que se aventuró a decir que "yo no conozco a nadie que la esté sembrando o la vaya a sembrar" y añadió que "la poca que se ve en los semilleros es para polinizar".

Este descenso en la producción de sandía negra con semillas viene motivado por los malos resultados de campañas pasadas como, por ejemplo, la de hace justo un año, cuando "la sandía

Terceros países rompen la estacionalidad de esta fruta y perjudican a la con semillas

La sandía negra con semillas también se está viendo perjudicada por el género de terceros países. Según explicó Góngora, "la sandía ya no es una fruta estacional" y, es más, "en febrero, ya se ve en los super-

mercados". Éstos trabajan con sandía sin semillas llegada, por ejemplo, de Senegal, luego, cuando aparece el producto almeriense, no se puede pedir al consumidor que acepte sandía con semillas.

muy temprana, que es la negra con semillas, sobre todo, fue un desastre".

Las grandes beneficiadas en todo esto están siendo las variedades sin semillas, tanto blancas como negras. Sobre todo en el caso de esta última, el secretario provincial de COAG-Almería afirmó que "está teniendo muy buena salida comercial en las últimas campañas" y los agricultores apuestan por ella.

Níjar
cultiva confianza

www.nijar.es

Ayuntamiento de Níjar
Concejalía de Agricultura y Medio Ambiente

LA HUELLA DE LOS DAÑOS, AÚN VISIBLE

El GDR Levante pide a la Junta que compense a los regantes por los gastos tras las lluvias

Según FERAL, las comunidades de regantes de la zona han tenido que pagar de su propio bolsillo unos 12 millones de euros para mantener la actividad en los lugares afectados por el temporal que el pasado mes de septiembre causó fuertes estragos

■ Isabel Fernández

El presidente del Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Levante Almeriense y también alcalde de Níjar, Antonio Jesús Rodríguez, se interesó por la posibilidad de que la Junta de Andalucía compense a las comunidades de regantes por los gastos que han tenido que realizar para reparar los daños provocados por las fuertes lluvias del pasado mes de septiembre. Así se lo trasladó al delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, José Manuel Ortiz, en la reunión mantenida a principios de febrero para informar sobre el estado de las obras que la Administración andaluza está acometiendo en las zonas afectadas y que incluyen, fundamentalmente, la reparación de caminos rurales y de cauces.

Según indicaron desde la Federación de Regantes de Almería (FERAL), los regantes de la zona han tenido que hacer frente en los últimos meses a unos gastos cercanos a los 12 millones de euros para poder mantener su actividad y, por tanto, el empleo en la comarca afectada. En este sentido, José Antonio Sánchez, portavoz de FERAL, afirmó que, desde que se produjeron las lluvias, los regantes “han arrimado el hombro desde



■ Daños ocasionados por las lluvias del mes de septiembre en explotaciones agrícolas del Levante. /ASAJA-ALMERÍA

el primer momento para evitar los despidos de trabajadores de las fincas y evitar así la pérdida de importantes producciones que han estado a punto de no llegar a los mercados”. Y, mientras los productores han puesto su granito de arena, Sánchez lamentó la “actitud pasiva” de las distintas administraciones, algo que, a su juicio, “genera desaliento entre los afectados”. Las comunidades de regantes que confor-

“Los plazos de la Ley no se ajustan a las necesidades reales de los afectados”

Desde FERAL también han lamentado que los plazos de la Ley 14/2012, de medidas urgentes para paliar los daños producidos por catástrofes naturales en diferentes comunidades autónomas, “no se ajustan

a las necesidades reales de los afectados”. Asimismo, han criticado que no se detalle cuáles serían las ayudas. Mientras tanto, trabajan en la redacción de una serie de informes que recojan los daños.

man FERAL han lamentado que, hasta hoy, ningún miembro de ninguna administración se haya acercado hasta las zonas afectadas para evaluar los daños.

OTRAS ACTUACIONES

Pero mientras las distintas comunidades de regantes siguen clamando por el apoyo tanto de la Junta de Andalucía como del Gobierno central para recuperar parte de sus inversiones, desde el Gobierno andaluz han remarcado lo que sí se ha hecho hasta el momento. De este modo, en la reunión mantenida con los miembros del GDR Levante Almeriense, el delegado territorial del ramo destacó que, en total, se han ejecutado obras de reparación de caminos rurales en 29 municipios de la comarca, que se preveía que estuviesen finalizadas en febrero. Gracias a estas obras, con una inversión de 3 millones de euros, se ha intervenido en más de 100 caminos agrícolas, beneficiando a 6.112 explotaciones agrarias.

Asimismo, y en lo que respecta a las intervenciones en infraestructuras hidráulicas, según la Junta, ya se ha terminado una quincena de actuaciones y sólo están pendientes de finalización las del río Antas, a su paso por Vera, y las del río Aguas, en Mojácar. En total, para la ejecución de estas obras, se ha contado con un presupuesto de casi 900.000 euros.

COMARCA DE LOS VÉLEZ

La Junta destina 324.500 euros a la mejora de cinco caminos rurales en el norte

■ I. F. G.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, a través del Plan ‘Encamina2’, ha invertido 324.500 euros en la mejora de cinco caminos rurales en los municipios de Chirivel y Vélez Blanco. En concreto, en Chirivel, se han reparado 4.183 metros de vías rurales, pertenecientes a los caminos Aspi-

lla-Alamicos, Cortijo Capador-Granja y Fraile. Para ello, se han invertido 147.500 euros. En el caso de Vélez Blanco, los caminos arreglados han sido los de Las Juntas y Topares-Fuente Pastores. En total, más de 12 kilómetros de vías rurales, en cuya reparación se han invertido 177.000 euros. En ambos casos, las inversiones realizadas han con-

VISITA INSTITUCIONAL

Primaflor es un “referente” en el sector por el uso de tecnologías, según Anda

■ I. F. G.

La secretaria general de Agricultura y Alimentación, Judit Anda, visitó recientemente las instalaciones de la empresa almeriense Primaflor, en Pulpí, donde alabó el trabajo de esta compañía y, de hecho, afirmó que, hoy por hoy, es un “referente del sector hortofrutícola por la incorporación de avances tecnológicos a las tareas de cultivo”. Durante su visita, en la que es-

tuvo acompañada tanto por el presidente de la empresa, Lorenzo Belmonte, como por su director general, Emilio Mur, Anda valoró la apuesta de Primaflor por la confección de productos de IV gama, una opción, según afirmó, que, además de atender la demanda de nuevos consumidores, “aporta valor añadido a los productos que se cultivan en la zona”.

Por último, llamó la atención sobre la colaboración que man-

tiene la empresa de Pulpí con IFAPA, puesto que ambas partes trabajan en la puesta en marcha de un cultivo de fresa en invernadero utilizando la tecnología New Growing System, desarrollada por una empresa almeriense. El objetivo de este proyecto público-privado es lograr una producción de máxima calidad que pueda salir al mercado antes de la temporada tradicional, permitiendo, además, una diversificación de la oferta.

UN MAL AÑO

Los agricultores del Levante venden la lechuga por debajo de sus costes

Las altas temperaturas del mes de enero provocaron que los volúmenes se incrementaran y, por tanto, las cotizaciones cayeran

■ Isabel Fernández

“El precio de la lechuga está, ahora, por debajo de los costes de producción”. Así de contundente se mostró Pablo García, comercial de Agrícola 92, comercializadora ubicada en Cuevas del Almanzora. Según explicó, “el cliente siempre se refiere a la escasa demanda” a la hora de hablar de precios, pero lo cierto es que la climatología en origen también ‘ha puesto de su parte’ para que, hoy por hoy, los productores de esta hortaliza no puedan rentabilizar sus plantaciones. Pero no sólo ellos. Y es que “no sólo la producción está por debajo de los costes, sino también el manipulado”, lamentó García.



■ Plantación de lechuga. /FHALMERIA

Por su parte, Pascual Soler, vicepresidente de ASAJA-Almería y delegado en el Levante provincial de esta misma organización agraria, recordó que, si bien es cierto que “la lechuga es un cultivo muy complicado, que sube y baja de precios con facilidad”, también lo es que “el calor que hizo en el mes de enero provocó tanto un adelanto de la lechuga de entre 15 y

20 días como un aumento considerable de las producciones”. El resultado no fue otro que el descenso de su precio en origen.

El comercial de Agrícola 92 lamentó que desde las riadas de finales de septiembre y principios de octubre, que anegaron muchas plantaciones, los precios no han hecho más que caer. De este modo, comentó que, tras las riadas, “que

afectaron por igual a las plantaciones de unas y otras empresas, la escasez de producción hizo que los precios mejoraran”. Sin embargo, con la recuperación de los cultivos, la tendencia ha sido justo la contraria. Junto a todo ello, García señaló que “la lechuga necesita frío” y, de hecho, “las empresas hacemos las programaciones pensando en que los ciclos se alargan en invierno”. Este año los ciclos no se han alargado tanto como cabría esperar y el resultado ha sido la aglomeración de las producciones.

Pero no sólo los productores de lechuga están atravesando un mal momento. Otros cultivos como la coliflor, las habas o el propio tomate tampoco están reportando los beneficios esperados. En este sentido, Pascual Soler apuntó que, en el caso de las habas, “se están vendiendo, de media, entre 0,30 y 0,40 euros el kilo”, mientras que la coliflor “también está barata, a unos 0,30 euros la pieza”. En el caso de este último cultivo, también fueron las altas temperaturas de enero las que propiciaron un aumento de las producciones y la consiguiente caída de los precios. Por último, el tomate también mantiene bajas cotizaciones.

INVERSIONES

Sorbas recibe unos 240.000 euros para dos proyectos gracias al PFEA

■ CIA

El municipio de Sorbas ha recibido unos 240.000 euros procedentes del Plan de Fomento del Empleo Agrario (PFEA), que gestiona la Diputación almeriense, para la puesta en marcha de dos proyectos que, durante un año, van a permitir mejorar las infraestructuras y los servicios básicos del municipio, a la vez que se dinamiza el mercado laboral. El primero de estos proyectos es el de ‘Pavimentos y arreglos en Sorbas y barriadas’, que cuenta con 14 actuaciones valoradas en más de 201.000 euros. El segundo de ellos es el denominado ‘Repaso de espacios públicos’, que consiste en el mantenimiento de zonas verdes del municipio, fundamentalmente. Para ello, el PFEA ha destinado algo más de 39.000 euros.

Prevención de Riesgos Laborales

20 años creciendo en servicios médicos de calidad pensando en tus necesidades

Seguridad en el trabajo · Ergonomía y Psicología aplicada · Higiene industrial
· Vigilancia de la salud de los trabajadores · Servicios médicos de empresa

Somos especialistas en empresas hortofrutícolas



SEGURIDAD y SALUD
POLICLÍNICA DEL PONIENTE S.L.

Porque la Seguridad en tu Empresa es lo que Importa (y todos los días del año de 8 h a 24 h.)

El Ejido
C/ Conde de Barcelona, 32
04700 El Ejido (Almería)
Teléfono: 950 485 849. Fax: 950 485 733

El Parador
C/ Benito Pérez Galdós, 16
04721 El Parador - Roquetas de Mar (Almería)
Teléfono: 950 345 710. Fax: 950 345 117

EN BREVE

Los productores de uva de mesa pueden asegurar sus cosechas desde el pasado 1 de febrero

■ CIA

Los productores almerienses de uva de mesa pueden asegurar sus cosechas desde el pasado 1 de febrero según la Orden AAA/97/2013 de 24 de enero publicada en el Boletín Oficial del Estado. Serán asegurables las producciones, platonos e instalaciones frente a incidencias climatológicas adversas como pedrisco, heladas y otras adversidades y riesgos excepcionales. La orden define los bienes y rendimientos asegurables, condiciones térmicas mínimas de cultivo, etc.

Castillo de Tabernas produce más de 600.000 litros de aceite de oliva virgen extra gourmet este año

■ CIA

Castillo de Tabernas ha producido más de 600.000 litros de aceite de oliva virgen extra gourmet durante la campaña 2012/2013. La cantidad producida es muy similar a la del año anterior y con ella “vamos a potenciar nuestro proyecto internacional, pudiendo llegar a un mayor número de clientes y mercados”, asegura Rafael Úbeda, presidente ejecutivo del grupo. Con esta cosecha se pretende aportar varios productos innovadores



El precio del vino en 2012 registró una subida de un 6 por ciento debido a una vendimia corta

■ CIA

El precio del vino en 2012 registró una subida del 6 por ciento, según el índice de consumo del Instituto Nacional de Estadística (INE), lo que refleja lo ocurrido en el inicio de campaña: escasas existencias de vino y una vendimia corta que ha incrementado las cotizaciones de la uva. Igualmente, según los datos del Ministerio de Agricultura, la vendimia de 2012 se ha saldado en España con una producción de unos 33 millones de hectolitros.

BALANCE

La campaña de cítricos en Almería se ve azotada por las bajas cotizaciones

Los malos precios en la naranja no están dando tregua a los agricultores que no logran cubrir los costes de producción

■ Elena Sánchez

La campaña de cítricos en la provincia almeriense no está saliendo todo lo bien que se podría esperar, ya que los precios están siendo “bastante nefastos para los agricultores, que no están sacando ni siquiera para cubrir los costes de producción”, explica Diego Castaño, responsable de cítricos de ASAJA-Almería. De hecho, para Castaño, “en estos momentos, la naranja está pasando por una situación muy mala, ya que en concentrado estamos obteniendo alrededor de seis céntimos de euro el kilo, mientras que en fresco se está vendiendo a unos 12 céntimos. Resulta vergonzoso hablar de precios en estos momentos”. Ante estas cifras, el responsable de cítricos de ASAJA-Almería asegura que “para poder cubrir los costes de producción, el agricultor debería recibir por su producto en el árbol unos 20-25 céntimos de euro el kilo”.

Desde el punto de vista de Ramón Ruiz, responsable de cítricos de COAG-Almería, otro de los problemas que se sufre en Almería es el precio del agua, mucho más alto que en otras zonas de Andalucía como Huelva, donde el precio es



■ Campo de naranjos. /FHALMERIA

menor. “Este aspecto está provocando que muchas empresas se estén yendo para aquella parte de la Comunidad andaluza, ya que la producción les sale algo más barata que aquí”.

Lo que parece que está claro es que el problema de la crisis de precios no se está provocando por aspectos de calidad, ya que ésta “está siendo muy buena, al igual que años anteriores. Nuestros cítricos no están sufriendo ningún problema de enfermedades y la calidad es muy buena. Por lo que nosotros podemos ver, el problema viene de que nos estamos encontrando

cada vez con más producción, menos compradores y con unos mercados competidores que venden mucho más barato que nosotros”, asegura Ruiz.

La citricultura en la provincia de Almería está sufriendo una grave crisis en los últimos años, sobre todo, debido a la entrada de producto de terceros países, lo que está provocando que más de una explotación esté siendo abandonada, no sólo de pequeñas dimensiones, sino que “ya estamos viendo cómo se abandonan también fincas de mayores dimensiones, y como la cosa siga por este cami-

no, el año que viene se dejarán de utilizar otras tantas más”. De hecho, el gerente de Cítricos del Andarax, Juan Torres, establece que “el producto que entra procedente de países terceros, se comercializa como si fuera de España, algo que, sin duda, nos perjudica y mucho. Aunque es cierto que éste no es el único problema, puesto que el concentrado de zumo de Brasil está entrando cada vez más fuerte en España y cerca del 90 por ciento del zumo que se consume en nuestro país es de Brasil, por lo que el sector nacional se está viendo azotado con dureza”.

PLAN ‘ENCAMINAZ’

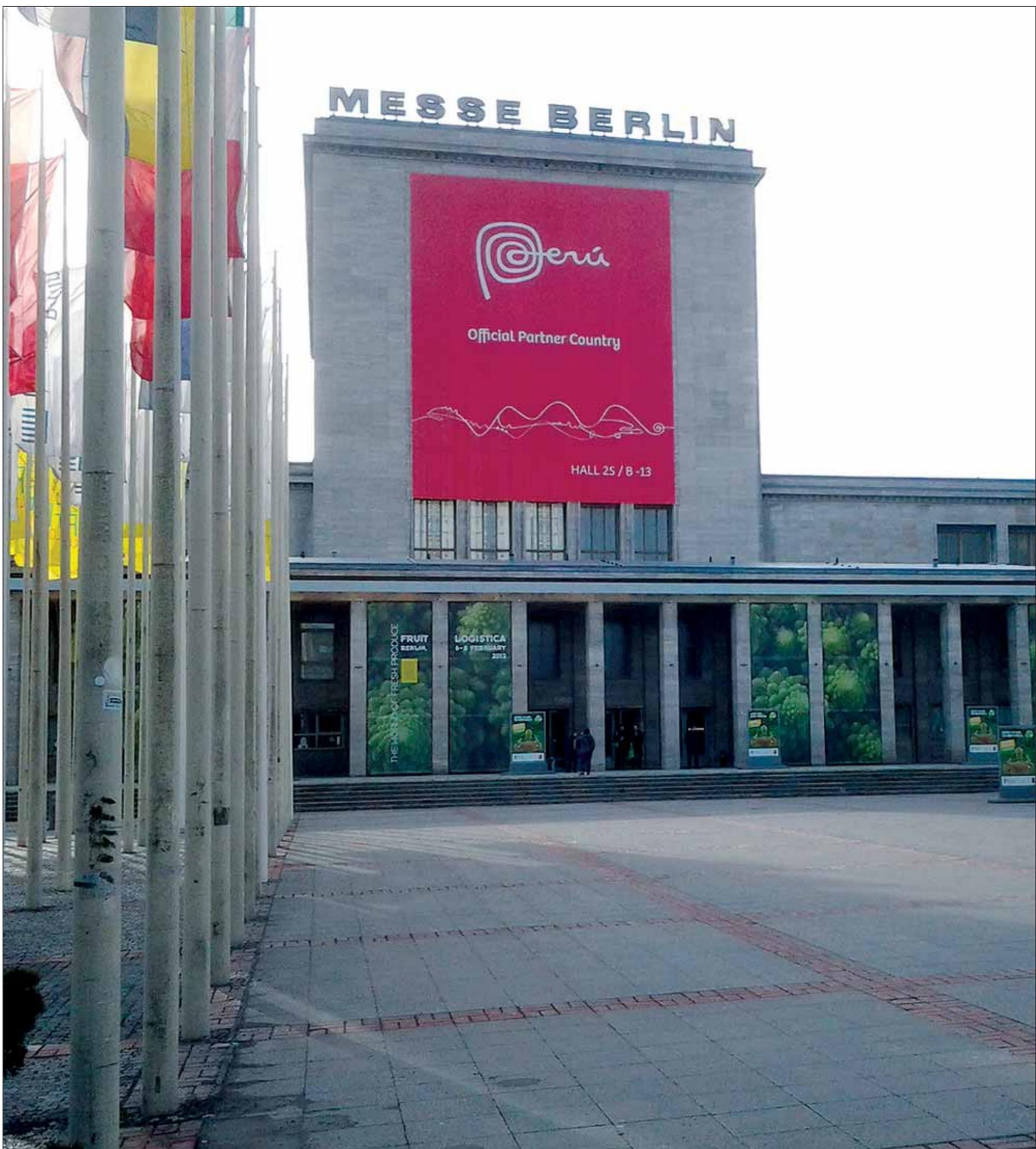
La Junta concluye la mejora de caminos en Taberno y Abrucena

■ E. S. G.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente ha concluido la obra de mejora en caminos rurales pertenecientes a los municipios de Taberno y Abrucena. En este sentido, en Taberno se han arreglado más de 1.900 metros lineales de las vías propiedad del Ayuntamiento de esta localidad. Los caminos sobre los que se ha actuado son Mundos-Gateros, donde se ha construido un firme con aglomerado en caliente; Capellanías, en el que se ha realizado un hormigonado de cunetas en 217 metros y se ha extendido pavimento de hormigón; Los Collados, en la que en una parte se ha construido pavimento de hormigón y en la otra firme de zahorra artificial; y el camino de acceso a Santopetar, donde se ha extendido un firme con aglomerado en caliente.

Por otro lado, en el municipio de Abrucena, en total se ha actuado a lo largo de más de tres kilómetros lineales de los caminos Natías, Cañada del cura, Fuente Viñas I, Fuente Viñas II y Cruz Blanca. En todas estas vías rurales se han realizado trabajos de acondicionamiento de las explanadas y compactación de las bases de las vías. Asimismo, se han construido sendas capas de rodadura con tratamiento asfáltico superficial.

Especial **ASÍ FUE FRUIT LOGISTICA**



La feria de Berlín volvió a congregarse a miles de profesionales del sector hortofrutícola

LAS GRANDES EMPRESAS DEL SECTOR NO FALTARON A SU CITA



LA MAYOR COOPERATIVA DE TOMATE. CASI se puede considerar ya un 'clásico' en este tipo de eventos. La cooperativa que preside José María Andújar volvió a serle fiel a Fruit Logistica, y este año más que nunca, ya que busca ampliar mercado en Alemania.



SAT AGROIRIS, TAMBIÉN PRESENTE. La empresa que dirige Juan Antonio Díaz Planelles participó en esta edición de la feria berlinesa. Y es que no se puede pasar por alto que SAT Agroiris es una de las grandes exportadoras de la provincia.



RIJK ZWAAN. La empresa de semillas aprovechó el evento para seguir mostrando a profesionales del sector hortofrutícola de todo el mundo sus últimos y más novedosos conceptos, como puede ser, por ejemplo, su gama de ensaladas Salanova.



La feria gozó de un gran ambiente las tres jornadas

NEGOCIO. Los pasillos de la Messe Berlín eran un continuo ir y venir de profesionales dispuestos a hacer negocio. Y es que Fruit Logistica sigue siendo un gran escaparate en el que mostrarse el mundo.



UN GRAN CLIENTE. Entre los grandes clientes de las empresas hortofrutícolas de Almería se encuentra Edeka. La cadena de distribución tiene en la provincia a uno de sus mayores proveedores, de ahí que unos y otros considerasen la feria como el mejor lugar para encontrarse y cerrar acuerdos.



SYNGENTA. El stand de la multinacional de semillas se convirtió durante los tres días que duró el evento en uno de los mayores puntos de encuentro de los profesionales llegados a Berlín de más de medio centenar de países.

GRAN REPRESENTACIÓN DEL SECTOR



BIOLÓGICO. El stand de Koppert, empresa de industria auxiliar, estuvo en todo momento recibiendo visitas por parte de profesionales que se interesaban por las últimas novedades. Sin duda, esta empresa continúa con su objetivo de aportar soluciones naturales al campo.



BUENA IMAGEN. El presidente y la gerente de la Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía (HORTYFRUTA), Francisco Góngora y María José Pardo, respectivamente, asistieron a Berlín para apoyar al sector agrícola andaluz.



Plaform, fiel a su cita anual con Fruit Logística

INNOVADORA. La asociación dedicada a los envases de cartón no quiso faltar a su cita en Berlín, para presentar novedades y seguir apostando por aquellos envases que benefician a frutas y hortalizas.



MONSANTO. Las empresas del grupo Monsanto, Séminis y De Ruiter, mantuvieron un sinfín de reuniones con clientes y potenciales clientes que se interesaban en sus productos. Estas casas de semillas siguen innovando para el bien de la agricultura.



PRÓXIMO OCTUBRE. En Berlín ya se pudo ver el nuevo cartel de la próxima edición de Fruit Attraction 2013, que se celebra en el mes de octubre en Madrid. Ambas ferias se han convertido en los eventos más importantes a nivel hortofrutícola.



APOYANDO AL SECTOR. Juan Antonio González, presidente de Vicasol, y su gerente, José Manuel Fernández, junto con el concejal de Agricultura de Vúcar, una de las zonas productoras más importantes del Poniente almeriense.

LO MEJOR DEL SECTOR PRESENTE EN BERLÍN



ÉXITO. Anecoop, cooperativa de segundo grado, fue una de las entidades más concurridas durante los tres días de la feria. Presentaron sus productos más importantes e invitaron a los asistentes al evento a formar parte de su stand.



SEMILLEROS. Francisco Luque, gerente de Semilleros Laimund, estuvo visitando la feria hortofrutícola y conociendo las novedades que en ella se presentan. Además, se reunió con varios agentes del sector.



BUENAS SENSACIONES. El Grupo Agroponiente, con Agroponiente y Vegacañada, no quisieron perder la oportunidad de volver a estar presentes en Fruit Logística. El balance de su estancia allí ha sido más que satisfactorio.



Fitó, una de las principales casas de semillas

CALIDAD E IMAGEN. La empresa española de semillas Fitó llevó hasta Messe Berlín una atractiva imagen con la que logró llamar la atención de más de un visitante a la feria.



BIOSABOR. El sector almeriense estuvo muy bien representado los tres días que duró Fruit Logística. En esta ocasión, Francisco Belmonte, presidente de Biosabor, aprovechando su estancia en Berlín para intercambiar opiniones con el resto de profesionales de la agroalimentación.



ENCUENTROS. El director del periódico agrícola fhalmería, José Antonio Gutiérrez, compartiendo un buen rato en la feria junto al director comercial de la empresa Smurfit Kappa, Antonio López.

El futuro está en nuestras manos

Nuestros clientes en Europa esperan mucho de nosotros cada año.
No defraudemos su confianza.

**¡Agricultor! No permitamos que nadie quiebre
nuestro esfuerzo NO respetando las normas.**

- Las empresas comercializadoras están obligadas, por ley, a comunicar a la Administración el uso irregular de fitosanitarios.
- Los infractores no podrán comercializar sus hortalizas en ninguna empresa adherida a Ecohal.



¡FELICIDADES!

Policlínica del Poniente cumple 20 años

El secreto del éxito en toda la comarca radica en cómo ha sabido adaptarse a las demandas de sus clientes a lo largo de su trayectoria

■ Rafa Villegas

En el año 1993, hace ahora justo veinte años, nació en El Ejido Policlínica del Poniente. Todo ello enmarcado en un período de continuo crecimiento, en una ciudad en la que aún no existía ningún hospital y con la imperiosa necesidad de contar con un centro en condiciones en el que tratar, entre otros, los accidentes laborales. Precisamente fueron las Mutuas Patronales de Accidentes de Trabajo más representativas en la zona y la Asociación de Empresarios las que propusieron la necesidad de crear unas instalaciones como las que, finalmente, pusieron en marcha un grupo de profesionales de la medicina.

Lo cierto es que Policlínica del Poniente fue recibida con los brazos abiertos en la ciudad y en el resto de la comarca, por lo que en 2003 se vieron obligados a trasladarse de sus antiguas instalaciones, sitas en la calle San Isidro de El Ejido, provisionalmente a una sucursal en el Polígono La Redonda y de ahí, finalmente, a su ubicación actual, en la calle Conde Barcelona, número 32, siempre en la ciudad ejidense. Con este cambio, se pasó de operar en un espacio de apenas 500 metros cuadrados a los más de 2.100 construidos de la actualidad.

La expansión de Policlínica del Poniente ha sido tal que, en tan solo dos décadas, ha pasado de contar con tres médicos generalistas a un total de ocho, aumentando sin cesar, siempre según la demanda real, el número de especialistas e intentando siempre tener los mejores medios para el diagnóstico y, cómo no, el tratamiento. Además de los tres doctores de medicina general, en sus inicios completaban el equipo traumatólogos, fisioterapeutas, enfermeras y un departamento especializado en radiología.

No obstante, el socio fundador y director gerente de Policlínica del Poniente, desde su fundación, Serafín Balaguer,



■ Serafín Balaguer, gerente y uno de los socios fundadores de Policlínica del Poniente. /FHALMERIA



■ Instalaciones de Policlínica del Poniente en El Ejido. /FHALMERIA

ha hecho hincapié en que “si bien las pruebas diagnósticas, y en definitiva la tecnología, son un apoyo y un complemento muy importantes para el médico, en realidad, para nosotros lo primordial es saber escuchar tanto al paciente como a sus familias para, de este modo, lograr hacer una buena historia clínica y una correcta exploración”.

Por otra parte, fruto de la intención de la empresa de servir a toda la comarca del Poniente, si bien trabaja también, por ejemplo, con ciudadanos de La Alpujarra, también cuenta con unas modernas instalaciones en el término municipal de Ro-

de servicio



quetas de Mar, a caballo entre la capital del municipio, Aguadulce, Vócar y La Mojonera, concretamente en El Parador. De este modo, la parte más oriental del Poniente almeriense cuenta con el mismo excelente servicio al que tienen acceso ciudadanos de El Ejido, Adra, Dalías, Berja y La Alpujarra en las instalaciones ejidenses.

En un futuro, cuando la situación general lo permita, Policlínica del Poniente podrá completar su ya extenso servicio con un proyecto que, sin duda, sería bienvenido en toda la comarca. Se trataría, como ha adelantado Balaguer, de la creación de un Hospital Comarcal privado, algo que no existe en toda la zona, ubicándose el más cercano en la capital almeriense.

RIESGOS LABORALES

Policlínica del Poniente, por otra parte, además, está acreditada como servicio de prevención para las empresas, dando cobertura, como ha asegurado Balaguer, “a centenares de empresas y miles de trabajadores”.

Serafín Balaguer no ha dudado, pese a dirigir un centro privado, en alabar la Sanidad Pública, que califica como “muy buena”, es más, ha explicado que “la mayoría de los profesionales de Policlínica del Poniente también trabajan en centros y hospitales públicos”. Para el director gerente y socio fundador de la empresa, en lo que se diferencia su empresa y la Seguridad Social es en “la atención personalizada al cliente” y, no menos importante, “la ausencia de listas de espera y de masificación”.

El secreto del éxito de Policlínica del Poniente radica en que intenta siempre ofrecer el mejor servicio a sus clientes. Prueba de ello es que aumenta sus servicios conforme surge la demanda de los mismos. Así, por ejemplo, las últimas novedades en el centro han sido la incorporación de más especialistas en Medicina Interna, en Aparato Digestivo, así como en Dermatología, Cirugía General y Cirugía Estética. Respecto a las dos especialidades de cirugía, Serafín Balaguer ha asegurado que trabajan “con los más modernos tratamientos sin cirugía, incluyendo láseres de última generación”.

En definitiva, Policlínica del Poniente nunca ha quedado arcaica porque ha sabido adaptarse perfectamente a los nuevos tiempos.

El centro ofrece servicios complementarios muy útiles para todos sus clientes

Además de los servicios médicos tradicionales y todo lo que tiene que ver con el servicio de prevención de riesgos laborales, Policlínica del Poniente ofrece otros servicios complementarios a sus clientes, como por ejemplo, el reconocimiento médico para la renovación del carnet de conducir, el necesario para la renovación de permisos de armas de fuego, así como el de patrones de recreo, entre otros.

Por otra parte, el centro ofrece chequeos médicos, tanto a petición de las compañías de seguro como de particulares, reconocimientos médicos de alta gama, muy similares a los de la clínica Navarra, además de un programa de asistencia a los accidentes de tráfico, gracias a un acuerdo con las compañías de seguros del automóvil, que permite dar una asistencia médica completa y gratuita.

CUADRO CLÍNICO

Los clientes disponen de la gran mayoría de las especialidades que puede ofertar un centro policlínico sin ingreso hospitalario



■ Centro en El Parador de Policlínica del Poniente. /FHALMERIA

■ R. V. A.

El importante número de especialistas que trabajan en Policlínica del Poniente han hecho de este centro, sin lugar a dudas, uno de los más completos del sur del país. Y es que, además de la atención primaria, ya sea urgente o no, que llevan a cabo los doctores de Medicina General y las enfermeras, tanto en las instalaciones de El Ejido como en las ubicadas en El Parador, los clientes pueden contar con atención especializada de prácticamente todas las ramas que les es permitido ofertar en un centro policlínico sin ingreso hospitalario.

Además del elevado número de especialistas, de diversas ramas, que trabajan en el centro, otro dato importante que distingue a Policlínica del Poniente es, sin lugar a dudas, su horario de atención primaria, que es el más amplio de la provincia, al permanecer abierto desde las ocho de la mañana hasta las 12 de la noche los 365 días del año.

Policlínica del Poniente cuenta con cuatro traumatólogos, otros tantos ginecólogos, tres dermatólogos, dos pediatras, así como dos médicos especialistas en rehabilitación. No obstante, a estas especialidades se le suman otras más sofisticadas, como son Cirugía Plástica y Estética, Angiología o Cirugía Vasculosa. Lo cierto es que

los médicos especialistas tienen facilidades a la hora de llevar a cabo el diagnóstico, ya que cuentan con las últimas tecnologías al respecto, como TAC de 16 cortes, resonancia magnética abierta, mamografías, ecografía doppler color y ortopanto, entre otras. Además, son de una inestimable ayuda las técnicas de imagen y registros para cardiología y vascular, otorrinolaringología y aparato digestivo. Además, como ha explicado Balaguer, cuentan con “un potente dispositivo de apoyo del laboratorio, de análisis clínicos, sin limitación, así como lo último y más novedoso también en citología y anatomía patológica”.

En definitiva, los clientes de Policlínica del Poniente tienen a su disposición un universo de recursos médicos, generalistas y especialistas, tanto en la calle Conde de Barcelona, en la ciudad de El Ejido, como en la calle Benito Pérez Galdós, en las instalaciones de El Parador.

El número de teléfono de contacto del centro de El Ejido es el 950-345710, mientras que el de El Parador es el 950-583066, en los que podrán recibir toda la información necesaria referente a los servicios concretos que prestan y, por ejemplo, con qué compañías aseguradoras trabajan. Cabe recordar que son prácticamente todas las más extendidas tanto en la comarca del Poniente como en el resto de la provincia de Almería.

COMERCIALIZACIÓN



■ Hasta hace unos años, este tipo de plateado era considerado en problema de calidad, sobre todo, en el fruto verde, mientras que algunos mercados eran más tolerantes con el rojo. /FRANCISCO SOLA

La gran distribución rechaza el pimiento afectado por un 'plateado' que le resta calidad

Este tipo de 'silvering' nada tiene que ver con el que provoca la picadura del trip, aunque, igualmente, supone un defecto de piel

■ CIA

Las empresas exportadoras de la provincia se están enfrentando en los últimos tiempos a un nuevo problema que está dificultando la comercialización de su género en los mercados exteriores y, no sólo eso, sino que, a la larga, también está generando un problema de rentabilidad. Y es que, desde hace unos dos años, aproximadamente, las comercializadoras almerienses están viendo cómo prolifera un tipo de 'plateado' que afecta al pimiento y que, a priori, nada tiene que ver con el que provoca la plaga del trip, una de las que más afecta a este cultivo.

Hasta ahora, agricultores y técnicos estaban más familiarizados con la mancha plateada que aparece en el pimiento como consecuencia de la citada plaga. De este modo, cuando el trip (*Frankliniella occidentalis*) se alimenta del pimiento deja unas picaduras que son las que adquieren el color plateado y que, más tarde, se necrosan. En el caso este otro tipo de 'silvering' que se están encontrando los productores, pese a que el resultado es el mismo, su aparición no viene ligada a la existencia de la plaga. En cualquier caso, tanto uno como otro tipo de 'silvering' están haciendo que agricultores y técnicos se enfrenten a un problema que resta calidad a las producciones, puesto que la mancha plateada que aparece en la piel del pimiento está considerada por todos los clientes un defecto de piel. Este defecto, claro está, deprecia el fruto, con su consi-

guiente pérdida de rentabilidad, en primer lugar, para el propio productor, que tiene que vender su género más barato, pero también para el comercializador, que pierde algunos céntimos para poder dar salida al pimiento; eso, en el caso de que pueda venderlo, porque hay veces en las que ni siquiera se puede comercializar.

Este problema, según comentan algunos técnicos del sector, se ha hecho más importante, sobre todo, en los dos últimos años, aproximadamente. Así, según apuntó Francisco Sola, técnico de Nature Choice, hasta hace unos años, este tipo de plateado "era considerado un problema de calidad en el fruto verde" y, de hecho, prácticamente todos los mercados, a excepción de Reino Unido, "eran mucho más tolerantes con el fruto rojo". En cualquier caso, en los últimos tiempos, la situación ha cambia-

do bastante y, actualmente, "es considerado un defecto grave en todos los mercados, tanto en verde como en rojo".

En esta misma línea se manifestó David Romera, comercial de Agroponiente, quien afirmó que, hoy por hoy, "todo lo que no sea vender un pimiento como los que aparecen en las fotos genera problemas". Al igual que ya afirmara Sola, Romera también apuntó que la aparición de este tipo de 'plateado' es un problema de calidad que preocupa a todos los mercados, aunque siguen siendo los compradores británicos los que más importancia le dan. Para Romera, la explicación radica en que Reino Unido es un país con unos estándares de calidad más altos que cualquier otro de la Unión Europea (UE). De este modo, el comercial de Agroponiente argumentó que, mientras en países como Alemania prima el factor precio, en Reino

Unido se decantan por una mayor calidad. Así, en el mercado británico, los clientes lo compran casi todo a granel, con lo cual, cualquier defecto de la piel es fácil de apreciar a simple vista. En Alemania, sin embargo, donde casi todo el pimiento que se vende se comercializa en formato flow pack, "el brillo del propio envasado camufla el defecto". En cualquier caso, no cabe la menor duda de que este tipo de 'silvering' está afectando, y mucho, a la comercialización del pimiento almeriense.

APARICIÓN

De momento, poco más se sabe de este tipo de 'plateado', salvo que nada tiene que ver con el provocado por el trip. En este sentido, Francisco Sola comentó que, según se ha podido observar hasta ahora, la aparición de este tipo de manchas está relacionada con "la temperatura y la humedad ex-

COMERCIALIZACIÓN



■ Durante la pasada campaña, la producción de pimiento se situó en unas 513.000 toneladas. /FHALMERIA



■ Este defecto también es muy visible en los frutos rojos. /FRANCISCO SOLA



■ El pimiento es el segundo cultivo en importancia en Almería. /FHALMERIA

temas durante el engorde del fruto". En estos casos, se crea una cámara de aire entre la epidermis y la carne del fruto y, más tarde, es esta cámara de aire la que genera la sensación de estar observando una mancha plateada. Esa mancha plateada, como ya explicara él mismo, es considerada un problema de calidad y, a la larga, está generando muchos problemas en el sector comercializador provincial.

De este modo, Pedro García, técnico de SAT Agroiris, empresa que, anualmente, comercializa unos 60 millones de kilos de pimiento, apuntó que, en las últimas campañas, "se está viendo más" y, claro, esto está suponiendo un verdadero quebradero de cabeza tanto para los agricultores como para las empresas. "La mancha que aparece en el fruto supone una merma de calidad y, claro, a menor calidad, menor precio", lamentó. Si a esto

se le añade que, en la actualidad, "todos los compradores miran este defecto", la pérdida de rentabilidad del género dañado es un hecho. Y es que, en el mejor de los casos, el pimiento afectado por este 'silvering' puede lle-

gar a comercializarse como una segunda categoría, o incluso inferior. En el peor de los casos, sin embargo, el género que presenta este defecto de piel, directamente, no se llega a comercializar, con la consiguiente pérdi-

da económica para todos los implicados.

IMPORTANCIA

Tanto técnicos como comerciales coinciden en que este tipo de 'plateado' del que, de momento, se sabe que no es producto de la picadura del trip, supone un problema a la hora de la comercialización del género y, a la larga, un problema de rentabilidad tanto para el productor como para la propia comercializadora, que no puede conseguir el mejor precio posible para el género y debe conformarse, a lo sumo, con la cotización propia de una segunda categoría.

Asimismo, tanto una como otra parte son conscientes de la problemática que esto genera para el propio sector, en general. Y es que no se puede pasar por alto que el pimiento es uno de los cultivos más importantes de la provincia tanto en extensión como

en volumen de kilos producidos y comercializados, año tras año, tanto en el mercado nacional como en los diferentes mercados de exportación de la agricultura almeriense. Sin ir más lejos, y según los datos facilitados por la Delegación Territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, sólo durante la pasada campaña, la 2011/2012, la superficie cultivada de pimiento superó las 7.300 hectáreas. Asimismo, y en lo que respecta a la producción, ésta rozó las 513.000 toneladas, cantidad por la que, una vez comercializado, el sector obtuvo unos ingresos totales superiores a los 492 millones de euros. Con estos números en la mano, queda clara la importancia que este cultivo tiene para Almería. Y es que sólo el tomate, el producto más cultivado en la provincia, logra mejorar las cifras del pimiento.

Todo defecto de piel, como es el caso de este 'silvering', deprecia el género

En unos mercados de exportación que miran con lupa la calidad de las hortalizas que compran, este tipo de 'plateado', considerado un defecto de piel, supone una merma de la calidad y, por ende, del precio al que, finalmente, se adquiere el género. En este sentido, Carlos Pérez, técnico de Daliber, comentó que, evidentemente, "éste es un factor que

deprecia el fruto" y, por tanto, urge solucionarlo.

Por su parte, José Cárdenas, responsable de Exportación de Agrupaadra, reconoció que, puesto que este 'plateado' "afecta a la piel del pimiento", supone un problema de calidad y, hoy por hoy, "todo el mundo se queja" cuando se encuentra un fruto que no es físicamente atractivo.

Noticias

ACUERDO UE-MARRUECOS

El Gobierno 'no ve' los incumplimientos de Marruecos y refuerza la colaboración



Reunión del Comité Mixto Hispano-Marroquí, constituido en Madrid el pasado mes de diciembre. /FHALMERIA

Mientras el sector critica que Marruecos no cumple ni cupos ni precios mínimos, España se afana en su colaboración con este país

■ Isabel Fernández

Gobierno central y sector productor, una vez más, parecen vivir en mundos paralelos. Mientras la Administración española sigue estrechando lazos con Marruecos, los agricultores en Almería lamentan que el país norteafricano sigue sin cumplir con el acuerdo comercial firmado con la Unión Europea (UE). En este sentido, desde COAG-Almería denunciaron que, en los primeros diez días de febrero, Marruecos volvió a incumplir los precios mínimos de entrada tanto de tomate como de calabacín, provocando, en ambos casos, el hundimiento de los precios de ambos productos. Según los datos hechos públicos por COAG, recogidos del Diario Oficial de la Unión Europea, desde el 5 al 8

de febrero, y de forma consecutiva, Marruecos introdujo tomate en la UE por debajo del precio mínimo, fijado en 46,10 euros por cada 100 kilos. En lo que respecta al calabacín, la ecuación fue, prácticamente, la misma y, de hecho, el día 8 de febrero, el país norteafricano exportó calabacín al Viejo Continente por debajo de los 42,20 euros por cada 100 kilos que fija el acuerdo en vigor. Pero los incumplimientos no se quedan ahí.

Ya en el mes de enero, y según recogía el 'Informe de Seguimiento del Sector Hortícola Protegido. Campaña 2012/2013', elaborado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, relativo a la semana comprendida entre el 28 de enero y el 3 de febrero, el país norteafricano introdujo en la UE 43.591 toneladas de tomate, cuando el contingente autorizado para ese mismo mes era de 39.450 toneladas. De este modo, Marruecos superó el contingente en 4.141 toneladas. Entonces, y al igual que ocurriera en los primeros días de

febrero, a la vez que aumentaba sus exportaciones de tomate, el país norteafricano reducía el precio de su producto. De este modo, en las dos últimas semanas de enero, el precio al que Marruecos introdujo tomate en la UE se redujo de forma consecutiva. De este modo, de venderse a 70,60 euros los 100 kilos de producto se pasó a los 64 euros para, finalmente, cerrar el mes con 50,10 euros por cada 100 kilos de tomate. Este paulatino descenso supuso que, ya en febrero, el tomate se vendiera por debajo del precio mínimo.

Todos estos datos parecen más que suficientes para justificar la indignación de COAG-Almería. Así, su secretario provincial afirmó que "si cualquier país infringe el acuerdo, en este caso estamos hablando de Marruecos, tiene que pagar un recargo arancelario por penalización, algo que no se está produciendo en estos momentos". Junto a ello, insistió en que "vamos a seguir reclamando que se extreme la vigilancia diaria en frontera para

que se cumpla lo pactado porque unas semanas de pérdidas pueden dar al traste con los ajustados márgenes de rentabilidad de toda la campaña".

GRUPO DE TRABAJO

Pero, mientras el sector clamaba por esos mayores controles, el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, afirmaba en el Senado que "se realiza un seguimiento diario de precios y cantidades de producto de Marruecos" y, de momento, no se podía hablar de incumplimientos. Es más, entre octubre y diciembre del pasado año 2012, según los datos manejados por Arias Cañete, el país norteafricano, incluso, había reducido sus envíos de tomate a la UE con respecto al año anterior.

Asimismo, días más tarde, el Departamento de Arias Cañete anunciaba la creación de un grupo específico de trabajo de tomate, en el marco del Comité Mixto Hispano-Marroquí, constituido en Madrid el pasado mes

Un 40% más de tomate marroquí en el mercado en el mes de febrero

Sólo en la segunda semana de febrero, según el 'Informe de Seguimiento del Sector Hortícola Protegido. Campaña 2012/2013', de la Junta, Marruecos exportó a la UE 8.829 toneladas de tomate, un 20% menos que en la semana precedente, pero, sin embargo, un 40% más que justo un año antes. La exportación acumulada de tomate marroquí asciende esta campaña a 133.043 toneladas, según este informe, un 13% más que en la campaña 2011/2012.

de diciembre. Entre las funciones de este nuevo grupo de trabajo, que presumiblemente se constituirá en marzo, se encontrarían intercambiar información sobre avances de producciones y superficies, calendarios de comercialización, análisis de la situación del mercado y seguimiento del Acuerdo UE-Marruecos. En principio, está previsto que este grupo se reúna dos veces al año, al comienzo y a mediados de la campaña. Posteriormente, y una vez finalizada la campaña, tendrá lugar la reunión plenaria del Comité Mixto, prevista para principios de junio, donde se podrán consensuar las conclusiones.

Así pues, mientras los gobiernos español y marroquí se afanan en estrechar sus relaciones, en pro del bien de ambos países, lo cierto es que desde el sector productor no perciben, al menos de momento, esa buena voluntad y afán de colaboración. A su juicio, Marruecos sigue rompiendo la baraja y perjudicando a los productores locales.

SUPERACIÓN DE LOS LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS



■ La diferencia entre las producciones almerienses, como la de la foto, y las de países terceros es notable, tanto en calidad como en seguridad alimentaria. /FHALMERIA

Turquía lidera la lista de países con más partidas de hortalizas bloqueadas en Europa

■ Rafa Villegas

Los responsables estatales de frutas y hortalizas de COAG y ASAJA, Andrés Góngora y Francisco Vargas, han coincidido en señalar a la aplicación de la normativa turca en materia fitosanitaria como la principal causa del elevado número de alertas y rechazo en frontera que están registrando los productos hortofrutícolas turcos.

Es rara la semana en la que no se registra una alerta de hortalizas turcas, especialmente de pimiento, aunque también ha tenido lugar una de tomate. Todas ellas, eso sí, tienen un factor en común, y es que han sido analizadas y bloqueadas por orden de Bulgaria. Al respecto, el también

El incumplimiento de la normativa fitosanitaria europea ha provocado que en el último trimestre la UE se haya visto obligada a destruir al menos siete envíos de productos turcos, en todos los casos se trató de pimiento, excepto en uno, que fue tomate

secretario provincial de COAG-Almería, Andrés Góngora, ha asegurado que “ello denota que Bulgaria sí actúa con contundencia a la hora de realizar los análisis, no como podría estar ocurriendo con otros países”. Y es que, para Góngora, “si en el resto de países que tienen frontera con países extracomunitarios tuvieran ese estricto control, seguramente los casos de alertas se multiplicarían. No creo que haya mucha diferencia entre las producciones que entran en la Unión Europea procedentes de Turquía y las que lo hacen con proveniencia, por ejemplo, del

vecino Marruecos, Senegal o Brasil”.

Góngora ha lamentado que, “pese a que se lo hemos pedido al Ministerio de Agricultura en innumerables ocasiones, no publican los datos del volumen de análisis que llevan a cabo de las producciones de Marruecos que entran a través de nuestro país”. A su juicio, por lo tanto, “puede dar la impresión de que no nos den acceso a los mismos porque en realidad sean ínfimos”.

Cabe recordar que España es una de las puertas de entrada principales de las producciones hortofrutícolas africanas. El Puer-

to de Algeciras es, sin lugar a dudas, uno de los más importantes de mercancías de todo el Viejo Continente.

Para el también presidente de ASAJA-Almería, Francisco Vargas, hay que tener en cuenta que “Turquía exporta apenas un 5 por ciento de lo que produce, ya que tiene incluso problemas para lograr el autoabastecimiento, por lo que, por ello, aplican su propia legislación en materia fitosanitaria, y no la europea, de ahí el elevado número de alertas”.

En cuanto al hecho de que sea siempre Bulgaria la que encuentra sustancias prohibidas o con más residuos de los permitidos en producciones de frutas y hortalizas procedentes de Turquía, Vargas ha explicado que se puede deber a que “quizá consideren al país turco como una amenaza, más futura que presente, para sus producciones locales”. Además, Vargas ha asegurado que “es normal, dada la baja calidad de las hortalizas turcas, que estas producciones vayan dirigidas a los Países del Este, que tienen menores exigencias que los occidentales en este sentido”.

La última alerta de pimiento turco se publicó el 21 de febrero por contener 0,04 miligramos de conflentezine.

Marruecos, Kenia y Jordania están en la lista de los que incumplen

Marruecos no podía faltar en la lista de procedencias de partidas bloqueadas en la Unión Europea por superar los límites máximos de residuos (LMR) permitidos. No obstante, el responsable estatal de Frutas y Hortalizas de COAG, Andrés Góngora, considera que “si España hiciera los controles estrictos con Marruecos que realiza, por ejemplo, Bulgaria con las producciones turcas habría más alertas”.

En los últimos tres meses se ha bloqueado una partida de judías verdes marroquíes en Alemania, mientras que de África también ha llegado producto incumpliendo los LMR procedente de Kenia, concretamente también judías verdes, mientras que de Jordania ha llegado pimiento con dos pesticidas: chlorfenapyr y procymidone.

Este trimestre Europa bloqueó producto italiano y dominicano

Aunque es menos habitual, también ocurre, a veces, que producciones de la propia Unión Europea acaban destruidas por incumplir los límites máximos de residuos fijados por ley. Así, el 27 de diciembre, Alemania bloqueó una partida de tomate cherry procedente de Italia con 6,4 miligramos por kilo de etefón, por lo que superaba por

seis veces la cantidad permitida por la legislación comunitaria. El Sistema de Alerta Rápida de Alimentos (RASFF, por sus siglas en inglés) bloqueó la distribución del producto y alertó a los consumidores que habían tenido acceso a él.

Por otra parte, República Dominicana ha sido, tras Turquía, al país que más parti-

das le han bloqueado en lo que va de año, concretamente dos. Una de ellas la paralizó Francia, el 2 de enero. Se trataba de calabacín que contenía diazinón, mientras que el 9 de febrero España confirmó la destrucción de pimiento procedente de República Dominicana que contenía un cóctel de pesticidas, en concreto 1,8 miligramos por kilo de difenoconazole; 0,2 de oxamyl; 0,45 de profenafor y 0,45 miligramos por kilo de propiconazole.

GUÍA EDITADA EN ESPAÑOL, RUMANO Y ÁRABE

COAG presenta una campaña de prevención de riesgos laborales en la agricultura

Esta guía busca evitar la siniestralidad en el entorno agrario e integrar en materia laboral y social a los temporeros

■ Elena Sánchez

La organización agraria COAG ha presentado a la Delegación de Empleo la campaña de prevención de riesgos laborales que ha puesto en marcha con el fin de reducir la siniestralidad en el campo. Esta guía busca, según Andrés Góngora, secretario provincial de COAG, “reducir los accidentes en el entorno agrario e integrar en materia laboral y social a los temporeros. Hemos editado un cuaderno en español dirigido a los empleadores sobre las buenas prácticas relacionadas con la gestión y el funcionamiento de los trabajadores temporales”.

Igualmente, Góngora resaltó que “los inmigrantes sufren accidentes tanto en ámbito de trabajo como en su día a día personal; en esta guía, los temporeros pueden consultar los ries-



■ Andrés Góngora junto a la delegada de Empleo y el director del CPRL. /FHALMERIA

gos y los alojamientos y las medidas básicas para mantener la salud, así como las reglas básicas de convivencia”.

CAMPAÑA

La campaña de prevención de riesgos laborales de COAG consta de 5.000 ejemplares de la guía informativa, 6.000 carteles informativos para alojamientos y 5.000 ejemplares de la guía para los empleadores.

Por otro lado, Andrés Góngora explicó que la organización agraria cuenta con un total de 13

oficinas repartidas por toda la provincia desde donde se asesora a los agricultores sobre la contratación de temporeros, se les gestiona la documentación para la contratación y se difunde la importancia de la prevención de riesgos laborales en el campo. “Nosotros trabajamos para que la relación entre el trabajador y el agricultor sea lo más larga posible y que de este modo se convierta paulatinamente en mano de obra cualificada”, señaló el secretario provincial de COAG.

CELEBRADA POR ASAJA

Empresarios rumanos asisten a la primera charla sobre iniciativas en el medio rural

■ E. S. G.

Un grupo de empresarios procedentes de Rumania ha participado en la primera conferencia sobre iniciativas turísticas en el medio rural, la primera de la fase del proyecto ‘Profesionales del turismo-Hoteles en Rumania’, y que ha sido celebrada por la organización agraria ASAJA. En este sentido, en primer lugar, desde la Asociación Nacional de Empresarios de Rumania se informó de las acciones que se han llevado a cabo en este proyecto. Su representante, Elena Barbulescu, explicó el trabajo de asesoramiento y formación desempeñado a lo largo de este proyecto, que ha contado con 1.500 participantes, de los que se han seleccionado 100 que son los que visitarán la provincia de Almería las próximas semanas, para conocer el desarrollo de la oferta de turismo rural existente.

Por su parte, el presidente de ASAJA-Almería, Francisco Vargas, destacó que, debido a la importancia de la agricultura en la provincia, muchas de las iniciativas turísticas vienen

de la mano de agricultores y ganaderos que han contribuido a diversificar la oferta almeriense.

Por otro lado, Roberto García Torrente, responsable del Área de Negocio Agroalimentario de Cajamar, presentó su ponencia en dos partes. La primera ensalzando la contribución de la actividad turística al desarrollo rural y el potencial que tiene este sector; y por otro lado, explicó que el modelo existente en la actualidad tiende hacia la proliferación de muchas pequeñas iniciativas relacionadas con el cambio de tendencia en las preferencias turísticas.

Por último, César Martín, gerente del Grupo de Desarrollo Rural del Almanzora, habló sobre la ‘Oportunidad de negocio en la comarca del Mármol’, y en la que ahondó en el trabajo que lleva haciendo el GDR Almanzora, los proyectos e iniciativas realizadas, y señaló como claves para el desarrollo de estas zonas la diversificación de la oferta, la cooperación, la formación, así como la calidad de los servicios turísticos.

IPOD

El precio del tomate se multiplicó por cuatro entre origen y destino en enero

■ I. Fernández

El precio del tomate se multiplicó por cuatro entre origen y destino durante el pasado mes de enero. Así se desprende el último Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos (IPOD), elaborado por COAG y las organizaciones de consumidores UCA-UCE y CE-ACCU. Así, mientras los productores cobraban, de media, unos 0,42 euros por kilo, los consumidores pagaban en sus tiendas habituales 1,92 euros por ese mismo kilo de tomates. En cualquier caso, y en general, el IPOD agrícola, relativo a los precios

de frutas y hortalizas, se redujo en enero ligeramente con respecto al mes precedente y de 3,97 -número de veces que se multiplica el precio del producto entre el origen y el destino- en diciembre de 2012 pasó a 3,67 el mes pasado. A diferencia del tomate, sin duda uno de los casos más llamativos, otros productos como el calabacín o la berenjena marcaron diferenciales que, no por ser algo menores, resultan menos abusivos. Y es que, dado que ambos productos alcanzaron precios relativamente altos en origen, el margen de beneficios para algunos eslabones de la cadena se redujo ligeramente.

De este modo, el calabacín duplicó su precio de origen a destino, pasando de los 0,85 euros, de media, percibidos por el agricultor a los 1,90 pagados por el consumidor; mientras que la berenjena multiplicó su precio por 1,53, desde los 1,26 euros pagados al productor a los 1,92 que pagó el consumidor final. Otros de los productos más cultivados en la provincia, como son el pepino o el pimiento, tanto verde como rojo, incrementaron sus precios en un 145%, el primero, y un 138%, el pimiento verde y un 191% el rojo.

Agricultores y consumidores siguen así denunciando los altos márgenes comerciales.



■ El tomate ha sido uno de los productos más perjudicados. /FHALMERIA

TRAS 10 AÑOS SIGUE SIENDO LÍDER

Spintor 480 SC: Máximo control de trips y orugas ahora en invernadero

Poder disponer de esta herramienta, altamente eficaz, en los invernaderos resulta clave en un entorno cada vez más exigente

■ CIA

Tras 10 años en el mercado español, Spintor 480 SC sigue siendo líder en el control de trips y orugas de lepidópteros en hortalizas y otros cultivos. La buena noticia, en este, su décimo aniversario, es que se ha extendido la autorización de su uso en invernadero para muchos de los cultivos típicos de la zona de Almería. Ahora, Spintor 480 SC puede ser usado tanto al aire libre como en invernadero, en pimiento, tomate, calabacín, berenjena, pepino, melón, sandía y judías verdes.

Poder disponer de esta herramienta en los invernaderos resul-



■ Spintor 480 SC, máximo control de trips y orugas ahora en invernadero.

ta clave en un entorno cada vez más exigente, ya que Spintor 480 SC es altamente eficaz contra orugas de lepidópteros (Spodoptera exigua y *S. littoralis*, *Helicoverpa armigera*, etc.), trips (*Frankliniella occidentalis* y otros), dípteros y coleópteros entre otros insectos plaga, además está incluido en los protocolos de Producción Integrada y autorizado en Agricultura Ecológica.

Su uso de forma responsable es compatible con la suelta de auxiliares (*Amblyseius swirskii*, *Orius laevigatus*, etc.) y su corto plazo de seguridad (3 días en pimiento, tomate, berenjena, melón, pepino, calabacín y sandía y 7 días en judía verde) da al agricultor una gran seguridad en las cosechas. Igualmente, su modo de acción único lo hace ideal para las estrategias anti-resistencia.

El spinosad, su sustancia activa, se obtiene de forma natural por fermentación de un organis-

mo de suelo, la bacteria *Saccharopolyspora spinosa*. Se trata pues de un insecticida de origen natural con todas las ventajas que ello conlleva (favorable perfil toxicológico para aplicadores y medio ambiente, bajo impacto sobre organismos beneficiosos, elevada selectividad, etc.), al mismo tiempo que presenta una elevada eficacia al nivel de los mejores insecticidas de síntesis en el control de trips y orugas, incluyendo *Tuta absoluta* en tomate.

Spintor 480 SC actúa fundamentalmente por ingestión y por contacto, combinando una rápida acción de choque con una adecuada persistencia y un efecto de repelencia.

En hortalizas su dosis de registro es: 20-25 ml/hl sin sobrepasar los 0.25 l/ha.

Para prevenir la aparición de resistencias se recomienda: 1) no realizar más de 3 tratamientos por periodo vegetativo y espaciarlos 7-14 días, 2) alternar Spintor 480 SC con productos de diferente modo de acción; 3) evitar tratar generaciones sucesivas de insectos que presenten un alto riesgo de desarrollo de resistencias con moléculas del mismo modo de acción.



Máximo control de trips y orugas Ahora en invernadero

- ◆ Totalmente selectivo
- ◆ Corto plazo de seguridad
- ◆ Compatible con los protocolos más exigentes
- ◆ Recomendado en Producción Integrada y Agricultura Ecológica

Spintor® 480 SC
INSECTICIDA

DOW Dow AgroSciences

Soluciones para un Mundo en Crecimiento

ENTREVISTA

ANTONIO SALVADOR ALONSO ■■■ AGRICULTOR

“Los productos activadores son necesarios para cultivos de pleno invierno”

Así lo afirma este agricultor del Campo de Níjar, que los considera una “ayuda adicional” para el buen desarrollo de sus plantas

■ CIA

Antonio Salvador Alonso cultiva unos 16.000 metros cuadrados de calabacín, en otoño e invierno, y de sandía, en los meses de primavera, en el Campo de Níjar. Hace unos doce años, según recuerda, ya usó Brotone, un inductor de autodefensa de Grupo Agrotecnología, y, en la actualidad, lo emplea como un aporte adicional a sus plantaciones, sobre todo en los cultivos de invierno, cuando la climatología juega malas pasadas.

Pregunta.- En todo el tiempo que lleva trabajando en la agricultura, ¿ha probado productos que potencien el aspecto saludable de sus hortalizas?

Respuesta.- La verdad es que he probado casi de todo. De hecho, he utilizado algas, productos enzimáticos, biológicos y Brotone.

P.- ¿Los considera necesarios?

R.- Desde luego que sí. Los productos activadores son necesarios, sobre todo en un cultivo de invierno, cuando son muchas las incidencias climatológicas, te cambia el tiempo, y tienes que ayudar a la mata, como mínimo, cada vez que eso pasa.

P.- ¿Conoce Brotone?

R.- Sí que lo conozco. La verdad es que puede parecerle una tontería, pero lo usé por primera vez hace unos doce años.

P.- ¿Qué le pide un agricultor a un producto de este tipo?

R.- Sobre todo, que sea real y efectivo. Los ensayos en laboratorio están muy bien y, además, creo que son muy necesarios para saber si un producto es bueno. Pero luego hay que comprobar en campo que todo lo que te han dicho es cierto.

P.- Decía que lo primero que un agricultor le pide a un producto es que sea efectivo. Una vez comprobado que esto es así, ¿cree que su uso resulta rentable para el productor?

R.- Claro que lo es. Eso sí, si lo echas por necesidad y por nece-



■ Antonio Salvador muestra Brotone, un producto que ya usó, dice, hace unos 12 años. /FHALMERIA

sidad quiero decir cuando el género tiene buen precio. En mi caso, si los calabacines están a 0,20 euros el kilo, no tengo necesidad de usar ningún producto para mejorar el cultivo porque, al final, el producto que empleas sólo te da los kilos, el precio hay que buscarlo en el mercado. Siempre que sea aconsejable echar estos productos porque el mercado así lo diga, los kilos van a estar ahí.

P.- Luego, considera que, en determinados momentos, es aconsejable aplicar productos como Brotone, que suponen una ayuda adicional para su cultivo...

R.- Normalmente, este tipo de productos son ayudas adicionales. Si el suelo está bien preparado, bien desinfectado, abonado de fondo y con un equilibrio de abono, entonces, se supone que la planta está bien. El producto Brotone es una gran ayuda. Hay que ir ayudando a la mata poco a poco, antes de que aparezca ningún problema.

P.- ¿Qué es más importante

para usted, la productividad de su cultivo o la calidad de los frutos que obtenga?

R.- Las dos cosas. Es más, bajo mi punto de vista, una cosa va ligada a la otra. La planta que no tenga calidad no va a tener tampoco calidad de fruto.

P.- Y dada la importancia que otorga tanto a la productividad como a la calidad, ¿cómo valoraría un producto que sea capaz de combinar ambos parámetros?

R.- ¡Ojalá todos los productos que hay en el mercado fuesen así! Porque la verdad es que no todos lo son.

P.- Si consiguiera una mejor cosecha utilizando productos como Brotone, ¿se lo diría a otros agricultores o preferiría guardarse ese ‘as’ en la manga?

R.- Yo soy más de decirlo todo. Yo no pretendo que a ningún agricultor la vaya mal, independientemente de que lo conozca más o menos. Luego, si a mí me va bien y alguien me pregunta por

los resultados que estoy obteniendo, no tengo problema en decirlo.

P.- ¿Qué actitud tiene un productor como usted ante la aparición de nuevos productos en el mercado que dicen facilitar una mejor cosecha?

R.- No sé si es por desconfianza o no, pero muchos tendemos a pensar que más vale lo malo conocido que lo bueno por conocer. Si yo estoy usando un producto y me va bien con él, ¿por qué voy a cambiar? Otra cosa es que mi vecino o algún otro agricultor que conozca me diga que él está usando algo diferente y le va mejor. Al final, para los agricultores es necesario que alguien haya probado antes el producto en cuestión para fiarse de él, entre otras cosas, porque todo en esta vida vale dinero. Esto no quita que, a veces, cuando lees el etiquetado de algún producto, consideres que es justo lo que tú estás buscando, lo que se ajusta a tus necesidades, y lo compres y lo pruebes. En esto también in-

fluye el hecho de que, hoy por hoy, hay un alto porcentaje de agricultores que se rigen por lo que les dice su técnico y por las recomendaciones que éste les hace.

P.- Y ahora que menciona a los técnicos, ¿cree que los agricultores cuentan con el asesoramiento necesario para saber cómo utilizar cada producto?

R.- En lo que respecta a cómo aplicarlo y la dosis en la que hay que hacerlo, estamos sobradamente informados. En el campo hay mucho personal para informarse. En cualquier caso, está claro que, a veces, sigue faltando algo de formación, pero quien busca un técnico para que lo asesore lo encuentra.

P.- ¿Los agricultores son conscientes de la importancia de invertir en productos como Brotone para conseguir mejorar los rendimientos de su explotación?

R.- En el campo hay de todo. Hay incluso un alto porcentaje de agricultores que cree que colgando el saco de abono en la puerta del invernadero lo tiene todo hecho. De todos modos, aquí, en el Campo de Níjar, contamos con un componente esencial: el agua de riego. La conductividad media del agua de la zona es de 3, pero el agua que llega de la desaladora de Carboneras es de 0,7. Luego, si riegas que ese agua, casi lo tienes todo hecho. El agua la pagas cara, pero te ahorras en tratamientos.

P.- ¿Qué importancia le da a la existencia de una industria que trabaje para proporcionar este tipo de productos al agricultor, que sirven para mejorar sus cultivos?

R.- Sin esas empresas, nosotros, los agricultores, no seríamos nadie. Yo creo que juegan un papel importantísimo. Y es que, ¿qué haríamos nosotros yendo al invernadero y echando sólo agua de lluvia o agua del subsuelo? Así no hacemos nada.

P.- ¿Qué confianza le merecen los productos de Grupo Agrotecnología? ¿Conoce algún otro además de Brotone?

R.- Como llevo tiempo utilizándolos, los conozco bien y confío en ellos. Además, empleo varios productos de la firma.

EN CARTAGENA

Rijk Zwaan muestra a profesionales del sector toda su oferta en cultivos de hoja

La empresa organizó sus III Jornadas Internacionales de cultivos de invierno al aire libre, que congregaron a varias decenas de participantes

■ CIA

Rijk Zwaan Ibérica celebró durante la semana del 11 al 15 de febrero sus III Jornadas Internacionales de cultivos de invierno al aire libre en su Centro de Investigación 'La Marina', en Cartagena (Murcia). La multinacional de semillas mostró su amplia gama de lechugas Salanova® y otros tipos como las iceberg, romana, lollo, hoja de roble rojo y hoja de roble verde, así como los tipos trocadero en sus versiones rojo y verde y, muy especialmente, la lechuga de cogollo Gem y la mini romana Mini Cos.

En el apartado de las brásicas, la multinacional holandesa mostró sus variedades de brócoli, col roja, col blanca, coliflor romanesco, col savoy, coliflor blanca, coliflor verde y col rábano. Espinacas, acelga roja, escarola y los cultivos de alta densidad completaron la oferta de los productos de hoja de Rijk Zwaan en estas terceras jornadas de cultivos de invierno al aire libre.

Para la ocasión, la multinacional de semillas quiso centrar la atención de los asistentes po-



■ Los participantes se interesaron por todas y cada una de las variedades de Rijk Zwaan. /FHALMERIA

niendo a su disposición 'técnicos de lujo a la carta', a través de los códigos 'Bidi'. Cada tipo de cultivo presentado en la jornada contaba junto a la denominación de la variedad con un código 'Bidi', que registra todos los datos de la especie elegida por el cliente. De esta forma, el visitante interesado por un tipo y variedad de lechuga, espinaca o col tenía todos los datos relevantes que le pudieran interesar a su alcance.

Así, cuando se ha efectuado la selección, el cliente puede enviarse a su correo electrónico los datos de aquellas variedades que más le han interesado para conservar bajo su control la información relevante sobre aquellos cultivos que más le hayan satisfecho y más se adecúan a sus necesidades. De esta forma, tanto el agricultor como el comercializador pueden tener siempre a mano los datos de los cultivos que, durante la jornada, despertaron su interés y así com-

probar, por ejemplo, la evolución de las variedades seleccionadas.

SALANOVA®

De entre todos los productos mostrados cabe destacar el grupo de Salanova®. Son un conjunto de lechugas de diferentes variedades que se ajustan a la 'filosofía culinaria' que lleva este nombre y que ha sido creada por la multinacional de semillas. Salanova® es un nombre que destaca por su frescura, sabor, textura cru-

jiente y comodidad. Con esta nueva combinación de frescura y fácil uso, Rijk Zwaan ofrece a los clientes una lechuga totalmente nueva, y más teniendo en cuenta que la lechuga es una de las hortalizas más populares. Una popularidad que, con Salanova®, no para de crecer. Una vez que los clientes han probado Salanova® no quieren comprar otras lechugas. Además, está disponible en una gran variedad de sabores, colores y formas.

REUNIÓN CON LA JUNTA DE ANDALUCÍA

El sector pide reforzar las medidas para cumplir con la higiene rural

■ I. F. G.

El sector productor almeriense trasladó a la Junta de Andalucía la necesidad de reforzar las acciones dirigidas al cumplimiento de las medidas de higiene rural y sanidad vegetal en los invernaderos, así como de vigilar la comercialización de determinados productos fitosanitarios y de establecer una colaboración entre el sector y la Administración en materia de sanidad ve-

getal. Responsables de COAG y ASAJA en la provincia, además de miembros de HORTYFRUTA, hicieron estas peticiones al director general de Producción Agrícola y Ganadera, Rafael Olvera, en un encuentro mantenido en Almería y al que también acudió el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, José Manuel Ortiz.

En este encuentro, además de las propuestas del propio sector, se abordaron los retos y proyec-

tos que debe afrontar la agricultura provincial en un futuro no muy lejano. En cualquier caso, Olvera reconoció el esfuerzo realizado hasta ahora y, de hecho, destacó "el buen hacer y el gran éxito conseguido por el sector hortícola andaluz en la mejora de la sanidad de sus cultivos, alcanzando los altos niveles de calidad y seguridad que exigen los mercados europeos". Por último, se refirió al importante avance, este año, de la lucha integrada.



■ Rafael Olvera aprovechó para visitar la Alhóndiga La Unión. /FHALMERIA

EN GRANADA

Más de 70 agricultores conocen a los 'cracks de los cherry' de Nunhems

La empresa organizó una jornada de campo en Motril para mostrar Essential F1, un cherry pera, y Dreamer F1, un tomate cherry ramo

■ CIA

Más de 70 profesionales, entre agricultores y técnicos, participaron el pasado 15 de febrero en la jornada de campo organizada por Nunhems en Motril y en la que dio a conocer sus variedades Essential F1, un tomate cherry pera, y Dreamer F1, un cherry ramo. Bajo el eslogan 'Si quieres ganar, ficha a los cracks de los cherry', la empresa, filial de Bayer CropScience, mostró a los presentes todas las bondades de ambas variedades.

En el caso de Essential F1, el objetivo de la campaña es introducir esta variedad, que durante los dos últimos años se ha convertido en líder en su segmento en Almería, en la Costa de Granada. Este liderazgo se debe, según explicaron desde la propia empresa, "al hecho de que pueda recolectarse tanto en ciclos de otoño y primavera, tanto para ramo como para suelto", así como a sus "frutos muy uniformes, lo que aporta varias vías de comercialización". De ahí, continúan, que "la mayoría de las empresas que trabajan en el segmento de pera estén apostando por esta variedad". Junto a esta doble vía de comercialización de Essential



■ Participantes en las jornadas de campo organizadas por Nunhems en la costa granadina. /FHALMERIA

F1, esta variedad también destaca por su porte abierto de planta y su resistencia al virus de la cuchara, además de por su alta productividad y su excelente consistencia y conservación, que hacen que sea resistente al rajado.

DREAMER F1

Dreamer F1, por su parte, es la nueva apuesta de Nunhems para el segmento de cherry ramo. Esta variedad destaca por su excelente estructura de ramo, además de por su uniformidad tanto en número de frutos por ramo (entre 14 y 16) como por el tamaño de esos fru-

Una campaña de promoción original y muy 'futbolera'

Toda la campaña que Nunhems ha diseñado para la promoción de sus dos variedades de tomate cherry gira en torno al mundo del fútbol. De hecho, durante su puesta de largo en Motril, los agricultores participantes fueron obsequiados con un balón firmado por ambos 'cracks'.

tos (entre 25 y 30 mm). Según afirmaron desde Nunhems, "Dreamer F1 satisface las más altas exigencias de la cadena de comercialización, no sólo por su excelente conservación, sino por su intenso color rojo, su frescura y su sabor". Esta variedad está indicada, además, tanto para ciclos largos como ciclos cortos.

Presenta una planta vigorosa y equilibrada de porte abierto, que destaca por su alta productividad, su abanico de resistencias (cuchara, nematodos y Fusarium) y una muy alta tolerancia al rajado de los frutos.

NEGOCIO

Agrupaejido se abre al ecológico y lanza su nueva línea 'allSUN'

■ I. F. G.

Agrupaejido acaba de poner en marcha una nueva línea de negocio de productos ecológicos, que comercializará bajo la marca 'allSUN'. Según ha explicado Ángel Cañadas, director general de la empresa, "la introducción en el mercado 'bio' es una iniciativa a medio y largo plazo", pero en la que "se han depositado muchas esperanzas". Y no es para menos, sobre todo si se tiene en cuenta que "este tipo de productos son muy demandados en Alemania y otros países del norte y centro del continente".

Por su parte, Diego Oller, responsable de esta nueva línea, se ha referido a las previsiones de producción con las que cuentan para esta campaña. De este modo, ha afirmado que, "de cara a esta primavera, la previsión pasa por comercializar sobre 1,5 millones de kilos con este sello, en su mayoría melón y sandía, aunque también calabacín, pepino, berenjena, pimiento y tomate". Con la puesta en marcha de esta línea 'bio', desde Agrupaejido quieren dar respuesta tanto a la oferta de una serie de agricultores, cada vez más numerosos, que han apostado por este tipo de producciones como a la demanda de nuevos consumidores.

LA CAMPAÑA DE PRIMAVERA, A LA VUELTA DE LA ESQUINA

"Almería reúne todos los condicionantes para ser la gran referencia del negocio agroalimentario europeo"

■ I. F. G.

El presidente de la Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía (HORTYFRUTA), Francisco Góngora, ha afirmado que "Almería reúne todos los condicionantes para ser la gran referencia del negocio agroalimentario europeo". Góngora ha respondido así a la pregunta sobre la posibilidad de que Almería recupere parte de la cuota de mercado perdida en los últimos años en pro-

ductos como el melón y la sandía, que en breve comenzarán a llenar los invernaderos de la provincia. Al presidente de HORTYFRUTA no le cabe la menor duda de que este escollo se superará, entre otras cuestiones porque "no existe un sector hortofrutícola con nuestra experiencia y saber hacer y tampoco hay un centro productivo de frutas y hortalizas situado estratégicamente y logísticamente como lo está esta provincia". Por ello, para Góngora, "lo justo es que ese

negocio -el agroalimentario- se mueva en torno a Almería y para ello hemos trabajado, entre otras cosas, procurando y sentando las bases para lograr una unidad cada día mayor".

En este sentido, el presidente de la Interprofesional ha recordado que, recientemente, HORTYFRUTA solicitó a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente que desarrolle una norma de calidad para melón y sandía, después de que la organización

acordara en Asamblea la extensión de norma de calidad. Y es que, tal y como ha afirmado, "la calidad es otro de los pilares fundamentales de HORTYFRUTA". De este modo, ha señalado que desde la Interprofesional trabajarán "por aumentar las garantías de calidad de nuestros productos, por la vía de la cooperación entre todo el sector, desde los productores hasta los comercializadores". Éste es, a su juicio, "un objetivo estratégico" no sólo para la venta, sino también

para la creación de la imagen y la marca 'Almería'.

Góngora ha comentado, además, que si no obtienen la orden de calidad para melón y sandía a través de la Consejería, "el objetivo final es elevar el acuerdo adoptado en el seno de HORTYFRUTA y en el que se fijan unos grados mínimos y unos parámetros de firmeza para melón y sandía, si así se acuerda por nuestros asociados, a extensión de la norma". Con todo esto, lo que se persigue es que "el sector se asegure unos parámetros de sabor en estas dos frutas y dar así un paso adelante muy relevante, además de culminar un trabajo de años en cuanto a la concienciación del tratamiento de las mismas a la hora de la recolección".

DURANTE EL 'FAM TRIP' ORGANIZADO POR HORTYFRUTA

Periodistas europeos muestran admiración por el modelo de producción almeriense

■ E. Sánchez

Una delegación de periodistas europeos ha visitado durante una semana el sur de España para participar en el 'Fam Trip' que ha organizado la Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía, HORTYFRUTA, con el objetivo de dar a conocer las características del sector hortofrutícola andaluz.

Para ello, la Interprofesional diseñó un programa de visitas en el que se ha mostrado a los participantes tanto la tecnología como los métodos que utiliza el sector para obtener productos con más sabor, de gran calidad y producidos siguiendo los cánones de producción integrada.

Entre las actividades que la delegación ha realizado destaca la visita a una finca dedicada íntegramente a la producción de pepino. En ella, los periodistas han podido comprobar algunos

Dentro del marco de la campaña 'We Care, You Enjoy', la Interprofesional ha realizado una serie de visitas al sector hortofrutícola andaluz, con el objetivo de dar a conocer a la delegación desplazada las características de esta agricultura



■ Los periodistas visitaron una comercializadora. /FHALMERIA

aspectos del manejo de este cultivo como los sistemas de riego, la recogida de agua para nutrirlos y el aprovechamiento de

recursos como el viento, para ventilar los invernaderos. Igualmente, también tuvieron la oportunidad de degustar el produc-

to 'in situ' para comprobar el gran sabor que guarda desde que es recolectado hasta que llega a las estanterías de los supermercados de toda Europa.

Seguidamente, la delegación que componía este 'Fam Trip' ha visitado la comercializadora para conocer de primera mano el sistema de manipulado que llevan a cabo y los exhaustivos controles, análisis y certificaciones de calidad que siguen los productos andaluces en todas las fases de la cadena de producción.

I+D

Asimismo, también pudieron visitar un centro de investigación en el que desarrollan nuevas líneas de producto y variedades con mayores rendimientos y características mejoradas para su

La delegación mostró un gran interés por los avances tecnológicos del sector

La gerente de HORTYFRUTA, María José Pardo, ha asegurado que los periodistas mostraron un gran interés por los avances tecnológicos, los sistemas integrados utilizados para la protección de los cultivos y el aprovechamiento de recursos naturales como el sol, el agua y el viento, para regar y ventilar los invernaderos en los que se producen los productos.

producción y para su posterior consumo. Por último, cabe destacar el análisis que se realizó a los sistemas de trazabilidad que siguen las empresas hortofrutícolas y en las que cuentan con métodos avanzados como el 'microsite' para saber en qué punto del recorrido se encuentran las partidas de origen andaluz.

¡Activa tu cultivo!

brotone®

- Aumenta la **calidad** de las cosechas; buen cuajado y aumento del calibre de los frutos.
- Estimula la **producción** evitando el decaimiento de la planta durante la cosecha.
- **Mejora la resistencia** frente a los daños producidos por plagas, enfermedades, sequías, heladas, etc.
- Aumenta la **precocidad** del cultivo, estimulando los procesos vegetativos.
- Proporciona **equilibrio** entre las partes aéreas y radicales.
- Producto libre de residuos, totalmente natural.



grupo **agrotecnología®**

www.agrotecnologia.net

EN BREVE

La Guardia Civil detiene a los presuntos autores del robo de 134 cabezas de ganado porcino y gasóleo

■ R. V. A.

La Guardia Civil ha vuelto a demostrar su efectividad al detener a los presuntos autores del robo de 134 cabezas de ganado porcino y gasóleo. Se trata de dos vecinos de Roquetas de Mar que cuentan con un amplio historial delictivo, con más de 30 detenciones cada uno de ellos.

Los robos los cometieron en, al menos, diez explotaciones ganaderas distintas, sitas todas ellas en la provincia de Almería y la Región de Murcia.

La Consejería de Agricultura ofrece ayudas dirigidas al desarrollo sostenible en el sector ganadero

■ R. V. A.

La Consejería ha abierto el plazo de presentación de solicitudes de ayudas para fomentar la aplicación de los procesos técnicos del Plan de biodigestión de purines y para proyectos de mejora de la gestión medioambiental de las explotaciones porcinas. Destinará, con cargo a los presupuestos del Estado, 420.000 euros a la línea de biodigestión de purines y 230.000 a mejorar la gestión medioambiental.



El Gobierno obliga a declarar las entregas de leche de oveja y cabra a productor y comprador

■ R. V. A.

El Gobierno ha aprobado una normativa que obliga a los compradores de leche cruda de oveja y cabra a presentar ante el órgano competente de la Comunidad Autónoma donde esté ubicada su sede social una declaración donde se contabilicen todas las cantidades de leche suministradas por los productores y, en su caso, las compradas a los operadores en el mes anterior. Lo mismo harán los productores, pero sólo una vez al año, antes del 20 de enero.

EN EL EJIDO

Los excedentes hortofrutícolas serán alimento para el ganado

■ R. V. A.

La Comisión Técnica para el Tratamiento de los restos Vegetales de El Ejido (COMITRA) ha dado luz verde al proyecto para la transformación de los excedentes hortofrutícolas de las comercializadoras en alimento para el ganado. Ello se logrará con la creación de una planta en la que se llevará a cabo el proceso mediante la aplicación de la técnica del ensilado.

Al respecto, el alcalde de El Ejido, Francisco Góngora, ha asegurado que "se ha dado un paso importante en la búsqueda de soluciones para la gestión de los desechos, ya que se trata de una iniciativa pionera y muy importante teniendo en cuenta la enorme necesidad que existe actualmente de dar una solución urgente a estos desechos". Además, el regidor ejidense ha dado un dato que revela la importancia del proyecto, ya que "se logrará la reconversión de 65.000 toneladas anuales de sobrantes hortofrutícolas en materia aprovechable".

La solución es viable tanto desde el punto de vista económico como desde el medioambiental y ayudará a las comercializadoras a cumplir el Reglamento de Residuos de Andalucía, que las obliga a encargarse de gestionar los excedentes que generan.

CIFRAS MUY POSITIVAS



■ Ganado ovino pastando en el término municipal de El Ejido. /FHALMERIA

El sector lácteo almeriense ganó un 68% más de enero a noviembre de 2012 que en el mismo período de 2011

La provincia de Granada es la única de la Comunidad andaluza que supera a la de Almería en venta de leche a países terceros

■ Rafa Villegas

Tras años de profunda crisis, 2012 ha sido un buen año para el sector lácteo almeriense. Y es que, entre enero y noviembre del año pasado, desde la provincia se exportaron un total de 1.446.000 kilos de productos lácteos, sobre todo leche de cabra, lo que ha supuesto un incremen-

to del 58,6 por ciento respecto a los once primeros meses de 2011.

En concreto, el valor de estas exportaciones ascendió a 5,6 millones de euros, un 68 por ciento más, siendo, por lo tanto, mayor el incremento del precio que el que ha experimentado el volumen de ventas.

Desde la Delegación Territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía han informado de que la práctica totalidad de las exportaciones de lácteos desde Almería corresponden a leche (1.335.000 kilos), y sólo mil kilos a quesos.

Cabe destacar que toda la leche se vende al mercado francés, donde la utilizan para la elaboración de quesos. En total, el valor de la leche exportada hasta noviembre ascendió a casi 5,3 millones de euros, un 58,2 por ciento más que el año anterior. Además, en la clasificación provincial de exportaciones, el sector de la leche ocupa el puesto 18, con una cuota del 0,3 por ciento. Del mismo modo, Almería es la segunda exportadora de leche de Andalucía, sólo superada por Granada, mientras que en España se sitúa en el séptimo puesto, con una cuota del 2,9%.

RECONOCIMIENTO

La Junta valora la lucha por mejorar la sanidad animal en la provincia

■ R. V. A.,

En una reunión mantenida con representantes de las siete Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG) de la provincia, el director general de la Producción Agrícola y Ganadera, Rafael Olivera, ha valorado muy positivamente la contribución de éstas "para garantizar la sanidad animal, de la que depende la rentabilidad de las explotaciones ganaderas y la seguridad de los alimentos que consumimos".

El esfuerzo está dando sus frutos. Así, por ejemplo, Olivera ha destacado la calificación que han conseguido todas las comarcas de la provincia como indemnes a la enfermedad de Aujesky.

Contar con los servicios de una ADSG reporta ventajas adicionales a los ganaderos, como mayores facilidades para la gestión de movimientos, la retirada de cadáveres de las explotaciones o la exención de las tasas asociadas a las analíticas de laboratorios oficiales. Almería cuenta con siete ADSG, cuatro de ganado porcino y tres de rumiantes. Del primero, existen 356 explotaciones de porcino, con un censo de más de 426.000 animales. De bovino existen 68 explotaciones, con 1.873 animales, y 2.259 explotaciones de pequeños rumiantes.

IV y V gama

PRESENCIA EN BIOFACH

Biosabor prevé producir 100.000 litros de sus dos nuevos zumos de tomate

La empresa estima, además, una producción de unos 150.000 litros de otros de sus productos, como son el gazpacho o el tomate frito

■ Isabel Fernández

La empresa almeriense Biosabor prevé producir unos 100.000 litros de sus dos nuevos zumos de tomate monovarietales para esta campaña. Cherry y Asurcado, que así se llaman las dos nuevas propuestas de la empresa, acaban de ser presentados en Biofach, la feria líder del sector ecológico, que se celebró en Nuremberg (Alemania) a principios del mes de febrero. Según apuntaron desde la empresa almeriense, ya en este marco, Biosabor logró cerrar algún preacuerdo para la distribución de su producto en países como Alemania, Dinamarca o Bélgica, donde la empresa ya tiene presencia tanto con su producción en fresco como a través de otros de sus productos elaborados.



■ Cherry y Asurcado, los dos zumos de tomate de la empresa. /FHALMERIA

En el caso de Cherry y Asurcado, afirmaron que “esta gama está generando unas expectativas asombrosas en los mercados exteriores”, entre otras cosas porque “el consumidor sabrá apreciar la diferencia de sabor” frente a los típicos zumos de tomate concentrados. Y es que, en el caso de la variedad de zumo elaborada a partir de tomates asurcados, ésta “aporta al paladar el verdadero sabor tradicional de un zumo de tomate puro”, mientras que Cherry da al consumidor la posibilidad de asistir a “una ex-

plosión de sabor en la boca y disfrutar de una mezcla de sensaciones tanto dulces como ácidas”. Tras la buena acogida de estos dos nuevos productos en Biofach, no es de extrañar que desde la empresa almeriense calificaran de “muy positiva” su presencia.

Por otro lado, Biosabor prevé producir también en esta campaña unos 150.000 litros de otros de sus productos, como son el gazpacho, tumaca o tomate frito, sin olvidar, cómo no, su tradicional producción en fresco.

MERCADOS

España es ya el tercer proveedor de conservas vegetales de Francia

■ I. F. G.

España es, hoy por hoy, el tercer proveedor de conservas vegetales de Francia. Así lo afirma el estudio ‘El mercado de conservas vegetales en Francia’, elaborado por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), que detalla que, de hecho, en 2011, las importaciones de producto español supusieron el 11,28% del total de las compras galas de este tipo de alimentos. Por delante de España se situaron Bélgica y Países Bajos, respectivamente.

El francés es, por su parte, no sólo el primer fabricante europeo de productos agroalimentarios (39% del total), sino que, además, es uno de los mayores consumidores de conservas vegetales de Europa. Tanto es así que, según el ICEX, el consumo per capita de conservas vegetales se sitúa en 13 kilogramos por persona y año. Pese a ser el mayor fabricante europeo, lo cierto es que, comercialmente, Francia es deficitaria en este tipo de productos, de ahí que suponga un importante nicho de mercado para las

conservas llegadas desde el otro lado de los Pirineos.

En cualquier caso, desde el ICEX afirman que cualquier empresa española que aspire a exportar sus productos a Francia debe tener en cuenta varios factores, entre ellos, la importancia que sus consumidores dan a la calidad del producto, a su alto valor añadido y, cómo no, a la apuesta firme de la empresa fabricante por la innovación y adaptación. Y es que, justo así es como lo hacen las compañías francesas y justo así es como lo quiere un consumidor muy atraído por el producto patrio. De este modo, según el ICEX, el exportador español que quiera acceder al mercado galo debe esforzarse por rediseñar un producto y su imagen de acuerdo a las exigencias y sofisticaciones francesas, tanto a nivel de recetas como de packaging.

Como punto a favor, el citado estudio señala que el producto español cuenta con una visión más favorable por parte del consumidor francés que el llegado desde Bélgica o el Reino Unido, entre otros países.

INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Taiwán se posiciona como el segundo mayor mercado del zumo almeriense

■ I. F. G.

Taiwán, con el 30% de los envíos, se ha situado como el segundo mayor mercado para los zumos almerienses, sólo por detrás de Francia, que acapara, prácticamente, la mitad de los envíos, y justo por delante de Marruecos, que ya supone el 22% del total. Así se desprende de los datos hechos públicos por la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente,

que cifran en 100.000 los litros de zumo de frutas, principalmente naranja, que exportó la provincia entre enero y noviembre del pasado año 2012. Estas exportaciones alcanzaron un valor final comercializado de 90.000 euros, un 6.000% más que en los once primeros meses de 2011. Con estos números, queda más que demostrada la firme apuesta de algunas empresas de la provincia por comercializar productos ya elaborados.

En este sentido, José Manuel Ortiz, delegado territorial del ramo, comentó que, si bien es cierto que estas cifras aún son muy pequeñas en relación al grueso, tanto en volumen como en valor, que mueve el sector agroalimentario provincial, también lo es que los empresarios de la provincia no cesan en su empeño por buscar nuevos mercados. Y es que, en tiempos de crisis, la exportación supone una buena salida.



■ Los cítricos son la base de los zumos de Almería. /FHALMERIA

Industria agraria

12º SYMPOSIUM DE SANIDAD VEGETAL

Algunas medidas del PAN potenciarán los OMDF como alternativas a los fitosanitarios

Desde AEFA consideran que la nueva normativa abre a sus empresas asociadas interesantes oportunidades en la producción integrada

■ CIA

Varias empresas miembros de la Asociación Española de Fabricantes de Agronutrientes (AEFA) participaron entre el 23 y el 25 de enero pasados en el 12º Symposium de Sanidad Vegetal, celebrado en Sevilla, que reunió a más de 700 profesionales tanto de administraciones, empresas, universidades, técnicos agrícolas y profesionales relacionados con la sanidad vegetal. En este foro se abordó la Directiva de Uso Sostenible de fitosanitarios (DUS), así como su transposición a la normativa española a través del Real Decreto 1311/2012 y el consecuente desarrollo del Plan de Acción Nacional (PAN) ya en marcha.

Según ha comentado Victoria Cadahía, directora técnica de AEFA, presente en el Symposium, si bien es cierto que, directamente, “los otros medios de defensa fitosanitarios (OMDF) quedan fuera del ámbito del PAN, estrictamente dirigido a los fitosanitarios”, también lo es que “hay medidas



■ Vista de la página web de la Asociación Española de Fabricantes de Agronutrientes (AEFA). /FHALMERIA

que pudieran favorecer el uso de otras alternativas tales como los OMDF y, desde luego, el promoverlos”, aspecto, este último, que resulta muy interesante para AEFA.

El PAN persigue el uso sostenible de fitosanitarios dentro de la producción integrada y, a su vez, busca fomentar alternativas a estos productos. Entre esas alternativas se encontrarían los OMDF, productos que pertenecen al mundo de la sanidad vegetal pero que nada tienen que ver con los fitosanitarios. Entre los OMDF se situa-

rían, por ejemplo, ciertos bioestimulantes, inductores de resistencia, ciertos microorganismos, los llamados organismos de control biológico (OCB) o las trampas de feromonas, entre otros muchos.

En la actualidad, casi todas las empresas asociadas a AEFA o bien ya trabajan con estos OMDF o están muy interesadas en la investigación y desarrollo de estos otros medios de defensa fitosanitaria, que desde luego deben ser comunicados y registrados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación

y Medio Ambiente (MAGRAMA). El PAN abre ante ellas una oportunidad más que interesante en la Producción Integrada de cultivos.

Asimismo, el PAN contempla entre sus medidas la puesta en marcha de grupos operativos que permitan tener acceso a los fondos europeos de investigación y para la innovación en el ámbito de la agricultura sostenible y, más concretamente, para la puesta en marcha de proyectos de investigación e innovación en el ámbito de la gestión integrada de plagas. Junto a

esta medida, desde AEFA también señalan el fomento de técnicas que minimicen el riesgo o la creación y el mantenimiento del Registro de Productores y Operadores de medios de defensa fitosanitaria (ROPO), que gestionarán las Comunidades Autónomas.

El PAN también abre la puerta a los llamados ‘cultivos huérfanos’ o ‘cultivos menores’, tales como apio, puerro, espárrago, frambuesa, arándano, cultivos aromáticos para exportación y muchos otros de gran interés económico en ciertas zonas. Estos cultivos se caracterizan por tener un alto valor económico, gracias a una demanda constante; sin embargo, al ser poca la superficie destinada a su producción y muy estacional, y teniendo en cuenta el alto coste que supone el registro de fitosanitarios, son pocos los productos que, hoy por hoy, existen para combatir sus plagas y enfermedades. Los productores se están quedando, de este modo, sin herramientas suficientes para sus cultivos, con el consiguiente daño económico.

En este sentido, desde AEFA han afirmado que estos cultivos suponen una interesante alternativa para los OMDF, productos con los que trabajan sus empresas asociadas, ya que “todos estos cultivos se van a ver favorecidos por el PAN”. En esta línea, Cadahía ha añadido que “podrán ser los OCB o productos a base de materias primas de origen natural o de sustancias sin residuos y de bajo riesgo”, en definitiva, que sean aptos para la agricultura ecológica, los que se van a poder utilizar en estos cultivos.

NUEVO SERVICIO

El CT TECNOVA realiza estudios de mercado agroalimentarios para empresas del sector

■ I. F. G.

El Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar de la Agricultura-TECNOVA acaba de poner en marcha un servicio para realizar estudios de mercado agroalimentarios para las empresas. De este modo, y según han explicado desde el propio CT almeriense, “las empresas podrán obtener estudios de mercado de sus productos de forma contrastada, a través de la información

obtenida en las catas, identificando los hábitos de consumo, nuevos productos, estrategias de marketing a seguir, como nuevos formatos, envases, marca...”. En definitiva, desde TECNOVA ofrecen al sector “una oportunidad de conocer de antemano el grado de satisfacción de los clientes y, por tanto, la respuesta que tiene la demanda ante el mismo”.

Tal y como han asegurado desde el CT, este nuevo servicio “es de gran utilidad para las empre-

sas dedicadas a la mejora genética o a la comercialización de frutas y hortalizas, entre otras actividades, que quieran ver diferencias entre variedades comerciales o analizar la calidad organoléptica de las mismas, o para empresas de V gama que realizan platos preparados y que quieran estudiar la aceptación por parte del consumidor”.

Para poder obtener todos estos resultados, desde el CT TECNOVA realizarán una serie de ca-



■ Laboratorio. /FHALMERIA

tas. Así, bien sea a través de paneles de consumidores (estudios de referencia) o de expertos (exámenes descriptivos), los profesionales de TECNOVA podrán recabar información de todos los productos que se degusten. Esta información recopilada hará referencia tanto a sensaciones visuales, como pueden ser los colores y formatos, como gustativas (dulzura, amargura, acidez o salinidad), táctiles (suaves o uniformes, por ejemplo), olfativas (aromas), como a cualquier elemento diferenciador que capte su atención y permita diferenciarlo de la competencia. Para todo ello, TECNOVA busca consumidores voluntarios para realizar las catas.

DE VISITA EN ALMERÍA

El Parlamento andaluz apuesta por potenciar el sector agroindustrial

Manuel Gracia, presidente de la institución, participó en el Consejo Rector del CT TECNOVA, que tuvo lugar en el PITA

■ Isabel Fernández

El presidente del Parlamento de Andalucía, Manuel Gracia, visitó recientemente la provincia para participar en el Consejo Rector del Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar de la Agricultura-TECNOVA, que tuvo lugar en el Parque Científico-Tecnológico de Almería (PITA). En este marco, afirmó que desde las administraciones públicas se debe potenciar al máximo el sector agroindustrial y añadió que considera “fundamental” que el propio Parlamento andaluz sume en todo este proceso de modernización y desarrollo de la actividad de las empresas agroindustriales. El objetivo



■ El presidente del Parlamento andaluz, Manuel Gracia, junto al presidente del CT TECNOVA, Emilio Martínez (izq.), en el PITA.

es, bajo su punto de vista, que Andalucía, con sus empresarios y emprendedores, contribuya a que la marca España tenga mayor consistencia.

Junto a esto, comentó que, a través de la acción coordinada con

el Gobierno central, hay que impulsar a Andalucía como un lugar en el que existe cultura emprendedora y un buen porcentaje de iniciativa privada, que ha arriesgado y aportado creatividad y eficacia a su producción, mejorando, de

este modo, la competitividad. Así las cosas, Manuel Gracia afirmó que la colaboración pública y privada es fundamental para hacer a la Comunidad Autónoma andaluza una zona “puntera” en el sector agroindustrial.

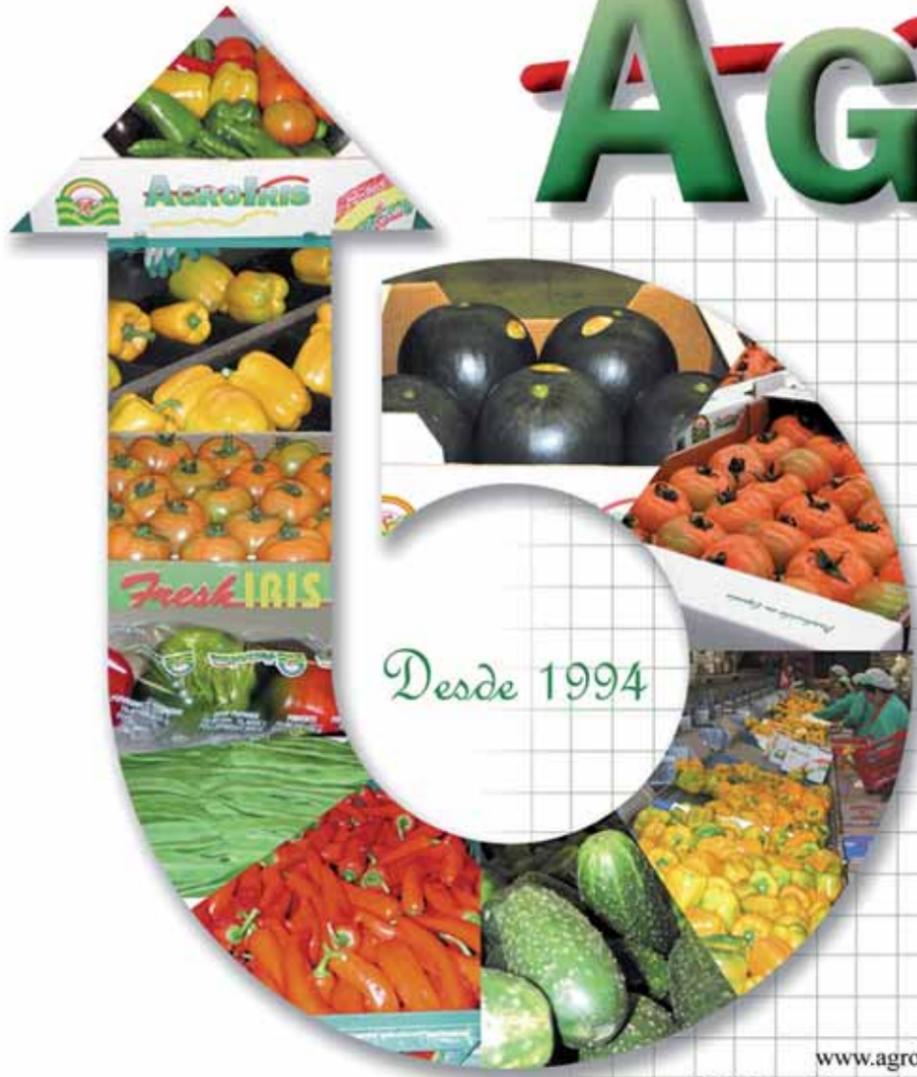
NUEVOS MERCADOS

Países del Este y Oriente Medio se interesan por el envase de madera

■ CIA

Potenciales clientes llegados desde los Países del Este, Turquía e incluso Oriente Medio mostraron su interés por los envases de madera en la pasada edición de Fruit Logística. Así lo afirmaron desde la Federación Española del Envase de Madera y sus Componentes (FEDEMCO), desde donde indicaron, además, que junto a estos clientes más ‘exóticos’, prácticamente el 80% de los profesionales que visitaron su stand procedían de la Europa comunitaria. El envase de madera sigue estando asociado a un producto de alta calidad y, en los últimos tiempos, también es muy demandado por los productores ecológicos, que buscan, según FEDEMCO, un envase más natural para unos alimentos también más naturales.





Desde 1994

En Agroiris agricultores, técnicos, empleados y todos los que pertenecemos a esta empresa hemos trabajado por mejorar nuestra producción año tras año desde 1994. Ahora con más ilusión que nunca y preparados para evolucionar estamos dispuestos a dar lo mejor de nuestro campo a los más exigentes clientes europeos. Las hortalizas son vida y tenemos muchas.

www.agroiris.com.
fguil@agroiris.com / asalinas@agroiris.com



ADRA: Puente del Rio. Ctra. Nacional 340, km. 3,92. Telf: 950 568587

EL EJIDO: Ctra. Almerimar, s/n. Telf: 950 489075. Fax: 950 481261

I+D

IFAPA

Agricultura apuesta por proyectos que mejoren las técnicas productivas del cultivo

Este objetivo lo ha dado a conocer el consejero de Agricultura, Luis Planas, durante una visita realizada a la provincia de Almería

■ Elena Sánchez

“Apostar por el desarrollo de proyectos de investigación y transferencia para mejorar las técnicas productivas de los cultivos de invernadero y conseguir un uso eficiente y sostenible de los sistemas de riego” es el objetivo que se ha marcado la Consejería de Agricultura a través del IFAPA. Así lo ha dado a conocer el responsable del ramo, Luis Planas, quien, durante su visita a Almería, pudo conocer las técnicas de I+D que aplican los investigadores de IFAPA en materia de producción hortofrutícola, entre las que se encuentra la centrada en el control climático de invernadero para ampliar el ciclo de producción y mejorar la calidad y la producción de variedades para ampliar el ciclo de producción. Asimismo, este centro trabaja en



■ Agricultora trabajando en el invernadero. /FHALMERIA

el uso eficiente y sostenible de los sistemas de riego a través de un proyecto de transferencia y asesoramiento directo a nueve cooperativas de la provincia, basado en el seguimiento y control de nitratos en el suelo de sus invernaderos mediante equipos técnicos que permiten obtener resultados fiables.

Según ha comentado el consejero Luis Planas, “este trabajo de experimentación supone un avance muy importante en la detección de nitratos ‘in situ’ en el mismo campo y además contribuye

a evitar su presencia en un volumen muy alto, provocado éste en muchas ocasiones por el uso excesivo de fertilizantes en la agricultura”.

Finalmente, otra de las líneas de investigación del centro IFAPA para 2013 es la desarrollada por el grupo de investigación de postcosecha, que se centra en obtener productos con base en hortalizas que presenten un valor añadido diferencial, como la IV gama, el aumento de la vida útil del calabacín o el estudio de nuevos materiales de envasado.

BARCELONA Y VALENCIA

Investigadores secuencian el genoma del hongo que daña cítricos y alimentos

■ E. S. G.

Un grupo de investigadores del Centro de Regulación Genómica de Barcelona y del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de Valencia ha conseguido secuenciar por completo el genoma del hongo conocido como moho verde de los cítricos. Este trabajo permitirá conocer la base molecular de la resistencia de este hongo a los pesticidas y buscar métodos alternativos que minimicen las pérdidas económicas que el moho ocasiona en cítricos y alimentos.

De hecho, los científicos han secuenciado el genoma completo de dos variedades de ‘P. digitatum’ con diferentes resistencias a fungicidas, para poder entender la gran capacidad de infección de este hongo y su alta especificidad, pues se presenta solo en cítricos.

El moho verde es muy conocido en los hogares, ya que se presenta en los alimentos maduros si no son consumidos a tiempo, y es una de las causas que genera mayores pérdidas económicas. Este hongo es el

causante de casi el 90 por ciento de las pérdidas por putrefacción de los cítricos y únicamente afecta a este tipo de frutas.

Según ha dado a conocer uno de los coautores del libro, Toni Gabaldón, “nuestras comparaciones con secuencias parciales obtenidas en países como China o Japón sugieren que esta especie se ha extendido globalmente de manera muy reciente, y que las resistencias a anti fúngicos son causadas por unas pocas mutaciones y que, una vez creadas, se pueden expandir globalmente, quizás aprovechando las rutas de comercio global”.

Igualmente, el investigador ha indicado que, “al secuenciar su genoma, hemos podido encontrar las mutaciones que confieren resistencia a antifúngicos, lo que permitirá estudiar posibles soluciones a este creciente problema”. Otro campo que abre esta investigación es que los hongos del género ‘Penicillium’ producen compuestos de gran actividad antibacteriana que utilizan para eliminar competidores en su ámbito natural.

AGRICULTURA SOSTENIBLE

Un proyecto fomenta las buenas prácticas fitosanitarias en invernadero

■ E. S. G.

La industria fitosanitaria europea ha puesto en marcha un proyecto específico en el marco de la nueva iniciativa de European Crop Protection Association (ECPA) para desarrollar proyectos que contribuyan a una agricultura europea sostenible como respuesta a las expectativas de los consumidores. El proyecto tiene como objetivo minimizar la presencia de trazas de

plaguicidas en los alimentos y aumentar la confianza del consumidor en la seguridad alimentaria.

Este proyecto se lleva a cabo junto con la Estación Experimental de Las Palmerillas, donde se desarrollará “una formación de formadores y con ello un mejor conocimiento de los pasos para una mejor gestión de residuos que luego se compartirá con otros países”, según afirman desde ECPA. Igualmente, creen

que “la realización de este proyecto puede ayudar a avanzar en la gestión de residuos en los alimentos frescos del área mediterránea”.

Además, se espera “trasladar a los consumidores un mensaje de tranquilidad, ya que los alimentos que llegan a su mesa tienen la seguridad garantizada”. La industria fitosanitaria en Europa se ha comprometido a ayudar a fortalecer los programas de educación y asesoramiento.



■ Cultivo de pimiento California. /FHALMERIA

MEDIANTE UN SISTEMA BIODEGRADABLE

Adesva crea un nuevo plástico agrícola que se autodestruye sin contaminar

Las primeras pruebas ya indicaban que se podía lograr el producto, que se ha aplicado en plantaciones agrícolas con buen resultado

■ E. Sánchez

Investigadores del Centro de la Agroindustria Adesva, de la Consejería de Innovación, ha logrado desarrollar un plástico agrícola que se destruye sin contaminar el medio ambiente, mediante un sistema biodegradable que se podría aplicar comercialmente desde el año 2015. Según ha dado a conocer el gerente del centro, Aurelio Gómez, “las primeras pruebas en laboratorio ya indicaban que se podría lograr el producto, que finalmente se ha aplicado en plantaciones agrícolas y ha funcionado perfectamente”.

Y es que, las pruebas principales se han llevado a cabo ya en cultivos reales con agricultores que lo han probado, “y es posible que en un plazo de dos años o tres podamos tener no toda la provincia de Huelva, pero sí un porcentaje muy importante”.

Sin embargo, han dado a conocer que el balance real se realizará a partir del mes de mayo, que será cuando termine la campaña de la fresa y se podrá conocer el alcance exacto del éxito del producto.



■ El estudio se está llevando a cabo con fresas. /FHALMERIA

Por otro lado, el gerente del Centro de la Agroindustria Adesva ha señalado que el plástico se integra en el terreno, de forma que se disminuyen en los impactos y los costes y todos los ensayos han sido positivos, incluso con la Universidad de Lis-

boa y otras empresas para poder adaptar los distintos plásticos a distintos cultivos.

PRODUCTO CON GROSOR

Los investigadores han explicado que la idea es poder contar con un producto que tenga un

grosor que aguante toda la campaña agrícola, desde septiembre hasta el mes de mayo y luego se degrade. De hecho, los expertos están comparando las ventajas del material biodegradable respecto al tradicional plástico negro de polietileno.

ALTERNATIVAS

Las hortalizas mini refuerzan la oferta agroalimentaria española

■ E. S. G.

Las hortalizas mini, hojas de ensalada, kiwi y otras frutas alternativas y tropicales se están convirtiendo poco a poco en una manera de reforzar a España como la huerta de Europa, con una oferta creciente de producciones diversificadas, amplias en el calendario y con menos competidores. En este sentido, para el director del Servicio Técnico Agroalimentario y Cooperativo de Cajamar, Roberto García, España puede crecer como potencia hortofrutícola, pero necesita “diversificar más”. De hecho, en su opinión, debe tenderse hacia explotaciones más grandes (al menos de 20-25 hectáreas) a agrupar la gestión y venta de los minifundios y a apostar por la agroindustria, como la elaboración de zumos y IV y V gama.

Por ejemplo, para lograr alta productividad y máxima calidad deben ser apuestas de los productores de kiwi, pese a que tienen que hacer frente a una inversión elevada para poner en marcha los invernaderos y la amenaza de la bacteria ‘PSA’ que arrasa las plantaciones. Además, en el caso de Almería, aquí las comercializadoras han tenido éxito con las hortalizas mini, así como con la fresa en invernadero.

POR PRIMERA VEZ

IFAPA participa en la secuenciación completa del genoma del garbanzo

■ E. S. G.

Investigadores de IFAPA han participado junto a un equipo de la Universidad de Córdoba en la primera secuenciación del genoma del garbanzo, trabajo cuyos resultados permiten disponer por primera vez de una herramienta fundamental para mejorar y obtener nuevas variedades con mayor ca-

lidad, tolerancia a la sequía, resistencia a enfermedades o adaptadas a los nuevos gustos del consumidor. El trabajo detalla que el genoma del garbanzo contiene 28.269 genes y facilita información sobre su estructura y función. Además, se presentan los resultados de 90 líneas cultivadas como la variedad ‘Blanco lechoso’, muy consumido en España.

IFAPA

Desarrollan nuevas herramientas para la gestión sostenible del agua de riego

■ E. S. G.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, a través del centro de investigación IFAPA, trabaja en la aplicación de nuevas herramientas tecnológicas para la gestión sostenible del agua de riego en diferentes cultivos de Andalucía. Así lo ha confirmado el director del IFAPA, Víctor Ortiz, quien ha instado a la participación en el sistema de I+D

de todos los agentes públicos y privados de la cadena alimentaria para conseguir una agricultura más sostenible.

El Centro ha desarrollado una nueva metodología que combina métodos de obtención de la información que utilizan sensores a nivel de parcela e incluso plantas con modelos de simulación de riego para obtener técnicas totalmente adaptadas a las condiciones agroclimáticas de Andalucía, que permitan

conocer la necesidad real de agua de cada cultivo. En este sentido, Víctor Ortiz ha explicado que “la aplicación experimental de estas técnicas ha dado muy buen resultado en fincas de olivar y almendro, ya que mediante diferentes ensayos consistentes en someter a la planta a diferentes dosis de riego para ver su comportamiento se puede conseguir un ahorro hídrico considerable y un rendimiento mayor del cultivo”.

Universidad

I+D

Descubren un hongo que actúa como biofertilizante

Los investigadores de la UAL han patentado una nueva cepa de la especie *Trichoderma saturnisporum* denominada Ca1606

■ Elena Sánchez

Un grupo de investigadores de la Universidad de Almería lleva a cabo un estudio con el que está realizando análisis de suelos para buscar microorganismos que permitieran controlar biológicamente las enfermedades que afectan a los cultivos hortícolas. Este estudio comenzó hace seis años y tras la investigación en el laboratorio llegó el segundo paso: hacer ensayos en semilleros para probar el comportamiento de estos microorganismos (una cepa del hongo



■ Investigadores que forman parte del proyecto. /FHALMERIA

Trichoderma saturnisporum) en las plantas. Según la catedrática de Producción Vegetal de la Universidad de Almería, Mila Santos, “los resultados que obtuvimos en su momento fueron muy

buenos. Hicimos pruebas en tomate, pimiento, berenjena, melón y sandía y vimos que el microorganismo no solo no afectaba a la planta, sino que además producía un incremento de la par-

te aérea y del sistema radical de la misma. También, comprobamos cómo al trasladar la planta al invernadero, ésta soportaba mucho mejor el estrés”.

La siguiente fase del estudio ha sido averiguar la capacidad que tenía esta nueva cepa, denominada Ca1606, de controlar patógenos. “Se trata de un hongo que aguanta muy bien la salinidad y tiene una gran resistencia hacia fungicidas que se usan en la agricultura”.

CONSERVACIÓN

Los investigadores han hallado también la forma de conservar este hongo en condiciones de temperatura no siempre idóneas. Así, han ideado una solución salina en la que el microorganismo aguanta con una presión osmótica muy alta, con lo que las esporas no germinan y siguen vivas. “Desde hace dos años, cada dos meses sacamos el microorganismo y comprobamos que sigue vivo. De momento, podemos decir que tenemos la fórmula para que el hongo se mantenga vivo todo ese tiempo dentro de un bote”.

ACERCAMIENTO

CASI acuerda un convenio de colaboración para proyectos de I+D

■ E. S. G.

El rector de la Universidad de Almería, Pedro Molina, y el presidente de la cooperativa CASI, José María Andújar, se han reunido con el fin de formalizar, en los próximos meses, un convenio entre ambas partes para proyectos de investigación. Para Molina, “este acto ha sido fundamental porque supone el acercamiento real de la investigación que se hace en la Universidad al principal sector productivo”. El rector de la UAL confía en que esta toma de contacto con CASI anime a otros empresarios a hacer lo mismo, puesto que “deben entender que la I+D es una prioridad y que somos nosotros los que podemos ayudarles a realizar esa transferencia del conocimiento”.

ENCUENTRO

Investigadores del ceiA3 celebran un workshop sobre laboratorios virtuales

■ CIA

Investigadores que forman parte del grupo de innovación docente del ceiA3 denominado ‘Repositorio de laboratorios virtuales de preciosos agroalimentarios para la enseñanza automática en estudios de Ingeniería’ han celebrado un workshop sobre laboratorios virtuales. Estos expertos han trabajado durante el último curso académico en el estudio de una plataforma para la distribución de laboratorios virtuales de procesos agroalimentarios como herramientas de soporte docente.

Este proyecto pretende realizar un estudio exhaustivo sobre el desarrollo de material de innovación docente como soporte a la enseñanza de los conceptos

fundamentales de la Automática y la Robótica en el sector agroalimentario. Dichos recursos permitirán introducir a los alumnos en las nuevas tecnologías que se están incorporando al sector agrícola, así como las técnicas de control específicas que permiten el correcto desempeño de los distintos sistemas que constituyen un entorno agrícola automatizado.

TEMÁTICA DEL PROYECTO

La temática de este proyecto de innovación ha radicado en el estudio de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación para la generación de herramientas docentes en el marco de la Ingeniería que liberen a los estudiantes de los imperativos de tiempo y espacio.



■ Vista de la Universidad de Almería. /UAL.ES

En este sentido, se pretende, en un plazo aproximado de dos o tres años, el desarrollo de una plataforma abierta de laboratorios virtuales de diversos procesos industriales agroalimentarios con el fin de poder ser utilizados como plantas de prueba. Este tipo de herramientas fa-

cilitará el desarrollo a distancia de ejercicios de gran contenido práctico, siendo posible compartir metodologías y recursos docentes entre las distintas universidades involucradas, sin necesidad de desplazarse a los laboratorios de prácticas tradicionales.

SIMPOSIO

Expertos reclaman un mejor uso del suelo para evitar su degradación

■ E. S. G.

Almería ha sido la sede del XVI Simposio nacional de control de la degradación y restauración de los suelos, que ha reunido a más de 70 expertos de toda España. El foro ha puesto en común las distintas actividades que se están llevando a cabo a nivel científico, técnico, político o de usuario sobre el alcance y las consecuencias de la degradación del suelo y ha servido también como punto de encuentro para profundizar en el conocimiento de la sostenibilidad de los ecosistemas y la optimización de las tecnologías para la restauración de los suelos afectados. El próximo Simposio nacional se celebrará en el País Vasco.

Legislación

INCLUYE LA CREACIÓN DE UN CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

El Gobierno aprueba la Ley que evitará los abusos en la cadena alimentaria

Pese a las críticas recibidas, la norma mantiene intacto su régimen de sanciones y establece la obligatoriedad de firmar contratos

■ Isabel Fernández

El Proyecto de Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria es ya un hecho. A principios del mes de febrero, el Gobierno daba luz verde a la norma propuesta por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y que tiene como objetivo aumentar la eficacia y competitividad del sector agroalimentario español, en el marco de una competencia justa, que redunde en beneficio de todo el sector y los consumidores.

El nuevo Proyecto de Ley ha sido aprobado no sin cierta controversia. Y es que, entre sus medidas más polémicas, el texto incluye la posibilidad de sancionar con hasta un millón de euros a quienes cometan abusos, en uno u otro eslabón de la cadena. Este régimen de sanciones ya fue cri-



■ La vicepresidenta del Gobierno, Soraya Sáez de Santamaría, y el ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete. /MAGRAMA

ticado por la Comisión Nacional de la Competencia (CNC), que no creía que fuese necesario. A esta línea argumental se unió, algo más tarde, ACES, la asociación que agrupa a los principales supermercados nacionales; estos últimos decían no ver bien la imposición de sanciones y apelaban al informe que, ya en su día, hizo la CNC desaconsejándolo.

Junto a la posibilidad de sancionar a quienes incumplan la norma, el Proyecto de Ley obliga a formalizar por escrito los contratos alimentarios con un importe superior a 2.500 euros y que sean fruto de relaciones comerciales continuadas o periódicas. De este modo, según afirmaron desde el propio MAGRAMA, se persigue “garantizar la seguridad jurídica

y la equidad en las relaciones comerciales”. Asimismo, se prohíbe modificar las condiciones ya estipuladas en el contrato.

La autorregulación de las relaciones comerciales a través de un Código de Buenas Prácticas Agrícolas o la creación de un Observatorio de la Cadena Alimentaria son otras de las medidas recogidas en la nueva norma.

AYUDAS

Apicultores reciben 1,3 millones por mantener la biodiversidad

■ I. F. G.

Un total de 185 apicultores almerienses recibió 1,3 millones de euros en ayudas por su contribución al mantenimiento de la biodiversidad provincial. Según indicaron desde la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, a través de un comunicado, estas ayudas tienen como objetivo “el mantenimiento de un nivel adecuado de la apicultura trashumante, por las repercusiones beneficiosas que tiene esta actividad en la conservación de la biodiversidad”.

En este sentido, el delegado territorial del ramo, José Manuel Ortiz, destacó la importancia de estas ayudas pagadas por su Consejería, ya que contribuyen al “fomento de la utilización de la tierra de forma compatible con la protección y mejora del medio ambiente, el paisaje y sus características naturales, así como la conservación de entornos agrarios de alto valor natural, que se encuentran amenazados, y su contribución a la conservación de la flora silvestre, sobre todo los arbustos”.

PROYECTO DE LEY DE FOMENTO DE LA INTEGRACIÓN DE COOPERATIVAS

Luz verde a la creación de entidades asociativas agroalimentarias de carácter supraautonómico

■ I. F. G.

El Gobierno aprobó a principios del mes de febrero el Proyecto de Ley de fomento de la integración de cooperativas y otras entidades asociativas de carácter agroalimentario, cuyo objetivo es, según apuntaron desde el propio Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), “mejorar la estructura de la oferta y fomentar la fusión e integración

de productores y entidades para impulsar entidades asociativas agroalimentarias de ámbito supraautonómico, con capacidad, dimensión y estructura empresarial que incremente su eficiencia y rentabilidad”.

Para ello, la norma crea la figura de la ‘Entidad Asociativa Prioritaria’, de ámbito supraautonómico y con suficiente capacidad y dimensión para mejorar su estrategia empresarial y contribuir al incremento de la efi-

ciencia y rentabilidad de dichas entidades. Asimismo, el texto prevé la articulación de un Plan Estatal de Integración Cooperativa que coordine las políticas de fomento asociativo del MAGRAMA y de las Comunidades Autónomas, en colaboración con el sector, con el fin de aunar esfuerzos y eliminar medidas que puedan conducir a la dispersión de la oferta. Del mismo modo, se modificarán tanto la Ley 27/1999, de Cooperativas, como



■ Cooperativa. /FHALMERIA

la Ley 20/1990, sobre el régimen fiscal de las cooperativas, para ajustarlas a los principios establecidos en el recién aprobado Proyecto de Ley.

Con la puesta en marcha de esta normativa, el Ejecutivo persigue corregir los problemas del sector cooperativo español, que se caracteriza por su atomización, con cerca de 4.000 cooperativas y más de un millón de socios. Todas estas cooperativas alcanzaron una facturación de más de 18.700 millones de euros en 2012 y dieron empleo directo a unos 100.000 trabajadores. Hoy por hoy, ninguna cooperativa española se encuentra entre las veinticinco más grandes de la Unión Europea (UE).

Marketing

ENTREVISTA

FRANCISCO GÓNGORA ■■■ PTE. INTERPROFESIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ANDALUCÍA

“Reactivar la demanda no es ya un objetivo, sino una necesidad”

Góngora afirma que el primer año de la campaña ‘We Care, You Enjoy!’ ha sido un éxito, pero hay que seguir trabajando

■ Isabel Fernández

Se acaba de cumplir un año desde la puesta en marcha por parte de la Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía (HORTYFRUTA) y PROEXPORT de la campaña de promoción de las hortalizas españolas, y por ende almerienses, ‘We Care, You Enjoy!’. Echando la vista atrás, el presidente de la Interprofesional, Francisco Góngora, considera muy positivos los resultados alcanzados y aboga por seguir promocionando los productos locales, mucho más en tiempos de crisis.

Pregunta.- Hace ya un año de la puesta en marcha junto con PROEXPORT de la campaña de promoción de las frutas y hortalizas españolas ‘We Care, You Enjoy!’. ¿Qué balance puede hacer hasta el momento?

Respuesta.- Creo que el balance es bastante positivo, aunque estamos en el primer año de la campaña y, lógicamente, a este tipo de acciones, dirigidas al consumidor final, hay que darles algo más de tiempo para poder cosechar consecuencias más profundas. Aunque tengo que decir que, tras este primer año, el balance es muy positivo y creo que se está haciendo una buena labor de puesta en valor y conocimiento del producto que se cultiva en Andalucía y se comercializa en toda Europa. Ya es sabido que el trabajo de construcción de una marca es largo y complicado y, al fin y al cabo, aquí de lo que estamos hablando es de la marca de hortalizas de Andalucía. Sin embargo, perjudicar o dañar esa imagen es fácil y, por desgracia, ha habido bastantes ocasiones en las que se ha intentado dañar nuestra imagen. Por eso son



■ Francisco Góngora, presidente de la Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía (HORTYFRUTA). /FHALMERIA

tan importantes este tipo de campañas. Creo que el primer balance es positivo y eso nos da fuerzas para seguir.

P.- La campaña estaba dirigida, en un principio, a los mercados británico, alemán y austriaco. ¿Cuál ha sido, hasta ahora, su acogida en cada uno de ellos? ¿Hasta qué punto considera que la campaña ha contribuido a mejorar la imagen que estos consumidores pudieran tener del producto español?

R.- La acogida ha sido muy positiva. La campaña es una iniciativa ambiciosa, que cuenta con la actriz Esther Schweins como imagen y que trata de llevar las cualidades de nuestros productos, y sobre todo la seguridad y confianza que deben inspirar en todo momento, al consumidor, a través de soportes muy cercanos, como los propios supermercados, las calles céntricas de las ciudades y también elementos de uso común a la hora de comprar, como por ejemplo los carritos. Los datos que nos llegan de penetración de la campaña son muy positivos y estamos

convencidos de que la repetición de acciones y la variedad de iniciativas en la campaña servirán para conseguir reforzar nuestra imagen de marca y de origen saludable de frutas y verduras.

P.- ¿Se plantean, dentro de esta campaña, añadir algún nuevo mercado objetivo?

R.- Evidentemente, el mercado de destino de nuestros productos es toda Europa, aunque es lógico que tratemos de orientar los mayores esfuerzos a los países que reciben la mayor parte de nuestro negocio. En este sentido, Reino Unido y Alemania son dos destinos preponderantes e imprescindibles para nuestra industria agrícola. No descartamos unir nuevos destinos, aunque ahora mismo el objetivo prioritario es profundizar bien en los que hemos elegido, estos dos mencionados y también Austria.

P.- La puesta en marcha de esta campaña tuvo lugar como consecuencia de la llamada crisis de la E. coli. Superado este problema, ¿considera que siguen siendo importantes iniciativas de este tipo en los mercados de destino

de las frutas y hortalizas de Almería y el resto de Andalucía?

R.- La crisis de la bacteria E.coli no fue más que una muestra más dentro de la situación de riesgo que vive nuestro sector. Comercializamos un producto muy sensible, como es el producto natural fresco para consumo humano, en un mercado con una competencia atroz y con grandes intereses acechando. Es posible que aquella crisis fuera la gota que colmaba el vaso, pero indudablemente este tipo de campañas son fundamentales, porque el refuerzo de nuestra marca y nuestra imagen es un objetivo prioritario en un mercado como el europeo. Por ello, al margen de aquel hecho puntual, evidentemente, la Interprofesional va a seguir apostando por este tipo de iniciativas como parte fundamental de sus objetivos estratégicos.

P.- Por otro lado, recientemente participaron en Fruit Logística, donde se reunieron con representantes de las mayores cadenas de distribución. ¿Encontraron voluntad por parte de éstas

para trabajar en beneficio de todo el sector? ¿Cómo valorar esos encuentros?

R.- Todo el trabajo que se haga en este sentido es positivo. Las grandes cadenas son nuestros clientes y, al mismo tiempo, nuestros compañeros de viaje en el negocio agroalimentario. Por tanto, la relación con ellas ha de ser de respeto y servicio, como corresponde a los clientes, pero también de exigencia y cooperación mutua, como corresponde a los compañeros. Las cadenas no son ajenas a la posición de preponderancia en origen de nuestra producción y, aunque es lógico que su papel en la negociación sea el de intentar el máximo beneficio, también son conscientes de que, sin la producción, su negocio no es posible y que el agricultor es el centro de este negocio, la piedra angular, la fuente de la que emana el resto de la cadena.

P.- Por último, ¿cómo está viendo la actual campaña agrícola en la provincia de Almería?

R.- Salvo excepciones por productos y en determinados momentos, está siendo una campaña positiva. Decir esto, así, fríamente, siempre puede llevar a equívocos, sobre todo en un sector variable, vulnerable y muy castigado durante los últimos años. En ocasiones, muchas, la bonanza de esta campaña no está sirviendo para compensar las desgracias o los sinsabores de pasados años. Sin embargo, la realidad es que la campaña está siendo de las mejores que ha habido últimamente, ya digo, exceptuando determinados productos que van un poco más ajustados y determinados momentos en los que se ha parado la demanda. Quizás este último aspecto sea el más negativo o peligroso, puesto que no dejamos de estar en un entorno de crisis, en el que la demanda sigue decreciendo, en general, no sólo en lo relativo a este sector. Reactivarla no es ya un objetivo, sino una necesidad.

Agenda en la Red

Coordina: ELENA SÁNCHEZ

www.entre-cepas.com

NOVEDAD. Un espacio virtual para conocer con diversión los buenos vinos

El proyecto Entre Cepas presenta su nuevo espacio virtual donde el usuario puede, al mismo tiempo, navegar y disfrutar por el mundo del vino y la gastronomía: www.entre-cepas.com. Una web accesible y llena de propuestas para divertirse, conocer y deleitar el paladar degustando los caldos del Dios Baco. En este escaparate, el viajero descubrirá un menú de fácil acceso donde encontrar cursos y talleres de cata, bodegas con encanto, rutas y escapadas, eventos para empresas, etc.



www.elagricultor.com

DESARROLLO. El fin es acercar Internet al agricultor y al ganadero



El portal Web es un espacio creado por un grupo de productores con el fin de acercar Internet al agricultor y al ganadero, lo que ayudará a su desarrollo y bienestar.

www.agrolonja.es

Una nueva plataforma de comercio que está disponible para ofertar servicios o productos



Agrolonja.es es una iniciativa con la que se pretenden incentivar los diferentes proyectos empresariales que existen y que pudieran surgir en comarcas como la del Almanzora y Los Vélez, y que además está abierta a la participación de todas las comarcas.

www.cienciadirecta.com

La Web creada para continuar con el proyecto de divulgación de la ciencia y del conocimiento



La Fundación Descubre está promovida por la Consejería de Innovación, Economía y Ciencia para dar cobertura a la constitución de redes entre las instituciones científicas, educativas, culturales y sociales para una mejor difusión de la ciencia y del conocimiento.

www.femur.es

El espacio agrario que defiende los derechos y deberes de la mujer rural trabajadora



La Web de la Mujer Rural está creada con el fin de ser un punto de encuentro entre todas las agriculturas del ámbito nacional. El objetivo de FEMUR es mostrar información y novedades de las normas que salen en favor del trabajo de la mujer rural.

www.cap.junta-andalucia.es

Agricultura crea un espacio en Internet para ver los datos de los operadores ecológicos



A través de esta Web, el usuario podrá acceder 'on line' al listado de operadores ecológicos andaluces para obtener información relativa al tipo de operador, unidades productivas, actividad y producto.

Medio ambiente

PARA EL PERÍODO 2014-2020

Junta y sector elaboran ya el III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica

Los dos planes anteriores han permitido aumentar de forma considerable las hectáreas destinadas a este tipo de cultivos

■ Isabel Fernández

La directora general de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, Ana María Romero, se reunió recientemente con profesionales del sector ecológico andaluz para abordar el que será el III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica, que se aplicará durante el período 2014-2020. En este nuevo plan se prevén plantear los retos de futuro de un sector que ha crecido exponencialmente en los últimos años en la Comunidad Autónoma y que incluyen, entre otros, la necesidad de fomentar el consumo interno y sus potencialidades en el plano económico, social y ambiental.

En este sentido, Romero afirmó que “debemos trabajar juntos para elaborar un plan posible y coherente que responda a las necesidades del sector y garantice su rentabilidad”. Y es que,



■ Encuentro mantenido entre la representante del Gobierno andaluz y miembros del sector. /FHALMERIA

tal y como indicó, si bien es cierto que “hemos avanzado mucho en los últimos años, aún quedan algunos retos que abordar de cara a los próximos como, por ejemplo, la potenciación del consumo interno y el desarrollo agroindustrial”.

Entre los objetivos marcados por este III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica se encuentran

la consolidación del avance experimentado por el sector en los últimos diez años, así como abordar nuevas necesidades, retos y oportunidades, como la creación de empleo, la estimulación del consumo interno, el fomento de cultivos estratégicos o la puesta en marcha de proyectos de desarrollo territorial y comarcal, entre otros.

Los dos planes anteriores, además de hacer posible el incremento de la superficie destinada a este tipo de cultivos, que ya ronda el millón de hectáreas en toda Andalucía, también han permitido poner en marcha con éxito experiencias relativas a sistemas organizativos de distribución y comercialización, que pueden servir de ejemplo.

RECURSOS HÍDRICOS

Los embalses de la provincia se encuentran al 22% de su capacidad, con 49 hm³

■ I. F. G.

Los embalses de la provincia se encuentran al 22,06% de su capacidad, con 49,18 hectómetros cúbicos de agua acumulada. Esta cifra es ligeramente inferior a la de hace un año, cuando, a mediados del mes de febrero, los embalses almerienses se encontraban al 22,97%.

En esta ocasión, el embalse de Benínar ha perdido agua acumu-

lada en relación a hace un año, mientras que el de Cuevas del Almanzora ha triplicado la cantidad de agua embalsada con respecto a febrero de 2012. De este modo, el embalse de Benínar se encontraba a mediados de febrero al 22,93% de su capacidad, dos puntos porcentuales por debajo de la cifra de hace un año. En total, este embalse cuenta con 14,15 hectómetros cúbicos de agua acumulada.



■ Vista del embalse de Benínar. /FHALMERIA

El embalse de Cuevas del Almanzora, por su parte, se encuentra actualmente al 21,72% de su capacidad, cuando hace un

año estaba a apenas el 6,83%. De este modo, el agua acumulada asciende a poco más de 35 hectómetros cúbicos.

EN ANTEQUERA

Cítricos del Andarax asesora a otras empresas sobre la venta de ecológicos

■ I. F. G.

La empresa almeriense Cítricos del Andarax participó recientemente en una jornada sobre canales largos de comercialización, que organizó la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente en Antequera (Málaga), con el fin de asesorar a técnicos en producción ecológica. Esta jornada, según explicaron desde la Administración andaluza, formaba parte de una serie de encuentros periódicos de los técnicos de la red de entidades reconocidas para prestar servicio de asesoramiento específico en Producción Ecológica (entidades RASE).

En el caso de la empresa almeriense, ésta compartió su experiencia de entrada en el mercado exterior, ya que, hoy por hoy, el consumo interno de productos ecológicos en España es muy reducido. De hecho, según se puso de manifiesto durante la jornada, los consumidores españoles apenas destinan 18 euros anuales a la compra de productos ecológicos frente a los 150 euros anuales de países como Suiza. Cítricos del Andarax exporta la práctica totalidad de su producción anual, que ronda los 17 millones de kilos, y que llegan, fundamentalmente, a los principales mercados europeos.

OTRAS EXPERIENCIAS

Junto a la empresa almeriense también participaron en la jornada otras como la malagueña Hortícola Sierra S.L., dedicada a la producción y comercialización de espárrago ecológico; la cooperativa Las Torcas, que dirige su producción directamente a asociaciones de consumidores ecológicos en Alemania; y Olivarrera Los Pedroches, que produce anualmente más de un millón de kilos de aceite de oliva virgen extra ecológico y que está presente en Japón y Estados Unidos.

Agenda

EVENTOS

FERIA. El sector ecológico reúne a sus profesionales en la décima edición de la feria Bioterra

■ CIA

Del 7 al 9 de junio se celebra, en Irún, la 10ª edición de Bioterra, la feria sobre productos ecológicos, bioconstrucción, energías renovables, consumo responsable, salud y bienestar. En esta ocasión, exponen personas y empresas con propuestas, con certificación ecológica de alimentación proveniente de la agricultura ecológica, productos y auxiliares para la agricultura ecológica, cosmética ecológica y textil ecológico.

ENMAYO. Expovicaman, la feria agrícola y ganadera de Castilla la Mancha, abre sus puertas en Albacete

■ CIA

Del 16 al 19 de mayo, Albacete acoge una nueva edición de Expovicaman, la feria agrícola y ganadera de Castilla La Mancha. Este año se va a contar con la presencia de los mejores profesionales del sector, no en vano es quizá la feria más importante del sector de cuantas se celebran en este país, de ahí que, año tras año, reciba a una gran cantidad de visitantes. Además, se informará sobre las últimas novedades del sector.



FORO. La promoción de los productos, el objetivo principal de este año en FAME 2013 Murcia

■ CIA

Del 10 a 12 de mayo se celebra FAME 2013 Murcia, la Feria Agrícola del Mediterráneo, que se erigirá como un gran instrumento de promoción que permite utilizar los cinco sentidos para la promoción de los productos. En ella se podrá mirar, tocar, analizar, oler, saborear, así como probar las reacciones del mercado frente a nuevos productos. FAME 2013 Murcia será el centro de reunión de proveedores, distribuidores, vendedores o inversionistas del sureste español.

FORO

La II edición de la World Bulk Oil Exhibition aterriza en Madrid

■ CIA

La II edición de la World Bulk Oil Exhibition, que se celebrará los días 13 y 14 de marzo en el recinto ferial de Madrid (IFEMA), quiere seguir siendo un punto de encuentro para los grandes protagonistas del mercado mundial del aceite de oliva a granel. La aparición de nuevos nichos de mercado, especialmente en Latinoamérica (Brasil y México y, en menor medida, otros pequeños consumidores como Colombia o Perú, que ven crecer sus economías), son un acicate importante para el incremento del consumo de aceite de oliva. Junto a estos, EE. UU. o Francia siguen siendo grandes mercados de futuro a los que miran los grandes exportadores como España, Italia, Túnez, Turquía o Portugal, a los que se unen ahora otros más pequeños como Argentina, Chile o Uruguay. Todos estos países compradores, a través de sus empresas importadoras más importantes, estarán presentes en la II edición de la World Bulk Oil Exhibition.

DEL 8 AL 11 DE MAYO

Jaén acoge una nueva edición de Expoliva, la mayor cita mundial del aceite de oliva e industrias afines

El objetivo de esta edición es mostrar las últimas tendencias, innovaciones tecnológicas y de procesos que engloban a este sector

■ CIA

El próximo mes de mayo, del 8 al 11, Jaén acoge, en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos, la decimosexta edición de Expoliva, la mayor cita mundial del aceite de oliva e industrias afines, que cada dos años recala en la provincia de Jaén con el objetivo de mostrar las últimas tendencias, innovaciones tecnológicas y de procesos, así como de la elaboración y extracción de la mayor riqueza de la provincia de Jaén: el aceite de oliva.

Y es que no hay que olvidar que uno de cada cuatro litros de 'oro verde' generados en la Unión Europea se produce en la provincia de Jaén y que la mitad de la producción del aceite de oliva que se obtiene en España proviene de allí. Esta feria, dedicada al sector del oli-



■ Campo de olivos. /FHALMERIA

var y del aceite de oliva, tuvo su primera edición en 1983, y desde entonces, su crecimiento ha sido espectacular tanto en medios, espacio físico, repercusión económica y visitantes profesionales, que la hacen posicionarse como el punto de referencia del sector. Y es que 'si tie-

nes algo que decir en el mundo del aceite de oliva, no puedes faltar a Expoliva 2013'.

Más de 30 años avalan la organización de un evento que convierte a la capital jienense, durante unos días, en lugar de encuentro y dinamización para todos los profesionales del sector.

FERIA

FIGAN presentará las últimas novedades del sector ganadero

■ CIA

La feria ganadera FIGAN presentará las últimas innovaciones tecnológicas mundiales en su próxima edición, del 19 al 22 de marzo de 2013, en Zaragoza. El profesional ganadero va a encontrar en el marco de un certamen de alto nivel todas las soluciones técnicas y comerciales para el mejor desarrollo de su actividad pecuaria. El éxito creciente demostrado a lo largo de las ediciones anteriores, sumado a la importante promoción informativa y la situación logística de Zaragoza, aseguran un punto de encuentro ineludible en la agenda de los profesionales ganaderos.

De hecho, desde la organización del evento aseguran que la garantía de éxito de FIGAN convierte a Feria de Zaragoza en el punto de partida estratégico para el sector ganadero. Igualmente, gracias a las conferencias, seminarios y jornadas técnicas, o presentaciones de I+D+i, FIGAN es más que un salón, ya que constituye un foro de intercambio y ayuda a los profesionales del sector pecuario.

www.fhalmeria.com

¿Los precios de las pizarras?

Muy fácil



Entra en nuestra web y Pincha en

O escanea con tu móvil este código QR



No te costará nada