



**Agroexpo se celebra todos los años en Don Benito. Es una feria que reúne la producción agrícola intensiva y extensiva de Extremadura.**

## Una fruticultura que compra y vende

ALICIA NAMESNY  
agrocom@ediho.es

Extremadura es, en las asociaciones mentales muchos, además de tierra de jamones, corcho y descubridores, la del tomate para industria. Desde hace unos años también lo es de una de las fruticulturas más modernas de la Península, tanto por sus técnicas de producción, incluyendo el uso de variedades actuales, como por su manejo poscosecha. De hace un año para aquí, también se la puede considerar una de las más globales. La creación de Elafruex, dedicada a la elaboración de conservas, es un pulmón, en manos de los propios fruticultores, para manejar los avatares de la fruta.

Como todos los años, a principios de febrero, se celebra en

Don Benito, en pleno corazón de la comarca extremeña, Agroexpo, la feria que reúne a la producción intensiva, extensiva y ganadera de la zona. Los expositores abarcan una oferta que cubre las necesidades de los cultivos extensivos e intensivos, desde la producción hasta la poscosecha, incluyendo un salón dedicado al tomate industria.

El programa de actividades paralelo a la feria es un reflejo de las inquietudes de la zona —las prácticas poscosecha y de industrialización recibieron especial atención— y un foro para analizar su futuro. Entre las conferencias que tuvieron lugar estuvo la de José Luis Guzmán Pérez, Jefe de

Servicios de Ayudas y Regulación de Mercados, analizó qué pasará con las ayudas agrarias y a la industria y demostró como en 2008 la producción de tomate industrializado español habrá perdido competitividad frente a la de otros países europeos.

Mercedes Lozano, investigadora del Intaex, Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, que dirige técnicamente el procesamiento de frutas que se realiza Elafruex, estuvo a cargo de otra charla en que se analizó la repercusión de los compuestos funcionales en el valor añadido de frutas y hortalizas y en el aprovechamiento de subproductos. En otra de las conferencias, Ma-



En pasillos y stands de "Don Benito" se dan cita las tecnologías agrarias más actuales.

### Un mercado global es más oportunidades para todos

Atanasio Naranjo, analizó en la mesa redonda "Nuevas tendencias y futuro de la fruticultura" qué demanda el mercado en frutas; una frase suya resume la tónica de la fruticultura extremeña: "un mercado global significa mucha oferta, pero también muchas oportunidades, ya que también implica muchos mercados nuevos". Y es así que el fruticultor de Extremadura se plantea no solo vender su producción, sino también importar tanto para España como para otros países. Esto a al postre acaba convirtiéndose en transacciones de ida y vuelta, en que proveedor e importador cambian los papeles en las respectivas contraestaciones.

Extremadura experimenta una consolidación de zonas de producción, a la vez que emergen nuevas zonas de producción como son las de La Vera, Campo de Arañuela y Campo Alagón, las tres en Cáceres.

### ¿Qué ocurre en cuanto a nuevas variedades?

Atanasio Naranjo resume la situación diciendo que "no hay tendencias". "Hoy los mercados aceptan de todo tipo de productos, al igual que ocurre con la ropa". La GDO, Gran Distribución Organizada, tiene mucho que ver en este cambio de actitud. La

Concepción Ayuso explicó los resultados de ensayos en que se evaluaban variedades de pimiento para pimentón.

### Cifras de Badajoz

En Badajoz las estadísticas 2003 revelan que de frutales existen un total de 15.436 ha; 5.100 de ellas son de secano y están ocupadas por dos especies, higuera (3.100 ha) y almendro (2.000 ha). Las restantes están bajo riego, con 2.769 ha de nectarina, 2.638 de ciruelo y 2.455 de melocotonero. El peral ocupa 1.200 ha. Las restantes superficies están ocupadas por nogal (470 ha), almendro (400 ha), manzano (146 ha), membrillero (93 ha), pistacho (75 ha), albaricoquero (49 ha), cerezo y guindo (40 ha) y existe también una hectárea de kiwi.

Los datos de frutales corresponden al año 2003 y provienen de la Junta de Extremadura, <http://www.juntaex.es/consejerias/aym/sgt/estadisticas01/badajoz>.

Ese mismo año, de hortalizas se plantaron 25.205 hectáreas; el tomate para industria, bajo riego y al aire libre, fueron 20.361 hectáreas. En Extremadura hay

doce industrias procesadoras de esta hortaliza y se planifica la construcción de dos más. El virus de la cuchara está afectando de forma importante este cultivo y en la última temporada también lo hizo la climatología a través de calores extremos. El melón ocupa un total de 3.400 ha (2000 en cultivo protegido, 500 al aire libre en regadío y las restantes en secano); de cebolla 1.066 ha, de ajo 600 ha, de espinaca se plantan 445 ha, de lechuga 400 ha al aire libre, 393 ha de habas verdes, 350 de sandía y cifras inferiores de otras especies.

De viñedos existen un total de 83.698 ha de las cuales solo 1.500 reciben riego. El olivar ocupa un total de 184.000 ha, 4.000 de ellas bajo riego.

■ El programa de actividades paralelo a la feria es un reflejo de las inquietudes de la zona, refiriendo especial atención la poscosecha y la industrialización



pequeña tienda antes no tenía espacio para más de una variedad y una calidad; los supermercados dedican espacios al producto en fresco que permiten exponer alternativas de la misma especie.

No obstante, aunque no "haya tendencias", continúa Atanasio, si está claro que el consumidor quiere una gran definición. "Si se trata de una variedad roja", ha de ser "muy roja". Si es una bicolor, ha de ser "claramente bicolor". En el caso del ejemplo de variedades rojas, se ha llegado inclusive al extremo de lograr un color rojo tan temprano en la estación, que puede inducir a cosechar excesivamente pronto del punto de vista de las características organolépticas.

En la elección de la variedad ha de evitarse caer en la tentación de plantar la que "se está pagando más", sin tener en cuenta si ya alcanzado su madurez comercial. Cuando las nuevas plantaciones entren en producción, se corre el riesgo de que el buen momento económico ya haya pasado. La producción puede proponer nuevas variedades a la distribución y buscar, conjuntamente, la satisfacción máxima de la demanda: la comunicación con el consumidor a través de las diferentes opciones del marketing permite valorar el trabajo realizado por cultivadores y distribución para ofrecer un producto satisfactorio y diversifi-

**Sesión de apertura de Agroexpo 2005, durante la intervención de Juan Carlos Rodríguez Ibarra, Presidente de la Junta de Extremadura.**

**Vista general de la feria.**

cado. La oferta varietal es amplia, se renueva continuamente, buscando atender las necesidades del comercio moderno -un ejemplo es la serie Honey, que está introduciéndose actualmente-, y es uno de los pilares para llegar al mercado con un producto atractivo para el consumidor.

#### **Solo calidad máxima**

Ha de producirse solo con "pico de calidad", es decir, en las zonas y con las prácticas de cultivo que permitan obtener calidad máxima. Atanasio pone como ejemplo cómo se desistió en Extremadura de cultivar manzana Golden porque no se lograba dicha calidad. Esto no quita que esta variedad siga siendo un negocio, pero trayéndola de otros sitios. En otras palabras, la finca no debe condicionar qué plantar; hay que buscar la finca adecuada para lo que se quiera producir.

Teniendo los picos de calidad en cuenta, en Extremadura hay que volver a pensar en peral; los últimos años se produjo un



decrecimiento para el que no hay motivo (pensando siempre en producir con picos de calidad).

En manzana, no hay picos de calidad en ninguna variedad en las zonas en que se hace.

Las frutas de hueso son las "estrellas" del Guadiana. Las ciruelas son ahora un 45% de lo plantado y la tendencia es a que aumenten. Atanasio indica que si la demanda no aumenta, no es conveniente crecer, y más si se considera la situación cambiaria actual. En ciruelas hay pico de calidad desde principios de junio a septiembre. Solo Andalucía tiene más calidad antes de junio, pero luego la calidad en esta zona baja.

#### **¿Qué ciruela plantar?**

Las variedades clásicas se están plantando demasiado; por ejemplo, Sun Gold, de muy buen sabor, está en desaparición porque no llega a amarillo.

Las variedades amarillas están en crisis porque no hay amarillos de color definido.

Ciruela es la única especie en que las variedades bicolors no tienen éxito, porque su aspecto no atrae al cliente actual, aún habiéndolas de muy buen sabor, con 28 a 29° Brix.

**En la elección de la variedad ha de evitarse caer en la tentación de plantar la que "se está pagando más", sin tener en cuenta si ya alcanzado su madurez comercial**



En cuanto al color interior, el mercado acepta muy bien amarillo y rojo. El blanco en este momento no atrae, a pesar de que hay blancas con muy buena calidad. La textura ha de ser jugosa y en cuanto a sabor ha de ser equilibrado; tampoco funcionan las ciruelas sin acidez.

Las ciruelas han de ser resistentes a la manipulación y a enfermedades; no han de utilizarse variedades sensibles a rajado (cracking).

### Sobre nectarinas

En Extremadura hay pico de calidad del 25 de mayo al 15 de julio. La tendencia no es a plantar variedades sino series de variedades. Viveros Atanasio Naranjo tiene series como la Top y ahora lanzan la serie Honey. Esta última es más equilibrada, con más azúcares y más acidez (especialmente esta última) y requiere reposo medio (es decir, tiene menos exigencias de horas de frío).

Estas series permiten ofrecer el mismo tipo de fruto desde inicio a final de la campaña.

Los colores de nectarinas que se requieren son rojo o anaranjado como color exterior; en España aún no se aceptan las va-



riedades de pulpa blanca, cosa que ya ha cambiado en el resto del mundo. Existen variedades de este tipo de muy buenas características organolépticas y Atanasio Naranjo opina que es por ellas por las que hay que apostar.

### Melocotones

Hay pico de calidad en melocotón del 20 de mayo al 15 de agosto. Las dos últimas semanas de julio no se compite por calidad con Francia porque en Extremadura no hay inversión térmica y las noches son también calurosas. La producción promedio que se está obteniendo por hectárea es de 65 toneladas en julio a agosto.

En Pavía el período con pico de calidad es muy corto, del 5 de junio al 5 de julio, pero luego no se puede competir más.

Hay demanda por melocotones rojos, con tendencia a carne sanguina, pero de momento no se comercializa en España porque se hace a través de Club.

Existe una cierta tendencia a cultivar paraguayos y nectarina paraguaya. En Lérida se está plantando mucho pero el ponente tiene dudas de que esto sea correcto a largo plazo.

**■ Ya no se puede vender solo por lo que se ve. Ahora interesan, tanto como el aspecto externo, la calidad y seguridad alimentaria del producto, los aspectos laborales y éticos**

### Albaricoque

En esta especie existe un gran mercado, debido a su desaparición de zonas tradicionales por la sharka. Pero no acaba de estar claro qué variedad es la adecuada para Extremadura. (Hay que tener en cuenta también que el enrollamiento clorótico y la sharka son enfermedades que también pueden afectar al ciruelo por lo que establecer el cultivo en Extremadura tiene grandes riesgos si no se cuida el material vegetal).

### Cereza

En esta especie existe una gran presión de Turquía. Hay muchas variedades que maduran hacia el 20 de mayo y el pico de calidad se produce en junio.

Se están utilizando variedades con menos requerimientos de horas de frío que las tradicionales, adaptadas a las Vegas del Guadiana.

### ¿Club o no?

Atanasio Naranjo tiene una postura clara al respecto, inclinándose por las series en que el viverista asume el compromiso de superficie máxima de plantación. Lo único bueno que tiene el club es que limita la plantación de variedades "estrella", evitando así que se "canibalicen" entre sí. Pero este mismo efecto se logra limitando la plantación.

### La certificación

"Ya no se puede vender solo por lo que se ve", indicó Nazario Muñoz; ahora interesan, tanto como el aspecto externo, la calidad y seguridad alimentaria del producto, los aspectos laborales, éticos, etc. Nazario Muñoz, de Efsis, empresa especializada en la inspección y certificación de productos agroalimentarios para diferentes protocolos a nivel mundial, estuvo a cargo de la conferencia "Las certificaciones que demanda el mercado de la fruta". Destacó el papel que tuvo y tiene la GDO, Gran Distribución Organizada, en la dinamización del comercio de frutas y hortalizas, tanto por el as-



pecto ya mencionado de requerir una calidad global, así como creando la necesidad de un lenguaje común dentro de negocio de la fruta y hortaliza en fresco. En este momento más del 50% de la producción está certificada y esto también lo hacen los productores del otro hemisferio. A continuación explicó las características principales de las certificaciones.

Las regulaciones sobre Producción Integrada son normalmente normativas de carácter local; Eurep, por el contrario, es una norma única extendida por todo el mundo y de aplicación a la producción de productos frescos vegetales, que trata de garantizar la seguridad alimentaria del producto, controlando sus métodos de producción, condiciones y prácticas agronómicas realizadas en cada caso. Las primeras em-

**Ma. Isabel García Pomar, del Centro de Investigación Finca La Orden, durante la conferencia en que explicó los resultados obtenidos evaluando variedades de brócoli y coliflor.**

**Ma. Teresa Hernández Méndez, directora del Intaex, explicó los tratamientos a dar en la fruta durante la poscosecha.**

presas certificadas bajo el protocolo Eurep por EFSIS España fueron el pasado 2002 y a fines de 2003 ya había unas 80 empresas certificadas, sobre todo en Andalucía y Levante. En 2003-4 se extiende a la mayoría de cultivos y zonas. Las normas UNE 155.000 también están adaptadas a las diferentes zonas pero tienen poca extensión en frutales de hueso.

Las normas BRC, EFSIS e IFS son aplicables para la certificación de todo tipo de industria alimentaria, incluidos los centros de manipulación de producto hortofrutícola fresco, desde que el producto entra al almacén hasta que se confecciona y comercializa. Entre las tres hay muchos requisitos comunes y, en particular, entre BRC y Efsis. Las primeras empresas certificadas bajo el protocolo BRC en España lo fueron

hace 5 a 7 años; en el sector de producto fresco en 2002 se certificaron varias empresas de diversos productos (tomate, lechuga, etc.) y en 2003-4 se extiende a la mayoría de los productos de exportación. Para julio estará disponible

Los especialistas en feromonas y atrayentes para monitoreo, confusión sexual y captura masiva.

Empresa de Soluciones Agrobiológicas



**MONITOREO**

- La colección de feromonas de alta calidad más completa del mercado.
- Disponibles más de 400 feromonas listas para ser utilizadas.
- De duración normal (45 días) y de larga duración (90 días).
- Diferentes tipos de difusores para las feromonas: septarios, recipientes portátiles de polidifusión y de mensajería.



**CAPTURA MASIVA**

- De las principales moscas y papalidos: Mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*), la Mosca del olivo (*Bartoretra oleae*) y la Mosca del corozo (*Ragoletis ceratij*).
- De plagas como *Zouzera* (*Zouzera pyralis*), el Cuscut (*Cuscuta coquasa*), la Sexia (*Synanthedon myoporum*), etc...



**CONFUSIÓN SEXUAL**

- Para las principales plagas: *Calponapsa* (*Calponapsa*), *Ararsia* (*Ararsia lineatella*), *Psilla* (variedad del *moletocoronis*) y *mezarina* (*Calymene*), *Agrotis* del *moletis* (*Calymene*), etc...

Todo tipo de trampas y accesorios. Especialmente recomendado en producción integrada (PI) y producción ecológica.



OpenNatur, S.L.  
Julià Cèsar, 1 - 25003 Lleida  
Tel. 971 289 309 - Fax 971 289 308  
info@opennatur.com - <http://www.opennatur.com>



una versión actualizada de la norma BRC (versión 4). IFS es una norma similar a la BRC pero creada en vez de por la asociación de grandes superficies ingleses (B.R.C. British Retail Consortium), por parte de las grandes su-



perficie francesas y alemanas; el IFS está en funcionamiento tan solo desde julio del año pasado.

Las ISO 9.000 son normas genéricas; su énfasis no está centrado en la seguridad alimentaria, y no tienen un valor añadido de cara a facilitar la exportación del producto alimentario. ISO 14.000 son normas relativas al medioambiente.

Nazarío Muñoz indica que una vez implantada una primera norma de seguridad alimentaria, hacerlo con una segunda es mucho más sencillo, ya que la empresa ya ha hecho una sistematización del trabajo. Para elegir la norma a utilizar ha de tenerse en cuenta su coste, sus exigencias (el contenido técnico de la norma) y las exigencias de sus clientes, el prestigio y el reconocimiento por parte de los clientes.

**Unitec mostró en su stand el equipo QS-200, para medir de forma no destructiva grados Brix, firmeza y acidez.**

**Mercedes Lozano, investigadora del Intaex; Celia Santos Blasco, gerente de Tomates del Guadiana, y Antonio Jesús Chavero, presidente de Elafrux, explican los resultados del primer año de funcionamiento de esta última planta de industrialización.**

### La apuesta por la industria

El verano pasado trabajó por primera vez la planta de Elafrux, la inversión que ha realizado Afruex para poder industrializar la producción excedentaria de frutas. Se trata de instalaciones construidas en solo seis meses y que ya el verano pasado produjeron las primeras "hornadas". En las conferencias se expusieron los resultados de estos primeros cremogenados y se enfatizó, en una reunión en que estuvieron presentes los productores, la importancia que tienen las características de la fruta de partida y no mezclar los tipos de frutas para poder obtener un producto final de calidad. Elafrux se plantea también llegar a producir para el consumidor final.

### Tensiómetros Irrometer®

Indicados especialmente para la medición de la humedad de la tierra y el control de las frecuencias y dosis de los riegos en cultivos hortícolas, actuando como una verdadera raíz artificial.



Con la garantía y seriedad de:

**Copersa**

Apartado de Correos, 1407, 08340, Vilassar de Mar (Barcelona). Tel: 902 10 33 55 \* Fax: 937 59 50 06 \* E-mail: riegos@copersa.com \* Web: www.copersa.com

**IRRROMETER**