

# camp valencià

nº 205 / maig 2012 / 2,5 €

## Sumari

L'emmagatzemament privat d'oli continua sense solucionar la greu crisi de preus del sector de l'oli

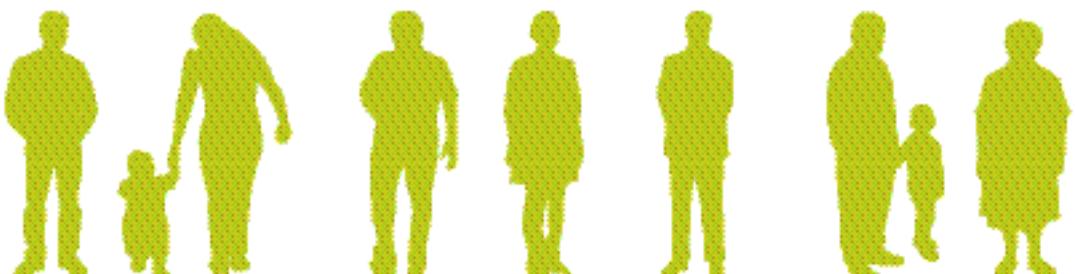
LA UNIÓ, en contra de què els propietaris de finques agrícoles paguen els costos dels bombers

El Gobierno publica nuevas reducciones fiscales para agricultores y ganaderos pero se olvida de la Comunitat



**Els Gòverns deixen  
congelats als  
afectats per les  
gelades**

**LA UNIÓ ha presentat al·legacions  
per a millorar la normativa**



## de tots i per a tot

Defensa i reivindicació  
dels seus interessos

Gestoria i Assessoria personalitzada

Creació d'Empreses

Assegurances

Gabinet d'advocats

Contractació de treballadors  
i prevenció de riscos laborals

Assessorament urbanístic  
i Expropiacions

Topografia, valoracions,  
taxacions, peritacions...

Projectes de construcció, activitat,  
impacte ambiental

Medi ambient i energies renovables

Tramitacions d'ajudes i subvencions

Treballs editorials i pàgines web

Cursos de formació  
i investigació en el món rural



18

21

## OPINIÓ

**EDITORIAL** Huéle a chamusquina (04) / **HUMOR** La tira de Quique (04) / **TRIBUNA** Les retallades en sanitat: una nova amenaça al món rural (05)

## ACTUALITAT

**PERSONATGES DE LA SOCIETAT VALENCIANA** La societat valenciana parla del camp i del seu futur (06) / **OLI** L'emmagatzemament privat d'oli continua sense solucionar la greu crisi de preus del sector de l'oli (07) / **AJUDES** Les ajudes de Govern i Generalitat per les gelades i la sequera només contemplen nous préstecs o ampliacions (08-09) / **ENTREVISTA** Emili Villaescusa, president de la Confederació de Cooperatives de la Comunitat Valenciana (10) / **FINQUES AGRÍCOLES** LA UNIÓ, en contra de què els propietaris de finques agrícoles paguen els costos dels bombers en apagar incendis (12) /

## SECTORS

**APICULTURA** El clima seco provoca un sobrecoste a los apicultores valencianos de casi 40 € por colmena (13) / **FRUITA D'ESTIU** LA UNIÓ estima un descens de producció de fruita d'estiu i confia que augmenten els preus per als llauradors (14) / **VINO** LA UNIÓ denuncia que el motivo real del descenso del consumo del vino es la práctica comercial especulativa (16) / **PLAGAS** LA UNIÓ apoya la aplicación del microencapsulado, un nuevo método eficaz para acabar con el picudo rojo (16) /

## LA UNIÓ AL DIA

**MÓDULOS** LA UNIÓ logra reducciones fiscales para la declaración de la renta aunque ve olvidos relevantes de la Comunitat (18) / **IVIFA** Una jornada aborda los retos de las interprofesionales en la agricultura del siglo XXI (20) / **PROJECTES** LA UNIÓ i IVIFA, presents en un projecte europeu per a reforçar les cadenes locals de subministrament de carn (20) / **TENDA DE LA UNIÓ** puntdesabor.com obri les portes a tastar productes ecològics i de proximitat (21) / **ACTES** LA UNIÓ es reunix amb el president Fabra (22) / **ACTES** Homenatjat Justiniano Cuenca, associat d'Alginet (22) / **ACTOS** LA UNIÓ, presente en los actos por San isidro del COITAVC (23) / **FIRE** Presència de LA UNIÓ a la Fira Agrícola de Torís, Canet lo Roig u Càlig (23)



EDITORIAL //

# Huele a chamusquina

**S**i ves las barbas de tu vecino cortar, pon las tuyas a remojar. Pues bien, ha sido noticia algo propio del teatro del absurdo; como si se tratara de una broma de mal gusto, algunos propietarios de fincas agrícolas han visto asombrados cómo han llegado a sus buzones facturas sobre gastos de desplazamientos de las Unidades de Bomberos de turno que acudían a sofocar incendios intencionados en las cunetas de las carreteras que acceden a sus mismas fincas y parcelas.

Esto huele a chamusquina, no por los incendios en sí, sino por todo lo que se refiere a estos casos, porque la mayoría son actuaciones intencionadas con una clara finalidad –no escapa a nadie creo yo– de provocar perjuicio al propietario de turno, a sus cultivos, a su parcela, suponiéndoles grandes gastos económicos. Y de esta manera, la víctima (el propietario) se convierte en culpable y esto no se puede admitir de ninguna de las maneras. ¿Por qué deben correr con los gastos derivados de apagar un incendio, si los agricultores no son los responsables de estos episodios?. Una vez más parece el cuento de nunca acabar, en un momento en el que los agricultores no pueden llevar más peso encima del que llevan.

Pero es que además, algo entonces va muy mal cuando se llega al punto de que a un agricultor le cuesta más caro producir su propio aceite que comprarlo. También huele a chamusquina, ¿verdad?. Pues es lo que está pasando en el sector olivarero de nuestras comarcas porque entre labrar, recoger o hacer los tratamientos convenientes, producir aceite es un lujo que ya está siendo visto con mucho tiento.

Pues bien, y como nos tiene acostumbrados el mercado, maldita la gracia, los precios pagados a los productores durante la campaña ni siquiera han cubierto los costes de recogida de la aceituna, ni de muchos otros cultivos donde las campañas repetirán por ser flojas o flojísimas.

\* LA XIFRA

**Més de la meitat de les ajudes agràries de la Unió Europea es queden en mans de grans empreses i entitats públiques.**

És a dir, el 53% queda en mans de 421 empreses - privades o cooperatives- o entitats públiques quan el total dels beneficiaris de les ajudes de la PAC va ser de 107.250 l'any 2011.

LA TIRA // por QUIQUE



TRIBUNA //LA INTERSINDICAL VALENCIANA I LA UNIÓ DE LLAURODORS

## Les retallades en sanitat: una nova amenaça al món rural



**E**ls i les que coneuem la vida als nostres pobles terra endins, tots i totes els que coneuem la vessant rural dels serveis públics i, particularment de la sanitat, tant des d'un punt de vista professional o com a usuaris o usuàries, sabem que la societat, aquesta societat ofuscada en el miratge de rendibilitzar tot allò que es mou o respira, té un deute històric amb aquesta gent.

Amb el pas del temps hem estat testimonis de com els canvis socials, econòmics i d'estils de vida deixaven despoblats els nostres pobles d'interior, un despoblament que s'agreujava per la mancança d'alternatives acceptables d'ocupació i per una oferta de serveis públics que no garantien uns estàndars mínnims de qualitat de vida. Tot un seguit d'obstacles al desenvolupament individual i col·lectiu, que s'encadenaven en un espiral de desencís, al qual només unes poques persones, amb un fort arrelament a la seua terra, amb un veritable compromís amb l'ocupació tradicional dels camps, han pogut eludir.

A aquesta gent, a la qual mai agrairem prou el seu esforç per mantenir el llegat de la tradició, a la qual mai no pagarem prou la seua obstinació en contribuir al sosteniment de la vida urbana amb el seu treball quòtidia i silenciós. A aquesta gent, no només no els dediquem un reconeixement social explícit, sinó tot el contrari, els condemnem a ser ciutadans i ciutadanes de segona, negant-los el pret a rebre uns serveis públics dignes com la resta de persones del nostre País.

Hem vist com, amb l'excusa de la concentració dels serveis públics per aconseguir una major rendibilitat, les "Cases del Metge" dels pobles es quedaven buides, com els professionals sanitaris, metges i practicants, ja no eren "del poble", eren del Centre de Salut. Hem vist com les zones d'interior perdien el tren de la modernització del sistema sanitari i els centres hospitalaris anaven a parar a les grans ciutats i a les zones costaneres. Hem vist com l'aplicació de criteris economicistes a un servei públic com la sanitat, marginava la vida rural i com aquesta situació era acceptada amb la resignació inquebrantable d'aquells i aquelles que estan acostumats a lluitar amb la natura només amb les seues mans.

El resultat d'aquest procés ha estat que als nuclis de població rurals, cada vegada més, només queden persones majors, amb patologies cròniques, mobilitat reduïda, pocs recursos i privats de mitjans de transport públic. I, ara, a aquesta gent, els polítics sense escrúpols, els polítics miops sense una visió de la salut com a dret, els volen fer culpables d'una suposada fallida financerà del sistema sanitari. I com a culpables que són, es proposa que, aquesta gent, a la qual la pròpia administració sanitària no ha estat capaç de garantir el seu pret d'accés als serveis sanitaris en condicions d'igualtat, hagen de contribuir a la despesa del transport sanitari no urgent.

Aquesta retallada suposa que han de sufragar els seus desplaçaments als centres sanitaris especialitzats per a rebre tractament o fer-se proves diagnòstiques. Un col·lectiu que, per les seues característiques, està necessitat d'una atenció sanitària permanent, que malviuen amb les mises pensions que han aconseguit cotitzant, mal que bé, al règim especial agrari i que tenen un elevat grau de dependència en la seua mobilitat, es veuran privats de la gratuïtat d'un servei, l'únic servei, al que fins ara han tingut accés sense pagar el peatge de no haver optat per viure a les zones urbanes.

Des d'Intersindical Valenciana i LA UNIÓ de Llauradors i Ramaders creiem que és l'hora de començar a tornar eixe deute històric. Pensem que la situació actual de crisi generalitzada ens ha de fer reflexionar, o millor dit, ha de fer reflexionar als responsables polítics sobre el model de desenvolupament fracassat que han fomentat i la conveniència de recuperar la diversitat. Reflexionar per recuperar un equilibri sostenible entre el món rural i urbà que, ben bé, pot començar per acabar amb discriminacions seculars, donant un estatus de protecció especial a les zones rurals.

Pensem que l'accés als serveis sanitaris ha de ser un dret garantit pels poders públics i, per aquesta raó, demanem que no s'aplique a cap persona el re-pagament del transport sanitari no urgent, però especialment a aquestes persones que viuen en nuclis rurals allunyats de les grans ciutats i dels centres sanitaris especialitzats. Els ho devem.

PERSONATGES DE LA SOCIETAT VALENCIANA //

## La societat valenciana parla del camp i del seu futur



**EL CAMP ÉS VIDA: FES-LO TEU** és una campanya de sensibilització que està realitzant LA UNIÓ DE LLAURADORS I RAMADERS; se sent identificat amb el missatge?. Què representa l'agricultura i els llauradors per a vostè?

**Ana Andújar:** Yo creo que el eslogan es muy acertado, porque la agricultura no puede verse solo como una actividad económica más, la agricultura tiene mucho que ver con una forma de vivir, con la conservación de un paisaje que nos hace diferentes a muchos países y que nos enriquece. Forma parte de nuestra identidad cultural. Los que han pasado su infancia en pueblos pequeños quizás son más conscientes porque sus recuerdos van de alguna manera ligados a la agricultura y a las temporadas. Los agricultores son además personas sabias que atesoran un gran conocimiento sobre el comportamiento de la naturaleza y que mantienen una relación con la tierra mucho más real y sana.

**Dani Miquel:** I tant!, Només pensar en el camp em dóna alegría la vida. Ells són els que em marquen els canvis d'estacions, ell són els que m'omplin els pulmons i em desintoxiquen dels mals de cap del dia. Per a mi, l'agricultura és un treball antic, necessari, dur i imprescindible. El llaurador és el que treballa la terra.

**Com pot trobar l'agricultura el seu dinamisme? Està en perill d'extinció?**

**Ana Andújar:** No. No está en peligro de extinción. No sé hasta qué punto tienen que ver con la crisis o ya era una tendencia que la crisis ha reavivado. Pero hay una preocupación creciente por la sostenibilidad, por la degradación del medio ambiente y por la recuperación del paisaje y ahí la agricultura puede ser un recurso para el desarrollo. La agricultura puede convertirse en una forma más de ocio, ahora mismo existen iniciativas sobre huertos urbanos que están teniendo un éxito increíble no solo en nuestra Comunidad, el turismo rural... También existe una preocupación e interés creciente por consumir productos cercanos y ecológicos. Así que todo lo contrario; creo que bien gestionada la agricultura puede recuperar protagonismo.

**Dani Miquel:** L'agricultura no està en perill d'extinció; el llaurador tal i com ha sigut fins ara, sí.

**Què demanaria a les administracions i a la societat; què cal fer per al futur?**

**Ana Andújar:** A las administraciones pediría que intentaran

Ana Andújar va decidir un bon dia que necessitava recursos diferentes per a fer més fàcil el fet de comprar i elegir el que havia de menjar la seua família. I en estos va ser quan va sorgir el projecte yocombien.com, del que és co-fundadora i on s'hi troba molt connectada. I també en la recerca del que a cadascú li va bé, Dani Miquel va decidir dedicar-se a ser, com ell mateix es definix: Alquimista musical. / LLÚCIA LABIÓS

mirar el territorio con otros ojos, que vieran las posibilidades turísticas de un entorno rural conservado, que considerasen a los agricultores como conservadores y salvaguardas de un patrimonio natural y les ayudasen a conservarlo. Y a la sociedad les pediría algo parecido; en el consumo les diría que una manera fácil de ayudar a conservar nuestro planeta es consumiendo productos cercanos que no tienen que recorrer kilómetros, que consumiendo productos de la zona están contribuyendo a hacer la agricultura autóctona posible, y así a que se conserven variedades y a la biodiversidad. También les diría que acercándose a las zonas rurales pueden aprender y descubrir cosas que les sorprenderían, algunas incluso de ellos mismos.

**Dani Miquel:** A les administracions, que desapareguen, i a la societat, que siga conscient del que significa eixa paraula.

I afig:

El meu iaio i la meua iaia eren llauradors. Recorde quan de menut anava amb el meu iaio i els meus germans al camp de tarongers i pereres amb una bosseta de plàstic i una aixada. Ell ens feia birbar el camp, recollíem la verdolaga i la posàvem dins la bossa perquè sinò arrelava de seguida.

Tot i que em cansava molt, m'agradava la terra d'aquell camp, i la fruita amb les seues diferents formes que la pell li deixa fer.

Ell em contava que sempre bevia de la séquia; quan era jove no existia la paraula contaminació.

El meu iaio i la meua iaia eren llauradors. Estaven casats també amb l'empresa.

Ell collia les verdures i ella les venia a la porta de casa amb una cadira de boga. Ella li feia cisa però el pot on parava tot el negoci era el mateix. Són morts. Amb ells també va morir la seua manera de treballar el camp, així com la cultura de vendre el producte del camp a la porta de casa. Però la cisa no ha mort i a més a més hi ha molts pots on va a parar el negoci...uns pots més que altres.

Tal vegada ara ens passa com al Tio Canya, que ja hi ha uns nèts més joves que alegrarien la seua cara, que estan fent una horta que respecta més el medi ambient i que ven els seus productes a la gent del seu poble o dels voltants.

El tribunal de les aigües

(paraigües),

ara reguem per goteig

(quin mareig),

què s'ha fet de la séquia moruna?.

...Quant que m'agrada la lluna.

OLI // Campanya

## L'emmagatzemament privat d'oli continua sense solucionar la greu crisi de preus del sector de l'oli

LA UNIÓ de Llauradors demana mesures urgents per a pal·liar la caiguda de preus en origen del sector de l'oli d'oliva perquè l'emmagatzemament privat aprovat per la Unió Europea no és suficient per a frenar esta tendència a la baixa. / REDACCIÓ

Brussel·les ha aprovat recentment la tercera apertura de licitació per a l'emmagatzemament d'oli d'oliva verge i verge extra per part de la Comissió Europea en només un any i mig. Es l'única mesura permesa fins a la data per les autoritats comunitàries per a frenar una situació en la que els productors han perdut en quatre anys fins al 40% de la seua renda, segons dades d'Eurostat, mentre els costos de producció pugen a un ritme espectacular.

Per a LA UNIÓ, "l'emmagatzemament no és la panacea per a resoldre els mals del sector" i recorda que les 100.000 tones d'oli d'oliva verge emmagatzemades a finals del passat mes de febrer, no van servir per a fer recuperar els preus en origen de l'oli d'oliva". Això demostra, com ve advertint LA UNIÓ des de l'any 2009, que el sector es troba essencialment davant d'una crisi de preus i no de mercat, a causa de la posició de domini que exercix la gran distribució.

També recorda que les grans distribuïdofres tenen una quota de mercat del 88% en el cas de l'oli d'oliva, segons figura en el Panell de Consum Alimentari i Medi Ambient. Hi ha 500.000 olivareres i 1.747 almàsseres a l'Estat espanyol en el sector productor, mentre que existixen només 20 envassadores i comercialitzadores i cinc distribuïdors. Per això, LA UNIÓ insta a la Comissió Nacional de la Competència a què investigue seriosament el pressumpte abús de posició de domini en el sector de l'oli d'oliva.

Per a LA UNIÓ el nou emmagatzemament només servirà per a posar més pressió sobre el mercat als mesos de novembre i desembre d'enguany; és a dir, just en començar la nova campanya, ja que aleshores serà quan les tones d'oli d'oliva que ara s'emmagatzemen eixiran al mercat.



D'una altra banda, LA UNIÓ ha proposat a la Unió Europea que compagine l'actual sistema d'ajudes a la retirada de producte del mercat alimentari en cas de situació de greu crisi de preus com l'actual, cosa que es podria incloure en la nova reforma de la PAC.

Amb tot, LA UNIÓ demana més i millor promoció delsolis valencians tant en l'àmbit estatal com en l'autonòmic ja que tenen una qualitat magnífica i demanda, a més, a l'Organització Interprofessional de l'Oli d'Oliva que prioritze les companyes de foment d'oli d'oliva verge extra.

Unes altres mesures que reclamen els productors passen perquè la Unió Europea prohibisca la comercialització de mesclades d'oli d'oliva amb oli de llavor.

### NOU SERVEI DE LA UNIÓ PER A REGULARITZAR A LES PERSONES OCUPADES DE LA LLAR

**LA UNIÓ**

LA UNIÓ oferix un nou servei a tots els seus afiliats i clients per a regularitzar la situació de les personnes ocupades de la llar d'acord a la normativa que exigix el Govern, per tal d'evitar possibles eventualitats.

No cal córrer amb riscos innecessaris i sí confiar la gestió i tramitació amb LA UNIÓ per només 40 euros a pagar en una sola quota.

LA UNIÓ s'encarrega de tots els tràmits: alta, baixa i contracte.

Per a més informació cal acudir a l'oficina de LA UNIÓ més pròxima al seu domicili.

Recorde, la data límit per a regularitzar-ho és el pròxim 30 de juny

## AJUDES // Per gelades i sequera

# Les ajudes de Govern i Generalitat per les gelades i la sequera només contempla nous préstecs o ampliacions

**L**a greu sequera que ha patit el camp, que ha afectat principalment als costos de producció de la ramaderia, així com les gelades de principis del mes de febrer de 2012 que van incidir de forma negativa sobre els cultius valencians, entre d'altres, ha fet que el Ministeri d'Agricultura i Medi Ambient (MAGRAMA), d'una banda, i la Generalitat Valenciana, d'una altra, treballen en posar en marxa una ordre de subvencions. / REDACCIÓ

## MAGRAMA

## GENERALITAT VALENCIANA

### QUINS SINISTRES ES COBRIXEN?

**Sequera.** Una precipitació mitjana del 45% inferior a un any hidrològic normal ha incidit, sobretot, en un increment dels costos de producció de la ramaderia extensiva. La falta de pasturatges ha provocat que s'haja hagut que comprar alimentació substitutiva com ara palla, pinsos o farratges, així com el transport d'aigua en determinades zones.

**Gelada.** Les baixes temperatures persistents durant els primers dies de febrer provocaren greus danys en cultius. Concretament als cítrics, fruiters i hortalisses, principalment. Els danys han sigut tan elevats que han afectat fins i tot a la fusta, situació que provo- carà una disminució de la producció potencial, quan no la mort i arrencada posterior de l'arbrat.

## DES DEL MAGRAMA

## DES DE LA GENERALITAT VALENCIANA

### QUINES MESURES S'APLIQUEN?

**Mesura 1:** Subvencions per al finançament de la carència per als titulars de préstecs subscrits a l'empara dels Plans de Primitiva Incorporació i dels Plans de Millora i Modernització de les Explotacions Agràries.

\* una vegada s'accepte la sol·licitud per part de l'entitat finan- cera, d'una carència d'un any durant el que no s'haurà d'abonar ni el principal del préstec ni els interessos corresponent al capital pendent d'amortitzar. El Ministeri finançarà els interessos que corresponguen davant les entitats financeres.

**Mesura 2:** Bonificació del cost dels avalls a nous préstecs.

\* Els beneficiaris només podran ser els ramaders de sectors extensius; oví, caprí, vacú de llet i apicultura.

\* S'ha de subscriure un préstec amb les entitats financeres i avalats pel SAECA (Societat Anònima Estatal de Caució Agrària) i l'ajuda consistirà, fins a préstecs de 40.000 euros, en el fi- nançament del cost de la comissió de gestió dels avalls, així com el finançament del cost de la comissió d'estudi d'aval.

**Mesura 3:** Subvenció per ampliació del període d'amortització dels préstecs subscrits a l'empara de l'Ordre ARM/572/2010, de 10 de març.

\* Es tracta de l'Ordre de finançament del sector agrari fruit de les reunions amb l'anterior Govern.

\* I, per últim, els beneficiaris només podran ser els ramaders de sectors extensius: oví, caprí, vacú de llet i apicultura, però, a més, han de tindre formalitzat un préstec a l'empara de l'es- mentada ordre. Han d'acordar amb el SAECA i l'entitat finan- cera allargar un any més, que serà de carència, el període d'amortització.

L'ajuda consistix en el finançament del cost addicional de l'a- val per a ampliar un any el període d'amortització dels pres- teccs concedits.

**Única Mesura:** La Conselleria d'Agricultura establix només una mesura de suport a determinats afectats per les gelades.

\* En concret es pretén concedir ajudes únicament a les explo- tacions dedicades al cultiu de cítrics i que tinguen danys de gravetat; és a dir, que es puguen detectar lesions en fusta i en les estructures vegetals i, per tant, cal una recuperació del po- tencial productiu mitjançant la regeneració o reposició de les plantes danyades per a la recuperació del vigor del cultiu.

\* Només podran accedir a esta línia d'ajudes les parcel·les si- tuades en els termes municipals inclosos en un annex a l'Ordre. No han estat facilitats en este projecte d'Ordre, però seran ter- mes municipals de la Ribera, La Costera, La Vall d'Albaida, La Foia de Bunyol, Camp de Túria i L'Horta.

L'ajuda consistix en facilitar l'accés a préstecs bonificats amb entitats financeres que convenien amb la Conselleria d'Agri- cultura per a esta finalitat.

En concret, es pretén finançar el 100% del cost de la comissió de gestió dels avalls, el finançament de la comissió d'estudi d'a- val i la bonificació de dos punts bàsics del tipus d'interès dels préstecs.



## Què opina LA UNIÓ?

A tenent a l'explicació feta en la pàgina anterior, LA UNIÓ ha presentat al·legacions per a millorar la normativa que, sobre les ajudes, posen damunt la taula tant el Ministeri com la Generalitat Valenciana. Són mesures de suport al finançament que suposaran un increment o allargament de l'endeutament dels afectats. / REDACCIÓ

Només es dóna suport a aquelles parcel·les de cítrics afectades greument de danys en la fusta, fet evident per la pèrdua de capacitat productiva per als pròxims anys però insuficient perquè si fins a dins d'uns quatre anys no van a tindre producció, resulta impossible que tinguen la capacitat de tornar els préstecs.

En este sentit, LA UNIÓ no està d'acord en què es deixe sense ajudes a la resta de productors citrícoles, als de la fruita d'estiu primerenca o als d'hortalisses, produccions amb cobertura d'assegurances agràries sense una adequació a la realitat productiva valenciana i, per tant, amb un nivell d'assegurament prou baix.

Cal recordar que Agroseguro va valorar en el seu dia els danys de les gelades en produccions assegurades de la Comunitat Valenciana en més de 60 milions d'euros, 39 dels quals corresponien a cítrics i 7,7 a fruita d'estiu. Tanmateix, la Generalitat només preveu destinar com a màxim uns 3,3 milions d'euros per a pal·liar els danys i tots ells per a l'accés a préstecs.

LA UNIÓ considera que tant el Govern valenciac com el Govern central haurien d'haver fet un esforç amb l'establiment d'un sistema d'ajudes semblant al que es va posar en marxa després de les gelades de 2005 i que, en certes zones, provocaren, fins i tot, danys inferiors als d'enguany.

L'any 2005, a banda d'un sistema que millorava l'accés al finançament, es va establir tota una sèrie de mesures com per exemple ajudes directes a la producció danyada o ajudes a la recuperació de la capacitat productiva de les parcel·les afectades (ajudes a replantació d'arbrat i hortalisses), així com beneficis fiscals com per exemple exempcions de l'IBI o moratories en el pagament de les quotes de la Seguretat Social. Per a les d'enguany es queden només en la reducció de mòduls o en un major endeutament.

Ramón Mampel, secretari general de LA UNIÓ, indica que "l'esborrany d'ajudes previst per la Generalitat és pràcticament una còpia del que es preveu des del Govern central. No entenem per a què tenim la major part de les competències agràries transferides quan són incapços d'arbitrar mesures eficaces que eviten la ruïna dels seus llauradors i l'abandonament de les explotacions. S'adeuden, en concepte d'ajudes cada vegada més diners als llauradors i ramaders i, a més, ara es neguen quan més es necessiten per l'episodi de gelades que es va patir al mes de febrer d'enguany".



**BENIPLANT**  
VIVERO DE AGRIOS

En nuestro vivero podrá adquirir  
PLANTAS CERTIFICADAS, lo que le  
garantiza la sanidad e identidad  
varietal de las mismas.

Ctra. Nacional 340, km. 1.039 12598 PEÑISCOLA (Castellón) - Tel.: 964 48 93 54 - Fax: 964 46 76 07

E-mail: comercial@beniplant.es · [www.beniplant.es](http://www.beniplant.es)

### VARIETADES

- ✓ Powell Summer Navel®
- ✓ Barnfield®
- ✓ Chislett Navel®
- ✓ Mandarino Safor
- ✓ Mandarino Garbí

### PATRONES

- » C. Carrizo
- » C-35
- » C. Volkameriana
- » C. Macrophylla
- » M. Cleopatra
- » Forner Alcaide nº 5
- » Citrumelo 4475



miembro de

**ENTREVISTA // Emili Villaescusa.** President de la Confederació de Cooperatives de la Comunitat Valenciana

## “En el sector agrari s’ha de buscar una major integració -també cooperativa- que ens assegure millor comercialització”



### Què suposa en estos moments presidir la Confederació de Cooperatives de la Comunitat Valenciana?

En primer lloc i com sempre, presidir el màxim òrgan de representació de les cooperatives en tota la Comunitat Valenciana és un autèntic privilegi. Al mateix temps, ho entenc com una responsabilitat, la de defendre els interessos comuns del conjunt del cooperativisme, que té en estos moments com a principals reptes: consolidar encara més la nostra organització; obtindre més i millor reconeixement públic, materialitzat en la nostra participació directa als organismes de diàleg social; traslladar a la societat, en general, i a l'àmbit empresarial, en particular, una manera de fer empresa socialment responsable i amb valors específics; i fer tot açò des de l'eficiència en les nostres organitzacions, amb optimització de recursos i amb sostenibilitat.

### Prové d'un sector cooperatiu molt significatiu, el del consumidors i usuaris, però ara ha de pensar i dirigir la mirada cap als altres. Què veu?

Veig moltes coses que ja veia, potser pel grapat d'anys que porto en el cooperativisme (i no només en el de consumidors i usuaris, ja que vinc del món de l'ensenyament i del treball associat), i també en les estructures intermitges de representació. Veig cooperació, veig identitat tant en els valors com en els problemes. Veig un fum de situacions que ens unixen, i algunes debilitats que cal enfortir. La visió des del punt de vista dels consumidors i usuaris ens dóna un marc molt ample. Sempre hem dit allò de què, siga qui siga el negoci que tinges, no s'ha de perdre mai el punt de vista del consumidor final, encara que no siga el teu client directe, i això val per a tots els sectors.

### Per exemple, el sector agrari patix una situació complicada, una crisi de preus que fa que perille la rendibilitat. Per on es pot començar a canviar la situació des de la visió cooperativa?

El problema no és nou. El sector patix des de la pèrdua de poder de negociació amb els altres components de la cadena de valor agroalimentària. Les solucions, com sempre, són fàcils de dir i complicades d'aplicar. Tindre més poder de negociació significa concentrar l'oferta i, per tant, buscar una major integració -també cooperativa- que ens assegure una millor comercialització. Per a fer açò fa falta voluntat, generositat i diàleg entre els productors primer i entre tots els agents de la cadena després. És un problema que hem de solucionar i on l'Administració s'ha de comprometre també a treballar conjuntament amb el sector en la mateixa direcció.

Villaescusa relleva en el càrrec a Vicent Diego, que ha ostentat la presidència de la Confederació des de 2009. El nou president de la Confederació recull el testimoni en un moment d'especial significat per al moviment cooperatiu, ja que 2012 ha sigut declarat per Nacions Unides com l'Any Internacional de les Cooperatives. Actualment és també membre del Consell Valencià del Cooperativisme, i representa al Grup Empresarial Cooperatiu ASCES en les Junes Directes de Cierval i CEV/ LI. LABIÓS

### Com està el cooperativisme valencià en general?

Amb forces. Malgrat tot. Les cooperatives estem tenint un comportament millor que les empreses mercantils davant la destrucció d'ocupació que genera la situació econòmica que es patix. Estem consolidats en els sectors en què operem: amb una forta incidència en el conjunt del sector agroalimentari, com sempre amb problemes, però també amb proximitat i amb solucions; amb uns centres d'ensenyament cooperatiu de primera magnitud; amb dues empreses cooperatives en el Top 10 de facturació i referents. I tot ho fem aplicant els valors de treball, esforç, solidaritat, transparència i responsabilitat social que ens distingixen.

### Accedix a la presidència en un moment molt important perquè 2012 és l'Any Internacional de les Cooperatives. Què suposarà per al cooperativisme valencià?

Com és lògic, estem treballant per a què les activitats que es realitzen al llarg de l'Any Internacional servisquen per a donar-nos més a conèixer davant la societat i obtindre, per tant, un major reconeixement a esta forma nostra de fer empresa. I ho fem tant en l'àmbit espanyol, participant en els actes que organitza Cepes com a entitat representativa de tota l'Economia Social espanyola, com en l'àmbit autonòmic, amb un conjunt d'activitats que des de la Confederació estem portant a terme. Fa poc, les Corts van aprovar una declaració institucional de suport a les cooperatives; les Diputacions també ho estan fent, i ho faran les corporacions locals; i, en tots els casos, les mocions estan sent aprovades per unanimitat dels diferents grups polítics. Enguany, el jurat dels Premis Pepe Miquel han concedit a l'Aliança Cooperativa Internacional el premi a la trajectòria cooperativa, i tindrem en el mes de juliol a València a la seua presidenta, Pauline Green, com a màxima representant de les cooperatives a nivell mundial.

### Té previst abordar alguns canvis en la gestió de la presidència? Quins?

Estem en el canvi continu. Haurem, com sempre, d'adaptar-nos als nous escenaris que estem vivint, anticipant-nos si podem i continuar treballant. Caldrà, segur, prendre decisions, però això no significa canvis en la gestió. La Confederació ha comptat amb magnífics presidents, que ens han ensenyat a gestionar sempre buscant el consens del conjunt de l'organització i integrant a tots en les decisions. Eixes formes també ens identifiquen i són les que s'han de mantindre.

### Què li fa falta al cooperativisme?

Moltes vegades ens falta creure-nos-ho, sense complexes, i saber transmetre el missatge. Allò de fer saber el que sabem fer. El que no ens ha de faltar mai és la confiança i les ganes de millorar. ■

# NUEVO CONCESIONARIO DEUTZ-FAHR PARA VALENCIA



## ESTAMOS PREPARADOS.

Nuevos proyectos y nuevos desafíos para este año 2012. La más amplia gama nunca antes conocida en DEUTZ-FAHR está a su disposición en el nuevo Concesionario Oficial en la provincia de Valencia. Estamos preparados para el futuro.

Para más información:



**GBV AGRÍCOLA - Concesionario Oficial SAME**   
Pol. Industrial Sur, parcela 27  
46230 Alginet (Valencia)  
Teléfono: 961 75 00 93  
mail: administracion@gbvagricola.com



**FINQUES AGRÍCOLES// Costos afeigits****LA UNIÓ, en contra de què els propietaris de finques agrícoles paguen els costos dels bombers en apagar incendis**

**E**ls propietaris de finques agrícoles podrien pagar els costos de desplaçament dels bombers davant els incendis, clarament intencionats, que es produïxen a les cunetes de diverses carreteres en algunes zones de la Comunitat Valenciana. / REDACCIÓ

Esta pràctica s'ha constatat després que propietaris de finques agrícoles hagen rebut factures sobre despeses de desplaçament dels bombers a les zones on s'identificava un incendi. En este sentit, LA UNIÓ ha remès un escrit a la Conselleria de Governació en el qual ha traslladat esta problemàtica amb l'objectiu que s'investigue, ja que si és així, s'estan encarant els costos de producció d'uns llauradors que es troben immersos en una crisi molt greu.

Una de les zones on s'han detectat més casos és a les comarques de l'Alcoià i el Comtat (Alacant). Segons paraules de Gonzalo Cots, secretari comarcal de LA UNIÓ a El Comtat, "són incendis sense massa importància però suficients per a demanar la intervenció dels bombers". I afeg que, "el principal problema és que els costos pel seu desplaçament augmenten" i és que els bombers identifiquen la referència cadastral de la finca i, en definitiva, al seu propietari, a qui després li envien la factura.

Per a LA UNIÓ és una mesura molt injusta, donat que el propietari de la zona que es crema no és responsable de l'incendi, perquè el fet de ser el propietari de la parcel·la no ha de suposar en cap cas que el llaurador haja de pagar les despeses sense fer una investigació prèvia. I no s'ha d'oblidar que, com assegura Gonzalo Cots, "qualsevol persona pot avisar al 112 quan hi ha un incendi".

Val a dir que LA UNIÓ no qüestiona el treball dels mitjós d'extinció però, "faça falta o no, els costos, que acostumen a ser

variables segons les dotacions de bombers que es requerisquen, van a parar sempre als propietaris de les finques", assegura Cots, "i moltes vegades s'ha demostrat que l'amo de la parcel·la incendiada no estava present ni coneixia el fet si es troava lluny del lloc".

Per a Cots, "la majoria són actuacions intencionades amb la finalitat de provocar perjudicis als propietaris així com a les plantacions i cultius de les parcel·les, la qual cosa suposa unes grans despeses econòmiques, ja que de vegades s'han repetit els incendis en les mateixes parcel·les". Així que LA UNIÓ vol combatre i canviar esta regulació que convertix la víctima en culpable. Són zones protegides per vigilància que estan molt a prop de paratges com la Serra de Mariola o la Font Roja i això dóna pas a malinterpretacions relacionades amb temes recaudatoris. ■

**GASÓLEO// ROBOS****Delegación del Gobierno investigará robos de gasóleo agrícola en el Camp de Morvedre a instancias de LA UNIÓ**

**L**a Delegación del Gobierno en la Comunitat Valenciana ha instado a la Jefatura de la 601<sup>a</sup> Comandancia de la Guardia Civil a investigar los robos de gasóleo agrícola que se han producido en las últimas semanas en cassetas agrícolas de la comarca del Camp de Morvedre, tal y como había pedido LA UNIÓ recientemente. En este sentido, se han interpuesto ya diversas denuncias en los puestos de comandancia de la Guardia Civil de la zona y límitrofes./ REDACCIÓN

Cuando se destaparon algunos casos porque ya se habían interpuesto denuncias a la Guardia Civil, LA UNIÓ reaccionó rápidamente pidiendo una investigación al respecto. Aparte del valor del gasóleo sustraído -que en alguno de los casos supera los 500 litros- y del hecho de que su precio sea cada vez más caro, los costes se incrementan con la rotura de las puertas de acceso a las cassetas o los destrozos en los depósitos del gasóleo.

Para LA UNIÓ es necesario que "se incremente la vigilancia en el ámbito rural con la finalidad de evitar estos hechos que con-

tribuyen, más si cabe, a disminuir la rentabilidad de las explotaciones citrícolas por los incrementos de los costes necesarios para la reposición de los daños que sufren en su propiedad, además del producto robado".

En este sentido, desde LA UNIÓ se ha solicitado al Gobierno central que aproveche la remisión de una nueva modificación del Código Penal a las Cortes Generales para que se introduzcan las correcciones necesarias con objeto de disminuir el límite hasta el cual se considera un delito como hurto, en este caso de 400 euros, hasta los 100 €. Del mismo modo que se acumule el valor de los daños que se producen para robar, entre otros aspectos que no se consiguieron incorporar en la anterior reforma del Código Penal.

El secretario general de LA UNIÓ, Ramón Mampel, apunta que "el Partido Popular tiene ahora la oportunidad de incorporar las peticiones que aportó al Senado y al Congreso de los Diputados en la anterior reforma y que iban en la línea que viene exigiendo el sector agrario para lograr, de una vez por todas, frenar esta oleada de robos que recaen en los ya tocados bolsillos de los agricultores y ganaderos valencianos". ■



FUNDACIÓN DE LA COMUNIDAD VALENCIANA  
PARA LA INVESTIGACIÓN AGROALIMENTARIA

## EFFECTO DEL ESTADO DE MADUREZ Y APLICACIÓN DE ANTIOXIDANTES EN LA VIDA ÚTIL DE CAQUI 'ROJO BRILLANTE' FRESCO CORTADO

Elena Sanchís<sup>1</sup>, Milagros Mateos<sup>2</sup>, María Bernardita Pérez Gago<sup>1,3\*</sup>

1 Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

2 PASAPTA – Universidad CEU-Cardenal Herrera

3 Fundación AGROALIMED

\* E-mail: perez\_mbe@gva.es

### RESUMEN

El caqui 'Rojo Brillante' es la variedad de caqui de mayor importancia en la Comunidad Valenciana tanto desde el punto de vista productivo como comercial.

La posibilidad de eliminar la astringencia manteniendo la firmeza del fruto permite su posible comercialización como producto fresco cortado o mínimamente procesado. Sin embargo, su comercialización depende de la posibilidad de controlar el pardeamiento enzimático y la pérdida de firmeza del fruto cortado, permitiendo alcanzar períodos de vida útil adecuados.

El objetivo de este trabajo fue estudiar el efecto del índice de madurez (IM), el tiempo de almacenamiento a 15 °C desde recolección hasta procesado y la aplicación de tratamientos antioxidantes en la vida útil de caqui 'Rojo Brillante' durante almacenamiento a 5 °C. Se cosecharon caquis con dos índices de madurez (IM1 e IM2) definidos por el color externo de la piel, y que correspondieron al inicio de campaña y de la segunda mitad de campaña, respectivamente. Los caquis se procesaron tras 0, 3 y 6 días de almacenamiento a 15 °C.

miento a 15°C. Los trozos de caqui se sumergieron en soluciones acuosas de antioxidantes (1% ácido ascórbico (AA), 1% ácido cítrico (AC), 0.5% cisteína (Cis), y 0.5% cloruro cálcico (CaCl<sub>2</sub>)) o en agua como control. Las muestras se envasaron en barquetas en atmósfera normal con un film de polipropileno microperforado de alta permeabilidad y fueron almacenadas a 5 °C durante 8 días. Durante el almacenamiento se determinó el color, la firmeza y la calidad visual.

Como resultados más relevantes cabe destacar que los frutos con IM1 alcanzaron límites de comercialización mayores que los frutos con IM2. Las muestras tratadas con AA y AC fueron las mejor evaluadas por los jueces, alcanzando límites de comercialización entre 6-8 días; mientras que el resto de tratamientos no superaron los 2-4 días de almacenamiento. Las muestras con un IM1 se mantuvieron más firmes que las muestras con IM2. No se recomienda un almacenamiento superior a 3 días a 15 °C de los frutos previamente a su procesado, dado que se reduce de manera significativa el periodo de comercialización del caqui 'Rojo Brillante' cortado,



siendo más significativo este efecto en los frutos con un IM2.

**PALABRAS CLAVE:** caqui mínimamente procesado, pardeamiento enzimático, estado de madurez, antioxidantes.

## INTRODUCCIÓN

El caqui 'Rojo Brillante' es la variedad de caqui de mayor importancia en la Comunidad Valenciana tanto desde el punto de vista productivo como comercial. Entre sus cualidades destacan el ser un fruto de gran calibre y excelente sabor, moderadamente dulce, equilibrado en su composición (azúcares y ácidos) y frescura. Sin embargo, es una variedad astringente que la hace no comestible en el momento de su recolección, requiriendo de la aplicación de técnicas que permitan eliminar la astringencia.

La exposición de los frutos a una atmósfera de 95% CO<sub>2</sub> a 20°C durante 24 horas permite la eliminación de la astringencia del caqui 'Rojo Brillante' sin efectos negativos ni en la firmeza ni en el resto de atributos de calidad del fruto (Arnal y del Río, 2003). Esta nueva forma de presentación, comercializada con el nombre de 'Kaki Persimon', aporta numerosas ventajas para su manipu-

lación durante la comercialización y el transporte, y ha sido la principal causa del incremento experimentado en la producción del caqui en España en los últimos años.

Así el incremento experimentado en la zona de la Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer (Ribera Alta, Valencia) en los últimos 15 años no tiene precedentes, pasándose de una producción de 6.750 tn en 1997 a superar las 70.000 tn en 2011 (CRDO, 2011). En la actualidad el cultivo del caqui 'Rojo Brillante' sigue en expansión, lo que hace prever un aumento en la producción en los próximos años.

Los datos de comercialización de caqui muestran que más de un 99% del caqui comercializado corresponde a 'Kaki Persimon', dedicándose aproximadamente un 70% a la exportación a países de la UE, principalmente, Alemania y Francia (CRDO, 2011). El incremento previsto en la producción de caqui 'Rojo Brillante' para los próximos años hace necesario ampliar las ofertas de presentación de este fruto, buscando nuevas alternativas de mercado.

La comercialización de frutas y hortalizas frescas, limpias, troceadas y

envasadas para su consumo (productos mínimamente procesados, IV gama o frescos cortados) se ha incrementado de forma considerable durante los últimos años. Según la Asociación Española de Frutas y Hortalizas Lavadas Listas para su Empleo (AFHORLA), el total comercializado de frutas y verduras frescas cortadas en 2010 ascendió a 70.600 t, lo que representa un incremento del 6% con relación al año anterior y un volumen de negocio superior a los 300 millones de euros anuales.

Dentro de las diferentes categorías de productos mínimamente procesados, el 97% corresponde a hortalizas (ensaladas y verduras cortadas) y el 3% a frutas. Sin embargo, hay que resaltar el importante incremento en el volumen de negocio experimentado por las frutas, que pasó de un importe de 0,5 millones de euros en el primer semestre de 2010 a 4,5 millones de euros en el mismo período de 2011, mientras que en ensaladas el incremento fue mucho más moderado (2,5%) (Mercados, 2012).

A pesar del incremento observado en la comercialización de fruta fresca cortada, la gama de productos que se encuentran en el mercado es aún muy limitada, centrándose mayorita-

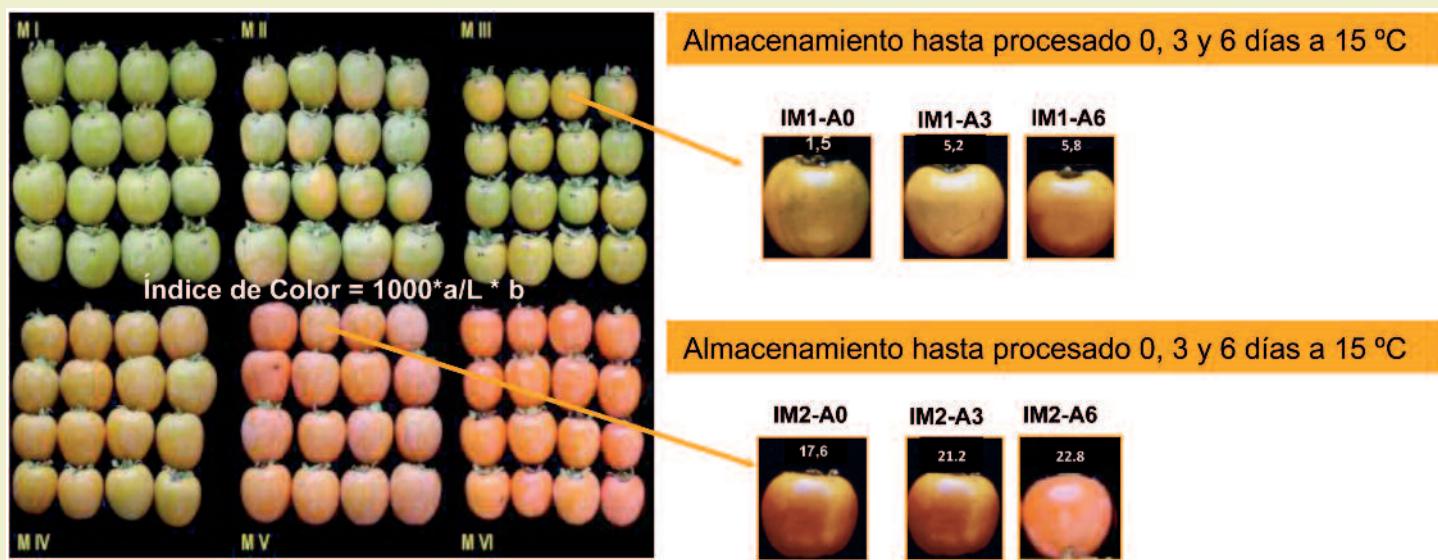


Figura 1. Índice de color de caqui 'Rojo Brillante' recolectado con madurez comercial en la primera mitad de campaña (IM1) y en la segunda mitad de campaña (IM2) y procesados a los 0 (A0), 3 (A3) y 6 (A6) días de almacenamiento a 15 °C.



riamente en granada, coco, piña, uva y melón. En este sentido, el desarrollo del sector se centra principalmente en obtener productos que aumenten la gama de frutas y que ofrezcan una buena calidad organoléptica, manteniendo la seguridad alimentaria (Mercados, 2011). La comercialización del caqui 'Rojo Brillante' como 'Kaki Persimon' (con una alta firmeza) abre la posibilidad de ampliar la oferta de estos frutos como productos frescos cortados, con su distribución comercial a pequeños consumidores y al sector de hostelería, restauración y catering (canal HORECA).

La problemática principal de los productos mínimamente procesados es que, comparado con los productos frescos enteros, tienen una vida útil muy reducida, generalmente comprendida entre 7-12 días en el caso de las hortalizas y de períodos menores para una amplia gama de frutas.

El daño mecánico producido como consecuencia del procesado (pelado y/o corte) provoca un incremento de la respiración de los tejidos que acelera la senescencia de los mismos. Además, como consecuencia de la rotura celular ocasionada por el corte de los tejidos también se produce la liberación de fluidos celulares que favorecen el desarrollo de microorganismos y que facilitan reacciones bioquímicas que afectan a la estabilidad y calidad del producto (ablamiento, pardeamiento enzimático, sabores extraños, etc.).

La calidad de los productos frescos cortados depende principalmente de las variedades que se utilicen, las prácticas en campo y después de la cosecha, el estado de madurez en el momento de recolección, el tiempo que transcurre entre cosecha y procesado, la manipulación durante el procesado, así como las condiciones de almacenamiento del producto terminado (Martín-Belloso y Rojas-Graü, 2004).

En frutas frescas cortadas como el caqui, el pardeamiento enzimático y

el ablandamiento del tejido son los principales factores limitantes para su comercialización (Sanchís et al., 2011). La metodología clásica para reducir el pardeamiento enzimático y el ablandamiento de estos productos consiste en la aplicación de antioxidantes y sales cálcicas. Además, los productos llegan al mercado envasados, generalmente en atmósferas modificadas, y manteniendo siempre la cadena de frío.

Debido a la relevancia socioeconómica del caqui 'Rojo Brillante' para el sector frutícola en la Comunidad Valenciana, en el Centro de Tecnología Poscosecha del IVIA se está desarrollando un proyecto de investigación con el objetivo de obtener caqui 'Rojo Brillante' cortado mediante un enfoque que integre la combinación de tratamientos y operaciones de procesado que mantenga la calidad del producto fresco con una vida útil que permita su comercialización.

**Tabla 1**  
**Tratamientos aplicados a caqui "Rojo Brillante" fresco cortado**

1%	Ácido ascórbico (AA)
1%	Ácido cítrico (AC)
0.5%	Cisteína (Cis)
0.5%	Cloruro cálcico ( $\text{CaCl}_2$ )
	Control

En este sentido, entre los trabajos realizados se ha estudiado el efecto del estado de madurez, el tiempo que transcurre entre cosecha y procesado, así como la aplicación de antioxidantes en la vida útil de caqui 'Rojo Brillante' cortado.

## MATERIALES Y MÉTODOS

### Selección, preparación y elaboración de la fruta

El caqui 'Rojo brillante' fue suministrado por el Consell Regulador de la Denominació d'Origen KAKI Ribera del Xúquer (L'Alcudia, Valencia). Los frutos fueron recolectados con dos índices de

madurez (IM) según su índice de color externo (IC): (1) IM1 con un IC=1.5 y (2) IM2 con un IC=17.6, donde el IC se determinó como  $IC=1000*a/L*b$ . Los frutos de ambos IM se procesaron a los 0 (A0), 3 (A3) y 6 días (A6) de almacenamiento a 15°C.

En la **Figura 1** se muestra el IC de los caquis en el momento de ser procesados. Previo al procesado se eliminó la astringencia de los frutos en cabinas cerradas con 95% de CO<sub>2</sub> durante 24 horas a 20 °C. Tras 1 día de almacenamiento a 10 °C, los caquis fueron procesados siguiendo las etapas de lavado, pelado, corte en láminas rectangulares (5,5 cm x 3,5 cm x 1,5 cm aproximadamente) y aplicación del tratamiento antioxidante mediante inmersión durante 3 minutos (**Figura 2**). Los tratamientos estudiados fueron 4 soluciones de antioxidantes y un control (baño en agua) (Tabla 1). Para cada tratamiento se procesaron un máximo de 10 frutos para minimizar una excesiva exposición al oxígeno.

En el procesado se utilizaron cuchillos de acero inoxidable con un buen afilado para reducir el daño mecánico. Durante todo el procesado se trabajó en condiciones de temperatura controlada a  $10 \pm 1$  °C. Tras el secado en frío, los trozos de caqui se envasaron en bandejas de polipropileno (PP) y se termosellaron en una atmósfera normal (aire) con un film microperforado de PP de alta permeabilidad al O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub> (PPLUS 30, Amcor Flexibles, España). Posteriormente las bandejas se almacenaron a 5 °C durante 8 días.

### Color

Los cambios de color durante almacenamiento se determinaron con un Minolta (Modelo CR-300, Ramsey, N.Y., U.S.A.) en 12 trozos de caquis por tratamiento utilizando las coordenadas de color CIELAB ( L\*, a\* y b\*).

### Firmeza

La firmeza del caqui cortado se determinó con un texturómetro (Instron Universal Machine, model



**Figura 2.** Etapas de procesado del caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado: (A) Eliminación de la astringencia con 95% CO<sub>2</sub>, (B) lavado, (C) corte, (D) aplicación del tratamiento antioxidante, (E) escurrido, (F) envasado y (G) almacenamiento a 5°C.

3343) en 12 trozos por tratamiento, midiendo la fuerza en Newtons (N) requerida para que un punzón de 8 mm penetre en el tejido del fruto una profundidad de 2 mm a una velocidad de punción de 5 mm/s.

### Calidad visual

Durante el almacenamiento se realizó una evaluación visual del los caquis frescos cortados. Los tratamientos se codificaron con un número de 3 dígitos y se presentaron a los jueces de manera aleatoria para que se evaluará la calidad visual, basada en el aspecto general del producto mediante una escala de 5 puntos, donde 9 = excelente, recién cortado; 7 = muy bueno; 5 = bueno, límite de comercialización; 3 = aceptable, límite de consumo; 1= no comestible (Gorny et al., 2002). Para la realización de este análisis, se presentó a los jueces una fotografía con la escala (*Figura 3*). Los tratamientos se presentaron de manera aleatoria y cada tratamiento tenía una media de 12 trozos de caqui para reducir la heterogeneidad entre piezas.

### Análisis estadístico

El análisis estadístico se realizó mediante el análisis de la varianza (ANOVA) utilizando el programa estadístico STATGRAPHICS 4.1 (Manugistic, Inc., Rockville, Maryland, U.S.A.). Las diferencias significativas entre las medias se establecieron a través de intervalos LSD (diferencia mínima significativa) con un nivel de confianza del 95%.



**Figura 3.** Escala de calidad visual de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la actualidad el parámetro utilizado como índice de madurez para determinar el momento de recolección del fruto es la coloración externa del fruto. En este trabajo se seleccionaron caquis con dos IM, correspondientes a caqui 'Rojo Brillante' con madurez comercial de la primera y segunda mitad de campaña, y los frutos se procesaron tras distintos períodos de almacenamiento a 15 °C. Al aumentar el IM y el tiempo de almacenamiento a 15 °C del fruto entero aumentó la coloración externa hacia tonalidades anaranjadas-rojas (*Figura 1*).

El color interno del caqui 'Rojo Brillante' se ve modificado tanto por el índice de madurez del fruto como por el proceso de corte, que favorece las reacciones enzimáticas que dan lugar al pardeamiento del tejido.

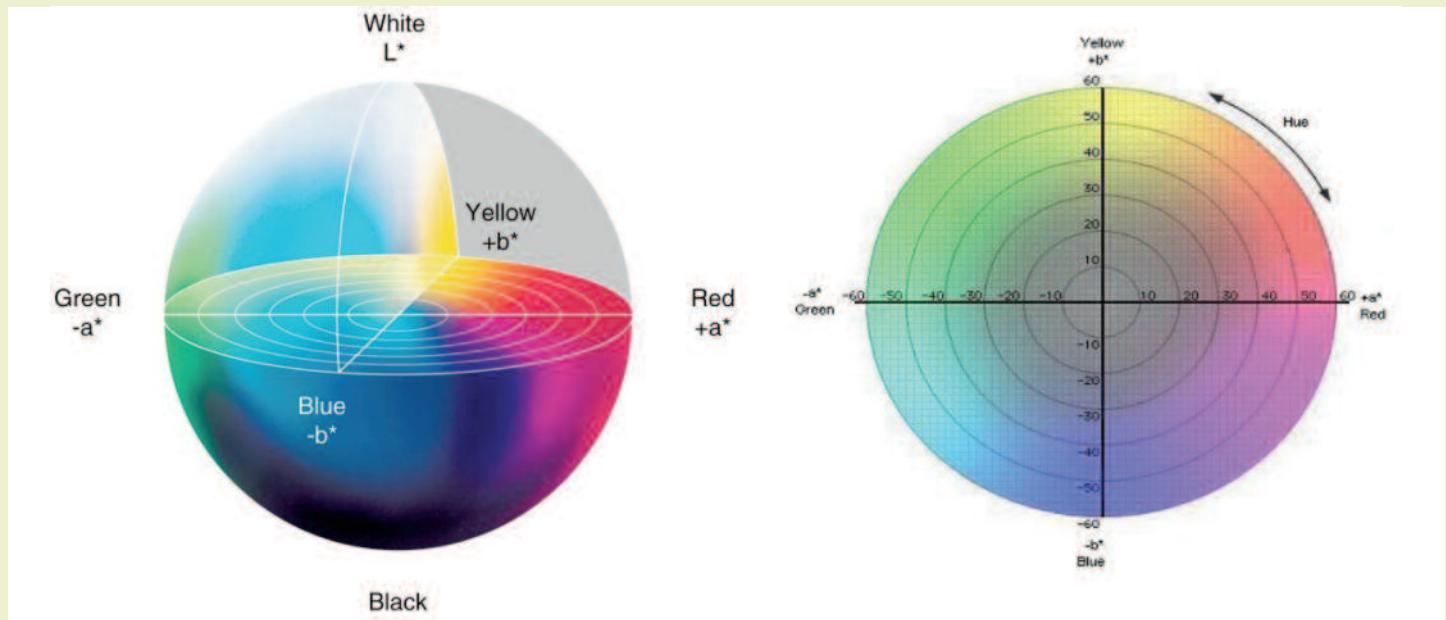
En el modelo cromático usado normalmente para describir el color se describen tres parámetros que representan la luminosidad de color (L\*), la diferencia entre rojo-verde (a\*) y la diferencia entre amarillo-azul (b\*). (*Figura 4*).

Por tanto, un aumento en el IM y/o en el pardeamiento enzimático del tejido de caqui vendrá acompañado por una disminución de L\* (luminosidad) y un aumento de a\* (tonalidades rojas).

La Figura 5 muestra la evolución de los parámetros de color L\* y a\* durante almacenamiento a 5 °C de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado sin tratamiento antioxidante para los dos IM y períodos de almacenamiento a 15 °C estudiados. Los frutos con IM1 presentaron mayor valor de L\* y menor valor de a\* que los frutos con IM2.

Resultados similares se obtuvieron en melón cortado de la variedad 'Piel de Sapo', en el que se observó una disminución en el parámetro L\* al aumentar el IM, que se atribuyó a la senescencia propia del fruto (Oms-Oliu et al., 2007; Aguayo et al., 2004).

En el caso del parámetro a\*, el aumento observado al aumentar el IM se relaciona con el avance en la coloración externa hacia colores más rojos al aumentar el índice de madurez de los frutos.



**Figura 4.** Espacio de color para los parámetros CIELAB ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ).  $L^*$  representa la luminosidad de color ( $L^*=0$  indica negro y  $L^*=100$  indica blanco),  $a^*$  mide la diferencia entre la luz reflejada en la zona roja y verde del espectro (valores negativos indican verde mientras valores positivos indican rojo) y  $b^*$  mide la diferencia entre la luz reflejada en la zona amarilla y azul del espectro (valores negativos indican azul y valores positivos indican amarillo).

En todos los casos se observó una disminución de  $L^*$  y un aumento de  $a^*$  en el caqui cortado a lo largo del almacenamiento a 5 °C relacionado con un aumento del pardeamiento enzimático en el tejido como consecuencia del corte (Figura 5). Tanto para el IM1 como el IM2, las muestras almacenadas 6 días a 15°C antes del procesado (A6) presentaron mayor valor de  $L^*$  y menor valor de  $a^*$  que las almacenadas periodos menores.

Esto se relaciona con una menor actividad de la enzima polifenol oxidasa (PPO), responsable del pardeamiento enzimático, al aumentar el periodo de almacenamiento del caqui a 15°C. Los cambios de color durante almacenamiento del caqui cortado a 5 °C fueron mayores en frutos con IM1 que con IM2, especialmente en el parámetro  $a^*$ . Resultados similares han sido descritos en manzana cortada (Soliva-Fortuny et al, 2002).

Un factor limitante para la comercialización del caqui 'Rojo Brillante', tanto para consumo en fresco como mínimamente procesado, es la pérdida de firmeza que sufre al aumentar el índice de madurez. La Figura 6

muestra la pérdida de firmeza durante almacenamiento a 5°C de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado sin tratamiento antioxidante para los dos IM y períodos de almacenamiento a 15 °C estudiados.

Los frutos procesados con un IM1 presentaron mayor firmeza que los procesados con un IM2. La pérdida de firmeza observada en caqui cortado con un IM1 durante los 8 días de almacenamiento a 5 °C estuvo en el rango del 30-40%, siendo mayor para los frutos que se procesaron tras 6 días de almacenamiento a 15 °C.

En el caso de caquis procesados con IM2, la firmeza se mantuvo constante con valores bajos durante todo el almacenamiento a 5 °C y no se observaron diferencias significativas entre los distintos períodos de almacenamiento a 15 °C. Resultados similares han sido descritos en melón cortado (Oms-Oliu et al., 2007) y en caqui fresco entero (Salvador et al., 2007). El ablandamiento de los frutos está asociado a una degradación enzimática de los componentes de la pared celular al aumentar el estado de madurez.

Teniendo en cuenta la alta susceptibilidad del caqui 'Rojo Brillante' al pardeamiento enzimático como consecuencia del corte, se aplicaron distintos tratamientos antioxidantes (Tabla 1) para extender la vida útil durante almacenamiento a 5 °C.

En todos los casos, los caquis cortados y tratados con los distintos antioxidantes presentaron mayor luminosidad ( $L^*$ ) y menores valores de  $a^*$  que las muestras control (no se muestran datos). De todos los antioxidantes, los más efectivos fueron 1% ácido ascórbico (AA) y 1% ácido cítrico (AC). La calidad visual de los trozos de caqui 'Rojo Brillante', basada en el color y la apariencia general, para los distintos IM, períodos de almacenamiento a 15 °C hasta procesado y tratamiento antioxidante, se muestra en la **Figura 7**. Considerando el límite de comercialización según la escala de la Figura 3, cabe resaltar que los frutos con IM1 alcanzaron límites de comercialización mayores que los frutos con IM2. Las muestras tratadas con 1% AA y 1% AC fueron las mejor evaluadas por los jueces, alcanzando límites de comercialización entre 6-8 días

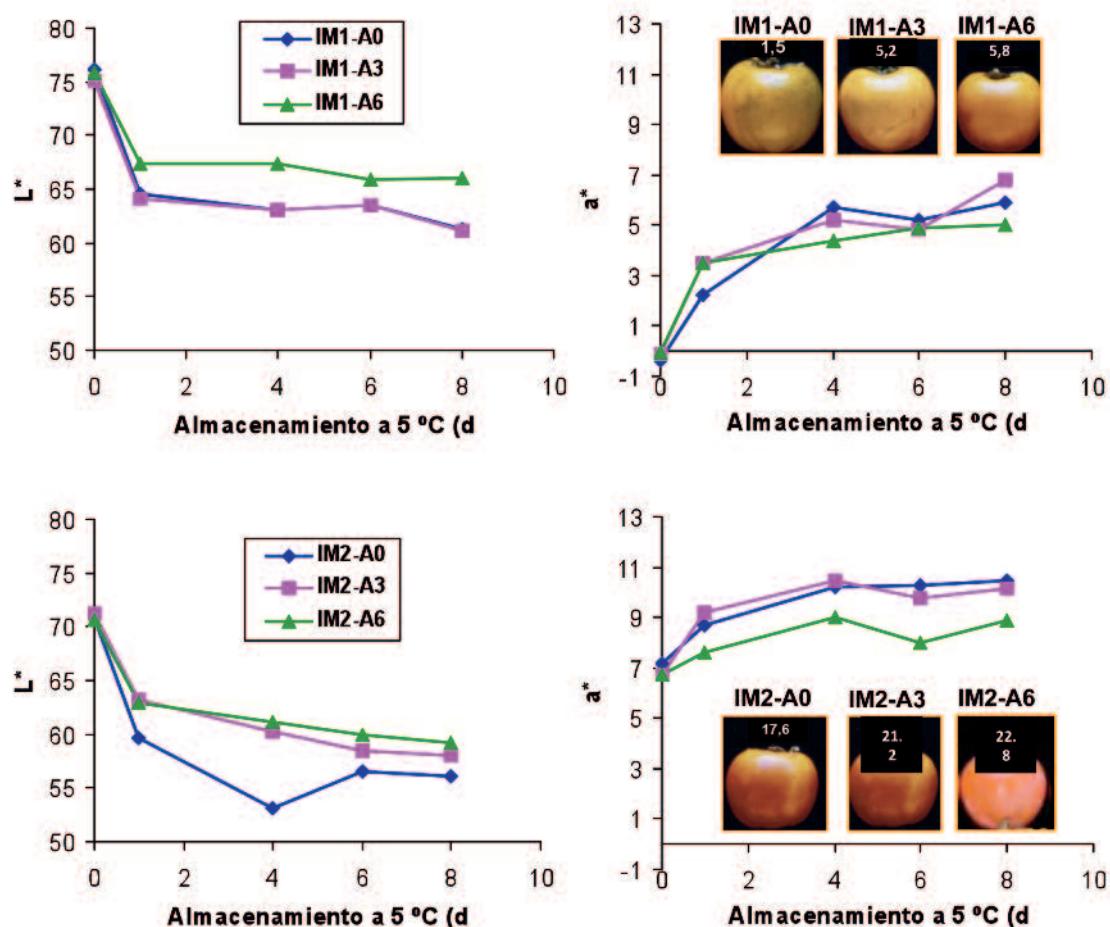


Figura 5. Evolución de los parámetros de color  $L^*$  y  $a^*$  durante almacenamiento a 5 °C de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado con dos índices de madurez (IM1 e IM2) en cosecha y procesados tras 0 (A0), 3 (A3) y 6 (A6) días de almacenamiento a 15 °C.

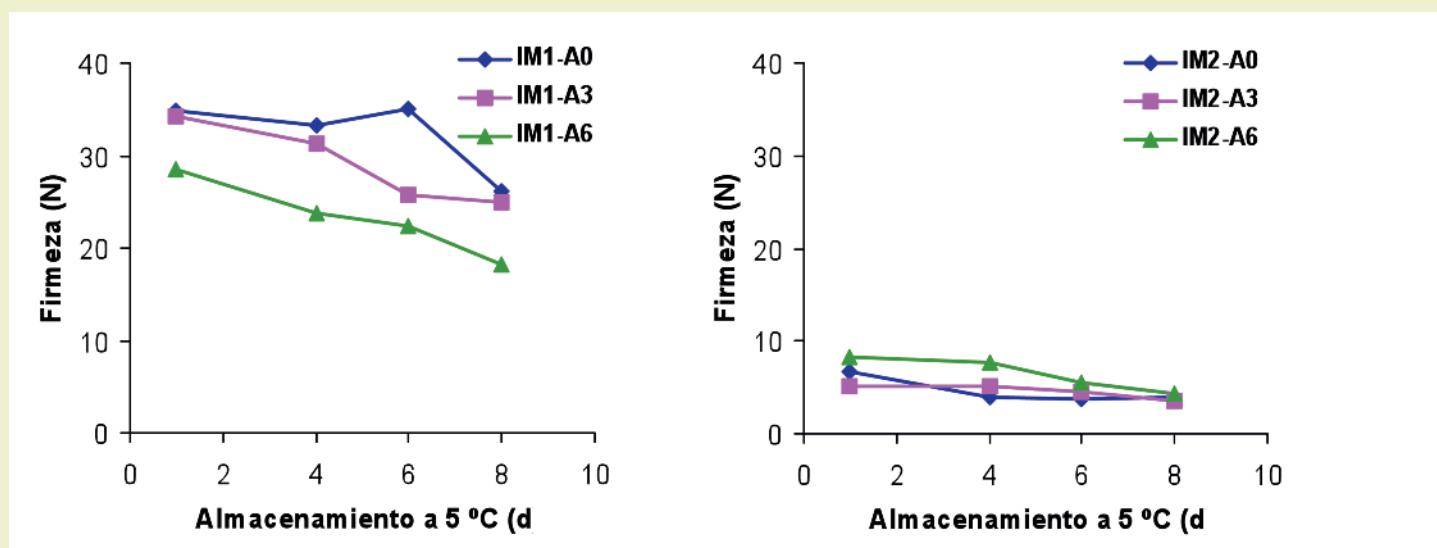
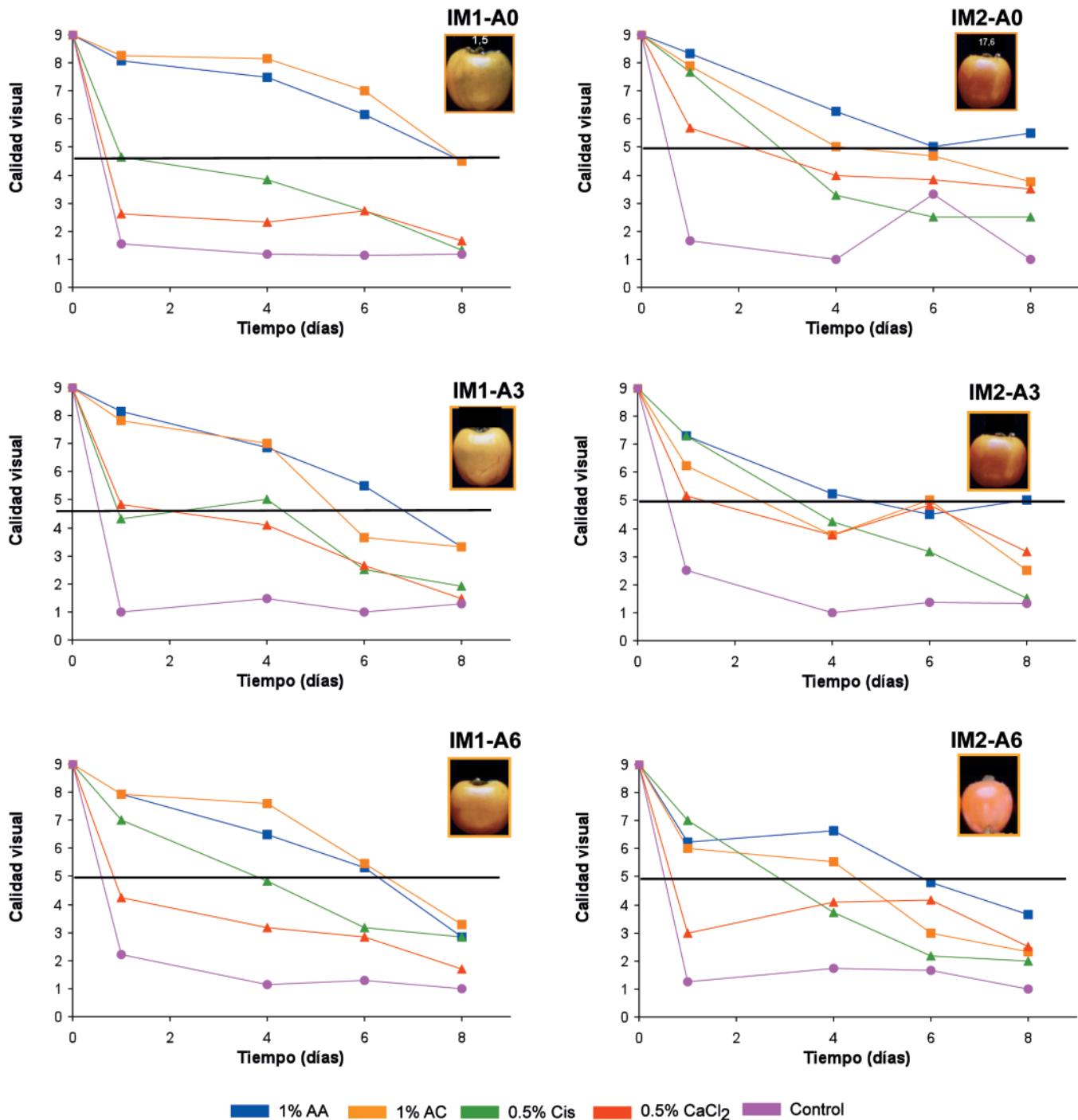


Figura 6. Firmeza durante almacenamiento a 5 °C de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado con dos índices de madurez (IM1 e IM2) en cosecha y procesados tras 0 (A0), 3 (A3) y 6 (A6) días de almacenamiento a 15 °C.



**Figura 7.** Calidad visual durante almacenamiento a 5 °C de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado con dos índices de madurez (IM1 e IM2) en cosecha, procesados tras 0 (A0), 3 (A3) y 6 (A6) días de almacenamiento a 15 °C y tratados con ácido ascórbico (AA), ácido cítrico (AC), cisteína (Cis), cloruro cálcico (CaCl<sub>2</sub>) o agua (Control).



dependiendo del IM y del tiempo de almacenamiento a 15 °C de los frutos previo al procesado, mientras que el resto de antioxidantes no superaron los 2-4 días de almacenamiento a 5 °C.

Los períodos de comercialización más elevados que se alcanzaron fueron para caqui cortado con un IM1-A0 y tratados con 1%AA o 1%AC (8 días). El AA mantuvo la efectividad para frutos con IM2-A0, mientras que en el caso del AC se observó una disminución de la firmeza al aumentar el IM que redujo el límite de comercialización a 6 días. Estos resultados sugieren la posibilidad de combinar AA y AC, reduciendo la concentración de AC para mantener la calidad del producto durante un periodo de

comercialización adecuado independientemente del índice de madurez. Por otra parte, la reducción en el periodo de comercialización y la pérdida de firmeza observada en frutos almacenados a 15 °C hace que no se recomienda un almacenamiento superior a 3 días a 15 °C desde recolección hasta procesado, especialmente en frutos con un IM2.

### CONCLUSIONES

La aplicación de 1%AA o 1%AC permite alcanzar límites de comercialización de caqui 'Rojo Brillante' fresco cortado entre 6-8 días en función del IM y del tiempo de almacenamiento a 15 °C de los frutos previo al procesado. Los frutos con IM1 alcanzaron límites de comercialización mayores que los frutos con IM2. No se recomienda

un almacenamiento superior a 3 días a 15 °C de los frutos previamente a su procesado, principalmente en frutos de la segunda mitad de campaña (IM2) al reducirse de manera significativa el periodo de comercialización como consecuencia del pardeamiento enzimático y pérdida de firmeza.

### AGRADECIMIENTOS

El presente trabajo ha sido financiado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA) mediante el proyecto RTA2009-000135-00-00. Los autores agradecen al INIA por financiar la beca predoctoral de Elena Sanchís. Agradecemos al Consell Regulador de la Denominació d'Origen KAKI Ribera del Xúquer (L'Alcudia, Valencia) por suministrar la fruta para los distintos estudios realizados.

### REFERENCIAS

- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F.** 2004. Metabolic behavior and quality changes of whole and fresh processed melon. *J. Food Sci.* 69:148-155.
- Arnal, L.; del Río M.A.** 2003. Removing astringency by carbon dioxide and nitrogen- enriched atmospheres in persimmon fruit cv. Rojo brillante. *J. Food Sci.* 68:1516-1518.
- CRDO. 2011.** Informe anual del Consejo Regulador de la D.O. 'kaki Ribera del Xúquer' 2011.
- Gorny, J.; Hess-Pierce, B.; Cifuentes, R.; Kader, A.A.** 2002. Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmospheres and chemical preservatives. *Postharv. Biol. Technol.* 24:271-278.
- Martín-Belloso, O., Rojas-Graü, A.** 2004. Factores que afectan la calidad de las frutas mínimamente procesadas. En: Estado actual del mercado de frutas y vegetales cortados en Iberoamérica. Eds. G. González-Aguilar y M. C. Fabiola Cuamea. CIAD, Hermosillo, Sonora, México. Pp. 17-23.
- Mercados.** 2011. La IV Gama afianza su crecimiento en volumen pero se ralentiza su cifra de negocio. Ed. Laméyer S.L. N° 5 (Fruit Logística).
- Mercados.** 2012. Las ventas de fruta lista para consumir crecen considerablemente en 2011: IV y V gama. Ed. Laméyer S.L. N° 6 (Fruit Logística).
- Oms-Oliu, G., Soliva-Fortuny, R., Martin-Belloso, O.** 2007. Effect of ripeness on the shelf-life of fresh-cut melon preserved by modified atmosphere packaging. *Eur. Food Res. Technol.* 225: 301-311.
- Salvador A., Arnal L., Besada C., Larrea V., Quiles A., Pérez-Munuera I.** 2007. Physiological and structural changes during ripening and destringency treatment of persimmon fruit cv. 'Rojo Brillante'. *Postharv. Biol. Techn.* 46: 181-188
- Sanchís, E., Ghidelli, C., Rojas-Argudo, C., Pérez-Gago, M. B.** 2011. Influence of controlled atmospheres and antioxidants on enzymatic browning and shelf life of fresh-cut persimmon "Rojo Brillante". *Acta Hort. In press.*
- Soliva-Fortuny, R. C., Oms-Oliu, G., Martin-Belloso, O.** 2002. Effects of ripeness stages on the storage atmosphere, color, and textural properties of minimally processed apple slices 67: 1958 – 1963.

# SITE



**APICULTURA // Aumento de costes**

## **El clima seco provoca un sobrecoste a los apicultores valencianos de casi 40 € por colmena**

**L**a climatología tan seca que hay en los últimos meses pone a la apicultura de la Comunitat Valenciana en evidente peligro al tener un sobrecoste para los apicultores de cerca de 40 euros euros por colmena en concepto de transporte, alimentación extra para las abejas, compra de enjambres, etcétera. / REDACCIÓN

La disminución de cultivos nutritivos para las abejas -caso del girasol- y la falta de floraciones naturales auguran una campaña por tanto de escasa producción de miel. La sequía del otoño e invierno pasado, y lo que llevamos de primavera, ha impedido que las colonias se desarrollen normalmente.

Los apicultores de la Comunitat Valenciana se han visto obligados a sobrealimentarlas con un aumento de los viajes al colmenar y triplicar los costes de desplazamiento sin considerar además el aumento brutal del precio del gasóleo.

La casi totalidad de los apicultores valencianos realizan trashumancias que van más allá de la Comunitat Valenciana con un evidente aumento de los costes debido a las causas anteriores. Al no ser posible la reposición en el propio colmenar se deben comprar enjambres que a su vez escasean y tienen precios altos. También, al estar las colmenas muy débiles, se deben alimentar con otros suplementos.

De las 1.738 explotaciones apícolas de la Comunitat Valenciana, el 95% de las mismas practican la trashumancia fuera de la Comunitat Valenciana al girasol, tomillo, romero, acacia, lavanda, entre otras floraciones.

Las perspectivas para los apicultores de la Comunitat Valenciana no son por tanto demasiado halagüeñas. Al aumento de los costes de producción, y el hecho de tener unos colonias de abejas débiles, se deben añadir amenazas como el de la Vespa Velutina (avispa asiática invasora que ya se encuentra en algunas zonas del Estado), la persistente mortandad por la enfermedad de la varroa, el continuo desabejamiento de las colmenas y la disminución de las aportaciones autonómicas y del gobierno Central al Plan Apícola Nacional, nos dará un panorama apícola incierto. ■



# Soluciones EN TODOS los Campos



Grupo CRM, a través de su Departamento Agropecuario, desarrolló el programa SOUAGRO, dirigido al sector agropecuario en el que se contemplan actuaciones y medidas que satisfacen las necesidades de los agricultores, ganaderos y pescadores.

**SOLAGRO** es el referente agrario del Grupo CRM y a través de él, se prestan servicios gratuitos de asesoramiento técnico y formación en todos los temas agrícolas y ganaderos, entre otros servicios.

SERVICIOS

- Financiación a corto, medio y largo plazo
  - Seguros Agrarios
  - Convenios
  - Información y tramitación, ayudas y subvenciones
  - Redes asistencia

SEGURO ALTAIR

- Organización e impartición de cursos de temática agraria
  - Servicio de I+D+I personalizado
  - Asesamiento técnico
  - Todo ello con el apoyo ce

fundación  
Queraltó

soltagro

Dirigido a cooperativas, empresas y particulares del sector agropecuario

MÁS INFORMACIÓN EN  
Página de Oficinas

Solução: 553 870 962  
solucao@grupomarca

Seguros Agrarios: 953 870 910  
seguros@agrario.es

 Gruppo CSM

**FRUITA D'ESTIU// Campanya**

## LA UNIÓ estima un descens de producció de fruita d'estiu i confia que augmenten els preus per als llauradors

**L**A UNIÓ de Llauradors estima que de cara a esta campanya que s'està iniciant es detecta una disminució de la producció de fruita d'estiu, que respecte a la campanya anterior varia en la seua intensitat segons el cultiu, motivada per diversos factors com l'arrencada de plantacions per falta de rendibilitat i les gelades en alguns casos. / REDACCIÓ

Un estudi elaborat pels serveis tècnics de LA UNIÓ reflectix que s'espera un descens de la producció de fruita d'estiu d'unes 5.000 tones, que suposa un descens d'un 16% respecte a la campanya passada. Les majors pèrdues es preveuen en la bresquilla, la nectarina i la pruna, mentre que l'albercoc augmenta la seu producció.

En este sentit, en comparació a la campanya passada, en bresquilla pot haver un descens de 2.000 tones, xifra que suposa una baixada del 20% com a conseqüència de les gelades de principis de febrer i l'arrencada de plantacions per la falta de rendibilitat. En nectarina la baixada que es reflectix és de més de 3.500 tones (-20%), causada fonamentalment per l'arrencada de plantacions; mentre que en la pruna, el minvament pot ser d'unes 300 tones, és a dir, d'aproximadament un -10%.

D'una altra banda, com a conseqüència de les bones condicions climàtiques d'este hivern s'estima un augment de producció d'unes 800 tones d'albercoc, que suposa un 50% més que en la campanya anterior. Per zones productores, cal destacar la disminució que pot haver-hi de més del 50% en varietats primerenques i extraprimerenques en bresquilla i nectarina a la comarca de la Ribera Alta a causa de l'afecció de les gelades del mes de febrer d'enguany, gelades que també han afec-



tat al Vinalopó, encara que en línes generals la qualitat no es veurà afectada. I a la comarca de la Vall d'Albaida, es preveu molt bona qualitat de la fruita.

Caldrà esperar l'evolució meteorològica encara que les condicions apunten a una campanya excepcional quant a la qualitat. Els afectats per esta incidència climatològica i que van a tindre una important disminució dels seus ingressos, no van a ser objecte de les ajudes, tal com està redactat l'esborrany de normativa de la Conselleria d'Agricultura per a pal·liar els efectes d'estes gelades.

Segons Ramón Mampel, secretari general de LA UNIÓ, "en esta campanya esperem que els llauradors reben uns preus adequats i que no passe el de la campanya anterior, marcada per la crisi del cogombre i l'oportunisme de certs agents comercials que aprofitant-se d'esta situació van liquidar els preus més baixos que es recorden, i això que es van batre rècords d'exportació". ■

**GANADERÍA // Afluencia de arruís**

## Peligran parcelas cercanas a las montañas de Alicante por la afluencia de arruís y LA UNIÓ pide que se actúe

**L**os vecinos de varios municipios de la sierra de Alicante están preocupados por la presencia, cada vez mayor de una especie invasora procedente del continente africano. Se trata del arruí, un bóvido, cuyo origen se localiza en las zonas rocosas del Sáhara y del Magreb, que está proliferando en algunas montañas y parques naturales alicantinos como es el caso de La Font Roja, la Serra de Mariola o varias montañas de Castalla. / REDACCIÓ

En este sentido, Gonzalo Cots, secretario comarcal de LA UNIÓ en El Comtat, asegura que esta especie "causa graves daños en el medio ambiente e incluso provoca el desplazamiento de otros animales autóctonos". Por ello, "son varios los vecinos que están intranquilos por si un rebaño de arruís entra en sus fincas y arruina sus cosechas, puesto que nadie se hace cargo de los daños causados". Ante estos hechos, los propietarios de fincas afectadas han acudido en numerosas ocasiones a las autoridades y a los agentes medioambientales de dichas zonas afectadas demandando soluciones. No obstante, según apunta Cots, "los vecinos y agricultores han encontrado respuestas vacías", y asegura que "es necesario tomar medidas de manera inmediata. Nuestro trabajo es cultivar y sacar adelante nuestra cosecha,

no poner campanas o cencerros para asustar a los arruís, tal y como nos dijeron".

Además, se da la circunstancia de que el arruí es considerado "un trofeo", por gran parte de los cazadores, "lo que hace pensar que se permite su proliferación de manera intencionada por criterios recaudatorios, es decir, para organizar cacerías por las que se tendría que pagar". Según explica Cots, "una pieza adulta cazada podría costar unos 3000 euros".

Por todo ello, Cots hace especial hincapié en la falta de coordinación de las administraciones para afrontar el problema, ya que un mismo paraje rural pertenece tanto a Alicante como a Valencia. Así, LA UNIÓ considera necesario encontrar soluciones conjuntas. "En una ocasión, un propietario afectado en una finca valenciana se lo comunicó a los agentes medioambientales de su provincia y desconocían esta situación", mientras que en Alicante "ya se sabía de la existencia de esta especie desde hacía tiempo y los animales no saben de lindes", apunta Cots.

Ante esta situación, LA UNIÓ ha solicitado a las autoridades locales, provinciales y autonómicas que tomen las medidas oportunas de manera coordinada para controlar la proliferación de esta especie no autóctona en las fincas alicantinas. ■

# SISTEMA TODOLIVO OLIVAR EN SETO

Rentable · Sostenible · El 100% del aceite Virgen Extra

En **TODOLIVO** tras **15 años del+D+i** disponemos de un modelo de **cultivo en seto totalmente contrastado**, rentable, sostenible, apto para secano, riego de apoyo y riego. **Testado con éxito** en más de **15.000 ha.**

## EL SISTEMA TODOLIVO OLIVAR EN SETO

Te permite:

- Conseguir que el **100%** de tu aceite obtenido sea **Virgen Extra**
- Obtener aceites **dulces suaves y frutados** muy apreciados y cotizados en los mercados internacionales
- Producir **1kg aceite virgen extra** por debajo de **1,35 €**
- Cosechar **1kg aceituna** entre **2 y 5 cent.** de euro/kg



Disponemos de un gran **abanico de marcos** y de **múltiples variedades** (Arbequina STA, Arbosana i-43, Siciliana, Koroneiki i-38 y Tosca 07) que nos permiten adaptarnos a diferentes circunstancias agronómicas y climatológicas

## Ejemplo de finca con riego de apoyo

FINCA "EL ALCALDE" Marco: 1,5 x 6,5 m	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Media/ha
kg de aceituna/ha	3.410	6.900	6.570	7.725	8.848	7.487	10.305	7.627	7.359
kg de aceite/ha	672	1.400	1.294	1.816	1.772	1.670	1.994	1.601	1.527
Consumo (m <sup>3</sup> de agua de riego/ha)	150	150	150	250	480	460	500	500	330

**Financiación a medida**, préstamos a **15 años** con carencia de capital de **3 años**

**!! Informate !!**

VINO// Presente y futuro del vino español en El Pinós

## LA UNIÓ denuncia que el motivo real del descenso del consumo del vino es la práctica comercial especulativa

**L**a localidad alicantina de El Pinós ha sido el escenario de una charla centrada en el presente y el futuro del vino, y que ha contado con un importante número de asistentes. Ferran Gregori, técnico responsable del sector del vino de LA UNIÓ, fue el encargado de dirigir la charla, a la que acudieron, además, José Ramón Beltrán, responsable de la sectorial del vino de LA UNIÓ y Juan Pastor, representante de LA UNIÓ en la D.O. Vinos de Alicante. / ÈLIA ARMERO



En concreto, Ferran Gregori, hizo una exposición muy concreta de los datos concluidos en un estudio de los Servicios Técnicos de LA UNIÓ. Se dio a conocer el nuevo Reglamento del Parlamento y del Consejo Europeo, que entrará en vigor en 2014, algunas formas de promoción del vino y otros muchos asuntos relacionados con el sector, como son el volumen de exportaciones de vino español en 2011 por Comunidades Autónomas, con una media española de 0,91 euros/ litro o la estrepitosa evolución del precio medio de la uva, cuantificado en 0,16 euros/kg, mientras que en el año 2000 este mismo producto se pagaba a 0,38 euros/kg.

En concreto, la charla se centró en todos los problemas que acechan al sector en la actualidad, entre los que destaca el consumo actual de vino en los hogares españoles, que ha registrado pérdidas de 18 millones de litros desde 2009. Ante esta situación, Gregori explicó que "no debemos consentir que la excusa para que se bajen los precios sea el descenso

del consumo de vino en los hogares españoles y hemos de denunciar que el motivo real es la práctica comercial especulativa", ofreciendo nuestro vino como el "más barato del mundo".

No obstante, Gregori apuntó que "los vinos valencianos mejor valorados son los de las DD.OO. de Alicante y de Utiel-Requena, con un 61% de percepción muy buena o buena, seguido por la D.O. Valencia, con siete puntos menos. Mientras que los vinos de Castellón son menos valorados porque son menos conocidos por los ciudadanos. La conferencia se cerró analizando los riesgos futuros que le esperan al sector en el caso de que siguiera la misma estela comercial.

A este acto, acudieron sobre todo profesionales agrícolas, así como algunos representantes políticos, entre ellos el concejal de Agricultura de El Pinós, D Vicente Ramírez y su homólogo en l'Alguenya, Francisco Carrasco. ■

PLAGAS// Picudo Rojo

## LA UNIÓ apoya la aplicación del microencapsulado, un nuevo método eficaz para acabar con el picudo rojo

**R**ecientemente se ha celebrado una jornada organizada por la Plataforma Picudo Cero en Elche, en la que ha participado LA UNIÓ, y en la que el IIVIA ha explicado una investigación que para dar con el método eficaz para acabar con el picudo rojo. / REDACCIÓN

Pilar Mateo, doctora en Ciencias Químicas por el CSIC y científica del IIVIA, es la artífice de esta investigación, con el apoyo del jefe de Sección de Sanidad y Certificación Vegetal de los Servicios Territoriales de la Conselleria de Agricultura, José Manuel Llorens. Ambos investigadores presentaron un insecticida que incorporado a la pintura, actúa como barrera protectora para evitar que el picudo entre a las palmeras; esto es, según Mateo. "con un mínimo contacto de cinco minutos, un insecto adulto muere".

En este sentido, los resultados de la investigación arrojan datos muy positivos, según explicaron ambos investigadores ya que los principios activos del tratamiento son menos agresivos, incluso inocuos para el medio ambiente y las personas.

Así, una vez aplicado en las palmeras, "el microencapsulado polimérico descubierto por Pilar Mateo garantiza una efectividad y persistencia de más de trece meses y en pocos minutos cualquier ejemplar de picudo muere", según explicó Santiago

Pascual, secretario local de LA UNIÓ en Elche, que estuvo presente en la jornada. Esto significa que "con un tratamiento al año las palmeras están protegidas para que no entre el picudo, con el ahorro que esto supone", afirmación que se ha demostrado en las experiencias desarrolladas por la Conselleria de Agricultura.

LA UNIÓ se ha comprometido a apoyar el descubrimiento del microencapsulado polimérico de la doctora Mateo porque supone un importante avance en la efectividad de los productos biocidas. Además, LA UNIÓ reivindica el registro del procedimiento descubierto a fin de poder comercializar lo antes posible el producto. Para ello, explica Santiago Pascual, "es necesario agilizar los trámites en el Ministerio". ■



# GAZEL® PLUS SG

Protección inmediata para sus cultivos



Insecticida sistémico para una gran variedad de cultivos

Neonicotinoide que respeta a los polinizadores en hortícolas

Registro en invernadero y en cítricos adultos

 **BASF**  
The Chemical Company

MÓDULOS // Olvidos relevantes

## LA UNIÓ logra reducciones fiscales para la declaración de la renta de este año aunque también ve olvidos relevantes



LA UNIÓ de Llauradors se congratula de las reducciones fiscales conseguidas para los agricultores y ganaderos de la Comunitat Valenciana en la declaración de la renta de este año, aunque también observa olvidos importantes que no se han tenido en cuenta. / REDACCIÓN

El Ministerio de Hacienda ha publicado en el BOE la Orden HAP/848/2012, de 26 de abril, por la que se reducen para el período impositivo 2011 los índices de rendimiento neto y el índice corrector por piensos adquiridos a terceros aplicables en el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta

de las Personas Físicas para las actividades agrícolas y ganaderas afectadas por diversas circunstancias excepcionales.

Muchos cultivos o subsectores ganaderos ven rebajado su módulo fiscal para este año, tal y como trasladó al Ministerio en el pasado mes de enero. Con carácter general todos los términos municipales de la Comunitat Valenciana tienen reducciones en los cultivos de hortalizas, melocotón y nectarina y por lo que se refiere a la ganadería en apicultura, bovino de leche, ovino y caprino de leche; bovino, ovino y caprino de carne extensivos y bovino de cría extensivo.

Cabe destacar que hay comarcas con gran raigambre agraria como Utiel-Requena, el Baix Vinalopó o l'Alcoià donde no hay reducción de módulos, excepto las generales para todos los municipios. El cultivo de los cereales, muy afectado por la sequía, tampoco tiene reducción de módulos excepto en el Valle de Ayora. La uva de vino sólo tiene reducciones en unas pocas comarcas y la uva embolsada del Vinalopó se queda este año sin reducción. El olivo y la almendra se quedan sin reducción también en muchas comarcas. El albaricoque tampoco se ha incluido o el caqui en la Costera o el Palancia.

La mayor parte de localidades productoras de cítricos verán reducido el módulo fiscal de este cultivo, aunque con una disparidad ilógica entre unas y otras, así como olvidos de comarcas como la Ribera Baixa o Canal de Navarrés en Valencia o el Baix Vinalopó en Alicante.

LA UNIÓ de Llauradors presentó hace unos meses a los Ministerios de Agricultura y Hacienda un completo informe para que el Gobierno aprobara reducciones fiscales para los diferentes sectores agrícolas y ganaderos que sufrieron a lo largo del pasado año multitud de circunstancias de extraordinaria índole, desde climatológicas (lluvias persistentes con inundaciones, heladas y pedriscos) hasta plagas y enfermedades; así como crisis de precios e incremento generalizado de los costes de producción. Ahora remitirá un nuevo informe para que se integren todos estos olvidos y se publique una nueva normativa rectificativa. ■



- LA UNIÓ pide al Ministerio que las ayudas a las agroalimentarias del vino se condicione a contratos
- Puntdesabor.com obri les portes a tastar productes ecològics

# Sumari



## Agricultura y ganadería ecológicas

# +32.000

operadores en el sector  
agroalimentario ecológico  
en España

La agricultura y la ganadería ecológicas son la alternativa de producción de alimentos respetuosa con el medio ambiente y una forma de alimentación sana.

Desde su fundación en 1980, Triodos Bank apoya el desarrollo del sector agroalimentario ecológico como una opción de producción sostenible con el planeta.

Si opera dentro del sector, Triodos Bank es su proveedor natural de productos y servicios financieros. Contacte con nosotros.

Visítenos en:  
Carrer del  
Justicia 1  
(Valencia)

[www.triodos.es](http://www.triodos.es) | 902 360 940

**Triodos**  **Bank**  
Un banco donde cuenta algo más que el dinero

IVIFA// Les Interprofessionals, a debat

## Una jornada aborda els reptes de les interprofessionals en l'agricultura del segle XXI

**L**a Fundació Institut Valencià d'Investigació i Formació Agroambiental -IVIFA- ha organitzat una conferència sobre les Interprofessionals. L'objectiu ha sigut analitzar el funcionament d'estes estructures, dissenyades per a millorar la gestió dels mercats, determinant quines són les seues potencialitats i quines les principals deficiències que presenten.

/ T. LÓPEZ

La primera part de la conferència la va impartir Alicia Langreo, patrona de la Fundació IVIFA, que va situar el marc general de les interprofessionals, tant a l'Estat espanyol com a Europa, i va destacar les seues finalitats i formes de finançament, tot remarcant les necessitats de què les interprofessionals responguen a l'estructura real del producte que han de gestionar i la necessitat de què no depenguen exclusivament de finançament públic.

La segona intervenció va ser la d'Anabel Siguan, qui ha sigut durant 18 anys directora de la interprofessional Intercitrus. Va destacar les dificultats de gestionar una estructura en la qual participen agents amb interessos contraposats. La manca de cultura interprofessional i de voluntat de cooperació són obstacles importants per a un correcte funcionament. A més, va afegir que "no hi ha instruments coercitius per a obligar als agents a respectar l'extensió de norma quan s'acorda ja que no s'han desenvolupat mecanismes de sanció".

Finalment, en el torn de preguntes i debat, els assistents van expressar la seua preocupació sobre el paper de l'administració en el funcionament de les interprofessionals, la conveniència de què estes estructures funcionaren a nivell europeu, i el seu paper limitat en la gestió de les crisis. ■



PROJECTES// Formació en el sector càrnic

## LA UNIÓ i IVIFA, presents en un projecte europeu per a reforçar les cadenes locals de subministrament de carn

LA UNIÓ i la Fundació IVIFA paticipen en el projecte europeu anomenat "Reforçament de les cadenes locals de subministrament de carn". En el marc d'este projecte, s'ha celebrat a Roskilde, Dinamarca, la segona reunió de coordinació dels socis. / TERESA LÓPEZ

El propòsit de la reunió ha sigut repassar els avanços realitzats des de novembre de 2011, data d'inici del projecte. Els socis, que pertanyen a 4 països europeus -Irlanda, Dinamarca, Finlàndia i l'Estat espanyol- han analitzat les necessitats de formació en cada un d'ells. L'objectiu és dissenyar un programa formatiu que incremente les competències dels treballadors de carnisseries i escorxadors de forma que millore la rendibilitat dels seus negocis.

L'estudi de necessitats de formació s'ha basat en una enquesta que, en el cas del País Valencià han contestat carnisseries vinculades a la IGP Embotit de Requena i al Gremi de Carnissers de València.



El resultat de l'enquesta als 4 països destaca, en termes generals, la xicoteta dimensió de les empreses, la majoria de caire familiar, i la manca d'una gestió de caràcter empresarial. A més, les empreses consideren que l'aprenentatge i la formació tenen una importància cabdal al seu negoci, tot i que això no es tradueix directament en una inversió real en temps i diners.

La següent fase del projecte contempla l'elaboració de materials per a la formació que seran testats i avaluats per treballadors de carnisseries i escorxadors. Es donarà un paper destacat a la introducció del pla de negoci, que es considera un element esencial en la millora de la gestió de les empreses. ■

## Puntdesabor.com obri les portes a tastar productes ecològics i de proximitat

**L**a tenda puntdesabor.com que LA UNIÓ té a València (Carrer Sant Vicent, 16) ha sigut l'escenari en diverses ocasions per a fer tast de productes ecològics; en definitiva, per a fer conéixer i acostar als consumidors els artífexs dels productes; és a dir, els llauradors que els produïxen. M<sup>a</sup> José Payà, productora d'oli de la varietat autòctona Alfafarenca, de Beneixama (Comtat), va ser la primera en obrir el reclam que suposa fer un tast a puntdesabor.com.

Va fer un tast d'oli verge extra ecològic d'oliva alfafarenca que procedixen d'oliveres de la Vall de Beneixama, a la comarca alacantina del Comtat. És una varietat autòctona de la mun-

tanya alacantina, que té la seu màxima extensió als voltants del parc natural de la serra de Mariola. És una varietat totalment adaptada a les condicions edafològiques i climàtiques del territori, sent resistent a gran part de les malalties típiques de l'olivera. D'una altra banda, Jaume Sánchez Lloret, productor ecològic de nespres de la Vila Joiosa (Marina Baixa) va ser el conductor del tast d'un producte molt refrescant en esta època, com és el nespre. El tercer tast a la tenda va ser d'albercocs ecològics de Ximo Pérez Martí, productor ecològic de fruita d'Aielo de Malferit (la Vall d'Albaida). I, finalment, les cireres ecològiques del Maestrat, dutes per l'affiliat de LA UNIÓ, Enric Simó, van tindre un gran èxit. ■



## CONVENIOS DE COLABORACIÓN EN ALICANTE

### OFICINA PONTI SL

El convenio firmado con la empresa Oficina Ponti SL de Alicante, especializada en registro de marcas y propiedad industrial ofrece un descuento de un 15% en los trámites de registro sobre honorarios a los afiliados de LA UNIÓ.



### SEDELINK

Sedelink se dedica a proporcionar un acceso a Internet de gran calidad en aquellas zonas donde el resto de operadores no llegan. Con el convenio con LA UNIÓ, los afiliados tienen un descuento de la cuota de hasta un 5%, sin contrato de permanencia y el precio mensual es de 23,60 €.



Avda. Novelda, 188  
03206 Elche  
Tl. 965430752  
[www.sedelink.es](http://www.sedelink.es)

ACTES// Sobre la PAC

## LA UNIÓ es reunix amb el president Fabra

**E**l president de la Generalitat, Alberto Fabra, es va reunir a principis de maig amb les organitzacions del sector agrari per a recollir les demandes i opinions sobre la reforma de la PAC per a portar una postura comú al Comité de les Regions de la Unió Europea. Ramón Mampel, secretari general de LA UNIÓ i Miquel Oltra, vicesecretari, van ser els representants de l'organització que féren arribar al president la postura de LA UNIÓ respecte a la reforma de la PAC de Brussel·les. ■



## LA UNIÓ es reunix amb CCOO a El Teularet



**L**a Comissió Executiva de LA UNIÓ es va reunir amb la direcció del CCOO-PV a les magnífiques instal·lacions que el sindicat té a El Teularet, en ple Massís del Caroig, on venen anys treballant en un model pràctic de desenvolupament rural sostenible. Lloc també per a gaudir d'un turisme sostenible, a més de formació i educació socioambiental. Fruit d'esta trobada ambdós organitzacions ja han iniciat projectes de col·laboració conjunta. ■

## LA UNIÓ i Llauradors Solidaris, amb Colòmbia



## Homenatjat Justiniano Cuenca, associat d'Alginet



**L**a XXIV edició de la Mostra de Vins, Caves i Licors i XXII d'Aliments va retre homenatge a llauradors exemplars, entre ells l'associat de LA UNIÓ d'Alginet, Justiniano Cuenca, qui apareix a la foto junt amb el secretari general de LA UNIÓ, Ramón Mampel i el membre de la Comissió Executiva, Llorenç Capsí. ■

## Acto de inicio de la campaña de la cereza



**L**A UNIÓ estuvo presente a mediados de mayo en el acto que daba inicio a la campaña de la cereza, organizado por la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante, que tuvo lugar en la Cooperativa Agrícola Valenciana San Jaime Apóstol de Benimarfull. Asistieron el presidente de la Generalitat, Alberto Fabra, acompañado de la consellera d'Agricultura, Maritina Hernández y el presidente de la IGP, Marcos Simón García. Por parte de LA UNIÓ acudieron Juan Miguel Montaner, miembro de la Comisión Ejecutiva de la organización y responsable de LA UNIÓ en las comarcas alicantinas y Alberto Travé, delegado de la organización en Alicante. ■

## LA UNIÓ, presente en los actos por San Isidro del Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Valencia y Castellón



**E**l Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Valencia y Castellón, COITAVC, inició los actos de celebración de San Isidro con un reconocimiento a Manuel García Portillo, presidente de Tecnidex, Ingeniero Técnico Agrícola de formación y colegiado desde hace 32 años. Durante los actos, tuvo lugar una jornada sobre "Desarrollo del Reglamento de Valoraciones de la Ley de Suelo" para analizar cómo afecta este nuevo reglamento a las expropiaciones en suelo rural. ■

*En la imagen, de izda. a dcha: Juan Safont, presidente de Anecoop; Ramón Mampel, secretario general de LA UNIÓ; Manuel Láinez, Stor. General de la CAPA; Carmen Olmo, presidenta de COITAVC; Manuel García Portillo, presidente de TECNIDEX y Federico Félix, presidente de FEDACOVA .*

## Presència de LA UNIÓ a la Fira Agrícola de Torís, Canet lo Roig i Càlig

**C**om cada any LA UNIÓ ha participat en la Fira Agrícola i del Comerç de Torís, amb l'assistència de Llorenç Capsí, membre de la Comissió Executiva de LA UNIÓ i del responsable local de LA UNIÓ en Torís, Rafael Muñoz Nogueroles. D'una altra banda, Ramón Mampel, secretari general de LA UNIÓ, va estar present a l'estand de l'organització a la Fira de Canet, acompañat, entre d'altres, per la consellera d'Agricultura, Maritina Hernández i pel diputat d'agricultura de la Diputació de Castelló, Domingo Giner. ■



## A Benissa es tracta l'ordenació del sector vitivinícola



**R**ecientment Benissa ha acollit una xerrada per a parlar sobre l'ordenació del sector del vi a la Comunitat Valenciana. El tècnic del sector de LA UNIÓ, Ferran Gregori, va estar acompanyat per José Ramón Beltrán, responsable del vi y Josep Antoni Fornés, secretari comarcal de la Marina Alta. ■

## Reunió amb el secretari d'Agricultura del PSPV



**F**rancisco Rodríguez Mulero es va reunir amb la Comissió Executiva de LA UNIÓ per a presentar-se com a responsable d'agricultura de la nova direcció del PSPV-PSOE. Va estar acompanyat pel Sindic Portaveu a Les Corts, Antoni Torres, Mª Vicenta Crespo, portaveu en la Comissió d'Agricultura i de Ana Barceló, Presidenta del grup parlamentari. ■

# Seguro con Coberturas Crecientes para Explotaciones Citrícolas



## Riesgos Cubiertos

En producción, plantación e instalaciones los daños ocasionados por los riesgos de pedrisco, helada, viento, riesgos excepcionales (\*) y resto de adversidades climáticas.

(\*)Fauna silvestre, incendio e inundación-lluvia torrencial.

## Bonificación

Hasta el **25%** de bonificación sobre la prima del seguro.

## Subvención

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente concede una subvención que puede llegar hasta:



Pase lo que pase, tú seguro

PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A:

MAPFRE SEGUROS DE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER) • AGROMUTUA-MARCA, S.D.A.D. MUTUA DE SEG. • MUTRAL, MUTUA RURAL DE SEGUROS • SEGUROS GROUPAMA • ALIANZ, COMPAÑIA DE SEGUROS • UNIÓN DEL DUERO, CIA. DE SEGUROS • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS • CAIXA PENEDÉS ASSEGURANCES GENERALS • HELVETIA CIA. SUIZA S.A. DE SEGUROS • BBVASEGUROS, S.A., DE SEGUROS • AGA SEGUROS GENERALES • ASERA, S.A. SEGUROS • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUTUA GENERAL DE SEGUROS-EUROMUTUA • CAHISPÀ, S.A. DE SEGUROS GENERALES • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CIA. NACIONAL DE SEG. • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • MUTUA DE RIESGO MARÍTIMO • OCASO, S.A. DE SEGUROS • REAL SEGUROS GENERALES • SANTA LUCÍA, S.A. CIA. DE SEGUROS • SANTANDER SEGUROS Y REASEGUROS • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS