

Cultivo de remolacha azucarera

por: Miguel Salvo *

HITOS NOTABLES EN SU DESARROLLO

Puede asegurarse que es el único caso en que se da esa correspondencia biunívoca entre interés agrícola e industrial. Sin remolacha azucarera no hay azúcar, salvo una pequeña cantidad residual y decreciente de azúcar procedente de caña. La remolacha azucarera no es apropiada prácticamente para otra cosa, pues para alimentar al ganado es más rentable cultivar variedades de remolacha forrajera, con menor contenido en azúcar, y lo que es más importante, una moderna y costosa inversión en fábricas azucareras sólo puede hacer azúcar y a partir de remolacha azucarera. Esta interdependencia total también se da entre la caña de azúcar y su industria extractora.

Aunque el objeto de este artículo es resaltar aquellos aspectos técnicos y económicos que han hecho posible llegar a la situación actual de seguridad y competitividad, y repasar cómo y cuando ha sido determinante el efecto favorable de alguno de ellos, en nuestro breve recorrido histórico por nuestra producción de azúcar, hoy prácticamente exclusivo a partir de remolacha azucarera, no podemos olvidar a nuestro viejo hermano, el azúcar de caña.

BREVE RECORDATORIO HISTORICO

Muchas plantas, y sobre todo muchos frutos, en especial los de clima mediterráneo o monzónico, contienen cantidades importantes de azúcares, si bien, en su mayoría, se aprovechaban en forma de jarabes o mermeladas, o se fermentaban transformándolos en alcohol.

La caña azucarera, especie originaria de Malasia y que llegaba a tener en sus tejidos cantidades notables del 6 al 8% de azúcar, "sacarosa", permitía su extracción fácilmente por presión, y ya en los siglos V y VI los indios y los chinos obtenían un azúcar moreno y seco. Se generalizó su comercio por Europa con los viajes de Marco Polo y otros mercaderes, y más después de las Cruzadas, si bien era considerado como una "especia" y

Un cultivo ligado a una industria y una industria ligada a un cultivo

fue creciendo ajustándose al consumo y desarrollando exportación en 1.617, dato estadístico más antiguo que se conoce, citándose una producción de 322.000 Tm.

Con el descubrimiento de América y el trasiego de especies botánicas de un lado al otro del Atlántico, un español, el Sr. Oviedo, la llevó a las Antillas en 1.516 e inmediatamente llegó aquí azúcar más económico



por tanto rara, cara y de poco consumo.

Fueron los árabes quienes la extendieron por la costa norte-africana y los que la trajeron a España. Aquí, único país europeo que produjo y produce azúcar de caña, se extendió por el litoral mediterráneo desde el delta del Ebro hasta Málaga. No tenía integral térmica suficiente en otro lugar, ni siquiera al otro lado del estrecho, en el golfo de Cádiz, y como además necesitaba mucha agua, se desarrolló de la mano de la cultura de regadíos, por los árabes.

Y se desarrolló deprisa. A los 50 años de la invasión sarracena ya se producían en esta zona 60.000 toneladas de azúcar, que naturalmente se consumían prácticamente aquí. Así,

gracias a la doble ventaja de mejor aclimatación y mano de obra más barata. Los portugueses desarrollaron el cultivo en Brasil, se extendió por las Indias Holandesas y comenzó una economía que todavía perdura. Esa competencia relegó la producción de azúcar de caña a la costa de Almería, Granada y Málaga, y en 1.898 sabemos que la producción nacional vuelve a ser de 60.000 Tm., algo procedente de sorgo dulce, algo de remolacha, y en su mayor parte de caña, que hoy pervive con una producción que en años de buena cosecha puede llegar a 5 ó 6.000 Tm. de azúcar.

No olvidemos que la caña es planta vivaz, dura su plantación 8 a 10 años y no se

(*) Director de Desarrollo Agrícola.
Ebro Agrícolas, S.A.



LOS TIEMPOS CAMBIAN

**NUESTRA
CALIDAD
PERMANECE**



Muchas cosas están cambiando en los últimos tiempos. También en BELLOTA. Porque, durante más de 80 años, BELLOTA ha ido labrando una trayectoria empresarial marcada por la evolución constante. Desarrollando productos que no sólo se han limitado a cumplir con las necesidades del mercado, sino que han logrado revolucionar el mundo del Recambio Agrícola.

Pero en BELLOTA hay algo que no ha cambiado, y es la Calidad. Esa Calidad que, generación tras generación, ha fortalecido la confianza de todos nuestros clientes.

Esa Calidad, en definitiva, que hoy sigue distinguiendo a nuestra empresa con el más importante reconocimiento: El liderazgo.



BELLOTA

LA CALIDAD, NUESTRA HERRAMIENTA

AO
LIBROS

NOVEDAD
EDITORIAL

AO
LIBROS

PRÁCTICA
DE LA
PERTACIÓN

ALBERTO GARCIA PALACIOS
ALEJANDRO GARCIA HOMS

Editorial Agrícola Española, S.A.

"PRÁCTICA DE LA
PERTACIÓN"

García Palacios A. y García
Homs A.

264 pp. 1996 - 3.800 PTA

PRÓLOGO de Puignaire Hernández J.M.
Secretario de Gobierno del Tribunal
Superior de Justicia de Cataluña.

Colaboración de Díaz Valcárcel L.M.
Magistrado del Tribunal Superior de Justicia
de Cataluña y otros peritos judiciales.

Contenido. Prólogo. Introducción. La
Prueba de Peritos vista por el Juez. Dictámenes
Periciales: La Valoración a lo largo
del tiempo. Deslinde. Daños causados a
una finca ribereña por obras hidráulicas.
Expropiación Forzosa de una Finca Agrí-

cola. Expropiación en el caso de paso de Líneas Eléctricas. Retasación en caso
de Expropiación Forzosa. Responsabilidad Patrimonial de la Administración.
Seguro. Impuestos Municipales. La Valoración a efectos fiscales.

Legislación, Comentarios y Sentencias referentes a cada Dictamen. Bibliografía.
Índice de Materias.

**Obra dirigida a los Abogados y Peritos Judiciales, Ingenieros, Arquitectos,
Agentes de la Propiedad Inmobiliaria y estudiantes de las Facultades de
Derecho y Escuelas Técnicas.**

Comentario. Como se dice en su Prólogo, "PRÁCTICA DE LA PERTACIÓN"
constituye, en su aspecto jurídico, una aportación novedosa al campo del Dere-
cho, al tratar la Prueba de Peritos desde la óptica de estos últimos.

Sin ser un libro de Valoración, stricto sensu, está inmerso en el campo de la Esti-
mación del Valor, utilizando métodos, alguno de ellos originales, pero siempre
acordes con la **Jurisprudencia del Tribunal Supremo**. En este sentido llena un
vacío de la literatura referente a la Praxis de la Pertación y, por consiguiente,
de la **Prueba de Peritos**.

El libro está estructurado de manera razonable. El propio Prólogo es de por sí
un corto ensayo jurídico de profundidad sobre la prueba pericial. Continúa,
en el capítulo redactado por un Magistrado del Tribunal Superior de Justicia
de Cataluña, con una pragmática exposición de cómo el Juez aprecia la Prue-
ba de Peritos, y como ésta debe adecuarse al papel que tiene asignado en el
pleito.

En los capítulos posteriores, en los cuales el **Dictamen del Perito** es el eje expo-
sitivo, se hace referencia al marco legal en el que se desarrolla el Pleito (**Leyes
Civiles, Penales, Administrativas, Mercantiles y Fiscales**) para seguir con el
Dictamen del Perito propiamente dicho. Con posterioridad se comentan los
métodos empleados, justificándolos y contrastándolos con Sentencias del Tri-
bunal Supremo, las fuentes utilizadas y se realiza una **sana crítica** de los
Dictámenes de los Peritos de Parte, de los de la Administración y de los Voca-
les de los Jurados de Expropiación. Finalizan los capítulos, en general, con una
transcripción de las Sentencias en que Jueces y Magistrados aprecian en qué
medida el Dictamen del Perito ha sido útil para el fin que fue solicitado.

Nos encontramos ante un libro que sigue la tradición italiana de tratadistas
eminentes como **Medici y Famulano** y la americana de **Mc. Michael y del
Appraisal Institute**, cuya originalidad en lengua castellana radica en la inexis-
tencia de tratados de este género.

Si se nos permite una reflexión sobre los destinatarios de **Práctica de la Pertación**
mencionaríamos, en primer lugar, a los Abogados. La proposición de la
prueba es ciertamente un arte, del que no es pequeña parte conocer las posi-
bilidades de los Peritos para elaborar y emitir su Dictamen. Por parte de los
Peritos Judiciales, Ingenieros, Arquitectos, Agentes de la Propiedad Inmobiliaria,
el uso de las fuentes y la utilización de métodos de valoración contrastados con
las Sentencias del Tribunal Supremo y el conocimiento de las disposiciones
legales en cuyo ámbito se mueve el Dictamen que se solicita, resulta de vital
importancia para que el mismo sirva para el fin último a que va destinado den-
tro del período de Prueba.

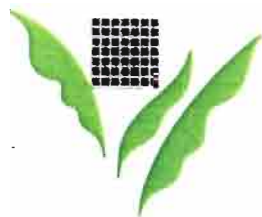
La obra es, finalmente, multidisciplinar y ello le da un sentido didáctico que
esperamos la impulse al fin último a que va destinada que no es otro que el
hacer más eficaz la Prueba de Peritos y más científica y pragmática, a la vez,
la **Práctica de la Pertación**.

Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.

Caballero de Gracia, 24, 3º izqda. -

Teléfono: 521 16 33 - FAX: 522 48 72. Madrid-28013



Koipesol
Semillas

SIEMBRA COLZA:

KABEL, LUCIA, KARAT,

FABIOLA Y KRETA:

LAS COLZAS DE KOIPESOL

SON LAS OLEAGINOSAS

DEL OTOÑO

Koipesol Semillas, S.A. Edificio Sevilla I.

41018 Sevilla, Teléfono (95) 492 19 21

puede variar la superficie de manera elástica. Por otra parte, en suelos no salinos, algo alejados del litoral, sufre competencia de otros cultivos sufrutícos (aguacate y chirimoyo, principalmente) por lo que su recuperación no es probable. Tiene en su favor que es el único punto de la CEE en que se cultiva y disfruta de una protección ecológica.

¿CUANDO SE CAMBIA EL AZUCAR DE CAÑA POR EL DE REMOLACHA?

Hay que recordar que el azúcar que se comercializa es prácticamente un producto puro, en la mayoría de los casos con casi el 100% de pureza, y que por tanto, la fórmula química de la sacarosa, que además está cristalizada en los granos, es idéntica, y por tanto, que el producto es igual. Únicamente esa pequeña parte de impurezas, más acrecentada intencionadamente en los azúcares morenos, puede dar unas pequeñas variaciones organolépticas.

El polivalente Gabriel Alonso Herrera (De Talavera de la Reina, 1.470 - 1.539), agrónomo, escritor, sacerdote y capellán del Cardenal Mendoza, por cuya iniciativa escribió su "Agricultura General", cita a la remolacha completamente de pasada como una planta mas, junto con los nabos, para alimentar el ganado, es decir, como forrajera, sin hacer mención a su alto contenido en azúcar.

Sin embargo, otro agrónomo español, Oliver de Serres, muy poco después, en 1.575, ya comenta estas cualidades y augura la posible extracción de su azúcar.

En 1.745, el químico alemán Margraf hace los primeros intentos positivos a partir de la remolacha blanca de Silesia, y sobre todo, su sucesor Achard en 1.786, después de preocuparse de seleccionarla y de mejorar técnicas de extracción consigue un azúcar químicamente como el de la caña, aunque de peor aspecto y más caro que el colonial.

Pero el invento ya estaba hecho, sólo faltaba que mejoraran las condiciones. No obstante, en la potente Prusia, más alejada del comercio de Indias y celosa de su independencia, empezaron a funcionar las primeras fábricas en 1.796, y en el Centro y Este de Europa se va extendiendo su cultivo.

Napoleón bloquea el comercio con las Indias para restar importancia al dominio comercial británico, y fomenta con el premio de un millón de francos de entonces la solución. Se estudian las más variadas plantas, frutas y uvas, pero gana la remolacha. Una viñeta de la época lo glosa así: Un niño de Napoleón llorando en el cochecito y una niñera malhumorada le da una remolacha mientras le dice: "Chupa y calla, tu padre dice que es dulce".

En 1.812 se crea en Francia la primera azucarera de remolacha y la política de protección activa su rápido desarrollo por toda Europa continental, salvo en España, que seguía disfrutando de su comercio americano. Eso nos ocasionó un retraso técnico tanto en agronomía como en tecnología azucarera, y una posterior dependencia de variedades, máquinas y métodos, que se ha dejado sentir hasta nuestros días.

DATOS HISTORICOS DE ESPAÑA

La industria remolachera azucarera nace en España en 1.882 con dos fábricas. La pri-

mera, Azucarera de Santa Isabel, en Alcolea (Córdoba), de la que aún quedan restos arquitectónicos, por los Condes de Torres-Cabrera, como colofón a su idea colonizadora en su finca de Santa Isabel, produciendo su propia remolacha. La segunda, Azucarera de San Juan, casi a la vez en Granada, con idea típicamente inversora, de capital privado, para producir azúcar a partir de remolacha contratada a los agricultores del entorno.

La inminente pérdida de nuestras colonias, que ya se vislumbraba, animó la inversión en este negocio. En 1.897 funciona, además, una fábrica en Zaragoza, denominada Azucarera de Aragón ("La Vieja"), y otra en Aranjuez, que ha funcionado hasta hace unos pocos años. En 1.898 empiezan dos en Villalegre y Veriña (Asturias).

Pero la explosión, a veces desordenada, viene a partir de 1.898. En 1.899 empiezan a funcionar ocho fábricas más, y en 1.891, además de las 22 de caña, trabajaron 47 azucareras en los climas más variados, desde los oceánicos de Galicia, Asturias y Santander a los mediterráneos de Almería, Granada y Málaga, que coexistían ambos cultivos de caña y remolacha e incluso había fábricas mixtas que podían trabajar los dos productos, hasta los continentales de Soria y Valladolid o de veranos calurosos como Zaragoza.

Hubo pueblos con dos azucareras, fábricas que se construyeron y antes de trabajar fueron trasladadas. Zaragoza capital simultaneó cinco azucareras y una Raperie, cuyo jarabe se llevaba a depurar a la fábrica de Aragón.

Ese desorden ya se lamentaba en la Revista Agrícola Castellana, de periodicidad quincenal, cuando el 30 de Mayo de 1.899 anuncia la constitución de la Colonia Agrícola e Industrial del Duero, en la Rasa (Hoy Burgo de Osma -Soria-), fábrica que inició su trabajo en 1.901, que estuvo en su asentamiento inicial casi 30 años, y trasladada a León hasta hace tres años.

En el cuadro nº 1 se recogen sus primeros 25 años de trabajo, porque indica cómo era la vida de una fábrica en esos momentos. Grandes baches de producción por falta de riego y otros factores climatológicos, y un notable rendimiento en azúcar, que baja cuando la producción empieza a aumentar. Los comentarios posteriores dan idea de su influencia económica como sector industrial, y el problema del carbón, suplido con leña, en la guerra europea.

No corrían la misma suerte en los climas productivos de Granada, con muchos kilos de remolacha y bajo contenido en azúcar, lo que llevó a la "Azucarera San Fernando", en Atarfe, a implantar el pago de remolacha por la densidad de su jugo, que en cierto modo debe ser proporcional a su contenido en azúcar, lo que suponía un cierto pago según su riqueza 60 años antes de su implantación oficial.

La única fábrica de 1.900 que sigue funcionando es la Azucarera Santa Victoria, en el centro de Valladolid, por supuesto ampliada y muy modernizada. En una especie de llamada arrogancia castellana trabaja regularmente cualquier año 150 días seguidos y más de 450.000 toneladas de remolacha.

DONDE SE ASIENTA EL CULTIVO

En menos de diez años se pasa a producirse más de 500.000 Tm. de remolacha. Se desarrolla principalmente en donde hay más regadío: Granada, algo en Córdoba, y sobre todo en Aragón. No arraiga en Levante. En Castilla, en la zona del canal del Duero, puesto que el de Castilla apenas riega, y poco a poco en valles fáciles de derivar el agua. En Alava y en Castilla se empieza a cultivar en secano. En el año 1.920 muelen en Aragón diez azucareras, cuadro nº 2. Epila, que fue la mayor en su momento, pasó de las 100 Tm., y en total se pasaron las 665.000 Tm. Al año siguiente la cosecha se redujo a 266.000 Tm. y hubo fábricas que no abrieron.

En el año 1.925 la situación se recoge en el cuadro nº 3. Ya sólo quedan 52 fábricas, casi todas de remolacha, y la incidencia económica es grande. Casi un millón de personas afectadas por esta producción, más de 225.000 contratos al agricultor, casi 450 millones de gasto anual, de los que un tercio es impuestos.

MOVIMIENTOS EMPRESARIALES MAS NOTABLES

Hoy, para moler 8.000.000 de Tm. de remolacha ya quedan 18 fábricas, que para seguir manteniendo competitividad deben reducirse aún más, y de caña queda sólo una y con carácter residual.

La mayor reestructuración tuvo que hacerse a los pocos años de ese desordenado origen. Se constituyó en 1903 un Trust que inmediatamente pasó a constituir la Sociedad General Azucarera de España, S.G.A., todavía en activo, en donde se agruparon el 60% de las empresas existentes, quedando las demás como libres.

Paralelamente, para proteger a los accionistas y sobre todo obligacionistas de la nueva Sociedad, y para que no fallara el sector, se prohibió, con la llamada ley "Lerma", poder abrir nuevas azucareras a menos de 50 km de las existentes, que como éstas ocupaban toda la geografía útil, cerró nuevas posibilidades.

Esta ley estuvo en activo hasta 1.910, e inmediatamente de su derogación nacieron casi a la vez, en 1.911, Ebro y Compañía de Industrias Agrícolas, hoy fusionadas en Ebro Agrícolas S.A. y con el 54% de la producción después de 75 años de vida activa con compras, fusiones, etc. Otras fábricas fueron cerrando.

Hace treinta años se creó la Cooperativa Azucarera Onésimo Redondo, hoy Sociedad Cooperativa ACOR, con dos fábricas en Valladolid, con casi un 15% de la producción, y poco después se creó Azucareras Reunidas de Jaén (ARJ), fusionando dos sociedades incipientes y construyendo una sola fábrica en Linares (Jaén), con un 7% de la producción. A Sociedad General Azucarera le queda un 24% de la producción nacional.

DETALLES IMPORTANTES

A. Instituciones que resaltan

— La Real Sociedad Económica de Amigos del País de Granada, que impulsó los pri-

SEMILLAS • NUEVOS CULTIVOS

meros ensayos en 1.878 en Granada y animó a Córdoba, y sirvieron de germen para las primeras fábricas.

— Las Granjas Agrícolas del Gobierno, sobre todo las de Burjasot (Valencia) y Zaragoza. Esta última editó normas de cultivo y desarrolló tecnologías específicas para nuestro clima, sobresaliendo los señores Rodríguez Ayuso y Lapazaran.

— La Estación de Investigación de Aula Dei en Zaragoza, que inició en la década de los cincuenta el estudio de variedades poliploides autóctonas.

— AIMCRA (Asociación de Investigación para la Mejora del Cultivo de la Remolacha Azucarera), creada por la industria hace casi treinta años y hoy compartida con los Agricultores, como organismo autónomo para la investigación, a través del cual se coordinan todos estos campos, las relaciones con la investigación nacional e internacional, Instituto Nacional de Semilla, etc.

— Centro de Estudios del Azúcar, de reciente creación con la Universidad de Valladolid, para impulsar la tecnología azucarera específica.

— Las distintas organizaciones sindicales. En este sentido ha sido un sector muy organizado. Desde primeros de siglo funcionó en Aragón, Navarra y La Rioja, la Unión de Remolacheros de Aragón, Navarra y Rioja. Muy pronto el sindicato de Remolacheros de Castilla, con el mítico Onésimo Redondo; esto motivó la existencia de juntas mixtas, con la geografía española dividida en zonas, de las que llegó a haber hasta diez, de alcance variable, con tutoría de la Administración, y que hoy se traduce en una Interprofesión profesional y tres grandes zonas.

En esta Interprofesión están presentes todas las Organizaciones Profesionales Agrarias, O.P.A.S., y la Asociación General de Fabricantes de Azúcar, A.G.F.A., quienes a su vez se integran en sus respectivas organizaciones internacionales.

B. Logros conseguidos

Un cultivo estable y una producción competitiva y rentable, tanto en el plano Industrial como en el Agrícola. En este último cabe destacar:

— Producción de semilla autóctona. SGA desde 1.986 crea su servicio de obtención de semillas, y desde 1.940 funcionan Semillas Ebro y Semillas Seleccionadas de Remolacha (SSR).

— En la década de los cincuenta se introducen las semillas poliploides, y en la de los sesenta las resistentes al espigado, desarrollando el cultivo otoñal de Andalucía, única zona europea de estas características.

— Hace veintiocho años se implanta el pago por riqueza individualizado, lo que ha servido para que se desarrollen las buenas zonas productivas, mientras que han desaparecido las pobres.

Como resumen, cabe decir que el sector se ha adaptado perfectamente a las exigencias comunitarias, con un serio criterio profesional, que es la mejor garantía de continuidad.

Cuadro 1
FABRICACION DE AZUCAR
El trabajo efectuado en la fábrica, en estos cinco lustros, ha sido el siguiente:

Años	Remolacha trabajada Toneladas	Azúcar producida Toneladas	Rendimiento Por %
1901	10.000	937	9,37
1902	9.857	1.143	11,59
1903	7.411	879	13,21
1904	11.316	1.450	12,81
1905	14.715	1.547	10,51
1906	16.127	1.003	12,42
1907	13.099	1.698	12,96
1908	12.017	1.697	14,12
1909	16.866	2.043	12,11
1910	15.702	1.988	13,07
1911	8.520	1.170	13,73
1912	14.759	1.037	13,80
1913	14.577	2.061	14,13
1914	23.858	3.228	13,53
1915	8.870	1.307	14,73
1916	12.537	1.772	14,13
1917	22.092	2.917	13,20
1918	33.266	4.163	12,51
1919	28.773	4.029	14,00
1920	13.251	1.837	13,86
1921	31.898	4.602	14,42
1922	9.869	1.275	12,91
1923	20.765	2.833	14,10
1924	26.775	3.531	13,19
1925	34.632	4.876	14,08

Cuyas cantidades arrojan un total de CUATROCIENTAS TREINTA Y UN MIL QUINIENTAS CINCUENTA TONELADAS DE REMOLACHA y CINCUENTA Y SIETE MIL VEINTITRES TONELADAS DE AZUCAR, resultado u promedio de trabajo anual de DIEZ Y SIETE MIL DOSCIENTAS SESENTA Y DOS TONELADAS DE REMOLACHA, con una producción media de DOS MIL DOSCIENTAS OCHENTA TONELADAS DE AZUCAR y un rendimiento medio de TRECE == CUARENTA Y NUEVE POR CIENTO.

El importe de esa remolacha asciende a la suma de TREINTA Y UN MILLONES CUATROCIENTAS NUEVE MIL PESETAS.

En ese trabajo se han quemado en las calderas de la fábrica TREINTA Y NUEVE MIL QUINIENTAS TONELADAS de carbón de Asturias; TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTAS TONELADAS de nuestras minas de Casarejos; SEIS MIL SETECIENTAS TONELADAS de leña, durante los años de la Guerra, que hubo que echar mano de todo, y CINCO MIL SEISCIENTAS TONELADAS de cok, arrojando un total de OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTAS TONELADAS de combustible, con un promedio anual de TRES MIL QUINIENTAS CUATRO TONELADAS.

El importe total del combustible suma CINCO MILLONES SEISCIENTAS NUEVE MIL PESETAS.

Cuadro 2
AÑO 1920—21

FABRICAS	REMOLACHA (kg)	AZUCAR (kg)
Alagón	97.611.620	9.903.619
Calatayud	73.973.413	7.263.457
Casetas	59.015.090	6.876.851
Epila	105.136.938	12.006.538
Luceni	88.047.994	10.425.333
Terrer	39.773.435	4.723.587
Calatorao	5.457.000	154.583
Agrícola del Pilar	24.283.773	1.662.969
Aragón	76.510.311	6.795.560
Gállego	95.205.618	8.258.917
TOTAL	665.015.192	68.071.514

Cuadro 3

CAMPAÑA AZUCARERA DE 1924-25

**Fábricas de remolacha y caña, emplazadas en las provincias de :
Alava, Almería, Granada, León, Lérida, Logroño, Madrid, Málaga,
Navarra, Oviedo, Soria, Teruel, Valladolid y Zaragoza.**

Número de fábricas en actividad	52	
Capital invertido en maquinaria, edificios, material de transporte y otros	400.000.000	pesetas
 Azúcar producido	259.255.000	kgs.
Pulpa producida	114.878.000	"
Alcohol producido	25.064.200	litros
 Remolacha recibida, 2.255.780 toneladas, a pesetas 85	261.179.300	pesetas
Caña recibida, 107.846 toneladas, a 60 pesetas	6.470.760	"
Jornales en recepción, carga y descarga de remolacha y caña (10.500 obreros trabajando durante 100 días de invierno)	9.500.000	"
Idem en fabricación y reparación (25.000 obreros en campaña durante los meses de Noviembre a Febrero, y 9.000 obreros todo el año)	24.975.000	"
Carbón consumido de producción nacional, toneladas 350.302	21.000.000	"
Sacos necesarios para envasar azúcar y pulpa, de producción nacional, 7.500.000	11.750.000	"
Pagado a Compañías de ferrocarriles por transportes	30.000.000	"
 Impuestos pagados al Estado:		
Azúcar, 0,45 pesetas kilo	116.574.750	pesetas
Alcohol, 1,00 pesetas litro	25.064.200	"
Otros	7.561.170	"
 Total pagado por la industria azucarera en la campaña de 1924-1925	444.637.180	"
 Número de contratos de remolacha y caña	225.818	"
Contando a cuatro personas por familia el número de españoles a que afecta el cultivo de la remolacha y de la caña es de	903.272	"
Obreros empleados en carga, descarga, fabricación y reparación	44.500	"
Número total de españoles afectados por la industria azucarera	947.772	"

Después de leídos estos datos, no necesitamos hacer más comentarios.