

Agricultura

70 Aniversario

AÑO LXVIII
NÚM. 805
JULIO
1999

Revista agropecuaria

Suben precios tierra • PRODUCTOS DE CALIDAD • Bajan cosechas sur



• TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN EN OLIVAR

• SIEMBRA DIRECTA EN CULTIVOS ANUALES


AEAC.SV
Asociación Española
Agricultura de Conservación
Suelos Vivos

Congreso Hispano-Luso

"Agricultura de Conservación y Medio Ambiente"

Don Benito (Badajoz) Extremadura • 21 y 22 de Octubre 1999

Asociación Española Agricultura de Conservación / Suelos Vivos
Centro de Investigación y F. Agraria Alameda del Obispo, s/n.
Apartado 3092 • 14080 Córdoba, España
Tfno. 957 42 20 99 - Fax: 957 42 21 68
e-mail: <noíabrar@arrakis.es>

Consejería de Agricultura
y Comercio
Junta de Extremadura

Dirigido a Agricultores y Técnicos Agrícolas, Forestales y Medioambientales

Energía por Naturaleza



Agricultura

Revista agropecuaria

Publicación mensual ilustrada

AÑO LXVIII

NUM. 805
JULIO
1999

Revista agropecuaria
PUBLICACIÓN MENSUAL ILUSTRADA

Signatura internacional normalizada:
ISSN: 0002-1334

DIRECTOR:

Cristóbal de la
Puerta Castelló

REDACTORES:

Pedro Caldentey,
Julián Briz,
Yolanda Santos,
Eugenio Picón,
Andrés Porras,
Arturo Arenillas,
Domingo Gómez Orea,
Agustín González,
Miguel Cervantes,
Jesús López,
David González,
Joan Tous,
(Cataluña),
Carlos de la Puerta
(Andalucía),
Carlos Hernández
(Extremadura),
Bernardo de Mesanza
(País Vasco)

EDITA:

Editorial Agrícola
Española, S.A.
Domicilio: Caballero
de Gracia, 24
Teléfono 91-521 16 33.
28013 Madrid
FAX: 91-522 48 72

PUBLICIDAD:

Editorial Agrícola
Española, S.A.,
C. de la Puerta,
F. Valderrama

IMPRIME: Coimoff, S.A.
C/ Acero, 1. Telf. 91-871 47 09.
28500-Arganda del Rey (Madrid)

DISEÑO:
Juan Muñoz Martínez



OFICINA DE JUSTIFICACIÓN
DE LA DIFUSIÓN S.A.

SUSCRIPCIÓN:

España 6.000 (IVA incluido)
Portugal 8.000 (No incluye IVA)
Restantes países.... 10.000 ptas. + correo
aéreo (No incluye IVA)
Números sueltos: España 600 ptas.



- PRODUCTOS DE CALIDAD
- Entrevista al Director General de Alimentación del MAPA
- Se estima corta la cosecha de aceite
- Baja el precio de la leche
- Precios de la tierra: siguen subiendo
- Contactos con MERCOSUR

SUMARIO

EDITORIALES

- Expoliva '99 602
- Productos de Calidad 603
- La paja a 18/pts/Kg. - El precio de los corderos por el suelo Nombres, cambios, Empresas 604

OPINIONES

- El Impuesto sobre Bienes Inmuebles (I.B.I.), por **Antolín Martínez** 605
- Catástrofes Nacionales, por **José Javier García-Badell** 609
- Consideraciones ambientales sobre proyectos de caminos rurales en Andalucía, por **A. Tolón, M. Cervantes, E Gómez** 610

70 AÑOS DE AGRICULTURA

616

HOY POR HOY, por Vidal Maté

626

- De más a más.- La hora del reparto.- La Agencia fija provisionalmente la cosecha de aceite en 770.000 toneladas.- Agricultura rebajó sus previsiones de cosecha.- El sur no cubrirá su cuota azucarera.- La patata volvió a la baja.- Distribuidas 3.615 nuevas plantaciones de viñedo.- Agricultura distribuyó el aumento de rendimientos en Herbáceos.- La leche abrió el verano con precios a la baja.- Sigue la subida de precios de los la tierra.- Cuenta atrás para el acuerdo de libre comercio de la UE con Mercasur y Chile.

PRODUCTOS DE CALIDAD

- Entrevista a D. Fernando Zamácola, Director General de Alimentación del MAPA. La calidad alimentaria, un concepto cada vez más amplio. III
- Región de Murcia.- Política de calidad Agroalimentaria, por **Julio Antonio Bernal**. VI
- Entrevista a D. Paulino Plata, Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.- El olivar andaluz bajo el signo de la calidad. X
- La Producción agroalimentaria de calidad en Cataluña, por **Montserrat Domenech**. XII
- Vinos de Madrid, por **L. Hidalgo**. 641
- Los anises de Cazalla y de Rute, por **Ana Cristina Gómez, Pedro Caldentey**. 644
- La I.G.P. lechazo de Castilla y León, por **Antonio J. García Díez, Antonio J. García Albarez**. 648
- La cocina con denominación de origen. 652
- Premios Gran selección '99 de Castilla-La Mancha. 656

MAQUINARIA

- Fergan '99 660
- Nuevo coleccionable - Mecanicación de los cultivos capítulo I. Implantación de cultivos, por **Andrés Porras Piedra, Andrés Porras Soriano** 661
- Nueva empacadora Claas - Novedades Bellota - Nueva filiar del Grupo Same Deutz-Fahr, en U.S.A. 666

CRONICAS

668

Ferias, Congresos, Premios...

671

RED @GRARIA, por David González

675

EXPOLIVA '99

Éxito de exposición y de público

Del 17 al 20 de Junio ha tenido lugar en Jaén la novena edición de EXPOLIVA, la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, con un gran éxito de expositores y público, consecuencia del altísimo valor actual de la producción oleícola en España, como se sabe muy concentrada en Andalucía y, en especial, en Jaén.

El interés de EXPOLIVA'99, feria bienal, ha estado centrado en los deseos de comercialización y en la internacionalización de objetivos y empresas. En segundo lugar cabe destacar la cuantía y calidad expositiva y la masiva asistencia de visitantes.

La cotización y calidad del aceite de olivar, virgen o refinado, exige envases noles, modernos e imaginativos, y unos agresivos canales de comercialización con información precisa a un consumidor mundial que, hasta ahora, desconocía el producto.

La internacionalización del sector se hace necesaria, como lo indica la presencia en EXPOLIVA'99 del Consejo Oleícola Internacional, Italia, Marruecos, Siria y Túnez.

Fausto Luchetti, Director del COI, ha insistido nuevamente en la necesaria promoción del aceite de oliva en nuevos países, siempre basada en la calidad e información, proponiendo campañas en Taiwan, Tailandia y China, continuadoras de las ya iniciadas con éxito en Estados Unidos, Canadá, Australia o Japón.

En el acto inaugural, Manuel Chaves, presidente de la Junta de Andalucía, manifestó que "hay que dar la batalla al aceite italiano fuera de nuestras fronteras", lo

que es loable, pero, como ocurre con los vinos franceses y otros productos, siempre llegamos tarde.

Recordó también el presidente andaluz la conveniencia de concentrar el sector productor, lo que ya está en marcha, más vale tarde que nunca, decimos nosotros, aludiendo concretamente a Aceites Cooperativos y a Mundoliva. También se refirió Chaves a la posibilidad de creación de un mercado de futuros.

Respecto a la exposición el Pabellón Central, con aire acondicionado, estuvo a tope, con stands de organismos oficiales y privados, presencia de Bancos y Cajas, denominaciones de origen, equipos de control y rendimientos, en-

diaria andaluza solicitó de la organización una ampliación del Pabellón Central y protestó de las incomodidades sufridas en el acto de apertura y en las salas y servicios de prensa, la mayoría inacabadas el día de la inauguración. Es de agradecer a la Caja Rural Provincial la construcción de las nuevas instalaciones (edificio de usos múltiples) acopladas al Pabellón expositivo pero, parece lógica la recomendación de que las obras acaben en la fecha oportuna.

Como es habitual en la cita de EXPOLIVA se celebró un Symposium, científico y técnico, en el que se desarrollaron ponencias interesantes pero en el que sobraron comunicaciones de escaso interés, primando más la cantidad que la calidad.

En nuestra opinión el éxito de una auténtica feria comercial se mide por el interés de la oferta y la demanda, expositores y público, vendedores y compradores, que por la programación de actividades paralelas.

De todos modos EXPOLIVA'99 ha constituido un nuevo éxito, fiel reflejo de las rentas en alza de un sector productivo, que ha crecido mucho, y de una industria que ha sabido modernizarse con rapidez. Así, es lógico, que se amplíe el recinto ferial y sus dependencias.

El esfuerzo de Jaén, capital mundial del olivo, merece este éxito así como el reconocimiento del C.O.I. al anunciar que su próxima 80ª Sesión tendrá lugar en esta capital andaluza los días 15 al 19 de noviembre, acontecimiento que será el prelude de la celebración del IV Año Mundial del Olivo.

Nuestra enhorabuena a los organizadores de EXPOLIVA.

• Dos inquietudes: comercialización e internacionalización

vasadoras, accesorios de la industria, aceites de cooperativas y de empresas, prensa especializada, medios de producción olivarera (fitosanitarios, fertilizantes, etc.).

Al aire del rigor veraniego estuvo expuesta la "maquinaria pesada", con los modernos sistemas de extracción de dos fases, de almacenamiento y conservación del aceite, recolección mecanizada de aceituna, limpieza y lavado de aceituna, tractores y máquinas para el cultivo y mantenimiento de los suelos.

El público abarrotó el recinto ferial todos los días. Un lleno hasta la bandera de viernes a domingo. La prensa

EDITO- RIALES

Hay que poner orden

PRODUCTOS DE CALIDAD

Alimentos exquisitos y comidas selectas han existido siempre, en base a una tradición y a una herencia artesanal, pero a través de los mercados llegaban únicamente a unas minorías consumidoras.

Con el tiempo, sobre todo en los países del sur de Europa, donde la oferta de alimentos es más variada y singular, se ha intentado legislar, controlar y garantizar al consumidor determinados productos caracterizados por una apelación geográfica o identificación de calidad.

Así surgieron las Denominaciones de Origen, de las que fueron pioneros los vinos, surgidos del gran esfuerzo legislativo de la Ley del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, en el que, finalmente, encontraron acomodo otros productos alimenticios.

En estos últimos años, sobre todo a partir de las transferencias competenciales concedidas a las Comunidades Autónomas, han proliferado las denominaciones de calidad, en sus distintas y variadas categorías, llegando a un consumidor, cada vez menos minoritario, una muy variada oferta de productos con indicación de calidad, bajo la tutela y control de las administraciones autonómicas.

Parece llegado el momento de poner orden legislativo a esta proliferación de Leyes, Decretos y productos.

No queremos extendernos en las distintas competencias, desmenuzadas con mejor criterio por el Director General de Alimentación, Fernando Zamácola, en la entrevista que publicamos, y analizadas en su secciones legislativas por responsables de esta Dirección General en nuestra edición de Julio-Agosto de 1998.

Pero es un hecho nuestra dependencia de la Unión Europea y la de las Comunidades Autónomas respecto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quien, en definitiva, negocia y acuerda con Bruselas.

En la citada entrevista quedan relacionadas las denominaciones admitidas por la Unión Europea, a las cuales los sectores privados, que promueven, y las Comunidades, que solicitan, deben adaptar las de su propia región, como se ha hecho en Murcia y en otras administraciones autonómicas.

En función a esta clarificación administrativa, el MAPA está elaborando un nuevo Estatuto de la Viña y del Vino, así como una Ley General de Alimentación.

Nuestra integración en la Unión Europea y nuestro Estado de las Autonomías todavía "está por hacer".

Agradecemos al Director General de Alimentación y a las Consejerías de Agricultura de Murcia, Andalucía y Cataluña la colaboración prestada, también a los autores de los artículos que publicamos, sin olvidar a cuantos nos han enviado material para nuestra reciente sección "La cocina con denominación de origen", que venimos incluyendo en nuestras últimas ediciones. Una sección que demuestra nuestra especial consideración a la calidad de los productos agroalimentarios.

EUROAGRO se integra en

LA CONEXIÓN VERDE

LA GRAN FERIA DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA, LA HORTICULTURA ORNAMENTAL, FORESTAL, FLORISTERÍA Y JARDINERÍA



El próximo mes de Octubre, los visitantes y expositores de Euroagro serán multiplicados por 5 los atractivos que esta feria ofrece, porque **por primera vez en Europa** se van a ofrecer de forma conjunta los contenidos de las 5 ferias y salones más representativos de la producción agrícola, de la horticultura ornamental, forestal y floristería. Una forma más rentable y dinámica de ofrecer o conocer, de una sola vez y en un único espacio, todos aquellos aspectos relacionados con los contenidos que hasta ahora ofrecían las ferias IBERFLORA Y EUROAGRO y el SALÓN DEL JARDÍN, el SALÓN DE LA TECNOLOGÍA HORTICOLA-AGRÍCOLA y las aportaciones del nuevo SALÓN INTERPROFESIONAL DE LA ALIMENTACIÓN EN FRESCO.

Un mundo interconectado en una sola feria capaz de satisfacer las demandas de todos los profesionales de una forma perfectamente sectorizada en 5 salones.



14 al 16 Octubre'99 - Valencia/España



Feria Valencia Avenida de las Ferias s/n E-46035 Valencia (España)
Apdo. (P.O.Box) 4761-46080 Valencia • Tel. 34 963 86 1100 • Fax 34 963 636 111 - 963 644 064
E-mail: feriavalencia@feriavalencia.es • Internet: <http://www.feriavalencia.com>



LA PAJA A 18 pts./kg

EL PRECIO DE LOS CORDEROS POR LOS SUELOS

En el editorial del mes anterior, bajo el título "la sequía bajo mínimos", comentamos la triste situación de la agricultura de secano en el actual año agrícola.

En la crónica de Sevilla de Rafael Díaz se recoge una estadística de la lluvia caída en una explotación de Marchena, en la que la cifra de 139 litros es la inferior desde el año 1931.

El daño económico de esta acusada sequía afecta a todas las cosechas de siembra otoñal de las zonas más al sur y al este del país, al girasol, y quizás más significativamente a la ganadería extensiva.

El ganado, si no se quiere dejar morir, está a base de pienso y paja. Pero, a consecuencia de las malas cosechas de cereales la paja también escasea y, procedente de los campos castellanos, se vende en Andalucía a 18 pts/kg. Conviene recordar que el año pasado la paja em-

pacada costaba unas 6 pts/kg y la pulpa de girasol pelletizada se cotizaba, al principio de campaña, a unas 15 pts/kg.

Dentro de la ganadería extensiva la carne de vacuno se ha recuperado algo en origen, aunque la cotización se ha mantenido a niveles bajos en estos últimos años.

El ovino, otro representante de esta ganadería, también padece este año una caída de precios, provocada por el hundimiento de las cotizaciones de la piel y de la lana, así como por la caída de precios de las aves y del porcino de capa blanca.

Relacionamos a continuación la evolución del precio medio de los corderos en nota facilitada por la sociedad cooperativa andaluza CORSEVILLA, en donde se comprueba la caída de precios en este año después de tres campañas seguidas de excelentes cotizaciones.

El comentario respecto a la situación actual del ovino, referido en este caso a corderos pesados de pienso y paja, es que "a perro flaco, todo se le vuelven pulgas".

EVOLUCIÓN DEL PRECIO MEDIO DE LOS CORDEROS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

Año	Precio Medio en origen	Peso Medio (kg. canal)	Variación
1989	8.340	11.3	—
1990	7.637	11.2	-703
1991	7.139	11.0	-498
1992	7.013	11.0	-126
1993	7.051	11.0	+38
1994	8.190	11.4	+1.139
1995	8.008	11.7	-182
		Peso Medio (kilo-vivo)	Variación
1996	9.640	24	+1.632
1997	10.398	24	+758
1998	8.969	24	-1.429
1999(*)	6.900	24	-2.069

(*) Cifra estimativa correspondiente al primer semestre

NOMBRES, CAMBIOS, EMPRESAS...

— En la ETSIA de Almería ha sido leída la tesis doctoral "Diseño de un modelo de planificación del desarrollo socioeconómico en los espacios naturales protegidos. Aplicación al parque natural Sierra María. Los Vélez (Almería)", presentada por **Alfredo Tolón Becerra**.

— **Carlos Méndez Laredo** ha sido nombrado presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Bierzo".

— A consecuencia del reajuste de cargos en el nuevo gobierno de la Comunidad de Madrid, **Adolfo Cazorla Montero**, ha sido nombrado **Viceconsejero de Economía y Empleo**.

— El cargo de **Director General de Agricultura y Alimentación**, que deja Cazorla, recae ahora en **Pedro Irastorza**.

— Dentro de la misma Consejería de Economía y Empleo, **Juan José de Gracia Gonzalo** es **Director General de Alimentación y Consumo** y **Eugenio Martínez Falero** ocupa el cargo de **Director General de Industrias, Energía y Minas**.

— **Loyola de Palacio** ha sido nombrada Vicepresidenta de la Comisión Europea y Comisaria de Transportes y Energía.

A su vez, **Pedro Solbes** es el nuevo comisario de la Unión Europea en Asuntos Económicos.

Estos dos nombramientos, de gran importancia política suponen además un apoyo al campo español ya que ambos han desempeñado con anterioridad el cargo de ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de nuestro país.

— **Marcela Miró Pérez**, Ingeniero Agrónomo, es la nueva presidenta de las Cortes de la Comunidad Valenciana. Miró era anterior-

mente Consellera de Medio Ambiente de dicha Comunidad.

— **AGCO Corporation**, fabricante mundial y distribuidor de maquinaria agrícola, ha anunciado el nombramiento de Stephen Lupton como Vice-Presidente y Director Legal.

Además, el sistema AGCO de Agricultura de Precisión "Fieldstar" ha ganado la condición de Producto del Milenio otorgada por el Consejo de Diseño Británico.

— Le ha sido concedida la Medalla de Oro al vino aragonés "**Duque de Medina**" Reserva, de Bodegas Ignacio Marín en el Concurso Mundial de Bruselas 1999, donde competía frente a 2.252 vinos de todo el mundo.

— **PRYCA** y la empresa almeriense The Bungalow Nursery, firman un acuerdo para suministrar plantas aromáticas procedentes de Almería a los 58 centros de la cadena.

— **María Angeles Ramón-Llin**, ha sido designada Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, cargo que ya había sustentado con anterioridad, previamente al nombramiento del anterior Consejero Salvador Ortells.

— Como reconocimiento a su dilatada labor profesional y servicios rendidos a la comunidad mundial vitivinícola, la O.I.V., en su 79ª Asamblea General celebrada el 7 de julio en Mayence (Alemania), ha concedido a D. Luis Hidalgo Fernández-Cano, la Medalla y Diploma, en su categoría máxima, como "Mérito de la Office International de la Vigne et du Vin".



El Impuesto sobre Bienes Inmuebles (I.B.I.) Y LAS FINCAS RÚSTICAS

Por: Antolín Martínez Martínez*

Hace ya tiempo que se está estudiando una reforma profunda de la Ley 39/1988 Reguladora de las Haciendas Locales y parece por ello oportuno exponer algunas opiniones sobre ella.

La aplicación de esa ley a las fincas rústicas, establece que se realice en dos fases, un primer régimen transitorio y otro definitivo.

Tanto para los bienes urbanos como para los rústicos se determina que la base imponible será su valor catastral que se fijará tomando como referencia el valor de mercado de aquellos, sin que en ningún caso pueda exceder a éste (Art. 66.2).

En el régimen transitorio el valor catastral se calcula capitalizando al 3% el importe de las bases liquidables últimas de la Contribución Territorial Rústica y Pecuaria (Disposición transitoria segunda).

Los valores catastrales fijados en el régimen definitivo se revisarían cada 8 años (Art. 70.6).

REPAROS AL RÉGIMEN TRANSITORIO

En la C. T. Rústica y Pecuaria la base liquidable era igual a la mitad de la imponible y ésta (BI) venía definida en el art. 25 del T.R. de 23/7/66 como suma de tres sumandos:

a) La renta de la tierra acrecida en el interés de los capitales invertidos en el cultivo (R+I).

b) El beneficio del cultivador (B).

c) El beneficio e interés del capital invertido en la ganadería dependiente



(p) (Arts. 18 y 21 del mismo texto)

Dicha suma se expresa mediante la ecuación $BI = R + I + B + p$.

Anteriormente, desde el siglo pasado se había llamado riqueza imponible (RI), o beneficio líquido imponible, o líquido imponible a secas, a la diferencia entre los productos (P) y gastos del cultivo (G), incluyendo entre éstos los jornales, lo cual se expresaba así: $RI = P - G$ (véanse por ejemplo los artículos 13 a 20 y el 40 de la Ley de Catastro de 23-03-1906).

El importe de los productos (P) del cultivo puede descomponerse del modo siguiente $P = G + R + I + B$ de donde $RI = P - G = R + I + B$ y si a los dos miembros se suma p (beneficio e interés de la ganadería dependiente):

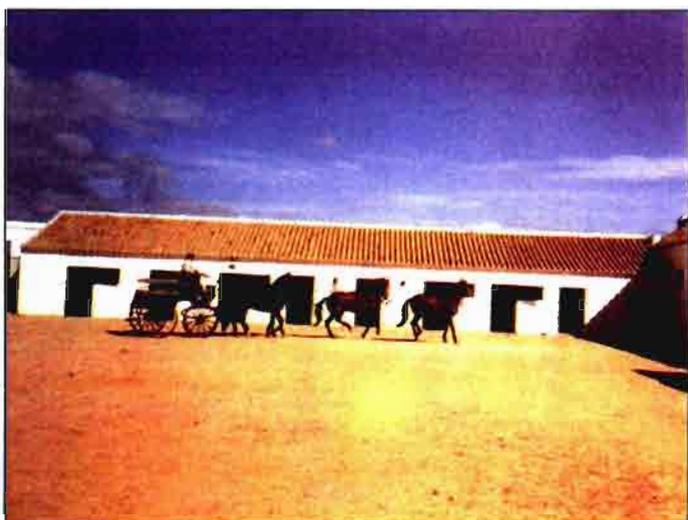
$$BI = P - G + p = R + I + B + p$$

De aquí las dos formas de calcular BI, que se practicaron en catastro durante muchos años, detallando todos los componentes de productos y gastos de cultivo (cuenta analítica) o bien obteniendo la renta de la tierra más el interés de los capitales invertidos (R+I) más el beneficio del cultivador (B) de la cuenta analítica e investigando R (cuenta sintética).

Es fácil comprender, sobre todo a través de la cuenta analítica, que su resultado puede ser positivo o negativo. Sin embargo, en el siglo pasado e incluso hasta después de la Guerra Civil, cuando la población se había doblado en un siglo, había poca emigración, apenas había industria, una presión demográfica fuerte, más del 50% de población agraria y prácticamente ninguna legislación laboral, siempre era fácil encontrar quien traba-

• *El valor catastral se fija tomando como referencia el valor de mercados*

(*) Ingeniero Agrónomo.



- *La Contribución Territorial Rústica apenas produce 20.000 millones*
- *La base imponible no siempre es positiva*

jase la tierra, a jornal o en renta, y siempre le quedaba beneficio a su dueño.

Esa situación era tan antigua y tan arraigada que, aunque parezca mentira, había incluso quien defendía de buena fe, que el resultado de esas cuentas era siempre positivo por naturaleza. Fue la época dorada y larguísima de los cultivadores directos, pero no personales y de los propietarios absentistas. Lo importante era tener tierra y se trepó por las laderas de las montañas aprovechando terrenos increíbles.

Pero eso cambió hace bastantes años. Primero disminuyó la diferencia con la producción y el gasto, las tierras fueron pasando a quienes las trabajaban, para quienes los jornales eran un ingreso en lugar de un gasto, y desaparecieron en gran parte de España los cultivadores directos no personales y los arrendamientos nuevos.

Más tarde, cuando los jornales les proporcionaban ingresos inferiores a los que podían adquirir en otra parte emigraron y abandonaron el cultivo.

Así quedaron más de dos mil pueblos vacíos, más de dos mil quinientos declarados en peligro de despoblamiento y varios millones de hectáreas abandonadas. Y continúa el fenómeno, agravado por un grave descenso de natalidad y el aumento de la competitividad, consecuencia de la P.A.C.

A todo esto, como el valor de los productos agrícolas no subió, ni sube, en la misma proporción que el resto de la vida, porque cada vez es más fácil producirlos y los jornales sí seguían subiendo, se comprende que si en la diferencia producción menos gastos (P-G) se ponían jornales reales en número y cuantía de tal modo que

(P-G) resultase negativo en bastantes secanos y en algunos regadíos.

Ese largo proceso, junto con el desarrollo de la industria y los servicios, ha dado lugar a que, proporcionando la Contribución Territorial Rústica a primeros de siglo el 25% de los ingresos del Tesoro, hoy apenas produce 20.000 millones su sucesor el I.B.I.

En 1965 la informática permitió revisar simultáneamente, por primera vez, las bases imponibles de toda España, y aplicar el resultado a los cincuenta y tantos millones de subparcelas.

Se hicieron cuentas de gastos y productos de la clase más alta y más baja de cada cultivo en cada provincia y, a pesar de que el proceso de abandono estaba ya plenamente en marcha, salieron todas sorprendentemente positivas, siguiendo la tradición. Con lo que se asignaron bases positivas a todas las parcelas y subparcelas de España.

Las cuentas siguientes y últimas se hicieron en 1982, fueron cuentas medias, no máximas y mínimas, y sólo sirvieron para multiplicar las bases anteriores por un coeficiente. Así se siguió hasta 1988 en que apareció la Ley Reguladora de las Haciendas Locales.

Como hemos visto la base imponible (BI) se obtiene sumando a la diferencia P-G de los cultivos el sumando (p) de pecuaria que también se consideró siempre positivo. Siendo positivo BI en toda España también lo era la base liquidable $BI = \frac{1}{2} BI$.

Es verdad que tradicionalmente, desde primeros de siglo, e incluso en las cuentas de gastos y productos de 1965, la renta R era aproximadamente igual a la suma I + B para los cultivos agrícolas, y casi igual a P-G en los

aprovechamientos forestales.

También es cierto, que uno de los criterios para averiguar el valor de un bien es capitalizar la renta que produce. Pero sólo es uno de los criterios a tener en cuenta.

Tal vez estas dos medias verdades, junto con el hecho de encontrarse con bases positivas para todas las parcelas de España, indujese a los autores de la Ley de Haciendas Locales a cometer errores completos:

El primero es creer que la base liquidable seguía siendo en realidad positiva en toda España.

El segundo creer que la renta de la tierra (R) seguía siendo aproximadamente igual a I + B e igual a BI / 2 con olvido de p y del enorme cambio agrícola y social.

En vista de lo cual y de opinar que la capitalización de la renta a un mismo interés para todos los cultivos y aprovechamientos, como ocurre en urbana, proporcionaría su valor aproximado al valor en venta, decidieron elegir este sistema para el período transitorio.

La realidad hoy es que ni P-G es positiva con carácter general, ni R existe siempre, ni se podía, antes ni ahora, capitalizar todas las rentas al mismo tanto por ciento, ni se puede capitalizar el sumando de pecuaria p, que va incluido en la base imponible y en la liquidable. Esto último es particularmente grave en los terrenos calificados de pradera o pastos.

Capitalizar el beneficio e interés producido por el ganado (p) podría servir para calcular el valor de éste, pero no el de la tierra.

Es verdad que por la Ley 6/1991 de 11 de marzo, se modificó el apartado 2

del art. 79 de la Ley 39/1988 Reguladora de las Haciendas Locales y se excluyó a la ganadería dependiente de tributar por el I.A.E. (quizás por la práctica imposibilidad de hacer el censo de ganado dependiente o quizás porque alguien se diera cuenta de la duplicidad en que se estaba incurriendo entre el I.B.I. y el I.A.E.).

Pero no es menos cierto, que esto, que el objeto de gravamen del I.B.I. es solamente el valor del suelo y de las edificaciones, por lo que no procede capitalizar el beneficio e interés del ganado dependiente, aunque éste resultase estar exento de ambos impuestos.

Hay además, en relación con todo esto, un precedente histórico digno de mención: como consecuencia del art. 87 del Decreto 176/1959 de 15 de enero, por el que se aprobó el Reglamento para la aplicación de la Ley de los Impuestos de Derechos Reales y sobre Transmisiones de bienes, se capitalizó la riqueza imponible catastral para comprobar el valor declarado de las fincas rústicas.

Hechas las oportunas indicaciones se rectificó mediante el art. 118 del Decreto 1018/1967 por el que se aprobaba el T.R. de la Ley y Tarifas en el sentido de que se capitalizase solamente la renta catastral (R).

REPAROS AL RÉGIMEN DEFINITIVO

El valor catastral de los bienes rústicos viene determinado por la suma del valor del terreno más el de las construcciones (Art. 68.1.)

«El valor del terreno se calculará capitalizando al interés que reglamentariamente se establezca, las rentas reales o potenciales de los mismos según la aptitud de la tierra para la producción, los distintos cultivos o aprovechamientos y de acuerdo con sus características catastrales.

Para calcular dichas rentas se podrá atender a los datos obtenidos por investigación de arrendamientos o aparcerías existentes». (Art. 68.2).

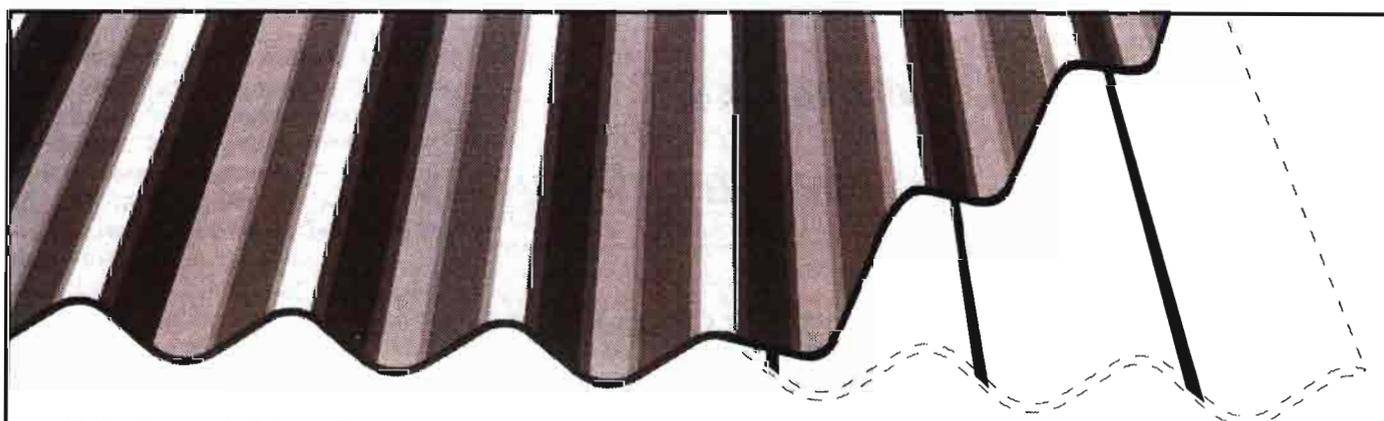
Está claro por tanto, que se capitalizarán rentas agrarias y que el valor a

gravar es pues, el valor puramente rústico de los terrenos, según su «aptitud para la producción» y «de acuerdo con sus características catastrales». Sin tener en cuenta otras influencias, urbanas, industriales, etc.

Está claro por ello que la expresión de «tomando como referencia el valor de mercado» que contiene el art. 66.2 solamente es para que no le superen los valores agrícolas.

Es un tanto contradictorio con lo anterior, porque evidentemente sirve para gravar más a los terrenos con influencia urbana, el que el art. 73 autorice a los ayuntamientos a aumentar el tipo de gravamen, desde el 0.3% hasta el 1.22%, según el número de habitantes y los servicios públicos de que dispongan. Es contradictorio e induce a error, porque induce a interpretar la expresión de «tomando como referencia el valor de mercado» en el sentido de que se pretende gravar un valor próximo a él, sin excederle. Y nada menos cierto.

Por desgracia aún tomando valores estrictamente rústicos hay bastantes



PLANCHAS REFORZADAS ATLAS N° 1 EN CONSTRUCCIÓN DE CUBIERTAS

Atlas Fibre Cement (G.B.) Ltd. presenta unas nuevas planchas de cubiertas reforzadas sin amianto, complementadas con una serie de accesorios para instalaciones agrícolas e industriales. No encontrará en el mercado mejor material para cubiertas de fibrocemento.

- Plancha de gran resistencia, reforzada para la seguridad de la cubierta
- Reduce la condensación
- No necesita mantenimiento: No produce corrosión ni oxidación
- Garantía de 30 años
- Gran variedad de accesorios
- Fácil instalación y reparación
- Fabricado de acuerdo con EN ISO 9002
- Cumple la normativa EN 494

Si desea ampliar información, contacten con:

Atlas Fibre Cement (G.B.) Ltd., ACH & Asociados
Pº de la Castellana, 140. 6ºA., 28046 Madrid
Fax: 91 411 06 66



ATLAS Fibre Cement (G.B.) Ltd.

sitios en España donde el terreno carece de valor, no sólo porque carece de comprador, sino también de valor en renta. En todo el norte de España hay millares, quizás millones de prados cuyo aprovechamiento se regala, y se queda además muy agradecido, para que no se conviertan en matorral, como está ocurriendo con bastantes.

Es lógico además que se trate de valores agrícolas porque el valor debido a otros factores es un valor de expectativa, que puede ser y es gravado en el momento de la transmisión, pero no con un impuesto anual del 1.22% del valor.

Además si se pretendieran gravar valores no exclusivamente agrícolas no valdrían las características catastrales (cultivo y clase) según está dispuesto. Como ocurre con los términos que tienen ya un Plan General de Ordenación Urbana, en los cuales el valor de todas las fincas depende de su calificación urbanística, aunque tributen por rústica.

CONSIDERACIONES GENERALES

La Contribución T. Rústica no había sido una tributación por explotaciones, (salvo en los dos intentos de la Ley de Fincas de más de 170.000 pts de riqueza imponible de 1957 y de la Cuota Proporcional), pero había sido algo parecido, pues con ella se gravaba la diferencia entre productos y gastos, que es el resultado de la explotación del terreno. Con ella se había gravado rentas de tres personas al mínimo tiempo: el propietario, el banquero o prestamista y el cultivador, más el dueño de la ganadería dependiente.

Cuando la C. Rústica se extinguió, quizás por las causas más arriba apuntadas, (extinción que curiosamente y prácticamente coincidió con la terminación del Catastro de Rústica en toda España, casi un siglo después de empezar) se decidió mantener un impuesto territorial que tomase como base el valor y como sujeto pasivo el propietario por varios motivos: porque se deseaba disponer de un valor apto para diversas aplicaciones (Impuestos sobre Patrimonio, Sucesiones, Transmisiones, I.R.P.F., expropiaciones, porque el valor y la renta son magnitudes que pueden ser cero pero no negativas como la diferencia P-G, y porque el Catastro está hecho por propietarios.

Se eligió el valor pero no se han conseguido los objetivos previstos. En primer lugar porque, como se reconoce en

la Exposición de Motivos de la Ley 19/1991 del Impuesto sobre el Patrimonio, no existe un valor apto para todos los fines, y los países que lo han intentado han fracasado; en segundo lugar porque, ocho años después de escrita esa Exposición, y once después de creado, el I.B.I. sigue en régimen transitorio, por sus dificultades técnicas y porque el problema básico del catastro, que es su conservación (actualización permanente), sigue sin resolverse.

Ocurre por otra parte que este impuesto es una duplicidad con el Impuesto sobre Patrimonio. Duplicidad que no es nueva pues ya existía entre la Constitución Territorial y el I.R.P.F. desde el momento en que aquella fue convertida en tributo local y pasó a descontarse de la base imponible del I.R.P.F. en lugar de la cuota (y lo que es lamentable, las exenciones en aque-

• *El régimen actual grava más los terrenos con influencia urbana*

lla dejaron de ser exenciones en éste). No es válida la razón que se dio de que siendo muy rígidas las bases de la C. Territorial no se cometía mayor injusticia al dejar de ser un impuesto a cuenta. No lo es porque cuando en 1965 se revisaron las bases imponibles de Rústica de toda España, simultáneamente, la base total de la C. T. Rústica se multiplicó por 2.5. La única rigidez que existía, hasta entonces, era la dificultad de aplicar las nuevas bases a tantos millones de parcelas y subparcelas.

Ocurre también que siempre que P-G es negativo, y lo es muchas veces, si se hacen las cuentas como Dios manda, se está gravando con el I.B.I. el patrimonio de empresas en pérdida, lo cual es confiscatorio. Y los valores catastrales asignados en estos casos se utilizan también para liquidar los impuestos sobre Transmisiones, Sucesiones, Patrimonio, etc. Liquidaciones que en bastantes casos no

se recurren porque para ello hay que ir a la Audiencia.

No solamente está duplicado con el Impuesto sobre Patrimonio sino que en éste los primeros diecisiete millones están siempre exentos y en el I.B.I. además de estar al límite de exención en 200.000 pts. se tributa por la totalidad cuando se sobrepasa en una peseta. Además en aquel se descuentan las deudas y en el I.B.I. que no es sino un impuesto sobre el patrimonio rústico o urbano, no se descuentan; no se sabe por qué.

Incluso el tipo de gravamen mínimo es 0.2% en el Impuesto sobre Patrimonio, hasta 27 millones y pico, que pocos los alcanzan para el I.B.I. en un sólo término municipal y tiene un tipo mínimo del 0.3%.

También es preciso decir sobre este impuesto: Que hoy nada significan, incluso para los Ayuntamientos, los 20.000 millones que por él se recaudan y en buena parte de España hasta los Ayuntamientos agradecerían que se suprimiera para frenar la emigración, fenómeno natural dado que la renta media per cápita de la población agrícola es inferior a la mitad de la media de España.

Que cuando hay provincias con varios millones de parcelas, cada una de ellas, como todas las del Noroeste no parece justo reunir todas las parcelas del mismo propietario hasta alcanzar el valor de 200.000 pts. Esto es gravar el minifundio, que es pobreza.

Que multiplicar anualmente todos los valores catastrales de toda España, incluidas todas las situaciones, por un mismo factor, (y alguno fue del 1.5) a lo que autoriza el Art. 72 de la Ley, y esto durante años y años, es técnicamente insostenible.

Y que la idea de gravar fincas rústicas y urbanas con un mismo impuesto es del siglo pasado y han cambiado enormemente las circunstancias económicas y sociales.

Por último merece ser citada una opinión tan autorizada como la de D. Ernesto Aguiar Borrás, Ex-Director General de Coordinación de Haciendas Locales, expresada en un artículo titulado «¿Qué pasa con el catastro?», publicado en La Vanguardia el 17 de mayo de 1996:

«Objetivamente el impuesto sobre bienes inmuebles es una figura fiscal tan impropia de un sistema fiscal moderno como lo eran las derogadas contribuciones».



Catástrofes Nacionales

Por: José Javier García-Badell*

Las catástrofes nacionales dejan huella en la mayoría de los españoles, pero sobre todo en aquellos que las sufren, y solo algunas veces sirven como revulsivo para tomar las medidas pertinentes y evitar nuevas desgracias.

Si hacemos historia, las famosas inundaciones de Valencia sirvieron para canalizar el río Turia, las de Málaga se tuvieron que repetir más de dos veces para empezar a tomar medidas en el cauce de un minúsculo riachuelo, que siempre permanecía seco excepto cuando se desbordaba.

La presa de Tous todavía está en la mente de todos los valencianos y las inundaciones de Badajoz son aún un triste recuerdo todavía muy reciente y que se puede volver a repetir si no se toman las medidas pertinentes.

Si analizamos las catástrofes producidas en nuestro país, debido a las inundaciones, podremos observar que siempre coinciden un tipo determinado de fenómenos y que estos se repiten con inusual frecuencia.

1) Todas las catástrofes comienzan con una gran tormenta o gota fría en la que las precipitaciones son enormes y lo que es peor, se producen en un reducido espacio de tiempo.

2) Rápidamente se forma un gran lodazal, ya que la fuerte escorrentía arrastra las tierras sueltas de las laderas y del cauce de los ríos o barrancos próximos.

3) Como consecuencia del lodo y materiales arrastrados en los que se incluyen grandes troncos secos, ramaje y residuos de embalaje, recipientes plástico etc, se forma un dique natural que obstruye el cauce del río. En las bocas de los puentes se entrecruzan los troncos, basuras, bolsas de plástico y el nivel de las aguas al-

canza en pocos minutos unas cotas altísimas.

4) Debido a las altas presiones del agua y barro, producidas por este dique de porquerías y residuos, se produce la rotura brusca del mismo y una ola gigantesca, repleta de lodo y materiales punzantes lo invade todo y dada su rapidez y contundencia no deja posibilidad de salvación.

Todavía están recientes las tremendas catástrofes de Badajoz, Andalucía, y el Camping de Biescas (Aragón) y a las altas autoridades no se les ocurre otra cosa que alegar que todos estos pueblos están contruidos en cauces de ríos y que por lo tanto son normales este tipo de desgracias. Olvidan que Holanda y los Países Bajos se encuentran en terrenos ganados al mar y que un barranco o una cuenca de un antiguo río puede ser protegida por diques escalonados y repoblada por árboles en sus laderas para evitar los lodazales y la llegada brusca de las aguas.

Como es muy conocido para cualquier silvicultor que se precie de ecólogo, la ordenación de un cauce de río presupone diques de contención de aguas, arbustos y árboles que sujeten las tierras sueltas de sus márgenes y una limpia y desbroce de troncos de árboles, ramajes y residuos de todo tipo (quemadas controladas).

Pero para ello es preciso saber calcular diques que controlen las graveras y lodos al estilo de los que nos protegen contra los aludes, o bien ordenar el cauce del río previendo las crecidas y evitando los arrastres de tierra.

Así pues, si analizamos las catástrofes recientes en toda España observamos que todas tienen un denominador común:

1) Gota fría o lluvias torrenciales (Biescas, Badajoz, Valencia)

2) Creación de un lodazal debido a que

los terrenos no se encuentran repoblados ni ordenados o escalonados (agricultura no erosionable) como en Badajoz y Andalucía.

3) Formación de un dique artificial de contención de aguas, que contiene troncos y residuos, plásticos etc.. (Biescas, Badajoz, Andalucía)

4) Rotura brusca del dique de troncos y basura y desencadenamiento de una ola gigantesca.

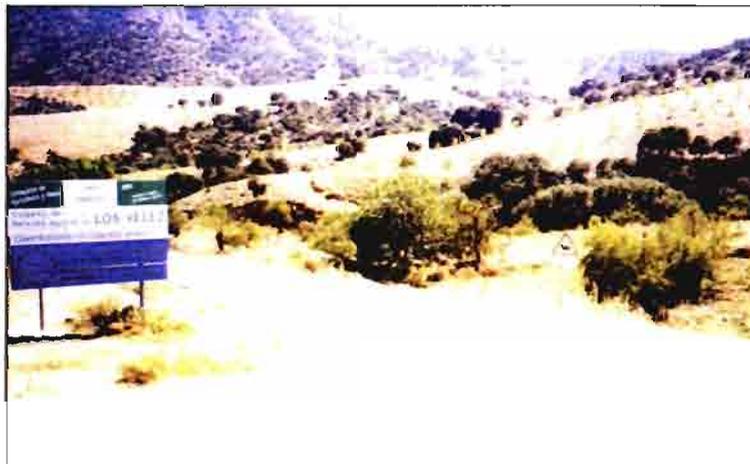
En la presa de Tous actuaron como "diques de contención" y correspondiente "ola gigante", las autopistas que circundan la zona y que se hicieron a un nivel inusual y con un insuficiente número de desagües que impidieron la salida del agua hacia el mar.

En Biescas y Badajoz, troncos de grandes dimensiones, ramajes residuos de embalajes obstruyeron las bocas de los puentes y desviaron el agua canalizada del barranco hacia el pueblo o lugares habitados (Tiendas de campaña).

En Melilla la rotura de unos depósitos de agua provocó una catástrofe tremenda, pero aquí no intervienen los lodos ni se creó el consabido dique artificial, ya que la ola gigantesca procedía de la rotura de los depósitos.

Sin embargo, existe un fenómeno que es el causante de todos los males de la Administración: la mayoría de los funcionarios no saben calcular un dique, un puente o un depósito y los que sabían hacerlo se han oxidado o no ocupan los lugares de extrema responsabilidad. El motivo clave es que en la administración no se asciende por méritos y además no existe incentivos acordes con la responsabilidad de cada puesto. Como consecuencia de ello, las obras se realizan por encargo a empresas particulares y las revisiones de los proyectos son inexistentes.

(*) Dr. Ingeniero de Montes



Consideraciones ambientales sobre proyectos de caminos rurales en Andalucía

Por: A. Tolón Becerra*, M. Cervantes Villamuelas* y E. Gómez López

RESUMEN

La construcción de caminos rurales ha supuesto un capítulo muy importante en el conjunto de inversiones realizadas en estos últimos años al amparo de los fondos estructurales europeos. La ausencia de una legislación ambiental específica sobre este tipo de infraestructuras, así como el bajo nivel de educación ambiental por parte de la población y particularmente de los agentes implicados en la proyección y ejecución de las obras, han sido las principales causas de que los proyectos no se hayan realizado ni ejecutado con criterios suficientes de integración ambiental. En este trabajo se ha realizado un estudio de los aspectos ambientales, proyectos de Caminos Rurales proyectados y ejecutados en una comarca de Andalucía, la de los Vélez (Almería).

En primer lugar se realiza una caracterización de los distintos tipos de impactos que se producen en los proyectos de

caminos rurales, tanto en la fase de ejecución como en la de explotación y abandono, y su valoración cualitativa, proponiéndose las bases para la valoración cuantitativa a partir de indicadores.

Seguidamente se pone de manifiesto una insuficiente regulación legal de los caminos rurales desde el punto de vista ambiental, a pesar de la nueva Ley 7/94 de Protección Ambiental de la Comunidad Andaluza y sus correspondientes reglamentos, y se desarrolla una propuesta de regulación ambiental basada en parámetros cuantitativos y cualitativos.

Por último, se realiza una caracterización de los distintos instrumentos ambientales de control de caminos rurales donde se refleja la mayor eficacia de los instrumentos preventivos sobre los correctivos y la necesidad de impulsar los instrumentos primarios basados en la educación ambiental. De esta forma, los agentes sociales implicados en el proyecto, tanto en fase de redacción como de ejecución obtienen un mayor nivel de conciencia ambiental, que redundan en unos criterios más integradores.

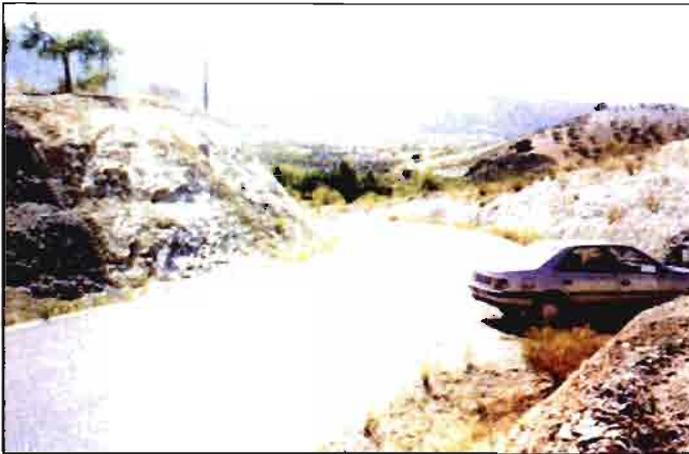
INTRODUCCIÓN

La comarca de los Vélez (Almería), tras su declaración como Comarca de Reforma Agraria en 1989, ha sido una de las más beneficiadas, con una inversión de más de 2.000 millones de pesetas en la construcción y mejora de más de 200 Km de caminos rurales.

Con la declaración de la Ley 7/94 de Protección Ambiental del Parlamento Andaluz y sus reglamentos de desarrollo, se empieza a someter los proyectos de caminos rurales de nuevo trazado a procedimientos de evaluación ambiental lo que da lugar a una mayor observancia de las implicaciones en el medio ambiente tanto en fase de proyecto como de ejecución.

El Departamento de Ingeniería Rural de la Universidad de Almería realizó en dicha Comarca, un estudio cuyos objetivos eran: (1) Identificar los impactos genéricos ambientales que producen los caminos rurales tanto en fase de ejecución como de explotación. (2) Valorar de forma cuantitativa los impactos, mediante la auditoria ambiental de los caminos rura-

(*) Departamento de Ingeniería Rural.
Universidad de Almería



Impactos inevitables para cumplir la exigencia técnica de pendiente máxima (8%)



Impactos evitables. Resultado de una cantera no restaurada

TABLA II: Matriz genérica de impactos del proyecto en fase de explotación en la Comarca de los Vélez

		ACCIONES DERIVADAS DEL PROYECTO EN FASE DE EXPLOTACIÓN			
		Aumento de la accesibilidad y frecuencia	Deposición de emisiones atmosféricas	Denudación de taludes y terraplenes	Incremento de tráfico rodado
SUELO	Alterac. estab. laderas				
	Destrucción de suelo				
	Incremento de erosión				
AGUA	cambio en procesos erosión/sedimentación				
AIRE	Alteración de niveles sonoros				
	Aumento de niveles de inmisión				
VEGETACIÓN	Destrucción directa veget.				
	Alterac. con vegetales				
FAUNA	Incremento del riesgo de atropello				
	Alterac. hábitats naturales				
PAISAJE	Cambios formas relieve				
	Cambio textura paisaje				
	Alteraciones Cromáticas				
ECONOMÍA	Pérdida terrenos productivos				
	Nivel de ingresos				
BIENES CULTURALES	Destrucción puntos interés geológ. paleont., arqueológ.				

TABLA III: Valoración cuantitativa de los impactos generados en la ejecución de proyectos de caminos rurales en la comarca de los Vélez

		ACCIONES DERIVADAS DEL PROYECTO EN FASE DE EXPLOTACIÓN				TOTAL VALOR		IMPACTOS VALORACIÓN
		Aumento accesibilidad	Deposic. Emisiones atmosf.	Denudación de taludes	Incremento del tráfico rodado	+	-	
SUELO	Alterac. estab. laderas			-17			17	Compatible
	Destrucción de suelo							
	Incremento de erosión			-19			19	Compatible
AGUA	cambio en procesos erosión/sedimentación							
AIRE	Alteración de niveles sonoros				-20		20	Compatible
	Aumento de niveles de inmisión			-10	-20		30	Moderado
VEGETACIÓN	Destrucción directa veget.	-11					11	Compatible
	Alterac. con vegetales	-15					15	Compatible
FAUNA	Incremento del riesgo de atropello	-22			-22		44	Moderado
	Alterac. hábitats naturales	-15					15	Compatible
PAISAJE	Cambios formas relieve							
	Cambio textura paisaje							
	Alteraciones Cromáticas							
ECONOMÍA	Pérdida terrenos productivos		-18				18	Compatible
	Nivel de ingresos	+20	-20			20	20	Moderado
BIENES CULTURALES	Destrucción puntos interés geológ. paleont., arqueológ.							

TABLA IV: Valoración cuantitativa de los impactos generados en la explotación de caminos rurales en la Comarca de los Vélez

		ACCIONES DERIVADAS DEL PROYECTO EN FASE DE CONSTRUCCIÓN							TOTAL VALOR		IMPACTOS VALORACIÓN	
		(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	+		-
SUELO	Alterac. estab. laderas			-12	-17		-12	-14			55	Moderado
	Destrucción de suelo	-10			-12	-14	-17	-8			61	Moderado
	Incremento de erosión			-11	-8		-15	-9			43	Moderado
AGUA	Cambio en procesos erosión/sedimentación		-21		-9						30	Compatible
AIRE	Alteración de niveles sonoros				-10		-13	-15	-17		70	Moderado
	Aumento de niveles de inmisión			-9	-10	-12	-9	-10	-10		60	Moderado
VEGETACIÓN	Destrucción directa veget.	-10	-9	-10	-10	-9	-10	-6			64	Moderado
	Alterac. con vegetales			-8	-9	-9	-9				35	Compatible
FAUNA	Incremento del riesgo de atropello											
	Alterac. Hábitats naturales				-12	-12					24	Compatible
PAISAJE	Cambios formas relieve		-17		-17	-13	-17	+10		10	64	Moderado
	Cambio textura paisaje		-16	-17	-17	-11					61	Moderado
	Alteraciones Cromáticas		-15	-10	-17	-12					54	Moderado
ECONOMÍA	Pérdida terrenos productivos	-10	-10		-12	-9					41	Compatible
	Nivel de ingresos						+17			17		Positivo
BIENES CULTURALES	Destrucción puntos interés geológ. paleont. arqueológ.					-13	-13				26	Compatible

ganado para paliar los “efectos barrera”. Y por último,

4) Utilización de lonas en el transporte de áridos y riego con aspersores en zonas de mucho polvo.

También son frecuentes las medidas de compensación, tanto de sustitución como de contraprestación, consistentes en la generación de impactos positivos en el mismo lugar del impacto negativo ó en el entorno. Como ejemplo podemos citar la creación de áreas ajardinadas y pantallas vegetales, mejora y embellecimiento de cortijos rurales, vallados y otras medidas de seguridad, obras ganaderas (abrevaderos, descansaderos,...). Sin embargo, las medidas más eficaces a medio y largo plazo pertenecen al campo de los Instrumentos preventivos que podemos agrupar en Planificación y Diseño de Proyectos, Legislación ambiental y Educación ambiental.

La planificación y el diseño de proyectos de caminos rurales con criterios de integración ambiental permiten minimizar los impactos y la utilización posterior de medidas correctoras. Siendo fundamentales:

1) La elección de la traza, situándola en lugares de mayor capacidad de acogida (Pendientes moderadas, lugares de menor valor ecológico, etc.).

2) La máxima compensación de desmontes y terraplenes que permiten minimizar la creación de zonas de préstamos y caballeros.

3) La elección de materiales concordantes con el entorno como mampostería careada y gavionada para muros de contención, coloración de hormigones y tratamientos asfálticos.

La legislación ambiental. La Ley de



Algunos impactos son inevitables. Caso de la Traza

Protección ambiental obliga a la realización de un Estudio de Impacto Ambiental sólo a los caminos rurales forestales de nuevo trazado en terrenos con pendientes superiores al 40% a lo largo del 20% ó más del trazado.

Se han detectado caminos rurales que, no cumpliendo este requisito de pendiente producen impactos apreciables y la característica de “nuevo trazado” permite eludir el trámite a muchos caminos claramente impactantes.

En este trabajo se ha analizado indica-

dores ambientales que pueden medirse de forma cuantitativa, permitiendo determinar las respuestas, para la elaboración de un estudio de impacto ambiental, entre los que destacamos por su importancia:

$$I_M = \frac{V(m^3)}{L(m)}$$

I_M = Índice de movimiento de tierra.
 V = Volumen total de desmonte y terraplén.
 L = Longitud del tramo considerado.

$$I_T = \frac{S(m^2)}{L(m)}$$

I_T = Índice de superficie de Taludes.
 S = Superficie total de taludes.
 L = Longitud del tramo considerado.

Estos dos índices valorarían de forma cuantitativa el grado de impacto previsible sobre el suelo y el paisaje pues son sus causantes últimos. Asimismo, consideramos que la legislación debería contemplar los incumplimientos en la ejecución efectiva en las medidas correctoras propuestas en el proyecto.

Educación ambiental. Los impactos ambientales intrínsecos a la realización de caminos rurales son inevitables y por tanto solo se pueden corregir o compensar a posteriori. Sin embargo, otros impactos pueden ser evitados ó aminorados con una mayor formación ambiental por parte de los agentes implicados de la forma siguiente:

Fase de Ejecución:

- Cuidado en la fase de obras con los movimientos y tránsito de maquinaria pesada.



Regeneración vegetal de un talud



Integración ambiental. Desvío de la traza para no afectar el encinar

- Impedir el vertido de aceites y grasas a la hora de la limpieza de los motores.

Explotación:

- Cumplimiento de los límites de velocidad y conducción moderada por parte de los usuarios.

- No arrojar desechos por la ventanilla.

Para determinar el grado de educación ambiental, se ha elaborado un cuestiona-

rio a los distintos agentes implicados en los proyectos de caminos rurales de la Comarca: proyectistas, directores de obra, contratistas, sub-contratistas, maquinistas y peones, así como usuarios potenciales de los caminos. En los cuestionarios se abordaron temas sobre conocimiento de legislación ambiental, impactos, medidas correctoras y aspectos ambientales relacionados con los caminos rurales con una valoración de 0 a 10 en función de las respuestas obtenidas.

En la Tabla V, se observa un desconocimiento de la legislación ambiental de caminos rurales incluso para los técnicos con responsabilidad en los mismos. Sin embargo, en este punto, se aprecia una mejor formación ambiental global en los técnicos procedentes de la Administración, frente a sus homólogos de las empresas contratistas responsables de la ejecución.

Igualmente se detecta un bajo nivel de conocimiento de los aspectos ambientales por parte del personal directamente ejecutor (maquinistas, peones,...), lo que sin duda tiene repercusiones en el cumplimiento de la normativa. Y por último, se observa un preocupante bajo nivel de concienciación ambiental por parte de los habitantes del medio rural y principales usuarios de los caminos.

CONCLUSIONES

Los impactos ambientales generados por los caminos rurales son, por lo general, compatibles o moderados, teniendo mayor importancia en la fase de ejecución frente a la fase de explotación. Estos producen más alteraciones sobre los factores: paisaje, suelo y aire.

En cuanto a las medidas a tomar para disminuir los impactos producidos por los caminos rurales, predominan los instru-

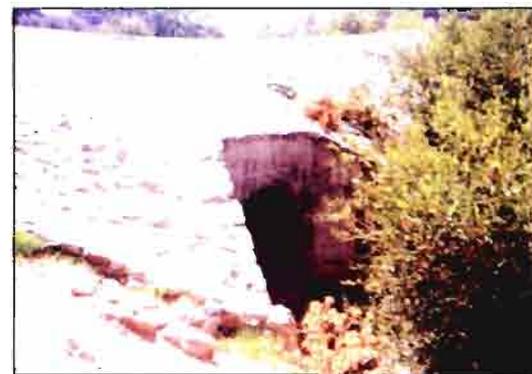
mentos correctivos frente a los preventivos. Sin embargo estos últimos se muestran más eficaces a medio y largo plazo. De la misma forma, se observa un bajo nivel de sensibilidad ambiental, sobre todo en legislación, por parte de todos los agentes implicados en la ejecución y explotación de los mismos.

BIBLIOGRAFÍA

- CONESA, V., 1997. Instrumentos de la Gestión Ambiental en la empresa. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Decreto 153/96, de 30 de Abril, por el que se aprueba el Reglamento de Informe Ambiental, Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía.
- GOMEZ, D. 1996. Evaluación de Impacto Ambiental. Editorial Agrícola Española. Madrid.
- GOMEZ, D. y otros, 1997. IMPRO: un modelo informatizado para Evaluación de Impactos Ambientales. Editorial Agrícola Española. Madrid.
- Ley 7/94 de 18 de mayo, de Protección Ambiental. Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía.
- MOPTMA, 1995. Guías metodológicas para la elaboración de estudios de impacto ambiental. Carreteras y Ferrocarriles (MOPTMA).
- Planes y Proyectos de obras en la Comarca de Reforma Agraria de los Vélez, 1990-1996. Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

TABLA V: Grado de educación ambiental de los diferentes agentes implicados en la ejecución y explotación de caminos rurales en la Comarca de los Vélez.

	Legislación Ambiental	Impactos Ambientales	Técnicas Correctoras Ambientales	Aspectos Ambientales Generales
Técnicos de la Administración proyectistas, Directores de obra...)	4,2	6,8	5,4	7,2
Técnicos de empresas contratistas	3,8	6,2	5,8	6,8
Maquinistas, peones, capataces,...	2,2	5,1	3,8	4,2
Usuarios potenciales	1,8	3,6	2,8	4,8



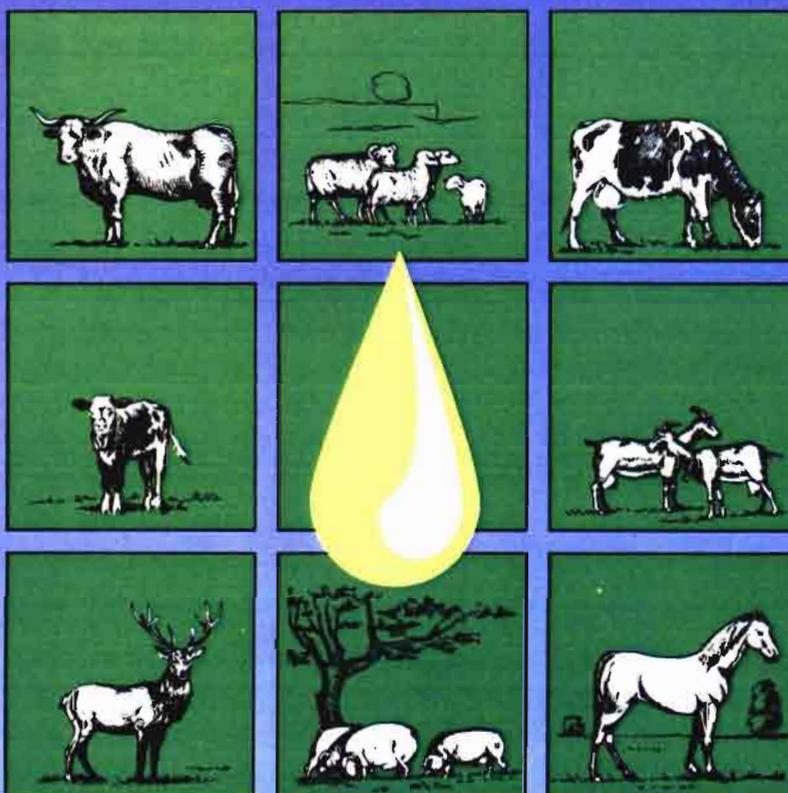
Talud revestido con mampostería careada



Obra de fábrica. Muro de contención de mampostería gavionada integrada en el terreno

NUEVOS PIENSOS PARA RUMIANTES

(VACAS - OVEJAS - CABRAS - CIERVOS)



LOS PIENSOS DEL FUTURO

DESEAMOS AMPLIAR AGENTES Y DISTRIBUIDORES

TIPO DE PIENSO	PROTEÍNA BRUTA	GRASA BRUTA	FIBRA BRUTA	ALMIDÓN + AZÚCAR	VITAMINAS A D ₃ E	U.F.	PRECIO DE ORIGEN I.V.A. INCLUIDO GRÁNULO A GRANEL
MANTE RUMY	15,00	3,80	18,00	20,00	SI	0,73	21,50 ptas/kg.
HENOSPUNY	15,50	1,50	22,80	10,25	NO	0,65	15,50 ptas/kg.
RUMICAMPO	15,00	3,78	14,70	29,25	SI	0,85	24,50 ptas/kg.
ALFAGRAN	18,50	1,50	22,30	10,60	NO	0,66	17,00 ptas/kg.
VITAPRO	22,00	2,85	21,00	11,25	DOBLE	0,70	21,50 ptas/kg.
PROTESPUNY	22,75	1,50	21,50	11,00	NO	0,67	19,50 ptas/kg.

HIJOS DE ESPUNY, S.A.

OSUNA



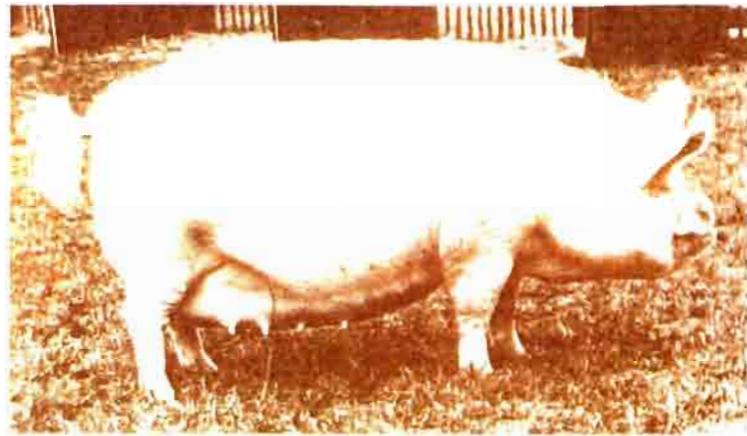
Avda. Estación, 4 - Apartado 10 • Telf.: (95) 582 00 00 • Fax: (95) 582 00 01 • 41640 OSUNA (Sevilla)

Un mes más en nuestra ya tradicional sección "70 años de Agricultura" echamos la vista atrás con curiosidad y enfocamos un sector de nuestro campo. En esta ocasión le ha tocado el turno a la nutrición animal, donde el artículo del ilustre Ingeniero Agrónomo José Cascón, publicado en 1916 en el Boletín de Agricultura Técnica de la Dirección Gral. de Agricultura y reproducido como homenaje al fallecido autor en las páginas de nuestra revista en 1930, nos compara el tradicional cebo en montanera español con los por aquel entonces pujantes sistemas intensivos alemanes y americanos.

La contrapartida actual la pone el artículo de 1999 de Francesc González, ganador del Concurso de Artículos para alumnos de las Escuelas de Agronomía de Cataluña, en donde se ve la prioridad del cuidado del medio ambiente en la nutrición porcina de hoy en día. Es la hora de la producción "medioambientalmente sostenible".

1930

DOS SISTEMAS DE CEBO DE CERDO



Hembra de raza middle-white, productora de carne porcina para consumo en fresco de gran calidad

De antiguo, los ganaderos de la provincia de Salamanca se han mostrado codiciosos de la especulación del cebo de cerdos con el fruto de bellota de encina, roble, alcornoque y quejigo de la gran extensión de arbolado existente en la misma, lo que es muy natural que así suceda, por encontrarse con un fruto apropiado para este fin, que es casi espontáneo, y, por consecuencia, no exige gastos de cultivo para la producción. Además de estas ventajosísimas condiciones existen otros estímulos para interesar a los agricultores y ganaderos en esta empresa, y son los buenos negocios que se han hecho cuando los propietarios no se habían apercebido del valor de este fruto y la competencia entre los ganaderos no había forzado los precios hasta el límite que hoy tienen, que pueden calificarse de exagerados y ruinosos. La circunstancia del rápido desenvolvimiento de la especulación que no dura más de tres meses, y, sobre todo, las típicas costumbres del cálculo de las montaneras, que dan siempre margen a errores considerables, hasta el extremo de convertirlo en un verdadero juego de azar, son otros tantos acicates para esta gente, que he visto los resultados asombrosos producidos en todo género de especulaciones con el valor de la tierra.

El cálculo de las montaneras, o sea el número de cerdos que se pueden cebar en una finca, se hace recorriendo a caballo, si puede ser en día nublado, parte o toda la finca, allá por el mes de agosto, septiembre o comienzos de octubre, cuando el fruto o la bellota ha adquirido su completo desarrollo, y según se vea más o menos fruto, teniendo en cuenta los aprovechamientos de años anteriores, en los que pudo haber más o menos bellota, deducir el número de cerdos que podrían cebarse en el actual.

Cuando el coste del cebo por cabeza no excedía de 25 a 30 pesetas, las pérdidas por error en el cálculo se saldaban por la baratura del mismo, y no hay que decir que, en el caso de que aquel fuera ventajoso para el arrendatario, la ganancia

era alentadora, una verdadera lotería. El azar hoy perdura; pero ahora la ganancia no puede ser tan exagerada, y, en cambio, la pérdida puede ser enorme. Por eso se dice en el país que la colmillada del cochino es mortal.

Los cerdos destinados al engorde con la bellota se adquieren, por lo regular, en Extremadura y Andalucía; tienen de veinte a veintidós meses y aún más al comenzar el aprovechamiento, y su peso oscila de cinco a ocho arrobas—de 57 a 92 kilos— y lo que llaman vara de cebo se compone de 60, 80 y hasta 100 cabezas, que son conducidas por un porquero y un muchacho.

En esta especulación, todos los riesgos ha de afrontarlos el que la emprende, comenzando por el fruto de la bellota, no tan sólo porque al final pueda demostrarse que no se cebaron en el número calculado, sino que la misma bellota puede destruirse por un accidente atmosférico, como el granizo, la niebla y el sol, que producen una fermentación no estudiada y que llaman "melada", por el sabor azucarado y el aspecto de jarabe que toma la almendra, inutilizada para el fin del cebo, y terminando por los riesgos de la vida del cerdo y de las mayores o menores aptitudes para el engorde del mismo animal.

El aprovechamiento del fruto queda reducido a conducir el ganado diariamente por los sitios donde abunde la bellota y encuentren el agua necesaria, y aquella es tanto más abundante cuando los vientos son fuertes, escaseando en los días de calma.

Como la bellota es un fruto rico en materias hidrocarbonadas y en grasa y pobre en proteína, hay necesidad, durante el cebo, de darle lo que llaman salones con sal, guisantes, habas, centeno y hasta carne fresca de animales de escaso valor, que se sacrifican con este fin para suplir la falta de proteína en la bellota, y, debido a ese desequilibrio en los principios nutritivos, el engorde se convierte, principalmente, en grasa, o, lo que es lo mismo, mucho tocino y poca carne, lo

contrario que pide el mercado exigente de los países de gran progreso agrícola.

Los cerdos, al terminar la montanera, han cumplido los dos años y se conducen al mercado, o, lo que es más frecuente, hecho el ajuste con los compradores, van éstos a las mismas fincas para presenciar el peso individual y conducirlos desde aquéllas a la estación de ferrocarril más próxima.

Este es, brevemente expuesto, el procedimiento empleado en toda la provincia de Salamanca para el engorde de cerdos con la bellota de roble, alcornoque, quejigo y principalmente



Hembra de raza Large-White

encina, cuyas características son: el excesivo tiempo invertido para preparar al animal para el cebo, dos años, manteniéndolo sin compensación ni utilidad ninguna; el gran riesgo de la empresa; lo caro de la misma, como demostraremos al final y lo deficiente que resulta la bellota como único pienso para el cebo, por la falta de materia proteica, que es uno de los elementos indispensables para el engorde rápido de estos animales.

Veamos el otro sistema empleado en las naciones de gran progreso agrícola, en el centro de Europa y en naciones poco pobladas de América, donde abunda la ganadería de todas clases y donde la baratura de los piensos facilita estas especulaciones para abastecer a los asombrosos mataderos, en donde preparan la carne en frigoríficos, para mandarla a Europa en condiciones inmejorables de conservación.

Poco antes de la guerra hallé un estudio completo y documentado del contrato hecho con una Sociedad dedicada al cebo de cerdos por los Municipios de Ulm y Nuevo Ulm (Alemania) para el abastecimiento, durante cinco años de estos animales cebados.

Los cerdos habían de tener, cebados, un peso medio de 110 kilos (cerca de diez arrobas), que adquirirían a los siete meses, edad más conveniente para sacrificarlos en los grandes frigoríficos.

El fundamento de la empresa arranca de las experiencias del Dr. Lehmann, según las que se necesitan: 175 kilos de cebada triturada (unas cinco fanegas y media) y 30 kilos de pescado y carne molidos, hecho harina, para que un cerdo en condiciones normales aumente 50 kilos su peso.

Al comenzar el cebo, la Sociedad asegura todo su ganado, no tan sólo su vida, sino también su aprovechamiento, de modo que, mediante este doble seguro, desaparece todo riesgo por este concepto en la empresa.

Las oscilaciones únicas que pueden hacer más o menos lucrativa ésta son el coste de los piensos, porque los cerditos los produce la misma Sociedad, asignándoles un precio ya remunerador al comenzar el cebo.

Como se ve por lo dicho, son diferencias esencialísimas las que caracterizan los dos sistemas, toda vez que en lo que se tarda en esta provincia en cebar un cerdo, dos años, se ceban casi cinco cerdos en Alemania y América, puesto que el cebo no dura más de cinco meses; aquí, con las montañeras, los riegos no pueden ser mayores; es un verdadero azar, mientras que allí se han suprimido; no quedan más, como decimos, que las oscilaciones en el precio de los alimentos. Estos, aquí reducidos al fruto de

la bellota, resulta desequilibrada la ración, por la escasa proteína, y si se intentara completarla, careciendo como se carece de estos alimentos concentrados, tortas oleaginosas y harinas de carne y pescado, resultaría el cebo excesivamente caro.

Es evidente que el cebo con la bellota sólo puede hacerse en la época de la madurez del fruto; que la recolección y conservación del mismo acarrearía un gasto que quizá no pudiera resarcir económicamente su empleo; como nada de esto se ha ensayado, no pueden darse cifras, y que el animal que ha de aprovechar el fruto, teniendo necesidad de estar completamente desarrollado para resistir el continuo ajeteo por terrenos quebrados y cascajosos; pero este mismo sistema primitivo debiera ser ventajoso, por su baratura, si el cebo, con otra clase de piensos que dieran la ración más equilibrada en sus principales componentes, fuera económico. Como no es así, como se carece de piensos baratos y apropiados, resulta que hay que sostener al animal durante dos años, con manifiesta pérdida de tiempo y de capital, y que, a pesar de esta lentitud, el cebo, aun en el caso más favorable, esto es, con montanera abundante, para que el promedio del peso medio del cerdo cebado sea de 138 kilos (12 arrobas), lo cual es muy raro que no haya ninguna baja y que todos aprovechen bien el pienso, lo que es más raro todavía, resulta que el coste del cebo es mayor que donde la alimentación es más completa, y, por consecuencia, la carne y grasa están más equilibradas, los riesgos todos están descontados y el capital y los beneficios se renuevan tres veces en el periodo que por el sistema del pastoreo invierten para engordarlo, como veremos enseguida. Por este sistema primitivo de la montanera sólo hay un favorecido: el propietario del monte, que ni gasta en producir, ni corre riesgos de ningún género; pero, en cambio, el ganadero es el que tiene que afrontarlos, y, como consecuencia, los consumidores tiene que pagar a mayor precio del debido la carne de este animal.

En comprobación de lo expuesto anteriormente, estampamos a continuación las cifras de los dos sistemas de cebo, en el caso más favorable para el seguido en esta provincia de Salamanca:

SISTEMA DE CEBO EN MONTANERA.

	kilos
Peso medio del cerdo al comenzar ésta	69
Peso medio del cerdo cebado	138
Diferencia de peso adquirido durante la misma	69
	Pta
Coste de la compra del cerdo.....	89,70
Coste de la montanera durante tres meses	50
Salones o suplementos de pienso	12
Guardería por cabeza	5,06
Total coste	156,76
Valor del cerdo cebado de 138 kilos	179,40
Diferencia o beneficio	22,64
Coste del kilo de cebo	1,11

Término medio de peso adquirido en un día por el cerdo 0,766 kilos

Tiempo medio del cerdo al terminar el cebo, veinticuatro meses

SISTEMA DE CEBO ALEMÁN Y AMERICANO

	Kilos
Peso medio del cerdo al comenzar el cebo	17,500
Peso medio del cerdo cebado.....	110
Diferencia del peso adquirido durante la misma	92,500
	Pta
Coste de la compra del cerdillo	29,47
Alimentación, incluido todo coste, durante cinco meses	80,37
Seguro del cebo (el de vida se incluye en la anterior)	2,25
Total coste	112,09

Valor del cerdo cebado	137,50
Diferencia o beneficio	25,41
Coste del kilo de cebo.....	0,89

Término medio del peso adquirido en un día por el cerdo, 0,616 kilos

Tiempo medio del cerdo al terminar el cebo, siete meses

En definitiva, el ganadero alemán o americano ha ganado 75 pesetas, por lo menos, sin más oscilaciones que el coste de los piensos y sin ningún riesgo, en el mismo tiempo que el ganadero español, con todos los riesgos y en las condiciones ventajosas que son muy difíciles de realizar, no obtiene más que 22,64 pesetas.

El cebo, por unidad, le cuesta a este último 1,11 pesetas, aprovechando un fruto que no exige para producirlo ni dinero ni trabajo, mientras que el alemán y el americano, con elementos que tiene que producirlos paga por el kilo de carne hecho 89 céntimos, esto es, 22 céntimos menos, con la ventaja de que es mejor, por la menor cantidad de grasa o tocino.

En 1908 se llevaron a la granja de Palencia, de la de la Moncloa, en Madrid, un lote pequeño de hembras y machos de las razas inglesas Yorkshire y Berkshire, para dedicarlos a la reproducción, con el fin de propagarlas por la región. Conviene advertir que en esta provincia y en la de Valladolid y León, el cerdo no se ceba en el monte, porque apenas si existen dedicados a la producción de la bellota, sino que el cebo se hace en casa del labrador, con mezclas de harina de cebada y afrecho, o salvado de trigo, patatas, coles, etc., y los cerdos los comprar a negociantes que los traen de Vitoria, que, por lo regular, son mestizos degenerados de cruzamientos entre la raza del país y la inglesa Yorkshire.

Luego que el lote de la granja empezó a dar crías, sobre todo de esta raza, que era la de más demanda, por su parecido con la vitoriana, muchos agricultores hacen los pedidos a la misma, y se han propagado ya en tal número, que hace cuatro años ya las tres cuartas partes de los cerdos sacrificados en el matadero de Palencia procedían de los llevados al citado centro. La raza Berkshire se propagó muy poco, por la infecundidad de que adolecieron machos y hembras.

Entre las muchas notas remitidas por los agricultores que adquirían cerditos en la granja, y a los que se les rogaba que dieran cuenta del resultado, voy a transcribir una de Soto de Cerrato.

Los cerditos se venden al destete en el citado establecimiento al precio invariable de dos pesetas kilo en vivo.

Nuestros agricultores y ganaderos juzgan de la bondad de las trazas de carne por el peso máximo que éstas adquieren; pero se olvidan, o mejor no meten en cuenta, ni el tiempo invertido, y, por lo tanto, el mayor coste a medida que aquél se prolonga, ni la calidad de la carne, ni la pérdida del vivo a la canal, cuyos errores a las veces hacen que un negocio que puede ser ventajoso, prolongado más allá del tiempo debido, se convierta en pérdida. Para ellos, el mínimo de tiempo que debe tener el cerdo para sacrificarlo es un año. Con igual criterio juzgan de la bondad del vino de consumo: el que tiene más alcohol o más fuerza, como ellos dicen, aquél es el mejor.

He aquí la cuenta a que hacemos referencia:

CERDO CEBADO EN SOTO DE CERRATO.

	Kilos
Peso del cerdo al destete.....	14
Peso del cerdo cebado en 31 de diciembre.....	200
Diferencia de peso adquirido durante el cebo.....	186

	Pesetas
Coste de la compra del cerdillo	28
Gastos de alimentación en los doce meses	147
Total coste	175

Valor del cerdo cebado al precio del mercado, que era 1,63 pesetas kilo, en canal, habiendo dado 175 kilos la canal, o sea el 87,50 por 100	285,25
Diferencia o beneficio	110,25

Coste del kilo de cebo, 0,73 pesetas.

Término medio del peso adquirido en un día por el cerdo, 0,555 kilos

las enseñanzas que se deducen de este estudio, que hemos procurado sea un reflejo fiel de los hechos observados y estudiados, algún tanto exagerados en lo que respecta al resultado de las montaneras, como se ha anotado, podemos sintetizarlas en las siguientes: el contrato de las montaneras es lesivo para el ganadero, no tan sólo por lo expuesto a error, sino porque todos los riesgos tiene que afrontarlos éste, mientras que el dueño del monte no corre ninguno. Además de esto, el fruto de la bellota, como único alimento de cebo, está demostrado que es insuficiente y no produce más que grasa o tocino de un valor mucho menor.

Que hacen falta alimentos baratos ricos en proteína, como son las tortas de todas clases, que en el extranjero substituyen con ventaja

a las leguminosas, más caras y menos ricas en materia proteica. En nuestro país, los precios de aquéllas, de las tortas, son aún inabordables, por carecer de fábricas para la obtención de estos aceites: sésamo, lino, coco, etc. El orujo de la aceituna, más abundante en nuestro país, es pobre en proteína. Los alimentos azucarados, las melazas, con excipientes ricos en materia proteica, como son las tortas, son muy buenos para el cebo de este ganado, pero tampoco se hallan en el mercado.

Carecemos también de la harina de carne y pescado, más rica que las pastas en materia proteica.

Es un error prolongar el cebo de los animales destinados a la producción de carne más allá del tiempo que puedan adquirir el mayor peso con el menos gasto, y esto únicamente se logra durante el periodo álgido del crecimiento.

Cuando se disponga de alimentos concentrados a precios convenientes, se buscarán con mayor interés las razas precoces de mucho poner, copiando lo que hemos visto, para abreviar considerablemente el tiempo en que el animal pueda ofrecerse al consumo, con ventaja para el ganadero y para el consumidor.

por: JOSÉ CASCÓN
Ingeniero Agrónomo



B&HO

KUHN
Huard



En siembra directa, todo un arte



Vaya directo a la rentabilidad.
Implante sus cultivos sin
trabajar previamente la tierra.
Confíe en KUHN.
Donde la tecnología
es algo más que la aplicación
de los avances
de la ciencia.
Es todo un arte.



Y SU RED DE CONCESIONARIOS
Polígono "El Balconcillo". Lepanto, 10
Tels.: 949 20 82 10
Telefax: 949 20 30 17
19004 Guadalajara

+ CALIDAD

1999

LA NUTRICIÓN DEL GANADO PORCINO A LAS PUERTAS DEL NUEVO SIGLO

- *El metabolismo nitrogenado y los purines*
- *La influencia de los oligoelementos*
- *Las medidas nutricionales a tomar*
- *Reduciendo el fósforo un 30%*



INTRODUCCIÓN

La producción porcina es una de las principales actividades ganaderas en España y la Unión Europea; y por eso, a pesar de las periódicas crisis que sufre el sector, no debemos olvidar que el principal objetivo productivo es *satisfacer la demanda del mercado maximizando la rentabilidad por plaza de cerdo*. El problema se nos plantea cuando satisfacer las necesidades del mercado implica un encarecimiento del coste de producción, sobre todo en períodos de crisis como el actual.

Hoy en día el consumidor europeo tiene muy claro que quiere una carne de calidad (caracterizada por el color, retención del agua, olor sexual...) y, cada vez más, que sea producida respetando el medio ambiente (purines, bienestar de los animales, malos olores...). Una producción *mediambientalmente correcta* implica un aumento importante de los costes que en la mayoría de los casos el ganadero no quiere asumir, optando por soluciones de gran impacto ambiental como son los vertidos incontrolados de purines en ríos y parcelas.

El principal problema mediambiental que presentan las granjas de cerdos son los purines, y será en ellos donde nos centraremos.

LOS PURINES Y SUS EFECTOS CONTAMINANTES

El aumento de la producción porcina en Europa ha causado que el purín haya pasado de ser un bien preciado por su valor fertilizante a ser uno de los principales agentes contaminantes de nuestras aguas, y un nuevo coste añadido a la producción. El sector agrícola actual no puede aprovechar todo el purín excedentario como abono, ya que su uso tiene que ser racional y equilibrado para la correcta fertilización del suelo. Así pues, en muchos casos los purines han de tratarse como residuos de producción que tiene un coste de eliminación. La contaminación originada por estos puede ser:

Contaminación del suelo: Los iones de oligoelementos como el cobre y el zinc y los fosfatos son los principales contaminantes del suelo presentes en los purines. Los metales pesados se pueden bioacumular en la cadena trófica a través de microorganismos del suelo, el exceso de fosfatos y su elevada permanencia en el suelo puede causar toxicidad. Además la elevada concentración de iones aumenta el riesgo de salinización.

Contaminación atmosférica: Los compuestos amoniacales y otros componentes presentan problemas de malos olores en los entornos de la granja.

Contaminación de las aguas: Hay diferentes contaminantes de las aguas presentes en los purines (materia orgánica e iones minerales), pero son los iones nitrato (NO_3^-) los principales causantes de la contaminación de las aguas subterráneas. Los iones nitrato tienen una alta solubilidad que favo-

rece su lixiviación (lavado) hacia los niveles freáticos inferiores donde se alcanzan elevadas concentraciones altamente tóxicas para la salud humana y animal, dificultando así el aprovechamiento de los acuíferos.

INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA COMPOSICIÓN DEL PURÍN

Hemos de entender los purines como las deyecciones de los animales (orina y excrementos sólidos), restos de alimentos no ingeridos y aguas de diferente origen (pluviales, residuales de la limpieza de la granja...). Intuitivamente podemos darnos cuenta que la composición de la ración alimenticia del cerdo tiene una directa relación con la composición del purín.

Cualquier persona que esté un poco familiarizada con el mundo de los piensos y la nutrición animal sabrá que hay que satisfacer unas necesidades mínimas de proteínas, minerales, grasas, vitaminas y minerales; pero también que estos componentes no son digeribles al 100%, y que fracciones elevadas son excretadas sin ser aprovechadas por el animal. De modo que los oligoelementos, los aminoácidos de las proteínas y el fósforo excedentarios son el origen de los principales componentes contaminantes en las deyecciones del cerdo (cobre, zinc, nitrógeno y fósforo).

Los avances en nutrición animal están íntimamente ligados a otras disciplinas científicas; pero en una granja, para que la puesta en marcha de los nuevos conocimientos sea satisfactoria, hay que tener en cuenta los parámetros ambientales, genéticos y sanitarios que influyen en el rendimiento digestivo del animal.

Alimentación y metabolismo nitrogenados

La fracción nitrogenada ingerida se destina para cubrir las necesidades para el depósito de proteína en el músculo del animal. La composición proteica se mantiene más o menos



Fig. 1: La Nutrición no es una disciplina aislada (VAN GILS, 1998)

constante durante todo el período de crecimiento del cerdo de manera que el pienso ha de tener una composición que permita el correcto crecimiento y desarrollo del animal (Tabla 1):

Si el almacenamiento del tejido magro aumenta (depósito de proteína) la ganancia media diaria de peso también aumenta (GMD), lo que significa que el crecimiento del cerdo será más rápido. El crecimiento del tejido graso también representa un depósito de proteína (5-11% del tejido), pero interesa que el cerdo deposite tejido magro porque incide en la calidad de la canal. Lo que también se busca es que el crecimiento sea lo más rápido posible con el mínimo consumo de pienso (mejora del índice de conversión), lo que representa un ahorro económico para el granjero.

El sexo del cerdo es uno de los factores que más inciden en el depósito de tejido magro como se puede ver en las Tablas 2 y 3.

Avances muy importantes en el aprovechamiento de la proteína ingerida son debidos a la mejora genética. Actualmente podemos encontrar líneas de gran capacidad de crecimiento magro y con un bajo nivel de depósito de grasa. Pero desafortunadamente aun no se puede hablar de alimentar al ganado porcino según su potencial genético, ya que existen todavía diferencias excesivamente grandes entre animales de una misma línea genética (VAN GILS, 1998) como se muestra en la Tabla 3.

Como se ha dicho anteriormente la proteína ingerida sólo se usa parcialmente. La proteína no digerible es eliminada por

las heces, mientras que la urea (residuo del metabolismo proteico) y los aminoácidos absorbidos no utilizados son eliminados en la orina. En la figura 2 se muestra el esquema de utilización del nitrógeno:

Gracias al mayor conocimiento del metabolismo nitrogenado, de los factores ambientales (bienestar, manejo, ambiente y salud) y genéticos que influyen en el aprovechamiento de la proteína de la ración se puede hacer una minuciosa revisión de las necesidades proteicas del animal, de modo que la fórmula del pienso satisfaga las necesidades nutricionales del cerdo y el aprovechamiento proteico sea lo más eficaz posible. Maximizar este aprovechamiento supone aumentar el crecimiento de tejido magro y reducir los niveles de nitrógeno en las deyecciones, lo que implica un aumento de la calidad del producto y una disminución de la contaminación nitrogenada.

Alimentación mineral

La mayoría de los elementos minerales que forman parte de los tejidos animales se encuentran en cantidades suficientes en los alimentos para satisfacer las necesidades nutricionales. Pero a menudo las materias primas utilizadas en nutrición porcina son carentes de un cierto número de minerales como calcio, fósforo, sodio (macroelementos), manganeso, hierro -solo en lechones-, cobre, iodo, zinc y selenio (oligoelementos).

El calcio y el fósforo son los principales componentes de la estructura ósea y de los dientes, proporcionando rigidez y dureza. El sodio y otros electrolitos se encuentran en los líquidos corporales realizando importantes funciones en el mantenimiento del equilibrio ácido-base y la presión osmótica; regulan la permeabilidad de la membrana y ejercen efectos característicos sobre la excitabilidad de los músculos y el sistema nervioso. Los oligoelementos son componentes integrales de ciertas enzimas y otros componentes biológicamente importantes (hormona tiroxina, hemoglobina...), y otros actúan como activadores enzimáticos.

La absorción de los minerales se ve afectada por el nivel de la ración, la forma de presentación y solubilidad de la misma, la interrelación entre minerales, las patologías y el estrés de los animales, factores hormonales y factores fisiológicos. También se han de tener en cuenta las pérdidas fecales, urinarias y por el sudor. Estos elementos son indispensables para un buen desarrollo del cerdo y hay que suplementar la ración teniendo en cuenta estas consideraciones de digestibilidad.

Las aportaciones correctoras de calcio se hacen generalmente con carbonatos y fosfatos de calcio. Estos tienen una disponibilidad biológica que oscila entre el 90 y el 100%. Las aportaciones de oligoelementos se hacen generalmente a partir de compuestos químicos inorgánicos:

Hierro (lechones); sulfatos, nitratos férricos de amonio o de colina, cloruros, fumarato y gluconato.

Cobre: Sulfato y carbonato. Óxido, yoduro y pirofosfato son de mala calidad.

Aminoácidos indispensables	Valor en aminoácidos (%)	Relación porcentual aa/lisina en el pienso
Lisina	7,0	100
Metionina	—	30
Metionina + Cistina	3,5	60
Treonina	4,2	65
Triptófano	1,0	18
Leucina	7,0	—
Isoleucina	3,8	—

TABLA 1: Composición media de aminoácidos (aa) de las proteínas del organismo y recomendaciones de la relación porcentual aminoácidos/lisina en el alimento de cerdos en crecimiento (ROCHE, 1995)

	Machos enteros	Machos castrados
	Depósito (g/día)	Depósito (g/día)
Tejido magro	447	360
Tejido graso	128	160
GMD (para vivo)	845	704

TABLA 2: Depósito de tejido magro y graso, y ganancia media diaria en función del sexo (de 20 a 100 kg., racionado al 95%) (ROCHE, 1995)

Línea genética	Crecimiento del tejido magro (g/día)	Almacenamiento proteína (g/día)	GMD (g/día)	Grasa dorsal (mm)
Hampshire/Duroc*				
Alto	417	—	1130	19
Bajo	259	—	1090	39
Yorkshire/Landrace*				
Alto	349	—	950	23
Bajo	258	—	1000	35
Piérain**				
Macho entero (22-95 kg.)	—	133	804	—
Large White**				
Macho entero	—	142	881	—
Macho castrado	—	111	726	—
Hembra (22-95 kg.)	—	115	751	—

TABLA 3: Diferencias entre y dentro de líneas genéticas (*VAN GILS, 1998 y **ROCHE, 1995)

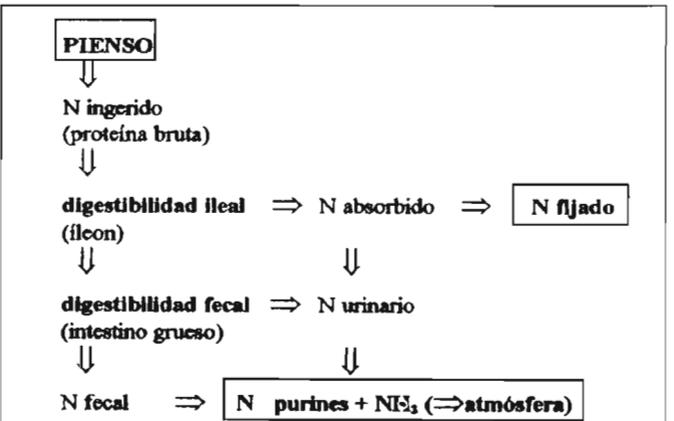


Fig. 2: Utilización del nitrógeno de los alimentos

Zinc: Todas las sales simples, exceptuando la franklinita y el sulfuro.

Manganeso: La mayoría de sales y minerales, exceptuando la rodociorita, la rodonita y ciertos óxidos.

Selenio: Selenito sódico.

Iodo: Preferiblemente iodatos.

Algunos oligoelementos como el cobre y zinc cuando se añaden en exceso en la dieta, la parte no absorbida es excretada pasando a formar parte del purín. Estos minerales en exceso se pueden bioacumular en la cadena trófica, y por eso son considerados componentes contaminantes del purín.

El caso del fósforo

El fósforo está presente en los productos vegetales bajo forma orgánica (fósforo fitico) e inorgánica. Sólo el 35% del fósforo es inorgánico, y por consiguiente bien utilizado por los cerdos. La actividad fitásica en el intestino delgado de los monogástricos es prácticamente nula, y por este motivo no se puede hidrolizar las moléculas de fitatos y liberar el fósforo orgánico contenido.

Se considera que la fracción de fósforo digestible representa alrededor de 2/3 de las necesidades. Existen grandes variaciones de digestibilidad en función de las materias primas utilizadas, ya que algunos productos vegetales presentan cierta actividad fitásica intrínseca (Tabla 4):

Normalmente se determina la disponibilidad de fósforo de la dieta basal, y a partir de ésta se van añadiendo cantidades crecientes de fosfato bicálcico como complementación. El fosfato bicálcico tiene un coeficiente de utilización digestiva (CUD) del 95% por lo que supone una fuente barata y eficaz de fósforo.

Esta práctica presenta un grave problema medioambiental; el fósforo no absorbido a nivel intestinal es excretado pasando a formar parte del purín. Cuando la producción de purines es excedentaria, caso de la Unión Europea, se convierte en una fuente de contaminación por la acumulación de fosfatos en el suelo, y junto con el nitrógeno causante de fenómenos de eutrofización que afectan a muchos ambientes lacustres.

MEDIDAS NUTRICIONALES PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN NITROGENADA

La contaminación producida por el N excretado ha llegado a niveles muy elevados en zonas de producción de alta densidad de animales. Es en estas comarcas donde los purines representan un problema, ya que se produce un desequilibrio entre la producción y el consumo de purín por parte de la agricultura.

Entre el 60 y el 70% del nitrógeno consumido por el cerdo es excretado, y sólo entre 25 y el 35% es retenido. Esta ineficiencia en la retención del nitrógeno implica que en la ración se contemple unas necesidades de proteína muy elevada. La eficiencia productiva está en función del tipo genético, el peso de sacrificio y la alimentación. Los resultados esperados mejorando la eficiencia productiva son maximizar el crecimiento del tejido magro con un mínimo consumo de pienso y minimizar la producción de residuos (TIBAU, 1998).

Para reducir la producción de residuos hay que mejorar la eficiencia alimentaria o índice de conversión (factores genéticos), optimizar el peso de sacrificio (factores genéticos y de manejo), alimentar los animales según su estado fisiológico (alimentación multifase, factores nutricionales y de manejo), ajustar las necesidades proteicas (factores genéticos y nutricionales), y aumentar la digestibilidad de los alimentos (factores nutricionales).

Mejora del índice de conversión (IC) y manejo de la explotación

La mejora del índice de conversión de los animales significa reducir de la cantidad de kilogramos de pienso necesari-

	P fitico (g/kg.)	P fitico (% P total)	Actividad fitásica (u/kg.)*
Trigo	1,7 - 2,5	60 - 77	700 ± 100
Maíz	1,7 - 2,2	66 - 85	n**
Avena	1,9 - 2,3	55 - 63	n
Cebada	1,9 - 2,5	51 - 66	400 ± 200
Triticale	2,5 - 2,6	65 - 68	1500 ± 170
Centeno	2,2 - 2,5	61 - 73	4900 ± 620
Sorgo	1,8 - 2,2	60 - 74	—
Guisante	1,2 - 1,7	40 - 50	n
Salvado de trigo	8,1 - 9,7	70 - 90	1200 ± 150
Salvado de centeno	7,6	71	6300 ± 1100
Harinas			
Seja	3,2 - 3,8	51 - 61	n
Colza	6,0 - 7,3	60 - 73	n
Girasol	6,2 - 9,2	73 - 80	n
Cacahuete	3,2 - 4,3	47 - 69	n

* Una unidad fitásica libera 1 µmol de P de fitato sódico a pH 5,5 y a 37°C
**n: no detectada

TABLA 4. Fósforo fitico y actividad intrínseca en distintas materias primas (A. PONTILLART, sacado de PIQUER, 1998)

Reducción de	Mejora de 0,1 puntos del IC (CORPEN 1998)	Mejora de 0,19 puntos del IC (LAURENS 1991)
pienso ingerido	—	14 kg.
proteína ingerida	—	2 kg.
agua consumida	—	42 kg.
purines	—	43 L
nitrógeno	0,16 kg.	0,3 kg.
fósforo (P ₂ O ₅)	0,10 kg.	0,5 kg.
	28 - 198 kg. de peso vivo pienso 17% proteína bruta	10 - 85 kg. de peso vivo

TABLA 5. Consecuencias de la mejora del índice de conversión (sacado de TIBAU, 1998)

rios, para aumentar un kilogramo de peso vivo. Esta mejora sólo se puede lograr a partir de la genética, y por lo tanto es una tarea de selección difícil y a largo plazo. Ya se han realizado diferentes estudios sobre el tema y los resultados, han sido satisfactorios (Tabla 5):

La mejora de este índice implica una reducción de los residuos. Es muy importante minimizar el volumen del purín, ya que a menor volumen menos gastos de transporte y eliminación. Reducir el volumen de los residuos se puede conseguir con una mejora del IC como muestra la tabla 5, pero no sirve de mucho si el manejo de la explotación no es correcto. Por ejemplo, un buen mantenimiento de los bebederos puede ayudar a reducir hasta el 20% el volumen de purín (PINEIRO, 1998).

En lo que se refiere al manejo relacionado con la nutrición,

	ÚNICO 1	MULTIFASES		
		2	3	4
Pienso (kg./día)	2,26	2,24	2,18	2,15
GMD (g./día)	847	855	843	823
IC (kg./kg.)	2,68	2,63	2,60	2,62
Composición de la canal				
Grasa (%)	23,93	22,29	23,06	24,28
Magro (%)	53,33	54,45	54,18	53,11
Excreción de N				
Ingesta de N	5,43	5,05	4,23	3,64
N retenido	1,87	1,86	1,87	1,81
N excretado (kg./cerdo)	3,56	3,20	2,36	1,83
N en purín*	2,74	2,46	1,82	1,41

* Calculado considerando unas pérdidas del 23% en forma de amoníaco

TABLA 6. Efecto de la dieta multifase en el crecimiento, la composición de la canal y en la composición del purín según Doumand y Séve, 1995 (PINEIRO, 1998)



LOS NUEVOS TRACTORES MF6200 & MF8200

TRES PODEROSAS RAZONES PARA ELEGIRLOS.



THREE POINT
POWER

1 Ingeniería
poderosa

2 Productos
potentes

3 Servicio
fuerte



MASSEY FERGUSON

Massey Ferguson es una marca mundialmente extendida de AGCO Corporation



una medida que se puede tomar para favorecer el rendimiento del aprovechamiento proteico es la alimentación multifase. Ésta lo que pretende es adecuar la composición en proteína del pienso en función de las necesidades del cerdo en cada fase fisiológica y productiva (Tabla 5). También sería conveniente encontrar el equilibrio entre el óptimo técnico y el óptimo económico para optimizar el peso de sacrificio del animal, y contribuir así a la reducción de residuos.

Es muy importante tener en cuenta que si el manejo y la sanidad de la explotación no son correctos todos los esfuerzos que se apliquen desde el punto de vista de la mejora genética y nutricional serán en vano.

Aumento de la digestibilidad proteica

Si la proteína suministrada es más digestible nos permite disminuir los niveles de proteína bruta en la ración, y minimizar así el porcentaje de nitrógeno excretado en las heces. Pero a la vez se tiene que tener en cuenta en la formulación del pienso el concepto de "proteína ideal" para evitar que parte del nitrógeno absorbido no sea eliminado en la orina.

El concepto de "proteína ideal" consiste en aportar el tipo de aminoácidos que el animal necesita (aminoácidos limitantes) para que la mayor parte del nitrógeno sea utilizado para la síntesis proteica, y por lo tanto retenido por el organismo. Los aminoácidos que no son utilizados para la síntesis de proteínas se usan para suministrar energía, eliminando el nitrógeno en forma de urea vía orina.

Disminuyendo la ingesta de proteína bruta y suministrando los aminoácidos limitantes se consiguen los mismos resultados zootécnicos, pero con una considerable disminución de los niveles de nitrógeno en los purines.

Para aumentar la digestibilidad de la proteína se pueden usar aditivos como enzimas y probióticos, que junto con prebióticos, antilipogénicos, inmunoglobulinas e inmunostimulantes pueden apoyar los procesos naturales del cerdo asegurando que el animal esté más capacitado para llegar a un máximo rendimiento.

Los probióticos son cultivos de microorganismos que se adicionan al pienso para mejorar su utilización, y no son absorbidos a nivel intestinal por lo que no dejan residuos tóxicos en los tejidos del animal. Los antilipogénicos son sustancias que

provocan la derivación de más principios inmediatos a la formación de proteína y menos a la formación de grasa, de modo que se mejora el índice de conversión y la calidad de la canal.

Pero por lo que parece el futuro en la formulación de piensos pasa por el empleo de los aminoácidos sintéticos. Éstos son aminoácidos sintetizados artificialmente (p. ej. lisina o metionina sintéticas) que son mucho más digestibles que los aminoácidos naturales. La posibilidad de emplear 3 ó 4 aminoácidos sintéticos nos permite diseñar piensos con perfiles de proteína ideal acordes con las necesidades fisiológicas y productivas de cada intervalo de edad. Todavía queda mucho por investigar en el campo de los aminoácidos sintéticos y su aplicación en nutrición animal, pero parece que son la clave para aumentar la digestibilidad proteica. Según Van Gils (1998) con el empleo de aminoácidos sintéticos, considerando el concepto de proteína ideal y haciendo uso de una alimentación multifase se puede reducir la emisión de nitrógeno excretado por encima del 25%.

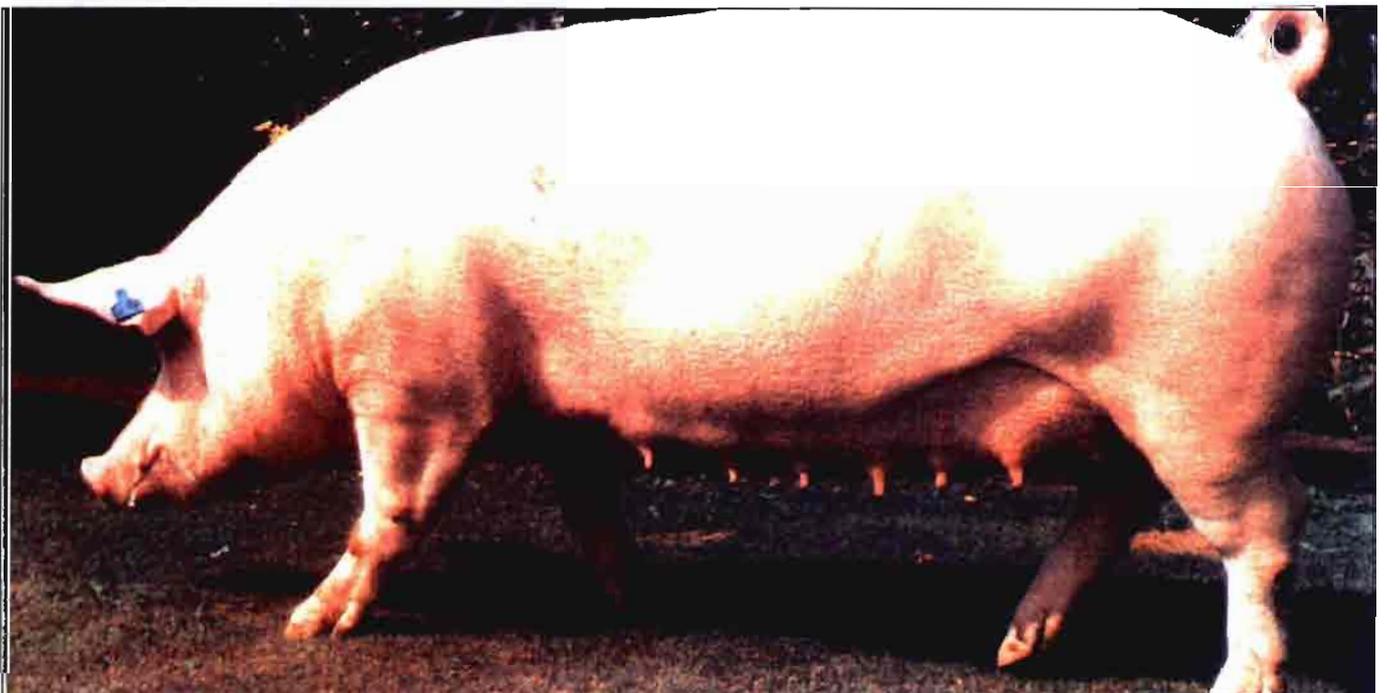
Reducción de la emisión de amoníaco (NH₃) a la atmósfera

La emisión de NH₃ es un problema generado por la producción intensiva animal, causa de la gran densidad de cerdos en las granjas. El problema consiste en los malos olores en el entorno de la explotación, causando el malestar de las gentes que viven en los entornos y excluyendo la explotación turística de la zona. Actualmente estas emisiones se pueden reducir hasta un 50% y a corto plazo hasta un 70%, si se utilizan sistemas adecuados de alimentación (VAN GILS, 1998).

El empleo de piensos de alta energía y acidificados se presenta como una de las mejores vías de disminución de amoníaco. También la reducción de los niveles de proteína bruta y

pienso	acidificación	emisión NH ₃ (mg./120 h.)
Estándar	baja	1269
Estándar	alta	1051
Alta energía	baja	1034
Alta energía	alta	815

TABLA 7. Efecto del pienso sobre la emisión de amoníaco (modificado de VAN GILS, 1998)



Vacunando cerdos ibéricos. Foto años 50

	P digestible	P total
Lechones 5-20 kg.	0,44 - 0,34	0,65
Cebo 20-100 kg.	0,63 - 0,43	0,46
Cerdas gestantes	0,21	0,45
Cerdas lactantes	0,30	0,56

**Los valores más bajos son válidos para los cerdos más pesados*

TABLA 8. Recomendaciones del porcentaje de P en un pienso estándar (VAN GILS, 1998)

Peso (kg.)	P digestible recomendado por CVB (g/kg.)	P digestible uso práctico (g/kg.)
10-25	3,7	3,5
25-45	2,7	2,8
45-70	2,3	2,2
70-100	1,8	1,7
Cerdas gestantes	2,0	2,3
Cerdas lactantes	3,1	3,2

TABLA 9. Recomendaciones de P digestible del CVB y dietas prácticas en los Países Bajos (A.W. JONGBLOED y P.A. KEMME, 1998)

el uso selectivo de ingredientes en formulación contribuirá a esta disminución.

MEDIDAS NUTRICIONALES PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN ORIGINADA POR LA PRESENCIA DE FÓSFORO EN EL PURÍN

El fósforo contenido en los purines tiene su origen en la excreción del fósforo no absorbido en el intestino: la práctica totalidad del fósforo fitico y el fosfato bicálcico añadido en exceso. En la actualidad se puede reducir la emisión de fósforo más del 30%; pero hay que hacer una revisión minuciosa de las necesidades de los cerdos, incluyendo un máximo de fósforo total en la formulación teniendo en cuenta el fósforo digestible, el aumento de la digestibilidad del fósforo fitico con el uso de fitasas exógenas, y haciendo un uso selectivo de los ingredientes (VAN GILS, 1998).

Por uso selectivo de los ingredientes se entiende la inclusión de cereales de bajo contenido en fitatos, como algunas variedades de maíz con un 35% P fitico y un 65% P no fitico (PINEIRO, 1998). Tomando medidas en la selección de ingredientes y poniendo limitaciones en la formulación de piensos se ayuda a reducir la emisión de fósforo; pero se tendrá que aumentar la digestibilidad del fósforo fitico de modo que se puedan suprimir las aportaciones de fosfato bicálcico. Si no fuese de este modo el fósforo digestible sin ninguna aportación de fosfato bicálcico no cubriría las necesidades nutricionales del animal.

El uso de fitasas y de microorganismos productores de fitasa (*Aspergillus ficcum* y *Sacharomyces cerevisiae*) parece ser la solución para mejorar considerablemente la digestibilidad de los fitatos.

En los Países Bajos desde 1994 se usan las Tablas Oficiales de Composición Nutritiva, donde figura la digestibilidad del fósforo. Para reducir la excreción de fósforo se seleccionan los alimentos de mayor digestibilidad. Esta práctica ha comportado la incorporación y generalización del uso de fitasa microbiana a los piensos (de extraño uso todavía en España) y la sustitución de fosfatos bicálcicos por fosfatos monocálcicos, de modo que se ha llegado a reducir en un 40% el contenido en fósforo en las dietas.

El problema que representa la práctica del uso de fitasas exógenas es que resulta mucho más cara que la complementación con fosfato bicálcico. Este es el principal motivo por el que todavía es minoritario el uso de fitasas en España. Los porcinocultores holandeses no es que estén más sensibilizados en temas medioambientales que los españoles, lo que pasa es que en Holanda existe una ley desde 1984 (ampliada en 1998) que determina la cantidad de estiércol que se puede aplicar por hectárea en función de su contenido en fósforo. Esta ley incluye importantes sanciones para los porcinocultores que no cum-

plan la normativa, por lo cual resulta rentable el uso de fitasas para disminuir las emisiones de fósforo (A.W. JONGBLOED y P.A. KEMME, 1998).

6. CONCLUSIÓN

Actualmente en España las comunidades autónomas legislan sobre gestión de purines y residuos ganaderos, y por lo que parece a corto y medio plazo no está prevista ninguna ley parecida a la holandesa que contemple la posibilidad de reducir las emisiones de nitrógeno y fósforo a través de la alimentación. A pesar de que ninguna ley obligue a un cambio de actitud, los consumidores cada vez más exigirán la reducción del impacto ambiental causado por las granjas de cerdos, y los porcinocultores españoles tendrán que plantearse cambiar la alimentación y el manejo de sus explotaciones.

Nos hemos de asegurar que los nuevos piensos sean diseñados para reducir el impacto ambiental y maximizar el potencial de crecimiento de los animales. Todavía queda mucho por investigar en campos como los aminoácidos sintéticos y las fitasas, pero ya se ha visto con los resultados obtenidos que podemos reducir considerablemente las emisiones de nitrógeno y fósforo incidiendo en la alimentación del ganado.

No hay que olvidar que el principal problema es económico. Las fitasas y otros aditivos encarecen el producto, y el problema tiene difícil solución si las empresas que fabrican y distribuyen estos productos no bajan los precios.

En el futuro ya se verá como avanza el sector de la nutrición animal en España, y si los ganaderos españoles aceptan el reto. Es importante que las universidades y las instituciones públicas continúen sus tareas de investigación y desarrollo para contribuir a la reducción del potencial de contaminación de los residuos ganaderos.

BIBLIOGRAFÍA

- BITTANTE, GIOVANNI et al. *La retención de fósforo en los cerdos en crecimiento*. Mundo Ganadero, Abril 1992. Edagricole España, S.A., pág. 62-70
- BOSCH I PUIG, LLUÍS. *Nutrició i Alimentació Animal*, comunicación personal manuscrita, pág. 147-150, Universitat de Girona.
- DE BLAS BEORLEGUI, C. et al. *Nutrición y alimentación del ganado*. Ed. Mundi-Prensa, Madrid 1987.
- DURÁN GIMÉNEZ-RICO, RAFAEL. *Utilización de enzimas en la alimentación del lechón*. Mundo Ganadero, Abril 1992 nº 4 Edagricole España S.A., pág. 38-44
- INRA. *Alimentación de los animales monogástricos*. Ed. Mundi-Prensa, Madrid 1985.
- JONGBLOED, A. W. et KEMME, P.A. (1998) *Disponibilidad del fósforo en ingredientes alimenticios para ganado porcino*, ANAPORC Febrero/1998 nº 175, pág. 26-44
- MADRID, A. et al. *Piensos y Alimentos para Animales*. Ed. Mundi-Prensa Libros S.A., Madrid 1995
- PINEIRO NOGUERA, CARLOS (1998) *Gestión de purines en zonas de producción de alta densidad*. ANAPORC Abril/98 nº 177, pág. 100 et sic.
- PIQUER, F. JAVIER (1998) *Avances en la alimentación del ganado porcino*. *Crecimiento y cebo*, ANAPORC Marzo/98 nº 176, pág. 114-123
- ROCHE VITAMINAS S.A. *La Alimentación del Lechón*.
- ROCHE VITAMINAS S.A.(1995) *La alimentación del cerdo de engorde*, traducido del original en francés "l'alimentation du porc charcutier" con la autorización expresa del INSTITUTECNIQUE PORC.
- SUSENBETH, A. *El abastecimiento óptimo en aminoácidos con miras al crecimiento y a la proporción*. BASF Química Fina, Ludwigshafen 1992.
- TIBAU I FONT, JOAN (1998). *El Sector Porci en l'Ambit de les Produccions Agràries*. Conferencia presentada en el "I Curs d'Especialització en Producció Porcina", Campus Agroalimentari de Girona (Monells), Octubre 1998.
- VAN GILS, BERT (1998) *La Nutrición del 2000*, ANAPORC Octubre/98 nº 182, pág. 104-123.

por: FRANCESC GONZALEZ
Alumno de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Gerona

DE MES A MES

La hora del reparto

Tenemos un ministro de paso. Las últimas semanas han sido un período de prevenciones. Con estas dos circunstancias por delante se podía decir todo. Pero a veces la realidad engaña. Y, aunque parezca mentira, tras el parón en las negociaciones en el Ministerio de Agricultura hasta las pasadas elecciones, julio ha sido un período abierto a las mesas de trabajo y, sobre todo, al debate de cuestiones tan importantes como la modulación de las ayudas y la distribución de las cuotas sacadas en las negociaciones últimas para la reforma de la Política Agrícola Común.

Al cierre de este número, el Ministerio de Agricultura había hecho importantes avances en todo lo referido a la modulación de las ayudas comunitarias en un proceso al que se han incorporado funcionarios con cierta experiencia y conocimiento del medio en que se mueven. La Administración hizo asimismo el reparto 3.615 hectáreas para nuevas plantaciones de viñedo y de casi 4.000 millones de pesetas para promoción y diversificación de la economía rural. También se cerró el compromiso para la distribución de cuotas en leche y las 17.355 hectáreas de nuevas plantaciones de viñedos quedarán como asignaturas pendientes para el otoño.

Al margen de estas negociaciones que son o han sido el eje en la actividad del Ministerio con organizaciones agrarias y comunidades autónomas en este tiempo, la actualidad agraria ha tenido varios frentes envueltos también en cierta polémica.

MERCOSUR.- Jefes de Estado y de Gobierno de la Unión Europea y de los países miembros de Mercosur y Chile acordaron en Río de Janeiro un compromiso para iniciar en julio del año 2001 las negociacio-

nes de cara a la puesta en marcha de una zona de libre comercio. Se trata de un compromiso para un asunto gordo que va a llevar su tiempo. Lo importante es que hay una firme decisión por ambas partes para desarrollar ese acuerdo. El problema es que en este momento, en el campo agroali-

Es pronto para hablar de cifras, pero la situación del campo es mala, no cuajó la flor y viene baja de aceituna, aunque siguen siendo un interrogante los regadíos. Pero no es solamente eso. La campaña última se va a cerrar por fin con unas 740.000 toneladas. A la vista de estas dos cifras, se podría

ganizaciones agrarias achacan los males a las importaciones de Egipto a toda la UE. Es una razón. La otra es que han aumentado las siembras, viene una buena cosecha tras un año último de baja producción y precios altos y que tampoco se esperan medidas excepcionales des-

- *Fuertes tensiones entre las Comunidades Autónomas y el Ministerio de Agricultura a la hora de la distribución de cupos y cuotas*

- *Hubo acuerdo en el vino para 3.615 hectáreas y en herbáceos*

- *Lo gordo para septiembre*

mentario, la tasa de cobertura entre ambos bloques es solamente del 12% para la UE. Importamos grandes cantidades de frutas y hortalizas, cereales, oleaginosas, carnes, azúcar, etc... productos que son sensibles para los productos agrarios comunitarios. El sector agrario ve con recelo, como mínimo, este tipo de acuerdos, al igual que el resto con terceros países, en cuanto suponen fundamentalmente concesiones para exportar a la UE mientras los países comunitarios se benefician en la industria o los servicios.

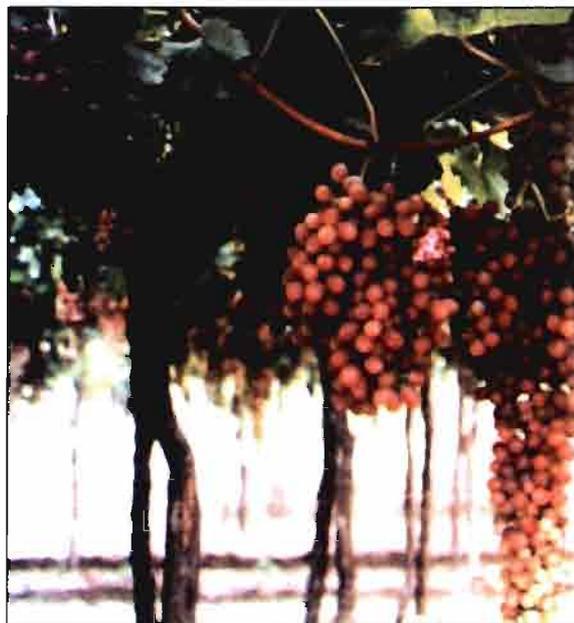
ACEITE.- Viene una campaña de producción a la baja que probablemente se sitúe entre 450.000 y 500.000 toneladas.

pensar en una escalada de precios en origen, siguiendo la que se inició en enero y febrero. Pero no es previsible un fuerte aumento si tenemos en cuenta que ha caído la demanda en los últimos meses y también las exportaciones. Ello hace pensar en la existencia de unos stocks a final de campaña de 300.000 toneladas. Bruselas fijó la ayuda para la última campaña en solamente 131,7 pesetas/kilo y para la actual se espera el cobro de unas 200 pesetas/kilo.

PATATA.- Mal el mercado de la patata. Precios hundidos en la temprana y malas previsiones también para la temprana. Cotizaciones por debajo de las 10 pesetas y sin salida. Las or-

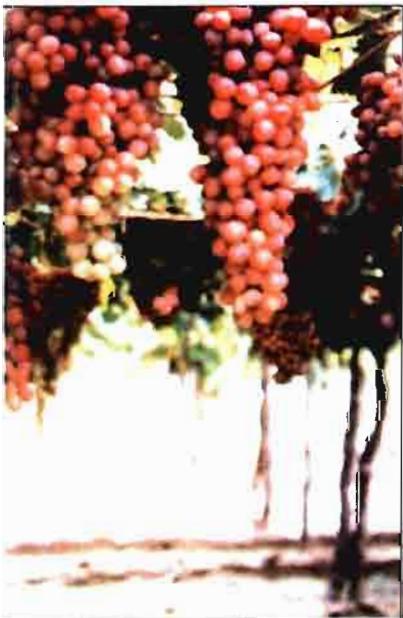
de la Administración para atajar el problema. La patata no tiene OCM comunitaria y España puso en marcha hace un año una OCM a la española con una serie de ayudas para organizar el sector que no han funcionado o, por lo menos, aún no se han visto sus efectos.

AZÚCAR.- Baja producción de azúcar en la zona sur donde solamente se espera llegar a las 225.000 toneladas frente a una cuota de 325.000 toneladas. La Administración española logró que Bruselas diera luz verde a la venta de 95.000 toneladas de stocks que se hallaban almacenados por exigencias de la normativa comunitaria.



COSECHA.- Viene baja la cosecha de cereal con unas previsiones ligeramente por encima de los 13 millones de toneladas frente a los 17,2 millones de toneladas de la campaña anterior. Mal en trigos, especialmente en los duros y menos de lo esperado en cebada. Muy mal en la mitad sur y en el Ebro y menos del gran cosechón en el Duero por el asurao de última hora.

TIERRA.- Según datos no oficiales, los precios de la tierra siguieron subiendo con un incremento en 1998 del 10%. La reforma última aprobada en



Bruselas ha vuelto a sentar bien a la tierra al aumentar las ayudas directas y bajar los precios.

VINO.- Parece viene una buena cosecha. Deberían bajar los precios. El Ministerio de Agricultura hizo el reparto de las 3.615 hectáreas para nuevas plantaciones y quedan por repartir otras 17.335 hectáreas. Hay pelea por el vino.

LECHE.- Sigue el malestar en el sector agrario por la caída de los precios de la leche. Los ganaderos denuncian a las industrias de utilizar basura para elaborar sus productos, lactosueros, permeatos, etc... leche en polvo importada en lugar de leche de calidad.

APOYO A LA ECONOMÍA RURAL

El Ministerio de Agricultura y las Comunidades Autónomas llegaron a un acuerdo para la distribución de 3.800 millones de pesetas destinados a la promoción y diversificación de la economía rural. Para el reparto de estos fondos se han tenido en cuenta los cuadros financieros del programa Proder así como de la Iniciativa Comunitaria Leader II.

La distribución de los recursos se ve en el cuadro inferior.

Pasaron por Atocha

Ambos llegaron al Ministerio de Agricultura por casualidad, para cubrir huecos, cuando sus miras estaban en otros departamentos. Pedro Solbes lo hizo como tránsito a Economía y Loyola de Palacio cuando esperaba entrar en todo lo relacionado con el agua y el medio ambiente. Pero, por esas cosas de la política, tuvimos la suerte de tenerlos en Agricultura, cada cual en su estilo.

Pedro Solbes, discreto, funcionario, constante, poco dado al espectáculo, no agresivo, dialogante, venía como hombre de paso y se quedó casi una legislatura. En su mandato se aplicó por primera vez la cuota láctea y aprobó la reforma de la PAC en 1992.

Loyola de Palacio, en la parte casi opuesta en algunas de sus facetas, poco funcionaria, agresiva, directa, entró en Bruselas como un caballo en una cacharrería. Aprendió, batalló, puso la agricultura de moda, al aceite, al vino, casi todo lo que tocaba. De ideas fijas era de difícil convencer que no daba una batalla por perdida. Hizo del Ministerio un espectáculo y de sus negociaciones en Bruselas. En su período no le fueron bien al campo las rentas, pero se labró una forma de trabajar especial hasta el punto de ser utilizada por José María Aznar para encabezar las europeas.

Desde estas páginas donde hemos lanzado tantas andanadas a los dos, nuestra felicitación por sus puestos de nuevos comisarios de peso en Bruselas. Algo habrá ganado el campo, aunque se hallen en otras carteras.

PROMOCIÓN Y DIVERSIFICACIÓN DE LA ECONOMÍA RURAL

COMUNIDAD AUTÓNOMA	ASIGNACIÓN
ANDALUCÍA	1.308.334.342
ARAGÓN	397.413.145
ASTURIAS	93.735.762
BALEARES	18.272.732
CANARIAS	65.374.289
CANTABRIA	60.471.819
CASTILLA-LA MANCHA	608.655.933
CASTILLA Y LEÓN	401.072.990
CATALUÑA	86.063.490
EXTREMADURA	242.397.202
GALICIA	193.166.390
LA RIOJA	1.146.053
MADRID	22.702.703
MURCIA	83.385.261
VALENCIA	218.307.891
TOTAL	3.800.500.000

Con datos al 30 de abril

La Agencia fija provisionalmente la COSECHA DE ACEITE en 770.000 Toneladas

Según los datos manejados por la Agencia para el Aceite de Oliva referidos al pasado 30 de abril, la producción de aceite de oliva en la última campaña actual ascendería a 770.000 toneladas, de las que nada menos que 652.000 corresponderían a Andalucía, 370.000 solamente en Jaén, mientras en segundo lugar se hallaría Castilla La Mancha con 43.700 toneladas seguida de Extremadura con 22.700 toneladas, 19.700 toneladas en Cataluña y 31.400 toneladas en el resto del país. Las cifras ofrecidas por la Agencia habían sido reclamadas insistentemente en las últimas semanas desde las organizaciones agrarias sin que se hubiera producido una respuesta de la Administración.

Aunque la Agencia dio al final esos datos, la realidad es que los mismos se hallan en cuarentena al señalar los responsables de este organismo que se trabaja en la depuración de los mismos ante la sospecha de que hay cifras de producción duplicadas y que en algunos casos, se habrían sumado existencias con datos de producción. Por este motivo, habrá que esperar a que se depuren estos datos. Medios oficiales contemplan la posibilidad de que el recorte pueda ser de unas 30.000 toneladas, lo que daría una cifra de producción de unas 740.000 toneladas como se había barajado en los meses precedentes. En la campaña anterior la producción de aceite de oliva alcanzó 1.091.000 toneladas.

• *Es probable que esta cantidad se reduzca en unas 25.000 toneladas al existir datos duplicados*



Este año, en principio las previsiones son muy negativas consecuencia de la sequía que está sufriendo el olivar al igual que el conjunto de las zonas de secano fundamentalmente en la mitad sur de la península. A diferencia de sequías anteriores cuando las producciones afectadas eran tanto los secanos como los regadíos, en este momento el problema se ha concretado en los secanos. El olivar tuvo un mal otoño con pocas lluvias que mermaron la

cosecha anterior, aunque se logró un fruto de excelente calidad, que ha dado lugar a unos buenos aceites.

La falta de lluvias suficientes en los meses siguientes y los fuertes calores hicieron todo lo demás. Hubo una buena floración pero han sido po-

cas las aceitunas que al final han cuajado, razón por la que se teme que la producción de este año pueda no llegar a las 500.000 toneladas, aunque constituyen un interrogante las producciones y los rendimientos que se puedan lograr en las cada día mayores super-

Fraude y datos

Alguien podría pensar que en parte se ha debido a los problemas y al clima desatado consecuencia de la crisis de los pollos locos en Bélgica. Es probable que ello haya contribuido a una mayor sensibilización de la Administración a la hora de meter mano a estos problemas ante la mayor preocupación también de los ciudadanos. Pero la realidad es que la preocupación por los problemas de calidad y fraude alimentario no son nuevo en el Ministerio de Agricultura desde donde más de una vez se han hecho críticas a la política de transferencias en esta parcela que ha dejado a Política Alimentaria con las manos casi atadas y, sobre todo, vacías.

Era un rumor general que en una serie de productos alimenticios se ha estado cometiendo fraude. Que han nacido como los hongos marcas blancas y segundas marcas, curiosamente en manos de las empresas que presumen de tener los mayores beneficios en el sector y donde destacan varias empresas gallegas.

El Ministerio de Agricultura tiene datos. Se los guarda. Tiene referencias sobre quienes están o han cometido fraudes. Se los guarda. Se reúnen los funcionarios con representantes de los industriales y se los comunica. Suponemos serán advertencias... y, mientras tanto, el consumidor comprando, como denuncian organizaciones agrarias, leches basuras donde se confunden los subproductos con tal de sacar de la cadena un brik al precio exigido por la distribución.

Le ofrecemos nuestros mejores **FRUTOS**



 Operarios de matadero

 Matarifes

 Carretilleros

 Operarios salas de despiece

 Tractoristas

 Maquinistas

 Peones agricolas

 Envasadores

 Encajadores

DIVISIÓN

AGROPECUARIA

En Vedior-Laborman sabemos que sus clientes le exigen la mayor calidad en sus productos. Por ello, nosotros le ofrecemos Nuestros Mejores Frutos a través de la División Agropecuaria, la primera creada en el sector.

Nuestros profesionales especializados en su actividad le asesoran en materia de Recursos Humanos facilitándole los trabajadores más adecuados y for-

mados específicamente para el sector agropecuario gracias a la amplia Base de Datos de nuestra empresa en la que contamos con 155.000 trabajadores.

Además le proporcionamos el servicio de forma rápida, tal y como su negocio exige, con la garantía de que los trabajadores son rentables desde la primera hora trabajada. Llámenos al 902 26 36 46 y obtenga su Mejor Cosecha.



ficies de regadío en el sector.

AYUDAS Y PENALIZACIONES

En relación con la campaña anterior, el comité de Gestión de Materias Grasas de la Unión Europea determinó finalmente la ayuda total correspondiente al aceite de oliva en la campaña anterior, haciendo el balance definitivo de las producciones de aceite de oliva y orujo en el conjunto de la UE.

Hace unos meses, Bruselas había dado unos datos provisionales sobre la producción de aceite de oliva y orujo en los países miembros, sumando un total de 2.349.879 toneladas, de las que 42.120 toneladas correspondían a Portugal, 2.330 toneladas a Francia, 411.220 toneladas a Grecia, 724.245 a Italia y 1.169.964 a España. Frente a estas previsiones iniciales, la cifra final de producción para la campaña anterior se fijó en 2.394.291 toneladas de las que 39.600 correspondieron a Portugal, 2.480 a Francia, 492.364 toneladas a Grecia, 712.847 toneladas a Italia y 1.147.000 toneladas a España.

Elevar o bajar los datos de

las producciones en uno o en otro país no tiene generalmente ninguna importancia en cuanto se trata de procesos normales de ajustes de cifras. Lo curioso sin embargo en este caso, es que se hayan hecho ajustes solamente en unos casos por parte de la Comisión, mientras en otros se han de-

• *La campaña anterior la ayuda final será de 131,72 pesetas kilo y en la última podría quedar en 200 pesetas*

do las cifras como estaban. Hace unas semanas, la propia Comisión modificaba sus balances correspondientes a los últimos años, entre los que se encontraba la campaña anterior procediendo a rebajar a la mitad los stocks en

Italia y en Grecia. Lo curioso y significativo es que, mientras la Comisión rebaja a la mitad los datos sobre excedentes, no hay hecho ningún recorte en las cifras de producción en esos mismos países, datos en base a los cuales se pagan las ayudas. Si se hubiera producido ese ajuste en

línea con la reducción de los stocks, la producción total habría bajado considerablemente y subido las ayudas.

Contando con la existencia esa campaña de una Cantidad Máxima Garantizada para toda la Unión Europea de 1.350.000 toneladas, se produjo un rebasamiento del

DATOS PROVISIONALES DE PRODUCCIÓN A 31 DE ABRIL 99

CAMPAÑA 98/99	MILLONES DE KG.
ALMERÍA	2,5
CÁDIZ	2,9
CÓRDOBA	161,4
GRANADA	42,0
HUELVA	2,2
JAÉN	370,7
MÁLAGA	35,5
SEVILLA	35,2
ANDALUCÍA	652,4
ALBACETE	4,1
CIUDAD REAL	13,8
CUENCA	3,7
GUADALAJARA	2,4
TOLEDO	19,7
CASTILLA-LA MANCHA	43,7
BADAJOS	19,3
CÁCERES	3,4
EXTREMADURA	22,7
BARCELONA	0,4
GERONA	0,5
LLEIDA	6,6
TARRAGONA	12,2
CATALUÑA	19,7
RESTO	31,4

TOTAL NACIONAL 769,9 MILLONES DE KG.

EXISTENCIAS TOTALES A 31 DE ABRIL 664,9 MILLONES DE KG.

Aviado

Aviado se ha ido Adolfo Cazorla a su nuevo puesto, más importante, en la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid tras dejar la Dirección General de Agricultura. Un colectivo de funcionarios cabreados del PP le han acusado de desmantelar la cosa agraria, de hacerlo todo para medrar, de ser un infiltrado en las filas de los populares. La carta con tantas denuncias se la han enviado a Gallardón... pero, por lo visto en el presidente de la Comunidad de Madrid, hay pocas posibilidades de que el propio presidente se tome en serio cualquier denuncia en esta dirección. El primero es Gallardón. Se trata de la única Comunidad Autónoma sin Consejero de Agricultura y cada día más dividida... cuando la problemática del campo madrileño, por su gran relación y dependencia con lo urbano, es un mundo que bien merecería una atención especial. A lo mejor está en cartera una nueva Consejería de Reservas y Animales Exóticos.



46,62%, porcentaje en que se debe reducir la ayuda global de 142,20 euros (ecus) por cada 100 kilos y que se situaba en unas 240 pesetas. Sobre esa cifra global se debe descontar el 2,4% para la elaboración del Registro Oleícola, el 1,4% para la mejora de calidad y finalmente el 0,8% en el caso de olivares integrados en una OPR. Con carácter general la ayuda sería de 77,15 ecus por cada 100 kilos de aceite y de 76,53 si se trata de un olivero integrado en una OPR. En los meses precedentes se pagó un adelanto a cuenta de 72,53 euros por cada 100 kilos, por lo que solamente resta pagar 4,61 euros que equivalen a unas 7,70 pesetas por kilo. Este pago se hará a partir del

por esta campaña, su cuota en otras 13.000 toneladas al no cubrir Italia su cupo de producción. Todo ello va a suponer la superación de la cuota en España en torno al 9%.

CONSUMO Y EXCEDENTES

En contra de la línea seguida por el sector en la campaña anterior, el consumo ha experimentado este año una importante caída en el mercado interior con cifras muy por debajo de la media. Las ventas controladas por envasadores en abril fueron de 20.000 toneladas, para llegar a las 25.000 en mayo y, parece que volviendo a caer en junio. La subida mo-



15 de octubre próximo. La ayuda total se habría fijado en 131,72 pesetas por kilo.

Frente a esta ayuda correspondiente a la campaña anterior, para la campaña actual se baraja una ayuda de unas 200 pesetas al aplicarse una probable reducción del 9% sobre una ayuda global de 220 pesetas kilo. Frente a una cuota de 760.727 toneladas, se baraja una producción de unas 740.000 toneladas, a las que se debe sumar a efectos de las ayudas otras 30.000 toneladas, equivalente a la aceituna de mesa y otras 60.000 toneladas de aceite de orujo, lo que sumaría una cifra total de 840.000 toneladas. España puede aumentar sin embargo,

derada de los precios en enero y febrero dieron lugar a un retraimiento posterior de la demanda. Esta caída en las ventas en el mercado nacional junto con unas salidas a la baja, también en las exportaciones a granel, se van a traducir, si no cambian mucho las cosas, en la existencia de fuertes excedentes de campaña que podrían superar a finales de octubre las 300.000 toneladas. Una cifra alta y peligrosa para el sector si se avecina una campaña alta pero necesaria y casi providencial si tenemos en cuenta que viene una cosecha muy corta consecuencia de la sequía.

Cereales de invierno

AGRICULTURA

Rebaja sus previsiones de cosecha

- *Se baraja una producción de solo 13,46 millones de toneladas frente a los 17,2 millones de 1998*

El Ministerio de Agricultura en su última estimación, ha seguido rebajando sus previsiones para la cosecha de cereales de invierno de la campaña actual. Frente a los 14 millones de toneladas que se barajaban hace unas semanas, en las últimas estimaciones se habla solamente de 13,46 millones de toneladas, con la posibilidad además de que sigan bajando a la vista de que la cosecha en el Duero ha sido ligeramente inferior a la gran campaña que se esperaba. Mal en las provincias del sur, moderada en el centro y en el Ebro y buena pero sin ser excepcional, en el Duero consecuencia de los fuertes calores de julio que impidieron que el fruto granase como se esperaba.

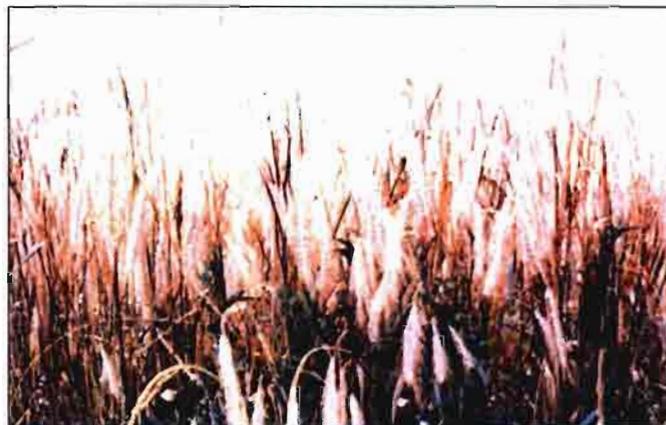
Los datos oficiales sobre superficies de cultivo no han tenido variaciones con una subida media del 20% en el conjunto de los trigos y un recorte del 8% en cebada.

En cuanto a producciones, se espera solamente una cosecha de 3,97 millones de toneladas en trigos, des-

tacando el grave hundimiento en el trigo duro que pasaría de 1,3 millones de toneladas a solamente 671.000 toneladas. En cebadas, la cosecha esperada es solamente de 8,1 millones de toneladas frente a los 10,9 millones de toneladas de la campaña anterior. En avena se pasa de 700.000 a 486.000 toneladas y se mantiene estable el centeno con 220.000 toneladas.

Para los precios, se espera un comportamiento estable en el entorno de las 20 pesetas al inicio de la campaña, frente a las entregas a la intervención de hace un año. La falta de cosecha se va a traducir en un aumento de las importaciones de cebada y trigo ingleses así como en una mayor demanda de subproductos así como de materias primas sustitutivas de importación.

La sequía ha dado lugar por su parte a un fuerte aumento del precio de la paja para la ganadería en la mitad sur de la península con precios en finca destino en torno a las 16 pesetas. El coste del transporte supone una media de 10 pesetas por kilo.



Consecuencia de la sequía

El sur no cubrirá su cuota AZUCARERA

- *Se espera una producción de 225.000 toneladas frente a una cuota asignada de 325.000 toneladas*

La producción de azúcar en la campaña actual en las provincias del sur ascenderá a solamente unas 225.000 toneladas, frente a una cuota asignada para esa zona de 325.000 toneladas. Este recorte de la producción se ha debido fundamentalmente a la sequía que afectó a las superficies de secano, especialmente en la provincia de Cádiz donde se esperaban en muchos casos rendimientos de raíz en torno a los 10.000 kilos por hectárea.

No es esta la primera campaña cuando las provincias del sur no cubren sus objetivos de cuota azucarera. Consecuencia de la sequía para las superficies de secano, han sido varias las campañas que se han quedado cortas mientras en otras zonas como el Duero se han superado objetivos y visto en la obligación de comercializar parte de la cosecha como del tipo C, a los precios bajos que han marcado los mercados internacionales.

Según los datos manejados por el Ministerio de Agricultura, la superficie de cultivo para la remolacha de recolección de verano pasó de 55.500 a 51.500 toneladas lo que supuso casi un recorte del 8%. A estas menores siembras se ha sumado la sequía del pasado otoño-invierno, lo que se ha traducido en daños catastróficos en esas zonas y muy especialmente en la provincia de Cádiz. En la zona sur se vieron afectadas por la sequía unas 14.000 toneladas con rendimientos bajo mínimos que han impedido su recolección o con unas producciones que no han llegado a los 10.000 kilos de raíz por hectárea. Todo ello se va a traducir en un fuerte hundimiento de la cosecha que se espera sea compensado con las producciones en otras zonas, aunque para ello deben pasar algunos meses.

En principio, los industrias y la Administración estuvieron de acuerdo para solicitar a Bruselas

la desinmovilización de 95.000 toneladas de azúcar que se hallaba almacenado como excedente de consumo interior y evitar así también subidas de los precios.

Las industrias se hallan obligadas a reportar hasta 172.000 toneladas como excedente de campaña producidas por encima de esas 172.000 toneladas se deben exportar cada año a los precios que marquen los mercados mundiales y que en algunos casos no han superado las 3.000 pesetas tonelada. Igualmente, las industrias están obligadas a tener un stock de seguridad equivalente al 3% de la cuota asignada al país que supone 29.000 toneladas.

La Administración comunitaria dio luz verde para que se pusieran en el mercado esas 29.000 toneladas a las que se sumaron otras 66.000 toneladas liberadas de los excedentes reportados de la campaña anterior. En total esas 95.000 toneladas con las que se espera cubrir el probable vacío que dejaba la campaña del sur, sin tener que acudir a las importaciones al existir mucho azúcar almacenado.

En medios de las industrias, aunque la producción a la baja en el sur se ve como un accidente, se considera que las siembras de remolacha se deben concentrar cada vez más allí donde hay mayor seguridad para lograr elevados rendimientos, en beneficio tanto del propio agricultor como de las empresas transformadoras. Y desde esta perspectiva no se descartan en el futuro movimientos industriales para seguir concentrando cuota en el Duero o en el centro frente al sur. Desde el propio grupo Ebro se baraja el cierre de una planta más en el Duero, posiblemente Salamanca y otra en el sur.

Por el aumento de superficie y las importaciones de Egipto

LA PATATA volvió a la baja

Volvió la crisis al sector de la patata. Tras dos años de buenos precios y excelentes en la campaña anterior, la crisis se ha vuelto a instalar en el sector patatero con unos precios que en los últimos meses cayeron desde 60/70 pesetas a menos de 10 pesetas/kilo y que podrían consolidarse entre las 10 y las 15 pesetas para las próximas semanas. Las organizaciones agrarias han reclamado soluciones a sus problemas en medio del silencio de la Administración. El sector ha reclamado insistentemente en los últimos años una OCM específica para este cultivo sin que Bruselas haya adoptado ninguna medida en esta dirección. Ante esa situación, desde hace un año funciona en España una especie de OCM nacional fundamentada en ayudas para lograr una mayor organización económica del sector, pero que no ha tenido ningún impacto sobre los mercados.

Según los datos oficiales, este año se produjo un aumento en las siembras de patata temprana que pasaron de 23.000 a 30.000 toneladas, lo que supuso un aumento del 30%. Este crecimiento en las siembras se habría traducido en una producción de 663.000 toneladas frente a las 549.000 toneladas del año anterior.

Junto a este aumento de la producción nacional, en los últimos meses, coincidiendo con la salida al mercado de esta patata, se produjeron elevadas importaciones de patata egipcia, parte de las cuales se vendieron a precios tirados ante la existencia de problemas sanitarios en algunas partidas.

Según responsables y expertos en el sector, un dato cierto es que hubo un aumento de la superficie pero en unos porcentajes que, en su opinión, no tenían por qué suponer problemas para el mercado. En su opinión, en aquel momento las existencias de patata, tanto en España

como en el resto de la Unión Europea eran muy bajas, razón por la cual el crecimiento de la oferta se podía haber absorbido perfectamente en el mercado. Pero, no ha sucedido así. La llegada de patata egipcia, según los productores ha sido determinante para aumentar la oferta y tirar los precios hasta por debajo de las 10 pesetas kilo, lo que ha supuesto unas graves pérdidas en todo el sector de patata temprana que se concentra en Andalucía y Levante. España siguió vendiendo patata en el mercado interior pero tuvo serios problemas para hacerlo en el exterior donde se coloca habitualmente el 35% de la cosecha.

Para la patata de media estación, ya saliendo al mercado, la superficie de cultivo ha sufrido un recorte en torno al 10% pasando la misma de 77.000 a 68.000 hectáreas. La producción esperada es también inferior a la del año anterior en un 5%. En medios del sector se espera y se teme a la vez que los precios oscilen entre las 12 y las 15 pesetas en el mejor de los casos, con lo que el sector se hallaría en crisis, aunque menos dura de la que se temía.

Las organizaciones agrarias han reclamado ayudas a la Administración para solventar el problema de los bajos precios, fundamentalmente por la vía de las retiradas. La experiencia del pasado puso de manifiesto la poca eficacia de este tipo de acciones. Hoy funciona en España un paquete de medidas encaminadas a lograr una organización económica del sector de la patata para regular siembras, mejorar calidades y ordenar la oferta. La experiencia señala que no ha funcionado el mecanismo en tan poco período de tiempo y que el sector sigue apostando por intervención y precios de retirada como sucede en otras producciones en el sector de frutas y hortalizas.

Su reparto había estado apartado un año

Distribuidas 3.615 nuevas plantaciones de VIÑEDO

El Ministerio de Agricultura y las comunidades autónomas llegaron a un acuerdo para la distribución de las 3.615 hectáreas de nuevas plantaciones de viñedo que habían sido adjudicadas a España en 1998 y que no se habían repartido por decisión de la propia exministra de Agricultura Loyola de Palacio. Ob-

cia de lo que está pasando para la distribución de las cuotas en leche, cereales o el propio viñedo, debates que se van a quedar en su parte más importante para otoño.

Para entrar en la distribución de estas 3.615 hectáreas de nuevas plantaciones, las comunidades autónomas que optasen a las mismas debían

mente, en cada denominación de origen. Consecuencia de ello, La Rioja fue la más beneficiada por este reparto con 1.061 hectáreas, seguida de Cataluña y Castilla y León con 594 y 525 hectáreas respectivamente.

A partir de esta distribución, corresponde a cada comunidad autónoma hacer el reparto de esas superficies, se espera que preferentemente entre profesionales del sector.

Para la distribución de las 17.355 hectáreas asignadas

por Bruselas a España en las últimas negociaciones para la reforma de la Política Agrícola Común, el Ministerio de Agricultura y las Comunidades Autónomas han mantenido en las últimas semanas duras negociaciones. Castilla La Mancha no estaría dispuesta a renunciar a nuevas plantaciones en base a sus 600.000 hectáreas de cultivo, aunque en los últimos años se hayan realizado grandes arranques y entregas muy fuertes de vino para la destilación.

Acuerdo con las Comunidades Autónomas

AGRICULTURA

Distribuyó el aumento de rendimientos en HERBÁCEOS

A última hora y casi contra reloj, el Ministerio de Agricultura y las comunidades autónomas llegaron a un acuerdo para la distribución del incremento en los rendimientos de los cultivos herbáceos logrado por la exministra Loyola de Palacio en las últimas negociaciones para la reforma de la Política Agrícola Común. Las posiciones enfrentadas al máximo en la última reunión de la Conferencia sectorial, al final se fueron ablandando hasta lograr un compromiso donde ha primado fundamentalmente el criterio de proporcionalidad ajustado con conceptos de merca-

do o posición de la oferta y la demanda en cada zona. Los problemas más serios pueden llegar en septiembre cuando desde algunas Co-

DISTRIBUCIÓN DE 3.615 HAS. DE NUEVAS PLANTACIONES DE VIÑEDO ADJUDICADAS A ESPAÑA POR EL REGLAMENTO (CE) 1627/98

	Cifras en hectáreas
ANDALUCÍA	100
ARAGÓN	90
BALEARES	30
GALICIA	236
CANARIAS	115
CASTILLA Y LEÓN	525
CATALUÑA	594
EXTREMADURA	40
NAVARRA	250
LA RIOJA	1.061
COMUNIDAD VALENCIANA	245
PAÍS VASCO	329
TOTAL	3.615

• Para septiembre se deberán distribuir 17.355 hectáreas adjudicadas a España con motivo de la reforma de la PAC

jetivo de la Administración y concretamente de su titular era conseguir una cifra superior como así fue en las últimas negociaciones para la reforma de la Política Agrícola Común y hacer posteriormente un reparto conjunto. Pero, no ha sido así en cuanto cada una de estas comunidades tiene una reglamentación diferente.

Para el reparto de las 3.615 hectáreas de nuevas plantaciones apenas se han producido enfrentamientos entre las diferentes comunidades autónomas, a diferen-

te de lo que está pasando para la distribución de las cuotas en leche, cereales o el propio viñedo, debates que se van a quedar en su parte más importante para otoño. Para entrar en la distribución de estas 3.615 hectáreas de nuevas plantaciones, las comunidades autónomas que optasen a las mismas debían cumplir las condiciones exigidas en el reglamento correspondiente de la Comisión, entre las que destacaba no haber destilado durante las últimas tres campañas una cantidad superior al 10% de su producción. De esta forma se quedaron fuera del reparto las comunidades autónomas de Castilla La Mancha, Murcia y Madrid.

Con este criterio por delante, la distribución se hizo considerando las demandas de derechos de plantaciones en cada una de las comunidades autónomas y, concreta-

DISTRIBUCIÓN DE RENDIMIENTOS	
Comunidad Autónoma	Toneladas
ANDALUCÍA	434.000
ARAGÓN	285.000
ASTURIAS	1.594
BALEARES	13.757
CANARIAS	98
CANTABRIA	1.407
CASTILLA-LA MANCHA	469.000
CASTILLA Y LEÓN	672.000
CATALUÑA	125.000
EXTREMADURA	149.000
GALICIA	20.000
MADRID	26.000
MURCIA	18.344
NAVARRA	77.500
PAÍS VASCO	20.300
LA RIOJA	20.000
VALENCIA	13.000
TOTAL	2.346.000

comunidades Autónomas se abogue igualmente por el principio de proporcionalidad para repartir hectáreas de viñedos o cuotas lácteas.

España ha sufrido desde la aplicación del plan de herbáceos los rendimientos por hectárea más bajos de toda la Unión Europea con solamente 2.640 kilos por hectárea, que eran casi la mitad de los asignados en Francia. Ello ha supuesto cobrar las ayudas más bajas.

En los últimos años, se hicieron esfuerzos para mejorar esos rendimientos. Fracasaron los socialistas y también fracasó la propia Loyola de Palacio a su llegada al Ministerio. Ante la falta de esas mejoras de Bruselas, la ministra optó en 1997 por recortar rendimientos a las superficies con cantidades más elevadas, maíz y regadío en general, para redistribuir esas cifras a las zonas de secano más bajas cumpliendo así con algunas de sus promesas electorales. La ministra de Agricultura advirtió que se trataba solamente de un recorte provisional que se restablecería en cuanto se lograra un aumento de rendimiento en Bruselas.

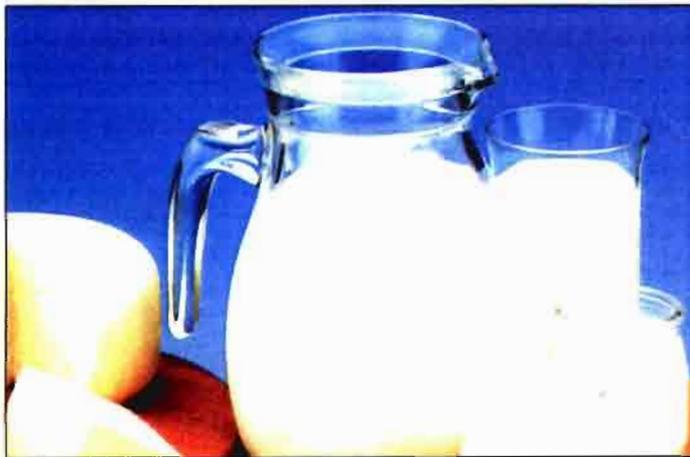
En las últimas negociaciones para la reforma de la PAC, España logró que los rendimientos medios pasaran de 2.640 a 2.900 kilos por hectárea, lo que suponía en total una bolsa de rendimientos a distribuir de 2,4 millones de toneladas.

En el reparto, se han tenido en cuenta en primer lugar las superficies de maíz a quienes se habían rebajado los rendimientos. Se ha devuelto casi la totalidad de los kilos que se quitaron en su día, con lo que se ha cumplido el compromiso. Igualmente se han restituido los kilos quitados a los regadíos en general. Finalmente, aproximadamente el 65% de esos mayores rendimientos, se han distribuido entre las superficies de secano, reparto que tienen que hacer las Comunidades Autónomas.

Mientras la Administración central presiona para frenar la venta de leche de mala calidad al consumo

LA LECHE

Abrió el Verano con precios a la baja



El sector de la leche de vaca ha tenido un inicio de verano movido. Por un lado, en la parte de la producción, los ganaderos han sufrido una reducción en los precios de venta que llegó a ser de hasta 10 pesetas por litro, situación que se espera cambie pasado el verano. Por otra parte, los industriales tampoco han sido ajenos a la película al ser por fin objeto de atención desde la Ad-

ministración central para que se ponga fin a los supuestos fraudes por la venta de leches en base a subproductos. Parece que las cosas se van a poner un poco más en orden y que las firmas más rentables a base de vender segundas marcas o marcas a precios baratos, van a entrar al fin por el aro mejorando calidad y precios.

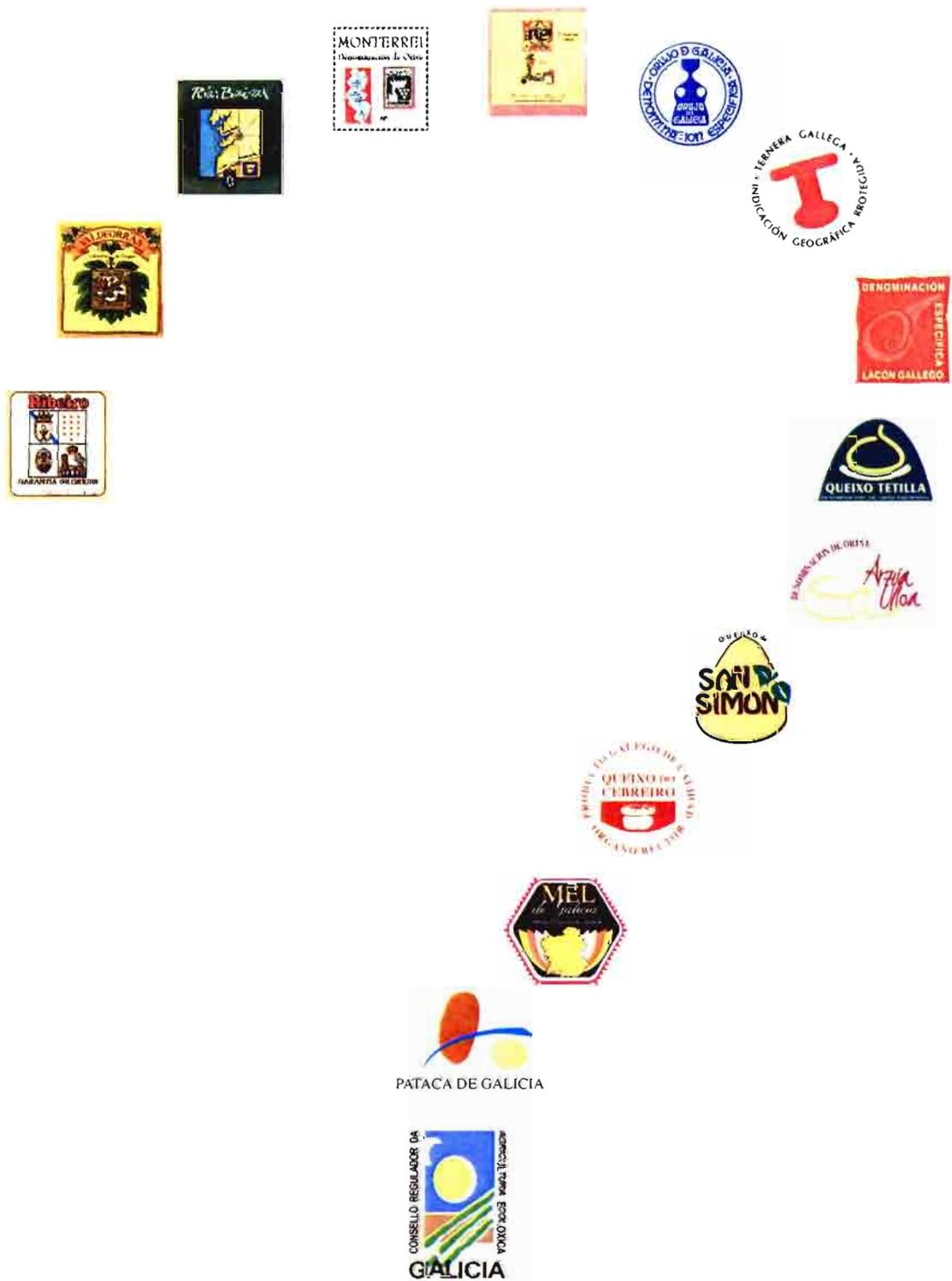
En la parte de la producción, los precios de la leche en

origen, tal como venían advirtiendo las organizaciones agrarias, experimentaron una grave caída al final de primavera y el inicio del verano, descenso que llegó hasta las 10 pesetas por litro. Según denuncia de las organizaciones agrarias, este recorte se había debido a un acuerdo de los industriales para bajar las cotizaciones y así poder competir mejor con las demandas de la distribución para tener en sus lineales leches baratas. Las industrias niegan haber suscrito este tipo de acuerdos si bien, según los ganaderos, han existido coincidencias en esta política de precios desde las industrias.

Para la producción, hay cosas que no encajan ni se pueden explicar en el sector de la leche de vaca. En primer lugar, se parte de una producción real de leche de vaca muy superior a la cuota asignada por la Unión Europea a España. Esta producción en exceso podría superar en casi un millón de toneladas la cuota asignada.

	TOTALES 98/99		TOTALES 97/98		DIFERENCIAS 98-97	
	Nº GANADERIAS	Tm.	Nº	Tm.	Nº	Tm.
ANDALUCÍA	2.442	416.826	2.913	430.578	-471	-13.752
ARAGÓN	345	81.569	430	81.582	-85	-13
ASTURIAS	10.862	605.175	13.279	624.444	-2.417	-19.269
BALEARES	562	107.861	599	112.295	-37	-4.434
CANTABRIA	5.702	470.818	6.378	467.059	-676	3.759
C-LA MANCHA	887	159.852	1.022	152.339	-135	7.513
C-LEÓN	9.053	749.152	10.654	731.995	-1.601	17.157
CATALUÑA	2.225	547.283	2.534	542.854	-309	4.429
EXTREMADURA	689	40.497	898	43.499	-209	-3.002
GALICIA	40.566	1.638.907	47.239	1.650.517	-6.673	-11.610
MADRID	296	92.955	344	101.765	-48	-8.810
MURCIA	75	19.016	89	19.062	-14	-46
NAVARRA	837	156.122	962	152.145	-125	3.977
EUSKADI	3.161	250.821	3.327	250.907	-166	-86
LA RIOJA	61	17.817	71	18.222	-10	-405
C.VALENCIANA	101	39.610	128	39.680	-27	-70
TOTALES	77.864	5.394.281	90.867	5.418.943	-13.003	-24.662

Datos elaborados por Coag/IR



¿ Q u e n d a m á i s ?

GALEGO DE ORIXE

O mellor da terra, coidado con esmero e elaborado con sabedoría, de forma tradicional, ten como resultado a excepcional calidade dos produtos de Galicia con indicativo de calidade.





nada por Bruselas a España y sería una de las razones para la bajada de los precios, aunque cuota más esa producción de leche sin control se ajustarían a las necesidades de la demanda interior. Los ganaderos denuncian que, mientras los industriales no compran toda la leche en el campo o lo hacen a bajos precios, hay importantes operaciones importadoras de leches baratas, leches en polvo u otros subproductos con los que se elaboran posteriormente lo que se vende como leche UHT al consumidor final. En medios ganaderos se estima que hay en el mercado de la leche mucho producto basura sobre el que la Administración en general no ejerce ningún tipo de control como sería necesario. Para los ganaderos, la leche no debería bajar si se utilizara buena materia prima para fabricar un brik y si se eliminaran también importaciones de subproductos para estos fines.

Las organizaciones agrarias son conscientes que durante los últimos años ha reinado el caos en el sector de la leche con una importante oferta de leches ilegales frente a la sometida a cuota. Al final, los ganaderos habrían caído en la cuenta de que vender leche ilegal a bajos precios, se ha estado volviendo contra sus propios intereses, así como la venta de materias primas con residuos de antibióticos o que no cumplieran las exigencias higiénico sanitarias marcadas por la Administración. En este

momento, en medidas ganaderas se propugna la venta solamente de leche bajo cuota y a su precio, a la vez que se pone en marcha un sistema rígido para evitar el fraude en la leche. Se propugna porque la distribución no pida leche a cuatro pesetas ya que eso es imposible y que los consumidores dejen de comprar leches baratas por debajo de coste en base a segundas marcas de la empresa o marcas de la distribución.

El sector de la leche de vaca es uno de los que ha tenido un mayor cambio en los últimos diez años. Frente a las más de 250.000 explotaciones ganaderas que había en el momento del ingreso de España en la Unión Europea, en este momento esa cifra se ha reducido a solamente 77.864 ganaderos con una producción de 5,4 millones de toneladas. En el último año se fueron del sector otros 13.000 ganaderos de los que casi 6.700 correspondieron a Galicia y 2.400 a Asturias. Los ganaderos señalan que ellos sí han procedido en la última década a reordenar sus explotaciones aunque siga habiendo zonas como Galicia donde persiste el problema del minifundio. Por el contrario, acusan a los industriales de tener aun pendiente la reforma del sector con varios grupos con problemas para subsistir o vendidos a firmas multinacionales.

A la vista de este panorama, el otoño se presenta caliente.

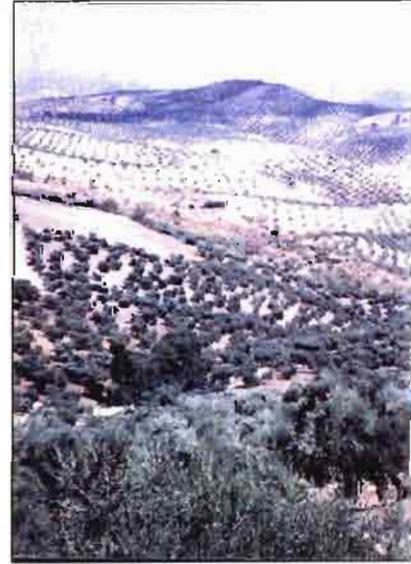
SIGUÉ LA SUBIDA DE LOS PRECIOS DE

• *Extraoficialmente se maneja un crecimiento medio del 10%*

Los precios de la tierra experimentaron en el último año un incremento medio del 10% según datos extraoficiales manejados por el sector. Fuentes de la Administración no han confirmado este punto, aunque se limitan a señalar que se podría tratar de un porcentaje similar, aunque sujeto aún a modificaciones por ajustes finales ya que aún no se han terminado los estudios referidos a ese año por razones de trabajo. En cualquier caso, un porcentaje en el entorno de esa cifra supone ya un crecimiento muy importante en la última década solamente por detrás del 13,4% correspondiente a los precios de la tierra en 1997.

El comportamiento de los precios de la tierra en los últimos quince años, de acuerdo con las cifras manejadas por el Ministerio de Agricultura para ese período, han estado fuertemente ligados a los factores tanto internos como externos de política agraria en general y también al comportamiento de otras variables de la propia economía.

En la década de los ochenta, el sector agrario fue escenario de fuertes subidas para el conjunto de los precios de la tierra, con especial incidencia en algunas comunidades autónomas donde los precios estaban más bajos y para determinadas producciones.



En esta línea, las mayores subidas de los precios correspondieron a Extremadura y Andalucía, seguida por Castilla La Mancha, donde se llevaron a cabo grandes compras no por parte de profesionales del sector sino desde medios urbanos ligados generalmente con las finanzas. Por producciones, hubo una fuerte demanda por cítricos y viñedo, así como para el olivar, mientras también ganaron posiciones los secanos especialmente los de peor calidad.

Durante esta década se produjo un fuerte desembarco de dinero urbano en el medio rural, fundamentalmente para la compra de tierras. Los agricultores también entraron en ese juego de compra-venta pero con un peso muy pequeño. Los precios de la tierra los fijaban los grandes capitales que llegaron al campo en ese momento colocando en la tierra dinero negro que huía de Hacienda. Las subidas más destacables se produjeron en la primera parte de esta década para frenar su im-

LA TIERRA



de entrada que muchos que tenían sus tierras arrendadas trataran de recuperar las mismas para labrarlas directamente y cobrar así la ayuda directa. Tierras que un año antes estaban abandonadas y en venta sin compradores, se revalorizaron automáticamente en cuando solamente la ayuda por la siembra de una oleaginosa, una legumbre o un cultivo herbáceo en general o incluso por abandonar, compensaba más

que los precios por su compra que se estaban ofertando con anterioridad.

El efecto de esta reforma se dejó sentir ya en el comportamiento de los precios en el año 1994 para iniciar desde ese momento una escalada que todavía no se ha detenido. La reforma aprobada en los últimos meses, la Agenda 2000 supone un paso más en esta misma dirección en cuanto ha supuesto subir más las ayudas y bajar

los precios institucionales. Todo ello se puede traducir en una mayor presión sobre las tierras que tengan las mayores ayudas o los precios más rentables. Esos son casos, por ejemplo, como los de los viñedos, aceite de oliva o producciones con cuota como tabaco, remolacha o vaca nodriza con extensificación.

Un dato cierto y destacable en los últimos 15 años es el incremento de los precios de la

• *Las mayores subidas se han producido desde la reforma de la PAC en 1992 y también por la reducción de los niveles de inflación.*

pulso en los años siguientes hasta terminar ese período con ligeras bajadas justo cuando perdió fuerza el dinero urbano.

En los primeros años de la década de los noventa, la tierra perdió fuerza, no solamente por la rebaja de la presión de los inversores urbanos, sino también ante los interrogantes que en aquel momento se planteaban desde Bruselas. No se sabía muy bien lo que iba a suceder con la política agraria ni el futuro de los precios, las cuotas, etc... y, sobre todo, sobre la futura política de ayudas. Todos esos factores jugaron a favor de que bajaran discretamente los precios de la tierra con una caída que fue nada menos que del 12% en 1992. Había desconfianza en las nuevas medidas que se estaban estudiando en Bruselas.

En mayo de 1992 se aprobó la reforma de la Política Agrícola Común donde se puso en marcha una política de ayudas directas a la superficie mientras se bajaran los precios institucionales. Esa decisión supuso

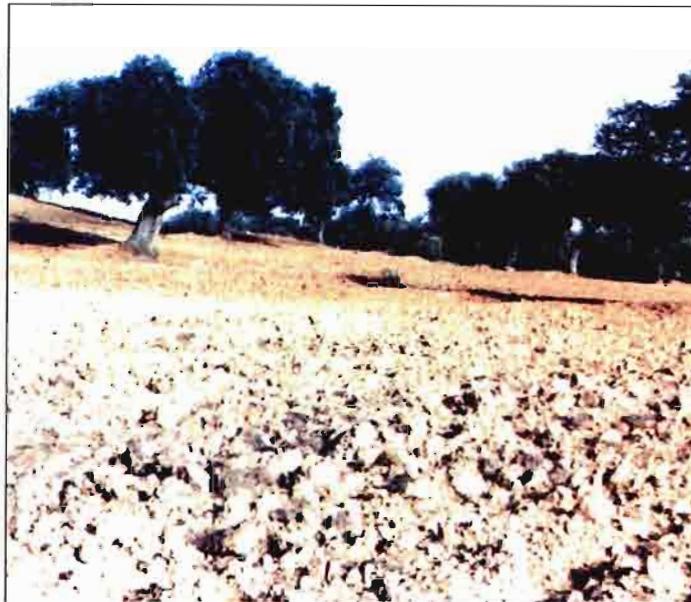
ÍNDICE GENERAL DE PRECIOS DE LA TIERRA

AÑO	ESPAÑA	%
1983	100	
1984	109,2	+9,2
1985	121,5	+11,3
1986	136,2	+12,1
1987	154,3	+13,3
1988	173	+12,1
1989	184	+6,4
1990	178,8	-2,8
1991	169,4	-5,3
1992	148,8	-12,2
1993	148,4	-12,2
1994	158,1	+6,5
1995	167,2	+5,8
1996	180	+7,7
1997	204,1	+13,4
1998*	224,5	+10,0



tierra por encima del Índice de los Precios al Consumo. Pero, otro fenómeno a destacar sería quienes han sido los compradores de esas superficies de terreno y si las mismas las labran agricultores profesionales o si, por el contrario, han sido adquiridas por otros profesionales convirtiendo al agricultor de a pie en un puro asalariado para trabajar esos terrenos que por razón de precio no pudo adquirir como agricultor ya instalado ni como agricultor joven.

Si tenemos en cuenta el comportamiento de los precios de la tierra en los últimos quince años deflactado el Índice de los precios al Consumo, la subida es mucho más discreta. Tomando como referencia el índice 100 en 1983, en



1998 se habría llegado el índice 224,5 deflactado el IPC, si se parte del índice 100 en 1983, en 1998 ese índice sería del 103,1. Dato a destacar es que, entre los años 1993 y 1998, el índice general deflactado pasó de 80 a 103 consecuencia tanto de la subida de los precios en este período como por la existencia de unos muy bajos niveles de inflación.

Desde algunas organizaciones agrarias se aboga por una mayor relación entre las ayudas y la profesionalidad del agricultor así como por el empleo real generado en cada explotación. Pero ese ya es otro debate más cercano no a los precios de la tierra sino a la política de modulación en las ayudas.

Las negociaciones se iniciarán en julio del año 2001

CUENTA ATRAS PARA EL ACUERDO DE LIBRE COMERCIO DE LA UE CON MERCOSUR Y CHILE

Ha comenzado la cuenta atrás para la futura firma de un acuerdo por el que se constituirá una zona de libre comercio entre la Unión Europea y los países de Mercosur (Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay) y Chile. A finales del pasado mes de junio, los presidentes y los jefes de Estado de ambos bloques decidían poner la primera piedra de este proyecto con un mercado superior a los 500 millones de personas donde los productos agrícolas puedan circular en volumen sin ninguna limitación, solamente en función de su precio y calidad.

No se trata en principio de un compromiso a fecha fija, sino de una declaración de intenciones según la cual para

- *La Unión Europea exporta productos agroalimentarios a esos países por valor de 28.500 millones de pesetas frente a unas importaciones por 237.500 millones de pesetas*



el próximo mes de otoño se llevarán a cabo los preparativos para el inicio de las negociaciones en julio del año 2001. Estas negociaciones se pueden prolongar durante varios años de cara a la puesta en marcha de una zona de libre comercio, esto es sin barreras ni aranceles en frontera, donde van a tener una especial importancia los productos agrarios.

El compromiso de los jefes de Estado y de Gobierno ha sido recibido con una cierta preocupación entre las organizaciones agrarias, tanto por lo que puede suponer en el futuro este acuerdo sino, sobre todo, por la posición y filosofía comunitaria de seguir utili-

zando una vez más el sector agrario como moneda de cambio. Mientras la mayor parte de los terceros países fuera de la Unión Europea en vías de desarrollo son receptores de exportaciones de la industria o los servicios, esos países son netamente exportadores de materias primas y muy especialmente de productos agrícolas. Por lo tanto, este tipo de compromisos suelen suponer abrir las puertas a la industria comunitaria o los servicios de los países miembros de la Unión Europea, mientras a cambio de ello la UE cada día sufre una mayor invasión de frutas y hortalizas, cereales o carnes en buenas condiciones arancelarias procedentes de esos países. El futuro acuerdo con Mercosur sería una continuación más de otros compromisos ya suscritos o en negociación para abrir más fronteras por la vía de los contingentes o aranceles a países del norte y sur de África, a todo el Mediterráneo, Asia o países del este.

Por parte de las organizaciones agrarias españolas, Asaja, Upa y Coag se ha denunciado la firma de este tipo de compromisos por considerar que no se puede sacrificar al sector agrario comunitario, a un determinado tipo de explotación agraria, abriendo las puertas de las importaciones para beneficiar a todos los demás sectores industriales. El sector agrario español, como señalan responsables de

Upa y Coag, no se opone a que se firmen este tipo de acuerdos si con ello se contribuyera a mejorar la posición real de los agricultores de esos países. Pero, en opinión de los sindicatos agrarios españoles, en este tipo de acuerdos priman fundamentalmente los intereses comerciales de grandes grupos y, en consecuencia, su-

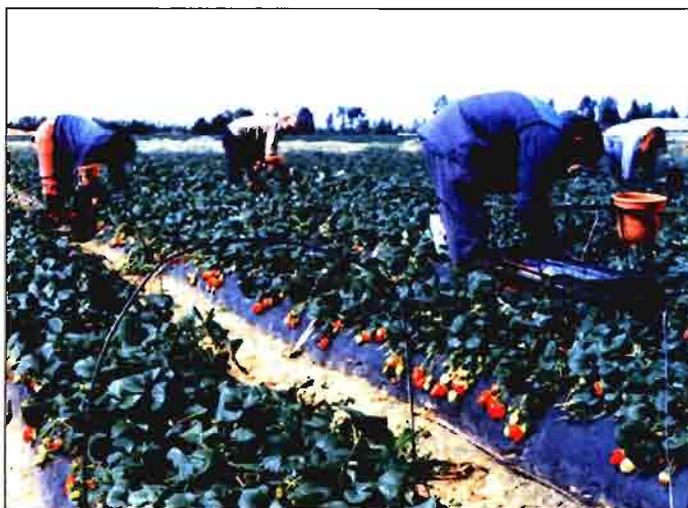
ponen solamente perjudicar a los pobres de los países ricos, como son los agricultores comunitarios, para favorecer a los ricos de los países pobres que son quienes manejan el comercio en esas zonas. Para Fernando Moraleda, secretario general de UPA, a lo mejor era más justo, en lugar de tratar de suprimir la actual Polí-

tica Agrícola Común, como parece pretende Bruselas, apoyar a terceros países para que realmente se logren unos sectores agrarios donde los agricultores y ganaderos vivan con dignidad y no como sucede en la actualidad.

En medios agrarios hay serias críticas a la posición mantenida en la reciente cumbre de Río de Janeiro por el presidente español José María Aznar cuando se convirtió en el principal defensor de la construcción de una zona de libre comercio casi con urgencia, mientras esas posiciones fueron frenadas por los representantes de otros países como Francia donde el campo tiene un importante peso político. En el sector agrario español no se entiende que el presidente del gobierno abogue el primero por eliminar fronteras y llegar a una zona de libre comercio, cuando ello puede suponer, si no se adoptan las medidas oportunas, la ruina de importantes sectores y la desaparición de miles de explotaciones.

De acuerdo con los datos manejados en los últimos meses tanto por la Administración española como por la comunitaria, la puesta en marcha de una zona de libre comercio plena en esa zona, supondría para las arcas comunitarias, si se quieren seguir defendiendo los intereses de los sectores agrarios afectados, aproximadamente 1,7 billones de pesetas para com-

• *Las organizaciones agrarias rechazan el uso del sector como moneda de cambio para favorecer las exportaciones de la industria a los servicios*



PAÍSES	VALOR DE LAS IMPORTACIONES (Miles de millones de ptas.)			VALOR DE LAS EXPORTACIONES (Miles de millones de ptas.)			VARIACIÓN 95/97 (en %)		TASA DE COBERTURA (%) EN 1997
	1995	1996	1997	1995	1996	1997	Import.	Export.	
ARGENTINA	82,831	92,379	88,350	5,783	6,860	9,707	+ 7,25	+ 67,87	11
BRASIL	87,614	89,077	113,367	7,811	9,711	13,804	+ 29,39	+ 76,72	12,2
PARAGUAY	3,791	2,945	3,041	0,352	0,405	0,483	- 19,08	+ 77,08	17,0
URUGUAY	6,730	8,374	10,383	0,995	1,008	1,762	+ 54,28	+ 77,08	17,0
MERCOSUR	180,966	192,775	215,141	14,941	17,984	25,757	+ 18,88	+ 72,39	12,0
CHILE	20,077	20,823	22,319	1,727	1,942	2,707	+ 11,16	+ 56,74	12,1
TOTAL 5 PAÍSES	201,043	213,598	237,460	16,668	19,926	28,464	+ 18,1	+ 70,77	12
PORCENTAJE RESPECTO AL TOTAL DEL COMERCIO EXTERIOR AGROALIMENTARIO ESPAÑOL	8,93	9,80	9,80	0,90	0,94	1,10			

Comercio de bienes entre la UE-15 (UE-12 hasta 1994) y Mercosur

Datos EUROSTAT (millones de ecus)

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	Aumento 90-96
Importaciones en la UE originarias de Mercosur								
Argentina	3.473	3.798	3.308	3.057	3.529	3.705	3.883	12%
Brasil	9.192	9.381	9.145	8.180	10.339	10.820	10.432	13%
Paraguay	446	287	194	226	173	164	145	-67%
Uruguay	567	359	341	317	352	344	405	-29%
TOTAL	13.678	13.825	12.988	11.780	14.393	15.033	14.865	9%
Exportaciones de la UE a Mercosur								
Argentina	1.234	1.701	2.737	3.396	4.935	4.573	5.799	370%
Brasil	3.636	4.000	3.645	5.351	6.985	11.365	11.688	221%
Paraguay	175	160	144	179	256	280	321	84%
Uruguay	233	277	330	579	751	642	685	194%
TOTAL	5.278	6.138	6.856	9.505	12.927	16.860	18.493	250%
Comercio total	18956	19.963	19.844	21.285	27.320	31.893	33.358	76%
BALANZA	-8.400	-7687	-6.132	-2.275	-1.466	1.827	3.628	

pensar las bajadas de los precios. ¿De dónde saldrían esos fondos en una UE que trata de recortar año tras año los gastos en materia agrícola? En el caso concreto de España, esa caída de precios tendría una repercusión que podría ir, según circunstancias, de los 100.000 a los 250.000 millones de pesetas. De esa cifra, unos 9.000 millones serían para compensar a sectores como cereales, porcino y huevos, 21.000 millones de pesetas para el azúcar, entre 40.000 y casi 100.000 millones de pesetas para frutas y hortalizas, 6.000 millones de pesetas para el arroz, unos 1.800 millones de pesetas para los productos lácteos, entre 11.000 y 48.000 millones de pesetas en vacuno de carne y entre 9.300 millones de pesetas en el ovino.

Según trabajos de la Comisión, del conjunto de las exportaciones de Mercosur a la Unión Europea, solamente el 10% se pueden considerar como productos sensibles agrarios o pesqueros. Bruse-

las advierte que en el caso de los productos sensibles, la liberalización se produciría solamente al final de un largo período transitorio cuando no tuviera ningún efecto sobre esas producciones comunitarias.

Aunque en los últimos años se ha producido un aumento creciente de los niveles de intercambios, Mercosur representa solamente el 3% de las importaciones y exportaciones comunitarias. La UE es el principal socio de Mercosur con el 31% de sus exportaciones, seguida de Estados Unidos con el 20%. Las importaciones de Mercosur procedentes de la UE suponen a su vez el 33% del total.

En 1996, las importaciones comunitarias de Mercosur ascendieron a 14.800 millones de ecus, mientras las exportaciones comunitarias a esos países fueron de 18.500 millones de ecus. En ese mismo período, las exportaciones agrícolas a la UE supusieron el 52,7% de todas las exportaciones agrarias desde esos países y

las mismas se concentraron en oleaginosas y piensos, café, ganado, carne y derivados, frutas frescas y derivados y tabaco. A esas cifras se suman también las importantes compras de productos pesqueros.

Mercosur y Chile tienen amplias posibilidades para aumentar sus exportaciones de productos agrícolas y pesqueros a la Unión Europea según se vayan liberalizando las medidas de bloqueo. Actualmente hay importantes barreras arancelarias en cereales, carnes y azúcar, la protección en frontera es mucho menor para miel, frutas y hortalizas y vino y se hallan plenamente liberalizadas las entradas de tabaco, algodón, legumbres y oleaginosas.

En el caso concreto de España, los intercambios comerciales con Mercosur y Chile arrojan una tasa de cobertura de solamente el 12% con unas importaciones en 1997 de 237.000 millones de pesetas y unas exportaciones de solamente 28.000 millones de pesetas. De todas las importa-

ciones, la mitad, con 113.000 millones de pesetas corresponden a Brasil.

En medios agrarios españoles se considera que no se puede ir a una zona de libre comercio si antes no se han definido muy claramente los productos sensibles y las medidas de defensa para los mismos so pena de ir a su eliminación. Hay coincidencia que existe un grave desequilibrio en contra de la agricultura comunitaria y, sobre todo, que en esos países existe un potencial productivo con muchas posibilidades de ponerse delante para competir debido a sus mayores rendimientos, menores costes de producción, posibilidad de mayores superficies de cultivo y calendarios fuera de las temporadas de producción comunitarias. Hoy, los precios comunitarios se hallan muy por encima de los vigentes en los países de Mercosur y Chile con unas diferencias que van desde el 200% en carne de vacuno, al 169% en naranjas, 160% en carne de pollo, 162% en queso,

CONGRESO HISPANO-LUSO

"AGRICULTURA DE CONSERVACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

21 y 22 de Octubre de 1999

FEVAL. Don Benito (BADAJOZ)

PROGRAMA DEL CONGRESO

DÍA 21 DE OCTUBRE, JUEVES

- 08:15-9:00 h Registro y entrega de documentación
09:00-10:00 h Inauguración Oficial
10:00-11:00 h CONFERENCIA INAUGURAL
"La vida en el suelo" Dr. Dirceu Gassen, Coordinador de Pesquisas e Desenvolvimento da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Rio Grande do Sul (Brasil). Moderador: D. Fernando Toribio Mancebo. Jefe del Servicio de Prod. Agraria de la Junta de Andalucía.
11:00-11:30 h Café

SESIÓN 1

- 11:30-12:15 h Ponencia 1. Evolución de las técnicas de conservación de suelos en olivar. Dr. Miguel Pastor Muñoz-Cobo. Departamento de Olivicultura CI-FA-Córdoba
12:15-13:00 h Ponencia 2. Experiencia con cubiertas vegetales de un olivicultor. D. Rafael Calleja García. Empresario Agrícola. Palma del Río (Córdoba). Moderador: D. Pedro González, Secretario General AEAC/SV

MESA REDONDA

- 13:00-14:00 h Agricultura integrada en olivar y calidad del aceite. Director General de Desarrollo Rural del MAPA. Director General de Producción, Investigación y Formación Agraria de la Junta de Extremadura, Presidente de la AEAC/SV, Presidente de APOSOLO. Moderador: D. Antonio González de Tánago, Asesor de Programas e Informes, Secretaría General de Agricultura y Ganadería, Junta de Andalucía

14:00-16:00 h Comida

SESIÓN 2

- 16:00-16:45 h Ponencia 3. Conservación del suelo y del agua en cultivos herbáceos Prof. Carvalho y Prof. Basch, Universidad de Evora (Portugal)
16:45-17:30 h Ponencia 4. Medidas agroambientales y desarrollo sostenible. D. Manuel Martín Bellido
17:30-18:00 h Café

MESA REDONDA

- 18:00-20:00 h Tema general: Agricultura de conservación. Aspectos prácticos sobre la agricultura de conservación. D. Alejandro Tapia Peñalba. Agricultor y

Presidente de ABULAC, Burgos. Aspectos económicos de la agricultura de conservación. Ejemplo de un agricultor del Alentejo. Engº Gabriela Cruz. 8 años de siembra directa en el Ribatejo, Engº Manuel Campilho, Agricultor. Siembra directa con cobertura vegetal. Máxima cobertura del suelo. D. Francisco Hernando Benito, agricultor, Madrigalejos (Cáceres) Moderador: Director general de Producción, Investigación y Formación Agraria de la Junta de Extremadura.

20:00 h CLAUSURA

DÍA 22 DE OCTUBRE, VIERNES

- 09:00-10:00 h Asamblea AEAC/SV
10:00 h SALIDA.
Visita a fincas en régimen de laboreo de conservación y demostración de maquinaria "Santa Natalia de Toconal", Don Benito y "Casa de Hitos", Madrigalejos

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Datos Personales

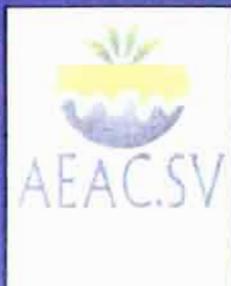
Apellidos.....
Institución o empresa.....
Dirección.....
Ciudad/Provincia.....
Código postal.....
Teléfono.....
Fax.....
Correo Electrónico.....

Asistencia a la visita SI NO

Precio para socios de AEAC/SV y APOSOLO: 12.000 pts

Precio no socios: 17.000 pts

Forma de pago: envío de ficha de inscripción a la Sede Social de la AEAC/SV acompañada de talón nominal o copia de transferencia bancaria a la cuenta corriente de la AEAC/SV (c.c. 2024 0162 42 33 0001 8356). El pago de la inscripción da derecho a la asistencia a las sesiones, recepción de la documentación del Congreso, dos comidas, cafés y transporte para las visitas de campo.



Consejería de Agricultura
y Comercio
Junta de Extremadura

ENTIDADES ORGANIZADORAS:

Asociación Española de Agricultura de Conservación / Suelos Vivos

Centro de Investigación y F. Agraria Alameda del Obispo, s/n.

Apartado 3092 • 14080 Córdoba, España

Tlno. 957 42 20 99 - Fax 957 42 21 68

e-mail: <nolabrar@arrakis.es>AGR

PORCENTAJE DE PRODUCTOS SENSIBLES

	% de las importaciones totales
Productos agrícolas y pesqueros sensibles	9,86%-12,04%
Productos industriales sensibles	3,53%
TOTAL	13,39%-15,57%
Productos potencialmente sensibles	0,47%
TOTAL	13,86%-16,04%

151% en manzanas, 147% en peras, 132% en uvas o el 120% en maíz.

En España, las producciones afectadas por lo que serían las importaciones de Mercosur y Chile, son el 60% de la PFA. El sector teme que, si no hay medidas para defender las producciones más sensibles, se produciría una pérdida de explotaciones, abandono de cultivos, pérdida de puestos de trabajo y además, problemas mediambientales. En definitiva, una crisis.



NOVEDAD EDITORIAL



RECOLECCIÓN DE ACEITUNAS
Conceptos necesarios para su mecanización
A. Porras Piedra, A. Porras Soriano
M. L. Soriano Martín
120 páginas - 2.500 pesetas
€ 15,03



APROVECHAMIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES
(V Premio Eladio Aranda)
380 páginas - 3.800 pesetas
€ 22,75



EVALUACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL
D. Gómez Orea
704 páginas
8.000 pesetas
€ 47,9



NUEVA ECONOMÍA AGROALIMENTARIA
Pedro Caldentey
Albert
224 páginas
2.500 pesetas
€ 14,97



VALORACIÓN INMOBILIARIA PERICIAL
Alberto García Palacios
352 páginas
3.900 pesetas
€ 8,98



OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
2ª Edición
Luis Civantos,
320 páginas
3.500 pesetas
€ 20,96

Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.

Caballero de Gracia, 24, 3º izqda. - Teléfono: 91 521 16 33 - Fax: 91 522 48 72. Madrid-28013

A D. Fernando Zamácola, Director General de Alimentación del MAPA



LA CALIDAD ALIMENTARIA Un concepto cada vez más amplio

• *Algunas de nuestras "denominaciones" deben adaptarse a la normativa comunitaria*

• *Solo el 40% de nuestro vino se vende como v.c.p.r.d.*



• *Las IGP de carnes son un aval para el consumidor*

• *La agricultura ecológica está en línea con la demanda de los consumidores*

• *La creación de nuevas D.O. de aceite de oliva es decisión del sector productor*

- **¿Cuáles son los objetivos principales de una política de calidad agroalimentaria?**

La calidad es un concepto que experimenta modificaciones en el tiempo y que tiene cada vez un ámbito más amplio, constituyéndose como un elemento importante en la estrategia empresarial y que puede resultar decisivo en un mercado tan global como el que se configure en un futuro próximo.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (M.A.P.A.) se plantea como objetivo el apoyo y fomento de todas las iniciativas de empresas y sectores que tengan que ver con la aplicación e implantación de instrumentos de gestión y aseguramiento de la calidad. Las normas UNE-ISO-EN constituyen instrumentos específicos que se están aplicando en la industria agroalimentaria de manera firme y creciente. Por citar un ejemplo, en 1994 únicamente alcanzaban la certificación por la norma ISO-9000, 14 empresas agroalimentarias, siendo 354 las empresas certificadas a 31 de diciembre de 1998. Estos datos reflejan en interés real que

tiene el sector por asegurar la calidad al cliente.

Por otro lado, el M.A.P.A. apoya las solicitudes de registro en la U.E. que a través de las Comunidades Autónomas, que tienen competencia plena en el ámbito de denominaciones de calidad, se tramitan a instancia de los sectores o agrupaciones que producen o elaboran productos que tienen una calidad diferenciada que viene determinada por características específicas relacionadas con distintos factores geográficos y/o humanos.

Un objetivo fundamental del M.A.P.A. es promocionar los productos de calidad contrastada que se producen en nuestro país. Las acciones más significativas en este sentido son: presencia en ferias comerciales, nacionales e internacionales, catas y degustaciones, acciones especializadas en los sectores de distribución y restauración, programas de formación y organización de jornadas y conferencias entre otros.

Asimismo se pueden citar una serie de objetivos tendentes a garantizar a la producción agraria y alimentaria la mejora y

control de la calidad. Para ello es primordial el funcionamiento de los laboratorios agroalimentarios adecuados, todo ello dentro de las competencias no transferidas por el M.A.P.A.

- **¿Cuántas categorías de denominaciones de calidad existen en España?**

No se puede hablar de categorías de denominaciones de calidad sino de distintas figuras de protección de productos ligados a un nombre geográfico, a una forma tradicional de elaboración o a un compendio de técnicas agrarias que excluyen, salvo determinadas excepciones, a los productos químicos de síntesis. No existe relación jerárquica entre las distintas figuras existentes.

España ha sido pionera en el establecimiento de una regulación específica para las Denominaciones de Origen, mediante la Ley 25/1970, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Desde ese momento se ha ido incrementando el número de "denominaciones" y ampliando también a otros productos distintos del vino.

La Unión Europea, haciéndose eco de las demandas de los países mediterráneos y más específicamente España, publicó en 1992 los reglamentos de protección de ámbito europeo, al que se han ido adaptando las denominaciones reconocidas anteriormente, así como las figuras creadas por las Comunidades Autónomas, que o bien se han reconvertido a lo establecido por la U.E, o se han transformado en marcas de garantía, con arreglo a lo establecido en la Ley de Marcas.

- ¿Qué calificaciones son las reconocidas por la Unión Europea?

Los instrumentos de protección reglamentados por la Unión Europea son: vino de calidad, producido en región determinada (v.c.p.r.d), denominación geográfica de bebidas espirituosas, denominaciones de

competencias en materia de denominaciones de origen por parte de las Comunidades Autónomas, son competencia de cada Comunidad Autónoma las denominaciones cuya zona de producción y/o elaboración no exceda de su ámbito territorial, mientras que son competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aquellas denominaciones cuyo ámbito territorial, ya sea respecto de la zona de producción o de elaboración, se extiende por más de una Comunidad Autónoma.

En este momento en el sector vitivinícola son tres las denominaciones que por tener un ámbito territorial superior a una Comunidad Autónoma, dependen del MAPA: Cava, Rioja y Jumilla.

En el ámbito de los productos agroalimentarios las denominaciones que dependen, por la misma causa, del MAPA son

que todas las producciones estén calificadas, eso sería ir en contra del espíritu de la reglamentación y además devaluar y banalizar el prestigio que actualmente tienen las denominaciones de origen y las otras figuras de protección a la calidad. Creemos que todavía hay un importante potencial de crecimiento en el número de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agroalimentarios, pues en todas las regiones existen numerosos productos con características diferenciales, debidas a la influencia del medio geográfico y del buen hacer de sus productores y elaboradores, que pueden acceder a la protección mediante la denominación de origen o indicación geográfica, según el caso. Así por ejemplo, en el sector quesero, hay actualmente registradas 12 denominaciones de origen y es obvio que existe en nuestro país una gran variedad de quesos que aún no han accedido a este sistema de protección. Otro tanto podría decirse del aceite de oliva, de las frutas o de los productos de la charcutería, sector este último en el que hasta el momento ha habido escasas solicitudes de protección.

- Con las 53 D.O. de vinos existentes en España ¿Se han agotado todas las posibilidades?

En primer lugar, corrijo sus datos, no son 53 D.O., sino 55 incluyendo el CAVA.

Evidentemente no. España como uno de los tres primeros países productores mundiales de vino, tiene aún muchas zonas vitivinícolas que insistiendo por la vía de la búsqueda de la calidad pueden llegar a un reconocimiento en los mercados y, con ello, a un renombre de su origen, basado en un buen hacer a partir de una materia prima, la uva, que, en las diversas y peculiares condiciones medioambientales que se dan a lo largo de nuestra geografía, se expresa de muy diferentes formas.

Esta no es una cuestión de número sino de calidad, y un país como el nuestro tiene aún grandes potencialidades que desarrollar en este terreno.

Además, recordemos que sólo algo más de la mitad de nuestra superficie vitícola para transformación está inscrita en alguna Denominación, y que sólo el 40% de nuestro vino sale al mercado con v.c.p.r.d.

- ¿Seguirá siendo el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes el único marco legal para todas nuestras denominaciones?

La reglamentación comunitaria ha establecido dos sistemas netamente diferentes para el sector vitivinícola y las bebidas espirituosas y para el resto de los productos agrícolas y alimenticios, ello obliga a los Estados miembros a regular también



origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP) de productos agrícolas y alimenticios, certificación de características específicas, también conocida como especialidad tradicional garantizada (ETG) de productos agrícolas y alimenticios, y productos de la agricultura ecológica.

Todas ellas están reguladas en los correspondientes reglamentos comunitarios y tienen su aplicación en todo el territorio de la Unión Europea, lo que quiere decir que una vez incluidas en el correspondiente registro todas las denominaciones tramitadas por cada uno de dichos reglamentos quedan protegidas en todo el ámbito comunitario.

- ¿Qué denominaciones españolas son de competencia del MAPA y cuales son de las Comunidades Autónomas?

Como consecuencia de la asunción de

las siguientes: D.O. Guijuelo y D.O. Jamón de Huelva, para jamón de cerdo ibérico, D.O. Idiazabal, D.O. Calasparra, D.E. Carne de Ávila y D.E, Espárrago de Navarra.

- ¿En el conjunto de España son muchas las denominaciones, indicaciones o protecciones? ¿Son demasiadas? ¿Se pretende que todas las producciones estén calificadas?

Actualmente hay 55 denominaciones de origen de vinos, 9 denominaciones de bebidas espirituosas y 52 denominaciones de productos agroalimentarios reglamentadas, estando en distintas fases de tramitación administrativa una treintena más, especialmente en el sector de productos agroalimentarios.

Lógicamente no se puede pretender



internamente los sistemas de tramitación con matices diferenciales. Es evidente que el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes está necesitado desde hace tiempo de una revisión y puesta al día, teniendo en cuenta además que su aplicación al sector de los productos agroalimentarios distintos del vino y de bebidas espirituosas se ha venido haciendo antes de la existencia de la reglamentación comunitaria, a través del mecanismo previsto en su Disposición Adicional Quinta. Parece llegado el momento de crear un cuerpo legal propio y que a su vez clarifique el sistema interno de tramitación, consecuencia de la asunción de competencias por parte de las Comunidades Autónomas.

Para dar respuesta a todas estas necesidades se están elaborando dos proyectos de Ley que afectan a las denominaciones de origen, por una parte un nuevo Estatuto de la Viña y del Vino, que incluiría la regulación de las denominaciones de origen vinícolas, y por otro una Ley General de Alimentación uno de cuyos títulos se dedica a la regulación de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.

- El aceite de oliva, un producto emblemático español, cuenta solo con seis Denominaciones reconocidas ¿Cómo es posible?.

Los aceites que proceden de un área determinado, lugar, comarca o región, que tienen una calidad y características debidas a su medio natural, clima, suelo, variedad o variedades de aceituna, época de recolección, forma de elaboración, etc., y que se les conoce en el mercado por el nombre del lugar del que proceden, son viables de ser protegidos por una Denominación.

La decisión de proteger el aceite de una zona con una Denominación de Origen, conforme señala la normativa Comunitaria, no corresponde a la Administración o Administraciones implicadas, sino que se inicia a solicitud de los sectores implicados, sector productor y elaborador, y tras la constatación de que tiene unas características diferenciales que le hacen merecedor de su protección, se inicia el procedimiento, de acuerdo a la normativa que las regula.

Son por tanto los sectores los que, conscientes de la calidad de su producto, y al que se conoce en el mercado por el nombre del lugar del que procede, necesita ser protegido, defendido y controlado, han de solicitar su protección a la administración competente, quien tramitará la solicitud.

El número de denominaciones de aceites existentes no es una decisión de la Administración, que por supuesto es consciente de que este gran producto, con una muy importante superficie de olivar

repartida por la mayor parte de la geografía española, y con aceites de gran calidad, podría ofrecer al mercado mayor número de aceites Protegidos por Denominaciones de origen.

- La actual desconfianza del consumidor por las carnes a granel ¿Podría mitigarse con un aumento de las Indicaciones Protegidas de estos productos?

Si entendemos por carnes a granel aquellas que se comercializan sin etiquetar, que duda cabe que las Indicaciones Geográficas Protegidas son un aval claro para el consumidor porque le asegura la procedencia del producto y la calidad, ya que están sometidas a un doble control, el que realizan las autoridades competentes para asegurar que cumplen las normativas que les afectan y el que realizan los Consejos Reguladores. Son carnes que responden a las Exigencias establecidas

Dos anteproyectos de Ley:

- *Nuevo Estatuto de la Viña y del Vin*
- *Ley General de la Alimentación*

en un pliego de condiciones registrado ante la Unión Europea y, sin duda, esto debe aumentar la confianza del consumidor.

No obstante, para abastecer el mercado no es suficiente con las carnes protegidas por Indicaciones Geográficas por lo que existe actualmente, en el sector del vacuno, el Reglamento Comunitario 820/1997 sobre identificación y registro de los animales de la especie bovina y sobre el etiquetado de las carnes de vacuno que indica la necesidad de etiquetar la carne de vacuno. El sistema está basado en un sistema de trazabilidad del producto que no es otra cosa que rastrear todo el proceso productivo de la carne desde la explotación hasta la carnicería, de manera que el consumidor podría saber, a través del número de referencia que aparece en la etiqueta de la pieza de carne o de la bandeja, donde ha nacido el animal, donde se ha engordado y donde se ha sacrificado.

Creo sinceramente que utilizando los instrumentos de protección e identificación de carnes que la Unión Europea ha puesto a disposición de los sectores, se conseguirá devolver la confianza al consumidor en las carnes, tan importantes en la dieta por el alto valor biológico de las proteínas que aportan.

- ¿Qué futuro tiene la agricultura ecológica?

En lo que respecta a la agricultura ecológica, el futuro se presenta bastante esperanzador, dado el creciente interés que, día a día, va despertando entre los consumidores y el impulso que está dando a esta actividad la propia unión Europea, como una de las mejores herramientas para desarrollar una política medioambiental efectiva, promover el desarrollo sostenible de las zonas rurales y diferenciar la producción agrícola con cotas de calidad cada vez más altas.

Por otro lado, como he indicado, en el momento actual gran parte de los consumidores exigen una mayor calidad en la alimentación, motivados también por una mayor preocupación por la salud y conservación del medio ambiente. Esta calidad implica la aceptación de un precio mayor, la actitud de vigilar más la composición de los alimentos, la de discriminar más entre marcas, la de exigir mayor pureza, mayor naturalidad y mayor calidad sanitaria, con menos aditivos químicos, etc., por lo que considerando estos aspectos, los productos de la agricultura ecológica van en línea con las demandas de los consumidores.

- Se dice que los países anglosajones no apoyan una política de denominaciones bajo control oficial. ¿Cómo repercute esta postura en el reconocimiento de nuestras calificaciones, por parte de Bruselas, y entre los consumidores europeos?

Los países anglosajones, a diferencia de los mediterráneos, no disponían de una política de protección de productos de calidad, de ahí que la postura inicial de estos países de encaminara a solicitar mayor información de los productos, que tras las disposiciones comunitarias relativas a "denominaciones" se incorporaban al registro comunitario.

En la actualidad, se han incluido varios productos de estos países en el registro de "denominaciones" de la Comisión Europea, lo que, junto con campañas específicas de información puestas en marcha, prueba la aceptación de la política de "denominaciones".

Respecto de lo que interesa, en ningún caso ha tenido ni está teniendo repercusión alguna sobre el registro de los productos españoles con "denominación", ni en el mercado de estos en el territorio de la Unión en el que son muy apreciados.

Región de Murcia

Política de Calidad AGROALIMENTARIA

LAS PRODUCCIONES

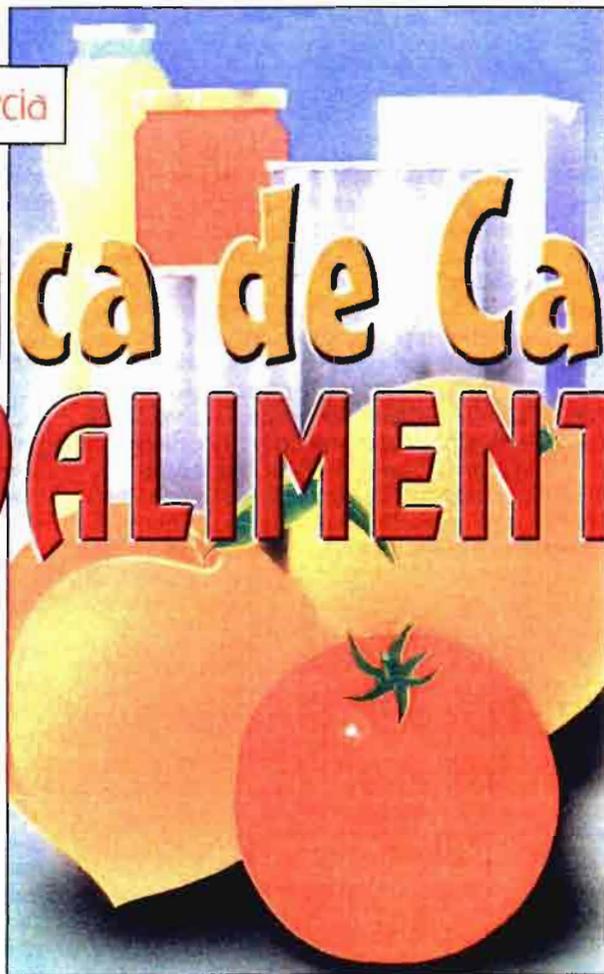
Las condiciones climáticas de la Región de Murcia favorecen el mantenimiento de una agricultura muy variada y de alta rentabilidad productiva, en la que conviven seco y regadío. Aparte de una gran diversidad agrícola, se encuentran importantes explotaciones de caprino y vacuno en las zonas de sierra del interior y una presencia considerable de ganado porcino.

La población activa agraria de Murcia se eleva a casi 58.000 personas, aproximadamente el 13,2% del total de los activos regionales. Hay unas 606.000 hectáreas de tierras de cultivo que ocupan el 53,5% de la superficie regional. Dentro de las tierras cultivadas, 416.000 hectáreas lo son en régimen de seco, mientras que el resto está ocupado por el regadío.

En las zonas de regadío destaca la presencia de hortalizas, con más de 40.000 hectáreas, buena parte de ellas con el sistema de cultivo bajo plástico. La superficie total de cítricos de unas 33.000 hectáreas, de las que 21.000 hectáreas se dedican al cultivo de limoneros.

Las zonas destinadas al viñedo, con un total de 47.130 hectáreas, se encuentran, básicamente, en las comarcas de Yecla, Jumilla y Bullas, como principales puntos de producción, que constituyen, asimismo las tres Denominaciones de Origen con que cuenta Murcia en el sector vitivinícola. La producción total de vinos ha sido en 1997/98 de 701.000 hectolitros, aunque al principio de la década de los 90 alcanzaba el millón de hectolitros.

En las zonas de sierra del interior, próximas a Castilla-La Mancha y a la provincia de Granada, la Región de Murcia se dispone



Por: Julio-Antonio Bernal Fontes*

DENOMINACIONES DE ORIGEN:

- *Vinos de Yecla,*
Jumilla y Bullas
- *Arroz Calasparra*

En trámite:

- *Queso de Murcia*
- *Queso de Murcia al*
Vino
- *Pimentón de Murcia*

de una importante cabaña ganadera, en la que destaca una raza autóctona de caprino, la cabra de raza Murciana, cuyo censo se eleva a más de 100.000 cabezas. De este ganado caprino se obtiene una leche de alta calidad, destinada fundamentalmente a la producción de un queso propio tradicional, el queso de cabra de Murcia.

En el caso del ganado porcino, que se sitúa en torno a 1.400.000 animales, se observa una alta concentración en la zona de Lorca, donde se encuentra también una importante presencia de industrias chacineras que elaboran

derivados del cerdo, incluida la famosa Longaniza Imperial de Lorca, amparada igualmente por una Denominación de calidad.

La capacidad productiva de la agricultura murciana se ha visto impulsada durante las últimas décadas por el fuerte incremento de la demanda exterior, procedente mayoritariamente de los mercados europeos. El desarrollo de los cultivos bajo plástico y las producciones de primor ha favorecido el incremento productivo y el desarrollo de la industria envasadora o de primera transformación, sobre todo en frutas y hortalizas.

LA REALIDAD INDUSTRIAL

En tal sentido, Murcia dispone, en la actualidad, de unas 3.200 empresas agroalimentarias inscritas en nuestros registros, de las que un 25% entran en la consideración de grandes industrias y el resto son de mediana y pequeña dimensión.

Esta industria agroalimentaria murciana se encuentra inmersa en procesos de modernización a fin de adaptar sus estructuras a las necesidades que demanda la población, desarrollando alternativas de futuro basadas en sus mejoras estructurales y de sus procesos productivos, por lo que el sector se encuentra embarcado en una dinámica tecnológica que va a seguir imponiendo importantes sacrificios económicos de inversión

(*) Director General de Estructuras e Industrias Agrarias. Región de Murcia



de cara a obtener ese premio que es la competitividad.

Esta realidad industrial coincide, además, con la existencia de producciones minoritarias y tradicionales de alta calidad que, en su mayor parte, se alejan de la orientación hortofrutícola y de la tentación exportadora, apoyándose en las protecciones oficiales de calidad para realzar su prestigio ante los consumidores de Murcia y penetrar en otros mercados de España y Europa.

Para este tipo de productos, entre los que se incluyen los vinos, los quesos, el arroz, el aceite de oliva, algunos derivados de porcino, etcétera, el futuro debe pasar por la reordenación de la producción en origen y los esfuerzos coordinados de agricultores, empresas y cooperativas en la transformación y la distribución.

Esfuerzo sectorial que debe contar con el correspondiente apoyo institucional, como de hecho viene ocurriendo durante los últimos tiempos, a través de las iniciativas emprendidas por las autoridades Autonómicas para aplicar las diferentes figuras de las Denominaciones de Calidad a una relación cada vez mayor de productos.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

La Región de Murcia dispone de tres denominaciones de Origen en vinos: Yecla, Jumilla y Bullas, y otra Denominación de Origen que ampara el "Arroz de Calasparra". Además están en trámite las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia", "Queso de Murcia al vino" y "Pimentón de Murcia".

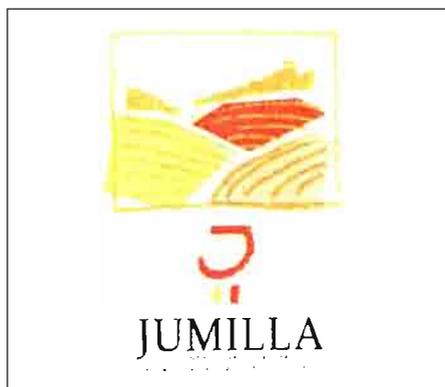
Los vinos murcianos alcanzan importantes producciones y gozan de una merecida fama que avalan las tres Denominaciones de Origen en las que la variedad de uva más característica es la "Monastrell".

La denominación de Origen de Yecla, reconocida oficialmente en el año 1972, ampara una extensión de 3.250 hectáreas encuadradas en el término municipal de Yecla. En la campaña 1996/97 se comercializaron 5.595 hectolitros de vino controlado por el Consejo Regulador.

La denominación de Origen de Jumilla fue reconocida en 1961 y protege unas 43.000 hectáreas. De éstas, unas 30.000 hectáreas pertenecen al municipio murciano de ese nombre, mientras que las restantes corresponden a seis municipios del sur de la provincia castellano-manchega de Albacete. En la última campaña se vendieron unos 187.000 hectolitros de vino.

La Denominación de Origen de Bullas, aprobada en Septiembre de 1994, tiene inscritas unas 9.500 hectáreas de viñedo situadas en las zonas noroccidental y centro de Murcia, en los términos municipales de Bullas, Mula, Cehegín, Moratalla, Calasparra, Lorca y Ricote. La producción total en esta Denominación de Origen se eleva a unos 1.830 hectolitros de vino anuales.

La Denominación de Origen Arroz de Calasparra fue aprobada en 1986, si bien el Coto Arrocero Calasparra se reconoció por Real Decreto en 1908. Se trata de una área



muy montañosa y soleada, formada por las tierras regadas por los ríos Segura y Mundo, a su paso por los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia; y Hellín, en Albacete. Su producción anual es muy limitada, de 1,8 a 2,6 millones de kilos de arroz cultivado en unas 500 hectáreas de terreno, aunque la superficie inscrita en el registro de parcelas de la Denominación es de 1.000 hectáreas, al dejar la tierra descansar al menos un año. El Consejo Regulador tiene inscritos a unos 300 agricultores arroceros y 2 industrias. Las variedades cultivadas son Bomba y Bacteria X Sollana. Se comercializa en las categorías Extra y Primera, Integral y Semi-integral. Estas dos últimas pueden presentarse como biológicas cuando no se hayan utilizado en su cultivo productos químicos de síntesis.

Las denominaciones de quesos de cabra de Murcia fueron respaldadas, en primer lugar, por la Denominación "Producto de Calidad de Murcia", pero una Agrupación de las Organizaciones Profesionales Agrarias ha solicitado a la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua el reconocimiento de las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" y en breve formalizarán la presentación del Pliego de Condiciones de acuerdo con el trámite de registro establecido en el Reglamento (CEE) 2081/92.

Con la Denominación de Origen "Queso de Murcia", se establecen dos tipos de queso, el Fresco y el Curado.

El "Queso de Murcia al vino" es un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida, que se comercializa a partir de los 45 días después de su elaboración. Su corteza se lava con vino tinto doble pasta que le confiere un color granate rojizo característico.

Además, la Agrupación formada por Organizaciones Agrarias y empresarios industriales, ha solicitado el registro de la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia", cuyo expediente de solicitud ha sido informado favorablemente por la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua y enviado al MAPA para su remisión a la Comisión Europea.

Por otra parte, la dificultad en extender el régimen de protección de las denominaciones de origen en productos diferentes a los autorizados por el MAPA, o el hecho de no poder crear la estructura de funcionamiento y control exigible (un Consejo Regulador), llevó a la Administración Autonómica a establecer un instrumento de protección de la calidad acorde con sus producciones y con la situación de los sectores correspondientes.

PRODUCTOS DE CALIDAD DE MURCIA

Así se promulgó el Decreto 13/1987, de 5 de marzo, por el que se regulaba la denominación "Producto de Calidad de Murcia", con la finalidad de respaldar la calidad superior de los alimentos regionales, siempre que dicha calidad implicara unas características diferenciales por las particulares con-

diciones de producción y/o elaboración. Para su identificación se registró una marca en la Oficina de Patentes y Marcas.

Los productos de la Región de Murcia que, durante este tiempo, han sido amparados por la citada Denominación de Calidad, han sido los siguientes: Quesos de cabra, Longaniza Imperial de Lorca, Alcaparras y Alcaparrones; Colines y Rosquillas, Aceite de oliva Virgen Extra, Miel de Azahar.

La Denominación de Calidad Longaniza Imperial de Lorca, autorizada en 1990, protege este embutido tradicional elaborado en la comarca de Lorca y la gran aceptación entre los consumidores de la región Murcia.

La Denominación de Calidad de Alcaparras y Alcaparrones de Murcia fue aprobada en 1990, con el objetivo de proteger y controlar la elaboración de estos encurtidos que se preparan a partir de los botones florales y frutos de la alcaparra o tapenera, sometidos a un proceso de fermentación ácida.

La Denominación de Calidad Miel de Azahar, reconocida en 1993, ampara la producción de miel obtenida a partir de néctar de las flores de azahar, básicamente de limonero. No necesita ningún tipo de tratamiento ni que se le añadan sustancias conservantes.

La Denominación de Calidad Colines y

Calidad agroalimentaria, en adaptación a la legislación comunitaria

Rosquillas, regulada en 1991, controla la calidad y protege la producción de este tipo de panes, muy típicos de la Región, que se definen por estar elaborados con una masa que contiene la cantidad mínima de grasa para una buena práctica de fabricación.

Por último, la Denominación de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra, aprobada por la autoridad Autonómica en 1992, ampara la producción de los aceites de calidad virgen extra elaborados en almazaras de la Región de Murcia, a partir de aceitunas producidas en el ámbito regional y utilizando únicamente procedimiento físicos o mecánicos. Las variedades de aceitunas más comunes son la Manzanilla, Cuquillo, Cornicabra y Picual. La acidez de estos aceites no supera los 0,5°. Hay unas 700 hectáreas de olivares inscritas en la Denominación y la producción anual ronda los 400.000 kilos de aceite.

EN ADAPTACIÓN A LA NORMA COMUNITARIA

Sin embargo, en 1995 se tuvo conocimiento de un informe de la Dirección General VI de Agricultura de la Comisión Europea, en el que se informaba de la discrepancia respecto de las denominaciones regionales españolas en el sentido de que el hecho de conceder una denominación solo a determinadas materias primas producidas en un ámbito geográfico determinado podía suponer un obstáculo a la libre circulación de productos, y por ello se solicitaba la adaptación de dicha norma al derecho comunitario, bien derogándola o bien adaptándola a una Marca de Garantía.

Por ello, en marzo de 1996 se derogó, mediante Decreto 19/98, la norma que regulaba la Denominación "Producto de Calidad de Murcia", concediendo de forma transitoria hasta la decisión comunitaria, una protección de los productos objeto de derogación, mostrando nuestra adhesión a la postura sostenida por la Comisión Europea, postura ésta que no ha sido adoptada por otras regiones españolas como son Andalucía, Extremadura y Cantabria que mantienen denominaciones de calidad contrarias a la posición de la Comisión, como hemos po-





dido conocer a través de un escrito del comisario Fischler al Estado Español.

Simultáneamente, se creó la Marca de Garantía "Calidad Agroalimentaria", en cuyo Reglamento de Uso se establece un nuevo marco de actuación acorde con la legislación comunitaria. No obstante, aún no se ha utilizado dado que en virtud del Real Decreto 1168/1995 de 7 de Julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, todo proyecto que se tenga intención de aprobar sobre esta materia debe ser remitido con anterioridad a la Comisión Europea.

EL RETO DE LA CALIDAD

Estos son, en la actualidad, los productos alimentarios de la Región de Murcia, que poseen algún tipo de identificación específica de calidad. La reglamentación particular de cada uno de ellos determina los parámetros de calidad, las zonas de producción, los métodos y técnicas de elaboración y los mecanismos de control superiores a la normativa general de carácter técnico-sanitario.

Por lo general, estos productos, que ostentan una identificación regional, satisfacen las expectativas de los consumidores, crean

seguridad y confianza en la producción agraria y contribuyen de modo significativo tanto a dar realce a las regiones rurales, en particular a las zonas de montaña y periféricas, como al mantenimiento de las actividades agrícolas de dichas regiones rurales en virtud de una utilización alternativa de las materias primas agrícolas.

El mercado interior y el incremento de los intercambios comerciales internacionales ha reforzado considerablemente la importancia que los interlocutores económicos conceden a la garantía de la calidad y a la certificación de las empresas y de los productos, por lo que la citada garantía de origen regional, como criterio de calidad, revisita una importancia cada vez más creciente.

La ampliación y diversificación de la oferta actualmente existente permitirá que los alimentos de Murcia, ya muy conocidos en todos los mercados nacionales y en muchos internacionales, tengan una presencia todavía más significativa, estimulando de esta manera la producción de algunos sectores agrarios murcianos que se encuentran en dificultades.

En estos últimos tiempos viene creciendo, ya de manera imparable, el interés que se suscita por los procedimientos de mejora de la calidad, lo que evidencia la voluntad del

sector alimentario de ir más allá de lo legalmente exigible, suponiendo ello un gran esfuerzo, mas si tenemos en cuenta que nuestra industria está sometida a una férrea regulación administrativa, fruto de la responsabilidad de los Estados de vigilar el cumplimiento de las garantías de higiene y salud pública, a fin de evitar el fraude a los consumidores.

Por lo tanto, el fomento de la calidad agroalimentaria debe ser objeto de atención especial como uno de los elementos que inciden de forma sustancial sobre la competitividad de las empresas. Ningún directivo de nuestra industria alberga ya dudas en cuanto a que la calidad y el prestigio de marca constituyen el fundamento principal para lograr mayor cuota, e incluso para permanecer en un mercado tan duro como lo es el español, y por extensión, el mercado europeo.

El reto de la calidad puede significar, en este caso, una verdadera opción de futuro que permita que los valores añadidos que van asociados a este tipo de productos revertean en la propia Comunidad Autónoma. Las posibilidades en este sentido resulta inmensas y las propias autoridades de la Región de Murcia han dado ya los pasos y establecido los marcos de referencia para que ese camino pueda ser recorrido.

Nunca le dejaremos plantado.

En BASF estamos a su lado durante toda la temporada para que obtenga el máximo rendimiento de sus cultivos de frutales: BASF investiga constantemente en todas las etapas de la vida vegetal para poder ofrecerle soluciones innovadoras en nutrición y sanidad del cultivo. Así, en el caso de los frutales, hemos desarrollado fertilizantes como Nitrofoska stabil, que reduce pérdidas de Nitrógeno por lavado, aumenta el rendimiento de su cosecha y mejora la nutrición del árbol con una sola aplicación de abono. O nuevos fitosanitarios tan avanzados y eficaces como el fungicida Strobby que elimina el oidio y el moteado de sus frutales. BASF, su especialista para el cultivo de frutales: nunca le dejaremos plantado.



Expertos en nutrición y sanidad vegetal

BASF



Paulino Plata Cánovas nació en Melilla en 1953. Lleva más de 17 años ininterrumpidos siendo miembro del Parlamento andaluz, al que accedió tras su constitución en 1982. Tras 8 años de alcalde en Antequera, en 1994 fue designado Consejero de Agricultura y Pesca en la Junta de Andalucía, cargo que ostenta actualmente.

OLIVAR ANDALUZ

BAJO EL SIGNO DE LA CALIDAD

-¿Cuál es su opinión sobre la actual OCM del olivar?

El olivar es uno de los cultivos estratégicos de la agricultura andaluza, ya que aporta en torno al 25% de la Producción Final Agraria (300.000 millones en 1998) y representa el 40% de la producción europea y un tercio de la mundial.

Tras la gran cosecha de 1996/97 del olivar de almazara (842.400 t de aceite con derecho a ayuda en Andalucía), se obtuvo la mejor de toda la historia en la 1997/98 (925.560 t), dando lugar a cifras de consumo récord, tanto interno, con 530.000 t (24,5% más que en la campaña anterior), como externo, con unas exportaciones de unas 400.000 toneladas.

La actual campaña olivarera 1998/99, aunque todavía estimativa, ha arrojado en Andalucía una producción de 756.014 t con derecho a ayudas, de las cuales 673.885 t corresponden a aceite de oliva, 53.911 t de orujo, y 28.218 t de aceituna de mesa. Estas cantidades, unidas a las 138.850 t que, según los datos del Ministerio de Agricultura, se han producido en el resto de las Comunidades Autónomas, arrojan la citada cantidad de 894.864 t con derecho a ayudas. Así, esta cantidad queda muy por encima de las 760.000 t que la reciente reforma de la OCM del aceite de oliva establecía como Cantidad Nacional Garantizada (CNG) para España.

Con esta situación, los oleicultores españoles percibirán de la UE una ayuda por importe de 186,8 ptas por kilo de aceite de oliva producido, mientras que los del resto de los países europeos productores alcanzarán la ayuda total de 220 ptas/kg, teniendo ambos que competir en el mismo mercado. Esto es debido al hecho de que la cantidad de aceite con derecho a ayudas producido por España (894.864 t) supone un rebasamiento de 134.837 t (17,7%) respecto a la CNG en la última reforma de la OCM del aceite de oliva, mientras que las cosechas del resto de los países productores no han alcanzado sus respectivas CNG, salvo Grecia, que ha sobrepasado la cantidad en sólo 23.000 t.

• España, con una cosecha superior a la de otros años, sufrirá penalizaciones

• El olivar marginal representa un enorme beneficio ambiental

• Una mejora sustancial en la calidad de los aceites de oliva de Andalucía

• 21 denominaciones de calidad en Andalucía

Estas cifras dejan al descubierto los graves inconvenientes que España soporta ya, tras la reforma acometida por la Unión Europea en el último año, y que inexplicablemente apoyó el gobierno Central. Mientras que los olivareros italianos y griegos cobrarán este año la ayuda plena, los españoles sufrirán penalizaciones, con los evidentes perjuicios a la hora de tener que vender en el mismo mercado.

-Me gustaría conocer su opinión acerca de la situación actual y perspectivas del olivar de las zonas marginales.

El olivar marginal, que representa casi un tercio del total, es clave en muchas zonas de nuestra región. Es insustituible por otros cultivos y en él se genera un empleo localizado y repartido por el territorio de gran valor; además, desempeña una función medioambiental muy importante no sólo porque es refugio de una flora y fauna singulares, sino por que evita la propagación de incendios y la desertización. Desde la Junta de Andalucía se han puesto en marcha unas ayudas en el marco del Programa Agroambiental para promover el uso de métodos de cultivo que minimicen la erosión y eviten impactos negativos sobre el suelo. Estas ayudas, que oscilan alrededor de 20.000 ptas año/ha y hasta un máximo de 1.000.000 ptas por titular/año, ofrecen una oportunidad de remunerar el enorme beneficio ambiental que aporta esta tipología de olivar.

-Los pequeños olivareros, ¿podrán sobrevivir?

Es difícil responder esta pregunta. Ahora bien, hay fundamentalmente dos cuestiones negativas en la actual OCM del aceite y que conllevan el consiguiente impacto negativo. En primer lugar, se suprime el mecanismo del régimen de intervención dejando a los agricultores indefensos mientras que los consumidores están a merced de posibles movimientos especulativos. Además, sin la inter-

vención pública se dificulta el abastecimiento de los mercados ante las oscilaciones de cosechas propias de este cultivo y del clima mediterráneo.

Por otra parte, la reforma de la OCM del aceite supone un trato discriminatorio que deja a los oleicultores españoles en clara desventaja con los de otros Estados Miembros, fundamentalmente Italia y Grecia. Evidentemente, esta situación incidirá más negativamente en los pequeños oleicultores.

-¿Se fomenta suficientemente la calidad del aceite de oliva?

La calidad es uno de los retos de la política agroalimentaria andaluza, no sólo en el sector del aceite de oliva sino en todos los productos de esta Comunidad Autónoma. Así, el compromiso por la CALIDAD total centra todas las acciones de la Consejería de Agricultura y Pesca. Todo nuestro esfuerzo se centra en que el consumidor identifique Andalucía como marca de calidad; éste será el reto específico del Consejo Andaluz de la Calidad Agroalimentaria, recientemente creado y pendiente de la designación de sus miembros.

En el tema de la calidad, se ha producido una importante innovación industrial. Durante el pasado año, se aprobaron un total de 195 proyectos de instalación y modernización de industrias agroalimentarias con una inversión de 22.000 millones de pesetas, de los cuales 7.300 han sido subvenciones públicas. Destacan los proyectos de modernización en almazaras, un sector que ha invertido importantes cantidades de dinero en los últimos años.

La calidad es uno de los ejes del Plan de Modernización de la Agricultura Andaluza, que propone acciones encaminadas a situar nuestra agricultura y ganadería en las más altas cotas de competitividad de los mercados internacionales, potenciando el empleo y el desarrollo económico y social del medio rural andaluz.

Esta apuesta por la calidad permite a la agricultura andaluza competir en los mercados nacionales y extranjeros. En el sector olivarero, existen 7 denominaciones de origen de Sierra de Segura, Sierra Mágina y Sierra de Cazorla (Jaén); Baena y Priego de Córdoba (Córdoba); Montes de Granada; y Sierra de Cádiz. Este año la Junta de Andalucía subvencionará con 175 millones de pesetas a los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad para que desarrollen actividades promocionales.

Por otra parte, desde la Consejería de Agricultura y Pesca hemos fomentado y apoyado la creación y constitución de dos empresas comercializadoras de aceite de oliva andaluz, Aceites Cooperativos y Mundoliva. Cabe destacar la extremada cali-



Paulino Plata en el acto de presentación de los premios a la Denominación de Origen de Aceite de Oliva "Sierra Mágina", celebrado en la reciente feria EXPOLIVA de Jaén.

dad que caracteriza los aceites de oliva de Andalucía, con una mejora sustancial que se ha producido en los últimos 15 años.

-¿El olivar ecológico, tiene porvenir?

En Andalucía hay un total de 14.870 ha de olivar ecológico (un 29,4% de la superficie total dedicada a este cultivo). Casi las dos terceras partes de las mismas (10.574 ha) están en la provincia de Córdoba, de las cuales 8.000 ha son propiedad de los socios de la cooperativa "Los Pedroches" con una producción de más de un millón de kilos al año que se destinan, casi en su totalidad, a la exportación a países centroeuropeos. En la provincia de Jaén hay también 1.255 hectáreas de olivar ecológico.

El olivar ecológico ha experimentado un considerable aumento, pasando de 3.520 ha en el año 95 a las 14.870 ha que hay en la actualidad.

-¿Dedica mucha atención la Junta de Andalucía a la investigación y mejora de la Olivicultura y la Elaiotécnica?

La formación e investigación en general constituyen una parte importante de las actuaciones que se enmarcan dentro de la estrategia del Plan de Modernización de la Agricultura Andaluza, con el objetivo de potenciar la investigación agraria y la transferencia de tecnología. Desde la Consejería de Agricultura y Pesca, se están realizando 51 proyectos relativos a la olivicultura y arboricultura frutal por un importe que asciende a 144 millones de pesetas, destinados al estudio de los sistemas de extracción y la mejora de la calidad del aceite de oliva, así como la mejora y conservación del material vegetal.

En este sentido, cabe destacar que recientemente hemos celebrado una reunión con los rectores de las Universidades de Jaén y Córdoba para estudiar la posibilidad de crear una titulación superior propia de estas Universidades dedicada al estudio del olivar. En la actualidad, existe el máster en Elaiotecnica y Olivicultura que se celebra cada año en Córdoba, coor-

dinado por la Universidad de Córdoba junto con la participación de varios organismos (Ministerio de Agricultura, Instituto de Altos Estudios Agronómicos del mediterráneo, y Centro Superior de Investigaciones Científicas).

-En un número especial como éste, dedicado a las Denominaciones de Calidad, nos gustaría conocer la situación de las mismas en Andalucía?

En Andalucía existen actualmente 21 denominaciones de calidad, tanto de origen como específicas, que amparan otros tantos productos tan variados como vinos, aceites, vinagres, pasas, jamones y paletas ibéricas, brandy, fresón, espárrago, caballa, melva y chirimoya. Existe también la Indicación Agricultura Ecológica que protege producciones realizadas mediante métodos ecológicos, compatibles y respetuosos con el medio ambiente. Además, hay una denominación de Jamón de Huelva cuya tutela recae en el Ministerio de Agricultura.

El apoyo y potenciación de las denominaciones de calidad es una constante de la política de calidad que llevamos a cabo desde la Junta de Andalucía. Este año subvencionamos los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen y Específicas con 175 millones de pesetas, para que desarrollen actividades promocionales y aquellas otras iniciativas que diferencian la calidad y las cualidades de nuestras producciones.

Como ya he comentado anteriormente, todos nuestros esfuerzos en materia agroalimentaria van dirigidos, en especial, a la calidad, considerada como un factor determinante y diferenciador en los mercados agroalimentarios ya que la competencia es cada vez mayor, sobre todo con las producciones de países terceros. Todo esto unido a las exigencias de los consumidores que obliga a impulsar un constante desarrollo para mejorar la calidad.



La Producción Agroalimentaria de Calidad en CATALUÑA

Por: *Monserrat Domènech**

Cataluña tiene su futuro en la producción agroalimentaria de calidad, que se apoya muchas veces en producciones que tienen sus raíces en la tradición. Posee un patrimonio gastronómico que está ligado íntimamente a su cultura y del cual depende el desarrollo del mundo rural y agrícola, que por lo tanto se ha de conservar y fomentar. Por ello el D.A.R.P. sigue una política de calidad

armonizada con la Unión Europea para diferenciar este gran abanico de productos, facilitando su comercialización a los productores e informando al consumidor de manera fiable sobre su origen, calidad y métodos de producción y elaboración.

PRODUCTOS PROTEGIDOS POR EL R(CE) 2081/92

En el momento de la aparición de la normativa comunitaria R(CE) 2081/92 sobre el I.G.P. y D.O.P., la protección de los productos agroalimentarios con ca-

racterísticas ligadas al origen en Cataluña se llevaba a cabo mediante la aplicación de la normativa estatal, basada en la Ley 25/70, sobre el Estatuto de la Viña y el Vino, y su desarrollo posterior y una normativa autonómica. Esta última, comenzó a desarrollarse, como consecuencia del inicio de una política de Calidad por parte del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, en el año 1983 con la aparición del Decreto 33/1983 sobre Denominaciones de Calidad, que a pesar de que su nombre no hacía referencia al origen, protegía productos

(*) Servicio de Protección de la Calidad Agroalimentaria
Generalitat de Cataluña



con una reputación y calidad diferencial ligada al lugar de producción o de elaboración del mismo, como consecuencia del inicio de una política de Calidad por parte del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca. En la actualidad la Dirección de Producción e Industrias Agroalimentaria está trabajando para conseguir la inscripción en el registro comunitario de I.G.P. y D.O.P. de aquellos productos protegidos por los distintivos definidos en estas normativas.

Los productos inscritos o en proceso

de inscripción en el registro de la Comisión Europea de I.G.P. y D.O.P. de la Comisión Europea aparecen en la Tabla 1.

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS DE LICORES

Dado que el R(CE) 2081/92 excluye expresamente los vinos y los licores, de acuerdo con el R(CEE) 1576/89, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de bebidas espirituosas,

está protegida como Denominación Geográfica de licores "la Ratafia Catalana" y en proceso de ratificación "El licor de Crema Catalana".

MARCA CALIDAD AGROALIMENTARIA (MQ)

Por otro lado, mediante el Decreto 362/1986, se creó la Marca de Calidad alimentaria (MQ), distintivo de calidad que no tiene relación con el origen de los productos agroalimentarios. La marca Q sirve para distinguir una serie de productos agroalimentarios de calidad superior o que presentan unas características diferenciales respecto a sus homólogos. Estas diferencias, debidas a su composición, métodos de producción y/o de elaboración quedan establecidas en un reglamento específico y los productos protegidos han de estar controlados por una entidad de control externa autorizada por la Dirección General de Producción e Industrias Agroalimentarias.

El Logotipo de la Marca Q, que sirve para diferenciar los productos protegidos en su etiquetado, consiste en una letra Q de color dorado sobre un lacre de color rojo. La MQ, al no incluir en su denominación el nombre de Cataluña, no ha tenido que modificar su denominación como ha pasado en la mayoría de marcas creadas por otras C.C.A.A. pero

	Denominación de Origen Protegida	Indicación Geográfica Protegida
Inscritas en el Registro de la Comisión Europea de IGP y DOP	<ul style="list-style-type: none"> -Les Garrigues -Siurana -Avellana de Reus 	<ul style="list-style-type: none"> -Arroz del delta del Ebro -Pollo y capón del Prat
En proceso de inscripción en el Registro de la Comisión Europea de IGP y DOP	<ul style="list-style-type: none"> -Cerezas del Baix Llobregat -Salchichón de Vic -Mandarinas y clementinas de las Tierras del Ebro -Mejillones del delta del Ebro -Pescado azul de Tarragona -Manzana de Girona -Melocotón de Piñana -Turrón de Agramunt -Temera de Girona -Temera de los Pirineos Catalanes 	



sí ha tenido que modificar, de acuerdo al criterio de libre circulación de mercancías el ámbito de protección a toda la Comunidad Europea, ya que inicialmente era sólo para empresas ubicadas en Cataluña.

ARTESANÍA ALIMENTARIA

En Cataluña, los artesanos alimentarios han sabido adaptar y mejorar sus elaboraciones tradicionales dando respuesta al consumidor que pide productos diferenciados y elaborados por artesanos. Por todo ello, la Administración Catalana para fomentar y promocionar la Artesanía Alimentaria, publicó el Decreto 163/1986, de 26 de mayo, sobre Artesanía Alimentaria y otras normas que lo desarrollan. En esta normativa, entre otros aspectos, define la figura del Artesano, Maestro Artesano, Empresa Artesana y se relacionan las actividades artesanales vinculadas al lugar de producción y al lugar de venta. También crea un distintivo que identifica la Artesanía Alimentaria.

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

El D.A.R.P., para fomentar sistemas de producción respetuosos con la salud humana y el medio ambiente, regula la aplicación de la Agricultura Ecológica y

- *La Marca de Calidad Q*
- *Fomentando la artesanía alimentaria*
- *Gran importancia de la Producción Integrada*

ha publicado una normativa sobre la Producción Integrada en el ámbito de Cataluña.

La aparición del R(CEE) 2092/91 sobre producción Agrícola Ecológica y su indicación de los productos agrarios y alimenticios obligó a modificar la normativa existente en España hasta ese momento. Mediante el Decreto 28/1994 se creó la figura del Consejo Regulador

de la Producción Agraria Ecológica (CC-PAE) como órgano desconcentrado de la Administración y como autoridad única en el territorio de Cataluña.

Actualmente, en Cataluña el CC-PAE tiene registrados un total de 410 operadores de los cuales un 75% corresponden a empresas agrarias de producción y el 25% restante a industrias elaboradoras.

Por otra parte, en Cataluña el D.A.R.P., conjuntamente con el sector está dando una gran importancia a la Producción Integrada. Con la Orden de 24 de febrero de 1993 que crea la denominación genérica Producción Integrada, se inicia su regulación. Actualmente poseen norma técnica específica de Producción Integrada los siguientes sectores: Fruta (manzana, pera, melocotón y cítricos), hortalizas (tomates) se están elaborando las normas de otras frutas de hueso y aceite de oliva.

Este tipo de producción está teniendo gran aceptación por parte de los agricultores que cada día están más concienciados.

Un hecho a destacar es la obligatoriedad que establecen los reglamentos de frutas con distintivos de calidad, IGP "Manzana de Girona" y IGP "Mandarinas y clementinas de las Tierras del Ebro", de que la producción de los frutos protegidos provenga de explotaciones agrarias inscritas en el registro de Producción Integrada.



65



FERIA
INTERNACIONAL
DE MUESTRAS
DE VALLADOLID

Del 17 al 26 de Septiembre 1999

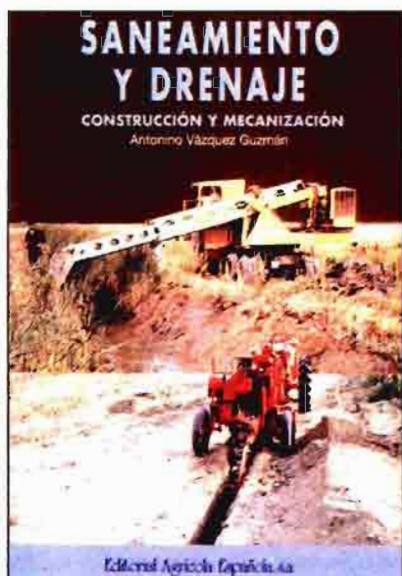


INSTITUCIÓN FERIAL DE CASTILLA Y LEÓN



LIBROS

**NOVEDAD
EDITORIAL**



• **SANEAMIENTO Y DRENAJE.
CONSTRUCCIÓN Y MECANIZACIÓN**

A. Vázquez Guzmán
152 pp., fotos., figuras.
Madrid, 1999
P.V.P.: 2.800 ptas.

Los trabajos de saneamiento y drenaje son relativamente recientes en todo el mundo, y se extendieron a partir de la década de 1950, debido a la falta hasta ese momento de una maquinaria adecuada. En este libro se recoge, de forma debidamente actualizada, la experiencia de muchos años de trabajo en la construcción y mecanización de las obras de saneamiento y drenaje, desde el inicio de los trabajos del Instituto Nacional de Colonización en 1955 para el rescate de los suelos salinos en las Marismas del Guadalquivir y que continuó el IRYDA. La obra ofrece también una panorámica actual de la maquinaria necesaria en un esfuerzo de los técnicos por mejorar rendimientos y abaratar costes. Este libro será de especial utilidad para los alumnos de las escuelas de Ingenieros Agrónomos y para los ingenieros relacionados con este tipo de obras. El autor, además de Doctor Ingeniero Agrónomo, es Decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía.

Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.
Caballero de Gracia, 24, 3º izqda.
Teléfono: 91 521 16 33 - FAX: 91 522 48 72.
Madrid-28013



LIBROS

**NOVEDAD
EDITORIAL**



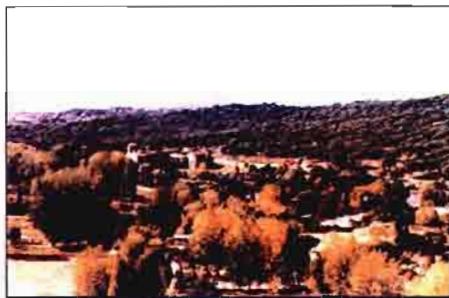
• **MANUAL DE APLICACIÓN DE
HERBICIDAS EN OLIVAR Y OTROS
CULTIVOS LEÑOSOS**

Mª M. Saavedra Saavedra
Mª D. Humanes Martín
80 pp. a todo color, fotos y figuras
Madrid, 1999
P.V.P.: 2.800 ptas.

Esta publicación, que lleva como subtítulo "Estudios de la barra de distribución" y se incluye en la serie que la Editorial Agrícola Española está dedicando a la mecanización del olivar, contempla la aplicación de los herbicidas en el olivar, y en otros cultivos leñosos, mediante el sistema de pulverización hidráulica, prestando especial atención a la barra de aplicación y las boquillas. Se aportan soluciones, de tipo práctico y de gran utilidad para los olivares en las situaciones más frecuentes, que permiten a los agricultores mejorar la eficacia de sus tratamientos desde un punto de vista económico y medioambiental. Ambas autoras son Ingenieras Agrónomas, y cuentan con una amplia experiencia en malherbología y aplicación de herbicidas en el olivar.

Agricultura

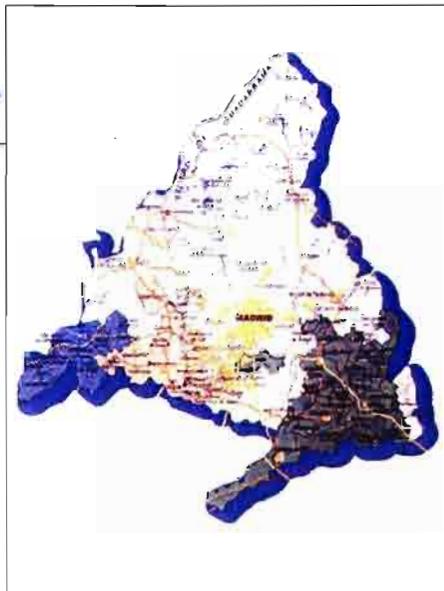
EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.
Caballero de Gracia, 24, 3º izqda.
Teléfono: 91 521 16 33 - FAX: 91 522 48 72.
Madrid-28013



Arriba: Entorno del emplazamiento del Monasterio de San Martín de Valdeiglesias.

Abajo: Un aspecto de la situación actual. (A. Martínez Tomé)

Zonas vitivinícolas de Madrid (Según el Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid)



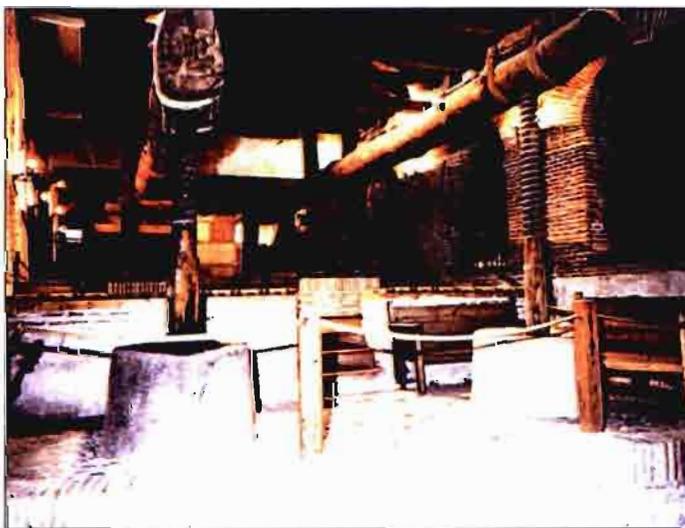
Reconocidos nacional e internacionalmente

VINOS DE MADRID

Por: L. Hidalgo Fernández-Cano*

Las primeras noticias fehacientes del cultivo de la vid en la actual provincia de Madrid, se relacionan con el Monasterio de San Martín de Valdeiglesias, cuyas ruinas subsisten en el término municipal de Pelayos de la Presa, A 62 kilómetros de Madrid y cinco de San Martín de Valdeiglesias.

El origen del Monasterio de San Martín de Valdeiglesias en el siglo XII fue la entonces existencia de doce eremitorios o iglesias apartados entre sí, desde donde está la iglesia parroquial de la villa de San Martín hasta el río Alberche, ocupando un amplio valle, por eso denominado entonces "Valle de Yglesias", que dio nombre al Monasterio y más tarde a la villa de San Martín de Valdeiglesias. Pertenecían los monjes a la Orden de San Benito, con obediencia a un abad, según en un tumbo del Monasterio. También figura en los Anales Cistercienses del Padre Manrique: "Teodomiro Abad, descendiente real de los godos, ínclita semilla de San Benito, fue el primero que sacralizó este valle. Caudillo de una piadosa milicia, atrajo a



Lagar con dos prensas de viga en La Casa Grande de Torrejón de Ardoz. Siglo XVI. (Cortesía de Paloma Onieva)

muchos militares nobles. Testigo a la fe, de la piedad y del vivo amor a Cristo".

En el mismo tumbo se atestigua que el rey Alfonso VII condecorador de la santidad de los eremitas, otorgó en 1148 la ampliación de la heredad sobre terrenos y bienes circundantes a perpetuidad. Años más tarde, en 1177 se realizó una refundación del Monasterio, establecido como edificio monacal definitivo sobre uno de los eremitorios, enviando monjes de La Espina a Valdeiglesias, con objeto que los allí residentes tomaran el hábito cisterciense.

Los monjes fueron los colonizadores del valle y los que fundaron la villa de San Martín, para que en ella vivieran los colonos y otros servidores del Monasterio, "creando una gran riqueza vitivinícola". Aprendieron la ciencia del vino de sus fundadores, los hermanos de la Orden procedentes de La Espina, que ya la dominaban en su lugar de origen.

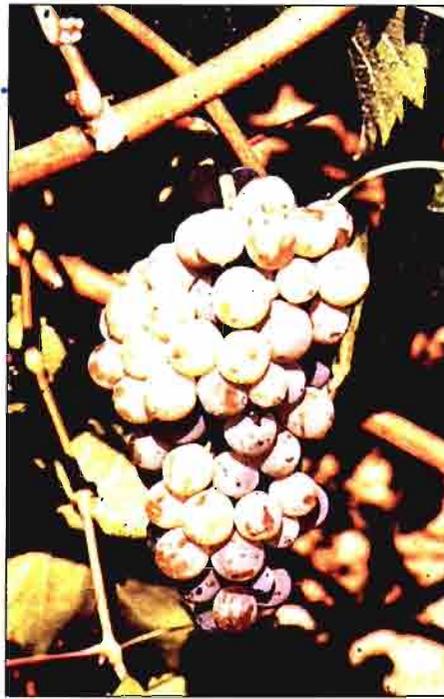
Fernando III el Santo amplió los dominios de la comunidad con la Granja de Santa Cruz de Alarza "pues los monjes habían destinado todas sus posesiones del valle al

SU ORIGEN: un monasterio

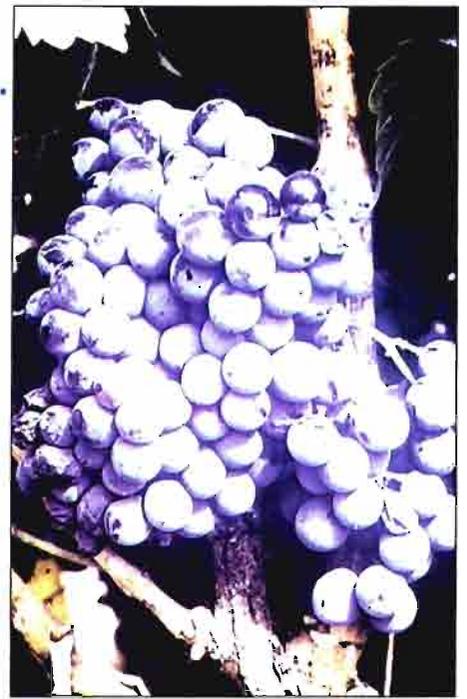
(*) Ingeniero Agrónomo



Vitis vinifera Airen



Vitis vinifera Albillo



Vitis vinifera Malvar

cultivo de la vid, y carecían de tierras para otros cultivos necesarios para la supervivencia de la misma. La cesión fue posteriormente ratificada por los reyes Alfonso X y Sancho IV.

Sucesivamente o simultáneamente, el cultivo de la vid amplía sus horizontes a otras latitudes más amplias en la actual provincia de Madrid, a cargo de viticultores libres o dependientes de señores feudales, instalados en terrenos agrícolas cercanos a las ciudades y fortalezas. Las plantaciones de viñedos y la producción de vinos se extendía, llegando a constituir este un activo comercio, junto con los cereales y otros productos básicos, tanto en la provincia de Madrid como con otras limítrofes o más alejadas.

La expansión de los vinos de Madrid puede decirse que no llegó a desarrollarse con relativa importancia, hasta después del establecimiento de su capitalidad por Felipe II en el año 1561. Posteriormente en 1600 fue trasladada a Valladolid, para volver a hacerlo a Madrid en 1605. Además de los vinos de San Martín de Valdeiglesias, Madrid se abastecía de los producidos en su entorno: Alcalá de Henares, Torrejón, Arganda, Navalcarnero y los Cortesanos de Getafe, Pinto, Valdemoro, Fuencarral y Alcobendas entre otros.

La princesa Doña Juana de Austria, hermana del Rey Felipe II, al fundar a mediados del siglo XVI en Madrid, para las monjas Clarisas de Gandía, el Monasterio de la Visitación, más conocido primitiva y popularmente como el "Convento de las princesas", por el rango social de sus ocupantes, y más tarde Monasterio de de las Descalzas Reales, le dotó de una extensa propiedad agrícola en Torrejón de Ardoz, regentado por la Orden jesuítica, como dotación económica y para el suministro de alimentos al mismo, con inclusión de una bien dotada bodega para elaborar una uva de sus extensos viñedos.

La edificación principal de la propiedad, hoy día mantenida e incluida en el casco de la población conocida como La Casa Grande, conserva la bodega con un amplio lagar dotado de dos grandes prensas de viga, y una gran nave de fermentación con tinajas de barro, todo ello en excelente estado de conservación.

La producción de vino en la zona necesariamente debió de ser limitada en un principio, en relación con la demanda principalmente existente en la Corte, por lo que se estableció un activo comercio de vinos especialmente con Valdepeñas, que perduró durante muchos años. Ello indujo a Carlos III a fijarle una alcabala destinada a allegar fondos para las obras llevadas a cabo en Madrid: Puerta de Alcalá, Puerta de San Vicente, Real Jardín Botánico, entre otras.

Años más tarde, con la construcción del Camino Real de Madrid a Andalucía, el comercio de vinos quedó consolidado y establecido de una manera continuada. Todavía hoy perdura en Madrid la denominación de Vinateros a una amplia avenida que ocupa precisamente el antiguo camino de acceso de este transporte de vino desde el sur hacia la capital.

El tendido ferroviario del año 1861 facilitó el incremento grandemente el transporte de vinos, teniendo noticias de que se llegó durante muchos años a la expedición diaria de un tren especial Valdepeñas-Madrid, de más de treinta vagones con el vino como única mercancía, conocido entonces como el "Tren del Vino" al que se esperaba alborozadamente en Madrid. Queremos hacer notar, que aunque el vino de Valdepeñas era el más apreciado y buscado, precisamente por su fama y su nombre, se generalizaba en muchos casos a otros vinos madrileños y de otras procedencias.

Madrid superaba en el siglo XVIII los 150.000 habitantes, sobrepasando los 500.000 habitantes a la llegada de siglo XX. Ante tales circunstancias se incrementan

los viñedos y la producción de vinos, habiendo plantaciones hasta la propia capital: en la actual de calle de Segovia; en el paseo de la Castellana a la altura de los Nuevos Ministerios; orillas del río Manzanares y en donde hoy día es el aeropuerto de Barajas, etc...

Disponemos de estadísticas del año 1909 con una superficie para la provincia de Madrid de 64.327 hectáreas de viñedo y una producción de 1.406.016 quintales métricos de uva, equivalentes a unos 984.000 hectolitros de vino, cifras ya nunca igualadas. Tenemos también constancia del considerable patrimonio varietal de los viñedos, constituido por 41 variedades autóctonas y algunas foráneas, muchas de ellas desaparecidas.

Tan excelente bonanza se vio interrumpida en el año 1914 cuando aparece la filoxera en San Martín de Valdeiglesias, que penetra aprovechando la brecha que constituye el valle del río Alberche, procedente de provincias limítrofes, para irradiar paulatinamente por toda la provincia.

La situación de la provincia de Madrid en la parte central de la península Ibérica, las barreras de la cordillera Central (Carpetotvetónica) y una parte de la cordillera Ibérica, al norte y al este respectivamente, y la de los Montes de Toledo (Oretana) al oeste, así como otras circunstancias de suelo y clima extremados, determinaron un tanto su tardía invasión filoxérica, partiendo de los focos nacionales primarios, que datan de los años 1876 en Málaga, 1878 en Gerona y 1882 en Orense, tardando más de treinta y cinco años de consumir su lento avance centripeto, habiendo todavía en 1976 unas 4.320 hectáreas de viñedo "potencialmente libre de filoxera", cultivadas de viñedos a "pie franco", que corresponden a un 14 por 100 de su superficie total de dicho año.

La reconstrucción filoxérica del maltrecho viñedo provincial, hubo de ser acometida desde un principio, y lo fue sin gran prisa,



pero sin p ausa, empleándose en las nuevas plantaciones la experiencia que ya se había adquirido en otras provincias españoles, que habían sufrido con anterioridad la invasión filoxérica, pero ello trajo como consecuencia un abandono de importante patrimonio varietal, el menos productivo y una importante contracción final de la superficie de viñedo, lográndose alcanzar en el año 1935 solamente 33.448 hectáreas, que corresponden al 52 por 100 de la superficie existente antes de la invasión filoxérica.

La contienda bélica de los años 1936-39, segundo hito de discontinuidad de la evolución que venimos considerando, naturalmente menos cruento que la invasión filoxérica en el aspecto vitícola, trajo como inmediata consecuencia una nueva contracción del viñedo provincial, que descendía a 30.652 hectáreas en el año 1939, con pérdida del 8,36 por 100 de superficie, pero también conllevó una evolución varietal en los años siguientes, que se produjo de un modo paulatino, al conservar prácticamente constante su superficie total y produciéndose el cambio fundamentalmente en replantaciones y sustituciones.

Según las últimas estadísticas publicadas correspondientes al año 1995 la superficie del viñedo de la provincia de Madrid corresponde a 21.109 hectáreas, de las que 20.403 hectáreas se dedican a la producción de uva para vino, 257 hectáreas a uva de mesa y 449 hectáreas a viveros de viñas, cultivándose 39 variedades diferentes, algunas en muy pequeña cuantía.

	ha	%
Airén	3.989	18,9
Garnacha tinta	8.238	39,0
Malvar	6.423	30,4
Tinto fino (Tempranillo)	1.434	6,8
Otros viñedos para vino	319	1,5
Uvas de mesa	257	1,2
Viveros	449	2,2

Con anterioridad, hasta el inicio de la década de los años 80, los vinos que se producían en Madrid estaban en el anonimato sin macas, generalmente sólo conocidos por las comarcas o localidades de origen, debido principalmente por su excelente comercialización a granel, para consumo local o con destino a otras regiones españolas, y a que la proximidad del gran mercado madrileño aseguraba su venta com vino en garrafas o a lo más para "litronas" de cinco estrellas de consumo en el hogar o en las tascas y bares.

Por un descenso posterior del consumo del vino, en gran parte debido a un erróneo concepto de bebida-droga, y especialmente con los cambios que se registran en los hábitos del consumidor, por un mayor nivel de vida cada día más exigente de imagen y presentación, las bodegas de Madrid empezaron a preocuparse por la mejora de la calidad de sus vinos, para adecuarlos al comercio y a los gustos del consumidor.

Como anteriormente había acontecido en otras zonas de España, en que la evolución del mercado había sido semejante, im-



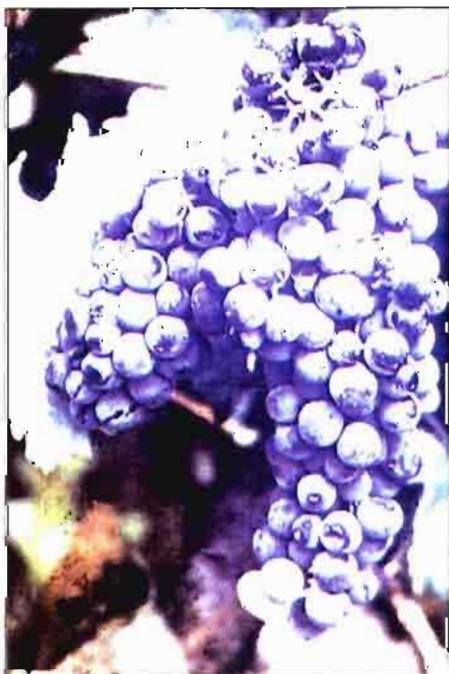
Vitis vinifera Garnacha tinta

niéndose la renovación del sector, se decide y justifica la creación de una *Denominación de Origen de los Vinos de Madrid*, que apoye y regule nuevos cauces para la revitalización del mismo. En 1984 se aprueba con carácter provisional la *Denominación Específica Vinos de Madrid*, elevándose a definitiva en 1986, pasando en 1990 a ser considerada como *Denominación de Origen Vinos de Madrid*, modificándose posteriormente el Reglamento en 1996, ampliándose el número de variedades de vid autorizadas y tipos de vino (Sobremadre y Espumosos).

Según información de su Consejo Regulador la *Denominación de Origen Vinos de Madrid* con 11.758 hectáreas de viñedo, se divide en tres subzonas:

-*Subzona de Arganda*: en la margen izquierda del río Jarama, Sureste de la Comunidad de Madrid, comprende 27 municipios, con topografía ondulada, estando formado su suelo por margas y calizas blandas, Superficie de viñedo y bodegas inscritas 5.830 hectáreas y 21 bodegas.

-*Subzona de Navacarnero*: 14 municipios al Sur de Madrid, con relieve suave y terrenos pardos con escasa caliza. Superficie



Vitis vinifera Tinto fino

de viñedo y bodegas inscritas, 2.107 hectáreas y 4 bodegas.

-*Subzona de San Martín de Valdeiglesias*: comprende 9 municipios del Suroeste de Madrid, en la margen derecha del río Alberche. Presenta un relieve más movido, con suelos muy arenoso y pobres en caliza. Superficie de viñedo y bodegas inscritas, 3.821 hectáreas y 4 bodegas.

El clima de tres subzonas es continental seco, con escasos 400 mm, de lluvia anual y temperaturas muy extremas. Gran luminosidad y elevada evapotranspiración potencial.

Las variedades de vides autorizadas por la *Denominación de Origen* para elaboración de vinos blancos, rosados y tintos en las res subzonas son las siguientes:

-*Blancas*: Airén, Albillo, Malvar, Parellada, Torrontés y Viura.

-*Tintas*: Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot y Tinto fino (Tempranillo o Cencibel).

La producción máxima será de 8 quintales por hectárea para todas las variedades blancas menos para el Albillo que será de 50 quintales junto con las tintas.

Concretando en cada subzona se destacan las siguientes variedades:

-*Zona de Arganda*: variedades principales: Malvar y Tinto fino. Se producen vinos blancos pálidos, suaves y de paladar afrutado. Los tintos son de bonita librea, moderada graduación y equilibrados, que sometidos a crianza en roble adquieren complejidad y elegancia.

-*Subzona de Navacarnero*: variedades principales: Malvar y Garnacha tinta. Los tintos son ricos en cuerpo y en color, muy afrutados y sabrosos, baja acidez, cálidos y enérgicos. Los rosados son muy afrutados, de atractivo color, sabroso, carnosos y con vigor.

-*Subzona de San Martín de Valdeiglesias*: variedades principales: Albillo y Garnacha tinta. Los tintos y rosados presentan rasgos comunes con los de Navacarnero, si bien su graduación alcohólica es más elevada. Los blancos brisados de Albillo que se producen (fermentados con la casca) tienen una arraigada tradición.

En todo caso los vinos tintos y rosados se elaborarán con un mínimo del 60 por 100 de Garnacha tinta y/o Tinto fino, y los blancos con un mínimo del 60 por 100 de Malvar y/o Albillo. Los vinos espumosos se elaborarán con Albillo, Malvar, Torrontés, Viura, Garnacha tinta y Tinto fino, de las cuales el 50 por 100 serán Albillo y/o Malvar si es blanco, y para los rosados este mínimo será de Garnacha tinta y/o Tinto fino.

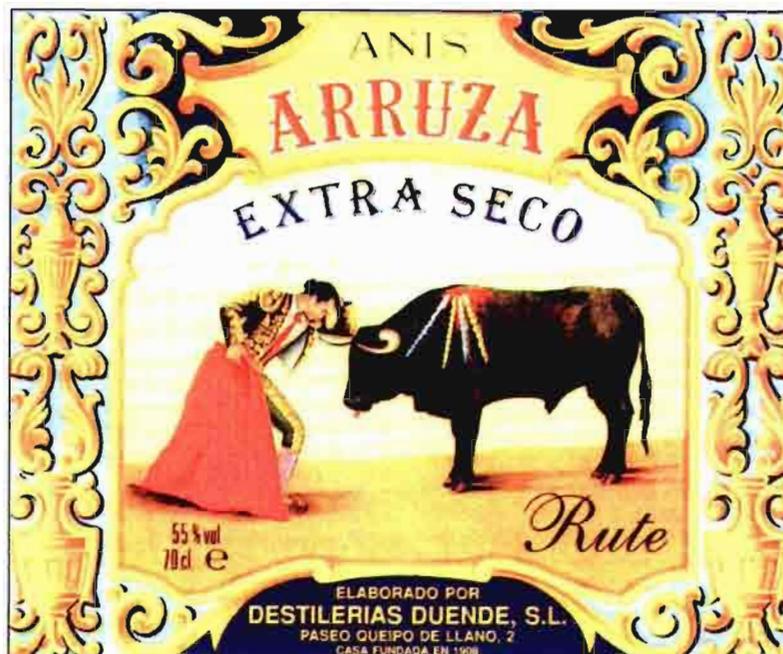
La calidad de los vinos de la *Denominación de Origen Vinos de Madrid* está siendo reconocida en numerosos certámenes y más recientemente en el Concurso Internacional de Vinos BACCHUS '99, organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Unión Española de Catadores (U.E.C.), bajo el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (O.I.V.).

INTRODUCCIÓN

En un trabajo previo (Caldentey y Gómez, 1996), analizábamos diversas formas de relación entre el producto y el territorio dentro del ámbito de la tipicidad en productos agroalimentarios: distritos agroindustriales y agrocomerciales, zonas marginales, sectores específicos y valorización autóctona de productos genéricos.

Con posterioridad (Caldentey y Gómez, 1998), hemos llevado a cabo una profundización en los distintivos o signos de calidad aplicables a productos agroalimentarios, entre los que figuran con especial relevancia los relacionados con el territorio.

El análisis conceptual y normativo ha sido complementado con el estudio de casos concretos de productos que presentan características cualitativas particulares con distintos tipos de ligazón al territorio, sea por su tradición, sus métodos peculiares, la materia prima empleada, su vinculación a determina-



Los anises de CAZALLA y de RUTE

Dos casos de relación producto y territorio

Por: Ana Cristina Gómez Muñoz*, Pedro Caldentey Albert*

das costumbres locales y/o sencillamente su notoriedad: el ser reconocidos públicamente por su apelativo geográfico. El presente artículo recoge los aspectos más destacables, en relación con los conceptos enunciados, de dos de estos casos, los anises de Cazalla y Rute, ambos pertenecientes al mismo genérico (anis) y por tanto susceptibles de interesantes comparaciones. Ambos hacen referencia a sendas localidades situadas en la región de Andalucía, respectivamente en las provincias de Sevilla y Córdoba.

EL ANIS EN ESPAÑA

El anís es «la bebida espirituosa obtenida por aromatización de un alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de anís estrellado (*Illicium verum*), de anís verde (*Pimpinella anisum*), de hinojo (*Phoeniculum vulgare*) o de cualquier otra planta que contenga al mismo principio aromático principal, por uno de los procedimientos siguientes:

- maceración y/o destilación,
- redestilación del alcohol con presencia de las semillas u otras partes de las plantas mencionadas anteriormente,
- adición de extractos destilados naturales de plantas anisadas,
- empleo combinado de los tres métodos precedentes. (DOCE, 1989)

El anís es una de las bebidas espirituo-

sas de mayor tradición en España. La producción actual es de unos 18 millones de hectolitros al año, cifra que ha disminuido notablemente en los últimos años ya que en los años sesenta la producción anual alcanzaba una cifra superior a los 45 millones. Esta disminución ha sido debida a la sustitución del anís por otras bebidas espirituosas así como a la disminución del consumo total del conjunto de éstas. La mayor parte de la producción de anís va destinada al consumo interior dedicándose sólo una pequeña parte a la exportación.

La producción está altamente concentrada ya que las cuatro primeras marcas (Castellana, Anís del Mono, Marie Brizard y Chinchón) tienen una cuota de mercado del 74 por cien. Si se incluyen las otras dos marcas que siguen en importan-

^(*) Departamento de Economía, Sociología y Política Agrarias. Universidad de Córdoba.

Traducción de la Comunicación presentada al coloquio «Signes Officiels de Qualité et Développement Agricole» organizado por la Société Française d'Économie Rurale en Clermont Ferrand los días 14-15 abril 1999.



cia (Asturiana y Las Cadenas), la cuota de mercado alcanza el 86 por cien. Pero aparte de las grandes marcas existe un número elevado de marcas comercializadas por empresas de pequeño tamaño o por empresas de mayor tamaño productoras de otras bebidas.

Es de destacar que tradicionalmente existían y todavía existen anises producidos en determinadas comarcas que alcanzaron notoriedad y que eran conocidas por su nombre geográfico. El Inventario español de productos tradicionales (MAPA, 1995) realizado en el marco del Proyecto Europeo Euroterroirs incluye entre ellas a las siguientes: Anís de Cazalla, Anís de

Málaga). Aguardiente preparado con anís y azúcar hasta la saturación».

ANÁLISIS COMPARATIVO

De acuerdo con lo indicado anteriormente pasamos a analizar los anises de Cazalla y de Rute. La información sobre los dos casos ha sido recabada de fuentes directas, a través de encuesta a los productores y entrevistas con expertos de las dos zonas (Caldentey y Gómez, 1998 y Toro, 1998), aunque se han recogido informaciones complementarias del Inventario Español de Productos Tradicionales (MAPA, 1996).

siglo llegaron a funcionar más de 20 destilerías pero actualmente el número de las mismas en funcionamiento es de tres. En Rute el número de destilerías a principios de siglo era superior a las 30 y según algunos autores, en el siglo XIX, antes del ataque de la filoxera, había más de setenta, existiendo en la actualidad ocho empresas elaboradoras.

En Cazalla las instalaciones actualmente existentes han sido absorbidas por grandes empresas, centralizadas en otras localidades, que se dedican principalmente a producir vino y otras bebidas espirituosas, éstas últimas incluso en los antiguos establecimientos de la localidad. Sin

FORGES



EL PAIS, 11 noviembre de 1998

Chinchón, Anís de Rute y Anís de Colungo (este último no es un verdadero anís ya que se le añaden otros productos como higos y naranjas).

Por su parte el Reglamento nº 1576/1989 (DOCE 1989) incluye entre las denominaciones geográficas del anexo II relativas a bebidas espirituosas anisadas a las siguientes: cazalla, chinchón, rute y ojén.

La notoriedad de algunas de estas denominaciones viene avalada por el hecho de que la Real Academia Española (1984) incluye como nombres comunes a los siguientes:

Cazalla. «Aguardiente producido en Cazalla de la Sierra, pueblo de la provincia de Sevilla».

Chinchón. «Bebida anisada fabricada en Chinchón, pueblo de la provincia de Madrid».

Ojén. «(de Ojén, villa de la provincia de

Las referencias escritas más antiguas corresponden al siglo XVII para los dos productos, aunque es probable que el inicio de la producción sea anterior.

El anís de Cazalla más característico es el anís seco de alta graduación (50-55 %), el cual es conocido también por cazalla. El anís de Rute más característico también es el anís seco de alta graduación. Sin embargo, en los dos casos también se produce anís dulce. En ambos casos el consumo más usual de anís seco era en los desayunos y en los establecimientos públicos, mientras que en la actualidad su consumo tiene lugar también en los hogares y en otros momentos del día.

En ambas localidades el número de empresas ha disminuido notablemente, sobre todo en los últimos tiempos como consecuencia de la disminución de la producción y del aumento de la concentración del mercado. En Cazalla, a principios de

• *La producción está altamente concentrada*

• «*Machaquito*», nombre de torero y marca de anís de Rute

embargo, mantienen para la producción de cazalla el sistema artesanal, conservando en algún caso las instalaciones antiguas. En Rute, las instalaciones siguen siendo de empresas locales, que también han diversificado su producción hacia otras bebidas espirituosas. También sigue funcionando en gran parte el sistema artesanal de producción.

El método de elaboración en ambos es el utilizado en la producción de anís en la mayor parte de las regiones tradicionales, es decir destilación del alcohol por medio de alambiques y, en su caso, redestilación. Los ingredientes utilizados son alcohol, agua y matalauva (nombre que recibe en España la planta o la semilla de anís verde). Los tres productos se introducen en el alambique obteniéndose el anís por condensación del vapor. La producción de anís dulce se obtiene añadiendo azúcar. La mayor o menor riqueza alcohólica se lo-

gra con una mayor o menor proporción de agua

El anís de Cazalla gozó en el pasado (Orden de 1952) de reconocimiento oficial como *denominación de origen*; el nombre amparado era Cazalla. Es de destacar que la aprobación de dicha denominación fue hecha por el Ministerio de Industria en lugar del Ministerio de Agricultura y se consideró como «marca colectiva» es decir que se estableció en base a la Ley de Patentes y Marcas del año 1930 en lugar de establecerla en base al Estatuto del Vino del año 1932. Estuvo funcionando el correspondiente consejo regulador de la denominación que llevó a cabo distintas actuaciones destacando la producción de un producto llamado simplemente cazalla, sin marcas comerciales. A raíz de la aprobación del nuevo Estatuto del Vino del año 1970 y la creación de Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), la denominación de origen Cazalla no fue re-ferendada. (Caldentey y Gómez, 1998).

Por su parte, el anís de Rute ha sido tal vez menos conocido como tal fuera del ámbito regional, siendo su notoriedad mayor a través de una de sus marcas particulares, *Machaquito* (nombre de un torero famoso que cedió su nombre), que goza de reconocimiento específico incluso a nivel internacional (Toro, 1998). La empresa propietaria de esta marca es con mucha diferencia la más importante de la localidad. A este respecto se puede indicar que en Rute y también en otras localidades se han utilizado en otras épocas como marcas de anís, otros nombres de toreros.

En otros tiempos el alcohol utilizado era el alcohol de vino (procedente de la zona en el caso de Rute) pero sobre todo a raíz de la invasión de la filoxera se sustituyó por alcohol de remolacha comprado en el mercado nacional. También la matalauva es adquirida en el mercado y en general procede de otras localidades. Lo mismo ocurre con el azúcar, en el caso de fabricación de anís dulce. Se puede citar el agua como única materia prima procedente de la localidad pero algunos autores indican que la calidad del agua no puede dar lugar a características especiales dado que estas se pierden con la destilación.

Sin embargo, la notoriedad de ambos productos es captada por el mercado, por lo menos por algún segmento del mismo, y ella puede ser debida al proceso de elaboración que dé lugar a unas características especiales que lo distinguen de otros productos competitivos. En las encuestas realizadas, los productores de anís de las dos zonas consideran que se trata de productos de calidad alta y en ambas zonas destacan que los anises de la zona son productos con peculiaridad muy alta respecto a los productos competitivos y que ello es debido a la producción artesanal, a la utilización de productos naturales, al proceso

especial de elaboración, al agua, al tipo de alambique, a la selección especial de las materias primas, a la leña utilizada (olivo o encina), etc.

En lo que se refiere a consumidores, no existe un estudio sobre la percepción de la calidad por parte de los mismos, aunque no se descarta que gran parte de la misma sea debida principalmente a la asociación con el nombre geográfico o con la marca (en el caso del anís Machaquito). Podemos recordar que, en el caso de la cazalla, el término es utilizado en algunas frases populares como por ejemplo se dice «voz de cazalla» para indicar una voz ronca que se hace corresponder con el alto consumo de alcohol.

Así pues, se trata de dos productos con producción localizada geográficamente cuya importancia ha decaído a lo largo del

• *Tras la invasión de filoxera se pasó del alcohol de vino al de remolacha*

• *Su importancia ha decaído con el tiempo*

tiempo, tanto en producción absoluta como en producción relativa al mercado total. Han desaparecido muchas empresas y las que quedan han sido absorbidas por grandes empresas del sector de bebidas (en el caso de cazalla) o son empresas pequeñas aunque con producción diversificada.

En el caso de Cazalla, no parece que las empresas elaboradoras estén dispuestas a la utilización de denominaciones de origen o indicaciones geográficas y tampoco han demostrado interés por hacer uso de la denominación geográfica del reglamento de la CEE nº 1576/89. Se puede señalar que recientemente ha habido una iniciativa de la región de la Sierra Norte de Sevilla, en la que está incluida la localidad de Cazalla, por la instauración de una marca colectiva común a productos artesanales

agroalimentarios de la zona como estrategia de desarrollo local, pero los elaboradores de anís no han demostrado ningún interés especial por esta iniciativa.

En el caso de Rute tampoco han demostrado ningún interés por la utilización de denominaciones. Se han llevado a cabo algunas actividades tendentes a potenciar el producto como la creación de una Asociación de Fabricantes (en la cual no está integrada la empresa más importante), que ha procedido al diseño de una nueva botella que es utilizada por las empresas asociadas para embotellar con el distintivo «Anís de Rute» y ha intentado organizar campañas en común de promoción y distribución. Se puede indicar la inauguración de un «Museo del anís» por parte de una de las empresas productoras y otra empresa ha establecido una tienda especializada de venta minorista.

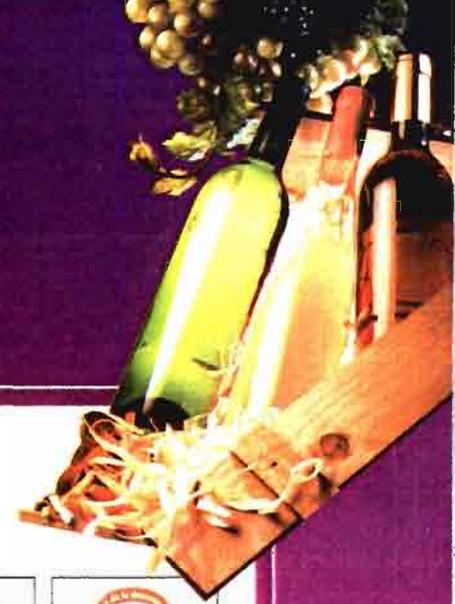
CONSIDERACIÓN FINAL

Un punto a discutir que se deduce de este análisis es si la diversificación de las empresas productoras de anís con producción de otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas, algunas de reciente diseño y sin ninguna tradición histórica, puede ser favorable a la potenciación de los productos típicos, al permitir una disminución de costes derivada de economías de escala y de alcance o, si por el contrario, el producto típico queda englobado dentro de un conjunto variado de productos y pierde su personalidad propia y se perjudican sus posibilidades de supervivencia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CALDENTEY, P. y GÓMEZ, A.C. (1996). Productos típicos, territorio y competitividad. Agricultura y Sociedad. V. 80-81.
- CALDENTEY, P. y GÓMEZ, A.C. (1998). Estudio sobre implantación de signos de calidad en la Sierra Norte de Sevilla. Universidad de Córdoba. (mimeo).
- D.O.C.E. (1989). Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo, de 29 de Mayo de 1989, sobre "Normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas".
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. (1996). Inventario español de productos tradicionales. Madrid.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. 1984. Diccionario de la Lengua Española. Vigésima Edición. Madrid
- TORO JORDANO, S. de (1998). Valorización de productos típicos. El caso de los anisados y licores de Rute. Trabajo Profesional Fin de Carrera. (Directores: P. Caldentey y A. C. Gómez). Universidad de Córdoba.

VINOS DE ESPAÑA



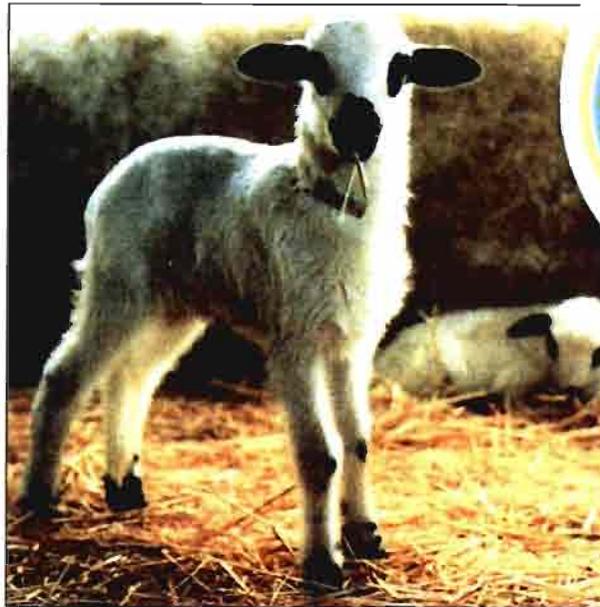
DENOMINACIONES DE ORIGEN

ADOÑA	ALELLA	ALICANTE	ALMANSA	AMPURDAN-COSTA BRAVA	BIERZO
BRISALEM-MALLORCA	BULLAS	CALATAYUD	CAMPO DE BORJA	CARINENA	CHACOLI DE BIZKAIA
CHACOLI DE GETARIA	CIGALES	CONCA DE BARBERA	CONDADO DE HUELVA	COSTERS DEL SEGRE	EL HIERRO
BRISALEM-MALLORCA Y VINO DE JUEVE	JUMILLA	LANZAROTE	MALAGA	LA MANCHA	MENTRIDA
MONDEJAR	MONTERRE	MONTELA-MORILES	NARBONNE	LA PALMA	PENEDES
PLS DE BAGES	PRIORAT	RIAS BAIXAS	RIBERA SACRA	RIBERO	RIBERA DEL DUERO
RIBERA DEL GUADIANA	RIOJA	RUEDA	SOMONTANO	TACORONTE-ACENTEJO	TARRAGONA
TERRA ALTA	TORO	UTIEL-REQUENA	VALDEORRAS	VALDEPEÑAS	VALENCIA
VALLE DE GUMAR	VALLE DE LA OROTAVA	VINOS DE MADRID	YCODEN-DAUTE-ISORA	YECLA	CAVA



MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION

Raza churra



LA I.G.P. Lechazo de Castilla y León

Por: Antonio J. García Díez*, Antonio J. García Álvarez**

INTRODUCCIÓN

En Castilla y León se encuentra la mayor cabaña ovina de España, en su mayor parte formada por razas de aptitud lechera, con cerca de 6 millones de cabezas, censo que permite sacrificar unos 2,8 millones de cabezas anualmente, de las cuales el 65-70% son corderos lechales, con pesos vivos de 10-15 kilos y pesos canal de 5-7 kilos aproximadamente.

Esta realidad, entre otras razones comerciales, es la que ha impulsado desde hace unos 6-8 años a un grupo numeroso de ganaderos, mataderos, restauradores, operadores económicos del sector cárnico y técnicos a promover y conseguir aprobar y poner en marcha hace ahora dos años una NORMA ESPECÍFICA DE CALIDAD que ampara a ese producto genuinamente castellano que es el LECHAZO, y que se

ha plasmado bajo la fórmula legal comunitaria de "INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN", amparada ya por el Reglamento CEE 2081/92 y posteriores, y que pretende con su aprobación por la Junta de Castilla y León por Orden de 28-05-97, protegerle de otros productos supuestamente similares que le hacen una cierta competencia desleal: lechazos manchegos, recentales merinos, lechazos franceses, otros lechazos regionales de diferentes razas o cruzamientos industriales, etc.

ANTECEDENTES A SU PUESTA EN MARCHA

En un principio se especuló con la posibilidad y la idea de separar el "lechazo churro" por una parte (cuya Cooperativa COLECHU ya tenía registrada su propia marcha como "lechazo de oro"), del lechazo "castellano" (promocionado por su Asociación Nacional ANCA), y del "lechazo de Aranda" por otra (promovido por los afamados maestros asadores de Aranda de Duero (Burgos).

Pero tras rigurosos estudios técnicos de

las Facultades de Veterinaria de Zaragoza y de Tecnología de los Alimentos de Burgos y algún otro centro o industria, en los que tuvimos la satisfacción de participar, y que ponían en evidencia que las diferencias raciales eran poco importantes y de difícil apreciación por el consumidor final en un producto "no terminado" puesto que tiene que someterse a un proceso culinario variopinto antes de su consumo, se llegó en 1994 a la fusión de los tres grupos promotores y a impulsar, ya bajo el apoyo de la Junta de Castilla y León, una "Denominación Específica de Calidad para el lechazo de Castilla y León", como única iniciativa viable comercial e institucionalmente.

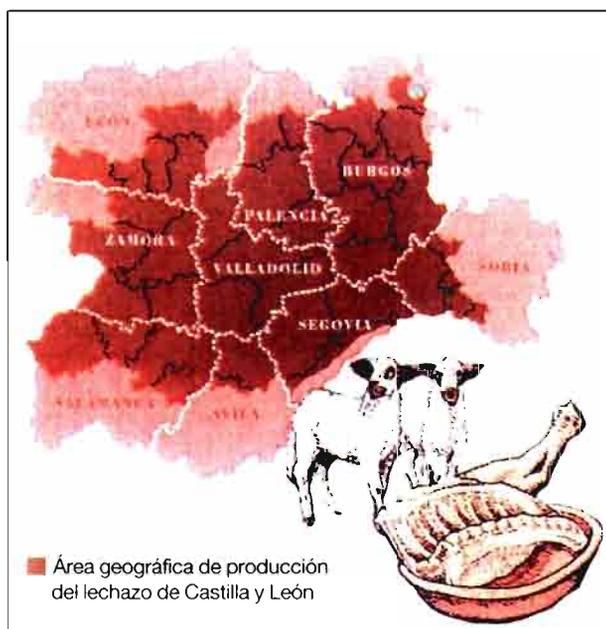
Posteriormente se realizaron Catas Dirigidas del Producto y Nuevos Informes y Estudios Técnicos, y se conoció un Informe del Servicio de Promoción de la Calidad de la Junta de Castilla y León, con aprobación en 1995 de su Consejo Regulador Provisional.

Restaba por hacer el Reglamento Provisional de la I.G.P., las Normas de Inscripción en los Registros, las Normas sobre sacrificio y calificación, en las que tuvimos ocasión de colaborar activamente, la for-

(*) Director T.S. de GIRESA PALENCIA y Profesor Asociado de la ETSIA de Palencia

(**) Ingeniero Técnico Agrícola. Palencia

Cabezas sacrificadas por clases



PROVINCIA	Corderos lechales	Corderos pascuales	Ovino Mayor	Total
Avila	31 407	66 557	19 343	117 307
Burgos	577 361	215 974	27 316	820 650
León	157 677	126 100	24 225	308 002
Palencia	424 865	133 588	7 656	566 109
Salamanca	66 843	95 371	3 397	165 611
Segovia	141 608	71 413	1 757	214 778
Soria	54 081	121 833	6 644	182 557
Valladolid	230 868	53 930	7 541	292 338
Zamora	78 155	14 107	4 421	96 682
Total	1.762 864	898 873	102 299	2 764 035

mación y contratación del equipo de vendedores, la creación del logotipo oficial, los modelos de documentos y marchamos, hasta llegar al 28-05-97 en que se aprueba por la Consejería de Agricultura y Ganadería el Reglamento de la I.G.P., y se empiezan a sacrificar ya lechazos bajo su amparo y control en septiembre de 1997 en el Matadero de nuestra actividad profesional, pionero en su puesta en marcha y centro de sacrificio actual primero de esta I.G.P.

ZONAS DE PRODUCCIÓN DEL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

En el Reglamento de la I.G.P. figura la relación detallada de los municipios y comarcas que conforman el ámbito geográfico de producción de la I.G.P., pero podemos resumirlas en orden de su importancia censal:

Burgos: Comarcas de la Demanda, La Ribera, Arlanza, Pisuerga, Páramos, Arlanzón, Merindades y Bureba-Ebro.

Palencia: Comarcas de El Cerrato, Campos, Saldaña-Valdavia y Boedo-Ojeda.

Valladolid: Comarcas de Tierra de Campos, Centro, Sur y Sureste.

Zamora: Comarcas de Benavente, Los Valles, Aliste, Campos-Pan, Sayago y Duero Bajo.

Salamanca: Comarcas de Vitigudino, Ledesma, Salamanca, Peñaranda de Bracamonte, Alba de Tormes y Fuente de San Esteban.

Segovia: Comarcas de Cuéllar, Sepúlveda y Segovia.

León: Comarcas de Esla-Campos, La Bañeza, El Páramo, Sahagún y La Cabrera.

Ávila: Comarcas de Arévalo, Madrigal y Ávila.

Soria: Comarcas de Pinares, Soria, Almazán, Arcos de Jalón y Burgo de Osma.

RAZAS ADMITIDAS

Solamente podrán proceder de las RAZAS CHURRA, CASTELLANA Y OJALADA, admitiéndose únicamente los cruces entre las razas indicadas. Por ello, se descartan todos los cruces que en los últimos años están proliferando en la zona de producción: cruces con Awassi, con Assaf, con Milkschaaf, con Berrichon du Cher, con Île de France, con Romanov, etc. que aunque mejoran en producción de leche, en prolificidad o en producción de carne para ternasco-cordero precoz, producen peores calidades de lechazos que los que protege esta I.G.P.

SACRIFICIO Y FAENADO

La zona de sacrificio y faenado de la canal será "La Comunidad de Castilla y León", por lo que se descartan y quedan fuera de la protección de la I.G.P. todos los lechazos de la Comunidad que van a sacrificarse a otras Comunidades Autónomas o países (Cantabria, Madrid, La Rioja, etc.). Se señala también en el Reglamento que comentamos que los lechazos deben transportarse con gran cuidado, sin cogerles por la piel ni darles golpes ni con amontonamiento, y que serán descargados con esmero, y sacrificados tras un breve reposo y antes de las 10 horas de entrada en matadero, y de manera separada del resto de lechazos y ovinos.

El sacrificio se realizará en los mataderos inscritos en los Registros de la I.G.P. y se sacrificarán, desollarán y eviscerarán por métodos autorizados, obviamente. También se señalan normas sobre el oreo y la refrigeración posterior, y se indica que su comercialización será siempre anterior a los 8 días desde el sacrificio, conservando la cadena de frío.

Para ser admitidas y protegidas con el logotipo y marchamos que impondrán los técnicos VEEDORES DE LA I.G.P., las

Canales deberán pertenecer a las Categorías EXTRA y PRIMERA de la Norma de Calidad para Canales de Ovino vigente (y que es la Orden de 18-09-75) y su modificación por Orden de 24-09-87), y que cumplan además estas características:

- **Edad:** Hasta 35 días, comprobado por su ficha y crotales.

- **Peso Canal:** admite dos formas de presentación de la canal:

- a) sin cabeza ni asadura y con epiploon: de 4,5 kg a 7 kg

- b) con cabeza, asadura y epiploon: de 5,5 kg a 8 kg

- **Grasa:**

- externa de color céreo
- el epiploon cubrirá la canal
- riñones cubiertos en más de la mitad de la superficie

- **Conformación:**

- perfil rectilíneo con tendencia subconvexa
- proporciones armónicas
- contornos ligeramente redondeados

- **Características de la carne:**

- color blanco nacarado o rosa pálido
- carne muy tierna, de gran jugosidad
- sabor rico, suave, agradable, fino y natural
- olor poco intenso, ni a lana ni a sebo.
- de escasa infiltración grasa intramuscular
- de textura muy suave.

- **Ausencia de defectos en la canal:** hematomas, defectos de faenado, etc.

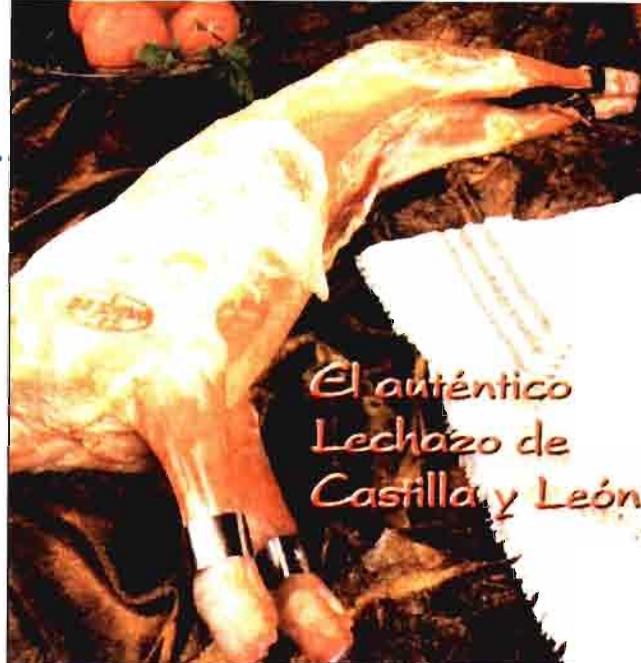
REGISTROS Y CONTROLES

Por el Consejo Regulador se llevan los siguientes Registros:

Productos de Calidad

Nº DE GANADERÍAS APTAS POR PROVINCIA

PROVINCIA	Nº DE GANADERÍAS
BURGOS	99
LEÓN	7
PALENCIA	35
SALAMANCA	2
SEGOVIA	6
SORIA	17
VALLADOLID	38
ZAMORA	119
TOTAL	323



a) Registro de Explotaciones de Producción.

b) Registro de Industrias: Mataderos, Salas de Despiece y Envasado.

Asimismo, se han establecido los siguientes Documentos:

- Libro de Paridera de la Explotación.
- Libro de Salida de Lechazos.
- Volante de traslado.
- Libro de Matadero.
- Volante de Salida de Canales.

Todo ello, con independencia de las documentaciones oficiales.

EVOLUCIÓN DE LA I.G.P. EN ESTOS DOS AÑOS DE FUNCIONAMIENTO Y DATOS ACTUALES

La puesta en marcha de cualquier "Norma Específica de Calidad" es compleja y lenta, pues se trata de convencer al potencial comprador del producto y/o consumidor final del mismo de las bondades del nuestro y que el sobreprecio que va a tener que pagar por el mismo está justificado por la mejor calidad. Y más aún en productos cárnicos, y aún más en carnes frescas que no son nunca un "producto terminado" y

que requieren de un proceso culinario más o menos complejo y artesanal del que se sienten muy orgullosos cocineros y maestros asadores de gran prestigio antes de llegar al consumidor final en el plato de una mesa.

Por ello, las cifras que aportamos de su evolución pudieran parecer "escasas" si las comparamos con el total de lechazos sacrificados en Castilla y León, muchos de los cuales son potencialmente amparables y protegibles en el futuro por esta I.G.P.

Pero el camino es tortuoso y requiere de pasos firmes y seguros para avanzar hacia el futuro, que se vislumbra muy prometedor. Paso a paso, se irá convenciendo al consumidor de las bondades del producto que le compensará el ligero incremento de los precios, y esta demanda del consumo tirará de la producción y estimulará al ganadero a integrarse en el sistema y normas de la I.G.P., y esmerarse en la cría y el manejo de sus rebaños de ovejas lecheras para obtener el mejor lechazo posible.

REFLEXIONES FINALES

Conocemos de primera mano la seriedad de los planteamientos de la I.G.P., pues hemos participado desde el principio en la elaboración de las Normas de Calidad de

sacrificio, faenado, presentación y clasificación de las canales, y el matadero de nuestra actividad profesional ha sido el pionero en sacrificar y poner en marcha la I.G.P. y en la actualidad es el que mayor número de lechazos sacrifica para la I.G.P., muy destacado del resto de centros de sacrificio.

Por ello, y bajo este prisma profesional, nos atrevemos a augurarles a los gestores y técnicos de esta I.G.P. un espléndido crecimiento en el próximo futuro que llevarán a la I.G.P. a las cotas de rentabilidad deseadas. Y todo el esfuerzo verá su recompensa, pues promueven un producto "verdad", una carne "de lujo" en cualquier parte, y a precios muy asequibles en gran parte del año, y manejan una especie muy poco "estresable" y para nada afectada por la reciente oleada de "escándalos alimentarios", y estos lechazos son alimentados exclusivamente de leche materna de ovejas criadas y manejadas en explotaciones extensivas y en zonas desfavorecidas, por lo que las condiciones para producir un excelente producto con las óptimas. Nos atrevemos a resumir las bondades del producto en esta frase:

"EL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN, UN LUJO A SU ALCANCE"

Nº DE HEMBRAS REGISTRADAS EN LA I.G.P. "LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN" ESTIMACIÓN DE VENTA AL AÑO DE LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Datos	PROVINCIA	RAZA				Total general
		Castellana	Castellana □ Churra	Castellana □ Ojalada	Churra	
Nº HEMBRAS I.G.P.	Burgos		790		46.279	47.069
	León	600			3.277	3.877
	Palencia				11.596	11.596
	Salamanca	1.428				1.428
	Segovia				3.400	3.400
	Soria	167		8.302	950	12.278
	Valladolid	2.130	126		14.234	16.490
	Zamora	36.037	975		11.571	48.583
ESTIMACIÓN DE VENTA AL AÑO LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN	Burgos		670		45.820	46.490
	León	700			3.100	3.800
	Palencia				10.855	10.855
	Salamanca	1.678				1.678
	Segovia				3.700	3.700
	Soria	160		8.530	1.010	12.300
	Valladolid	2.700	130		14.410	17.240
	Zamora	32.360	1.000		12.165	45.525
Total Nº HEMBRAS I.G.P.		40.362	1.891	8.302	91.307	144.718
Total ESTIMACIÓN DE VENTA AL AÑO LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN		37.596	1.800	8.530	91.060	141.586

PROTECTORES AGRÍCOLA-FORESTALES



60 CM - MEDIDA MÍNIMA AUTORIZADA POR LA COMUNIDAD EUROPEA PARA PLANTAS FORESTALES

CARACTERÍSTICAS

TUBO PROTECTOR DOBLE CAPA

Fabricado con POLIPROPILENO y tratamiento ANTIUVA

Tubo con EFECTO INVERNADERO

Por su rigidez no necesita TUTOR

Al ser CILÍNDRICO es más resistente al vuelco por el empuje del viento

TUBO MALLA DOBLE CAPA

Malla con EFECTO INVERNADERO

Por su rigidez no necesita TUTOR

BISELADO en su parte superior para no dañar a las Plantas con el balanceo del viento

Su estructura PERFORADA consigue una ventilación CONTROLADA para las altas temperaturas, así como un rápido deshielo en caso de bajas temperaturas.

¡¡ CONSÚLTENOS!! SOMOS FABRICANTES LÍDER EN EL SECTOR - Nº 1 EN VENTAS

Telf. Oficina	959 50 80 13 /606 35 96 90	Telf. Fábrica	959 50 82 50
Telf. Móvil	670 62 82 82	Fax.	959 50 82 78
Telf. Móvil	606 35 96 96	Apto. de Correos	68- 21600 Valverde del Camino HUELVA

<http://www.arrakis.es-hamartinez>

**FÁBRICA EN VALVERDE DEL CAMINO
HUELVA - ANDALUCÍA - ESPAÑA**

La Cocina

con Denominación de Origen



UVA DE MESA EMBOLSADA DE VINALOPÓ

El ámbito de producción se ubica en la parte centro-occidental de la provincia de Alicante. Las poblaciones integradas en la zona son: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y La Romana.

Los viñedos se conducen en espaldera o parral. Existen 2 variedades: Ideal, de racimo grande y Aledo, de racimo mediano. Su carácter peculiar responde a la técnica del embolsado, que comenzó a principios del siglo XX como protección frente a las plagas; el resultado son unas uvas de piel fina y color y tamaño uniformes. Cada año se colocan 250 millones de bolsas entre julio y agosto.

La superficie inscrita en el Consejo Regulador es de 4.000 hectáreas y el número de instalaciones registradas de acondicionamiento, envasado y almacenamiento ascienden a 79. La producción media anual se sitúa en 190 millones de kilos.

TARTA DE QUESO CON UVA Y NUECES



INGREDIENTES:

- 1 ración de pan de molde
- 200 gr. de queso fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 12 nueces
- 150 gr. de Uva de Mesa Embolsada de Vinalopó
- Salvia, tomillo, orégano, perifollo, cebolleta
- 1 pellizco de sal
- crema de frambuesa para decorar

ELABORACIÓN:

Preparar una base de pan de molde encima de una fuente. Triturar las hierbas aromáticas con la picadora y agregar un poco de sal.

Espolvorear las hierbas encima del pan previamente untado con aceite. Recubrir con la mitad del queso fresco. Vaciar las nueces, triturarlas y espolvorearlas encima del queso fresco. Cubrir con otra capa de pan de molde y el resto del queso fresco. Espolvorear con las hierbas aromáticas. Decorar con granos de uva alrededor de la tarta, y en el centro con nueces.

MUSCLOS DEL DELTA DE L'EBRE



Mejillones del Delta del Ebro

La zona de producción incluye los polígonos mejilleros del Golfo San Jordi y el puerto del Alfacs. La zona de depuración y envasado de mejillones está limitada a la franja costera comprendida desde la desembocadura del río Sénia, en Alcanar, hasta el puerto de Tarragona.

La protección se aplica a la especie *Mytilus Gallo provincialis*, producida en viveros de cultivo, convenientemente depurados y comercializados en estado fresco. Un kilo de mejillones debe contener un máximo de 45 piezas, con un mínimo de 189 gramos de carne escurrida y cocida al vapor. El aspecto externo es de valvas cerradas y el interior presenta una carne de resistencia firme.

Cada año se comercializan más de 355.000 kilos de este tipo de mejillones que cumplen la normativa y especificaciones de la Indicación Geográfica Protegida.

MEJILLONES RELLENOS

INGREDIENTES:

- 1 kg de mejillones
- carne picada
- pimientos morrones
- cebolla
- aceite
- leche
- harina.



ELABORACIÓN:

Se cuecen los mejillones al vapor y se pican con los pimientos. Se tira el aceite en una paella y se ahoga la cebolla con la carne picada. Se añaden los mejillones, los pimientos y la harina y se les añade la leche hasta que quede una masa.

Se rellenan las conchas de los mejillones, se ponen en el frigorífico. Se colocan del revés en huevo y pan rallado y se frien.

La Cocina

con Denominación de Origen

VEDELLA DE GIRONA

Ternera de Gerona

Las terneras amparadas deberán ser criadas en la comarcas del Alt Empordà, Baix Ampordà, Cerdanya, Garrotxa, Aronés, Pla de l'Estany, Ripolles, La Selva y en los municipios de Vidrà, Espinelves y Viladrau.

En la etapa de lactancia los terneros son alimentados con leche maternizada y pienso, pudiendo también mamar. En la etapa de crecimiento, hasta 2 meses antes del sacrificio, la alimentación se compone de pienso y ensilados. El sacrificio no se puede realizar con una edad superior a los 300 días. Los pesos mínimos son de 180 y 160 kilos para macho y hembra respectivamente.

Se encuentran inscritas 70 explotaciones, 65 ganaderos, más de 1.400 terneros, 5 mataderos, 8 salas de despiece, 19 productores de pienso y 210 carnicerías. La comercialización supera los 3 millones de kilos de Vedella de Girona



EN ESPARRAGO DE NAVARRA

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION ESPECIFICA

ESPÁRRAGO DE NAVARRA

La superficie que ampara la Denominación Especifica Espárrago de Navarra comprende una amplia zona de producción: 188 municipios del valle medio del río Ebro, en su mayor parte del sur de Navarra junto a zonas colindantes de La Rioja y Aragón.

El espárrago de Navarra es de coloración blanca, suave textura y fibrosidad escasa o nula. La Denominación comercializa exclusivamente espárrago blanco de las categorías Extra y Primera en distintos envases en función de su longitud y grosor.

La superficie global es de unas 4.100 hectáreas de las que 3.300 pertenecen a Navarra, 510 a La Rioja y el resto a Aragón.

En el Consejo Regulador están inscritos 5000 agricultores y 59 industrias conserveras. La producción media asciende a 11.000 toneladas de las cuales 8.300 están controladas por la Denominación. El número de kilos con derecho a logotipo y contraetiqueta llega a 5.775.000.

ROAST-BEEF

INGREDIENTES:

- 1 kg de Ternera de Gerona
- 3 cucharadas de brandy de la parte del lomo
- 3 cucharadas de vino blanco
- sal y pimienta.
- 3 cucharadas de brandy
- 1 cebolla
- huesos de ternera

ELABORACIÓN:

Sacar los huesos de la ternera, retirar la lámina de grasa entera y reservarla para envolver el trozo de carne y a continuación atarlo.

Freír los huesos y la cebolla cortada a rodajas gruesas en una bandeja con aceite sobre el fuego. Una vez estén dorados, sin llegar a quemarse, agregar 1/4 de litro de agua, ponerlo en la parte baja del horno a temperatura alta y pasados 10 minutos, poner la carne encima de la parrilla y encender el gratinador. Dejarlo cocer unos 8 minutos, retirarlo, rociarlo con una mezcla preparada con el vino, el brandy, la sal y la pimienta. Girar el trozo de carne y ponerlo nuevamente en la parrilla bajo el gratinador. Repetir esta operación las veces necesarias, teniendo en cuenta que por cada kilo de carne se necesitan 25 minutos de cocción.

Para la preparación de la salsa podéis utilizar el aceite de freír los huesos junto con el caldo que suelta la carne durante la cocción. Si la salsa queda excesivamente clara podéis ligarla con un poco de Maizena.



ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON SALSA VINAGRETA

INGREDIENTES: (para 4 personas)

- 16 espárragos de Navarra gruesos
- 1 huevo duro
- 1 cebolla
- sal
- aceite de oliva
- vinagre

ELABORACIÓN:

Es una de las formas más comunes, y también más sabrosas, de degustar los espárragos. Su especialísimo sabor hace que el espárrago, sobre todo si es fresco, sea uno de los alimentos que menos necesitan de cualquier otro acompañamiento para resultar un plato exquisito.

La salsa vinagreta se hace picando la cebolla muy menudita y mezclándola con el huevo duro también picado fino. Añadir una buena cantidad de aceite y vinagre al gusto de cada cual. Una vez servidos los espárragos en un plato, se les echa la salsa por encima.



La Cocina

con Denominación de Origen



PIQUILLO DE LODOSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA

La Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa ampara los terrenos de producción ubicados en los municipios de Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Satrugada; todos ellos en el suroeste de Navarra.

La variedad del pimiento de piquillo de Lodosa se caracteriza por su forma plana-triangular en dos caras, punta incisiva ligeramente curva, color rojo y fruto poco pesado y pequeño. La textura es turgente y suave al paladar. El proceso utilizado para las conservas es totalmente artesanal. La comercialización con Denominación de Origen se reserva para las categorías Extra y Primera.

En el registro del Consejo Regulador están inscritas 236 hectáreas, 443 agricultores y 13 empresas elaboradoras. Los kilos de pimientos seleccionados, elaborados y enlatados ascienden a 1.311.000.

ALCACHOFA DE BENICARLÓ



La Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló ampara la producción de alcachofas en la comarca norte de la provincia de Castellón, conocida como el Baix Maestrat; en los términos municipales de Benicarló, Cáliz, Peñíscola y Vinarós.

Los terrenos de cultivo, con pendientes medias inferiores al 5%, están prácticamente a nivel del mar, aunque en las zonas periféricas del interior hay una cierta elevación. Ello da lugar a un microclima especial que hace que la variedad cultivada, la Blanca de Tudela, en sus categorías Extra y Primera, adquiera una gran calidad.

En el registro del Consejo Regulador figuran inscritos unos 200 agricultores y 6 empresas. La superficie protegida asciende a 250 hectáreas y la producción media anual ronda los 5 millones de kilos, de los cuales se comercializan bajo el marchio de la Denominación unos 2,5 millones de kilos, el 90% en el mercado interior.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA RELLENOS DE MORCILLA

INGREDIENTES: para 4 personas

- 20 pimientos del piquillo
- una morcilla
- 2 cebollas
- 3 pimientos verdes
- un manojo de ajos frescos
- 150 ml. de nata líquida
- aceite
- sal
- agua

ELABORACIÓN:

Echar sal a los pimientos y a continuación, con una cucharilla, sacar el relleno de la morcilla e introducirlo en los pimientos. Dejarlos aparte. En una sartén con aceite de oliva, freír las cebollas partidas finas, los pimientos a trozos y los ajos frescos hasta que todo esté pochado. Cuando esté hecho, pasarlo por la batidora añadiendo a la vez la nata y el jugo de los pimientos. A continuación pasar esta salsa a una cazuela de barro, añadiendo agua hasta conseguir la espesura adecuada. Poner con la salsa los pimientos y dejar hervir despacio 10 ó 15 minutos.



ALCACHOFA DE BENICARLÓ CON CONEJO Y SALSA CAMPESTRE

Receta del Restaurante Bar Ermitorio San Gregorio. Benicarló

INGREDIENTES:

- 3 kg de alcachofas
- 1 conejo
- 200 gr de almendras fritas
- 2 tomates maduros (asados)
- 1 cabeza de ajos
- Perejil, pimienta y una copita de coñac
- 1/2 l. de aceite de oliva
- 1 manojo de romero y tomillo

ELABORACIÓN:

Limpia las alcachofas y partírlas por la mitad. Hervir las alcachofas 10 minutos. Picar las almendras, los ajos, el tomate, el perejil y reservarlo. Poner aceite en una cazuela de barro y freír el conejo troceado. Agregar la salsa y freírla un poquito. Poner un chorrito de coñac. Agregar agua hasta cubrir el conejo y cuando esté hirviendo añadir el manojo de tomillo, romero y las alcachofas hervidas. Poner la sal necesaria y que hierva hasta que esté todo cocido y espese la salsa.



V Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

BUEN

SABER,

SABER,

BUEN

SABOR



Un SABER con siglos de experiencia,
de tradición, siempre en la buena compañía
del arte, la ciencia y el placer.
Buen SABOR del que hasta la vista y
el olfato participan, que sólo proporciona
una cocina, una gastronomía tan genuina y
distinta como la de estas tierras de Castilla
y León.



Junta de
Castilla y León

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA



El Presidente de Castilla-La Mancha, José Bono, entregó el pasado 22 de mayo en Toledo los premios "Gran Selección'99" que distinguen a los mejores quesos manchegos, vinos, mieles y aceites de oliva virgen de Castilla-La Mancha. En total se han repartido 42 galardones, con tres medallas en cada una de las categorías establecidas salvo en la miel que se otorga una medalla de oro por modalidad.

La principal novedad de esta edición son las categorías en aceite de oliva virgen, que diferencian entre producto con la Denominación de Origen "Montes de Toledo" y aceites sin Denominación de Origen, como consecuencia del surgimiento del nuevo Consejo Regulador.



Premios "GRAN SELECCIÓN'99" de Castilla-La Mancha

ANTECEDENTES DEL CONCURSO "GRAN SELECCIÓN"

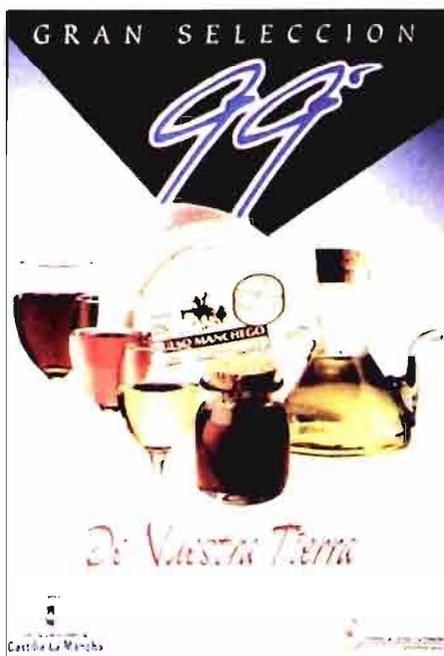
Los premios "Gran Selección se iniciaron en 1990 en vinos, ligados a la campaña de promoción de alimentos que la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente había puesto en marcha en 1989.

En una primera fase se había hecho promoción de algunos productos genéricos, amparados con un anagrama compuesto por un dibujo modernista de Don Quijote y Sancho con la leyenda "Alimentos de Castilla-La Mancha. Naturalmente buenos".

En la edición de 1993 se añade el queso manchego y en 1994 el aceite de oliva virgen, quedando completado en 1998 con la incorporación de la miel.

UNA GRAN CONCURRENCIA

Al concurso de 1999 se han presentado 320 marcas en el conjunto de productos y categorías. El mayor número de participantes lo reúne el vino, 205 muestras en las seis categorías: 52 blancos, 33 rosados, 50 tintos jóvenes, 39 tintos crianza, 10 tintos



reserva y 12 tintos gran reserva.

En aceite de oliva se han presentado 35 productos, 8 adscritos a la Denominación de Origen "Montes de Toledo" y 27 sin Denominación de Origen.

En queso manchego han concurrido 54 marcas: 10 industriales de media curación, 10 industriales curados, 19 artesanos semicurados y 15 artesanos curados.

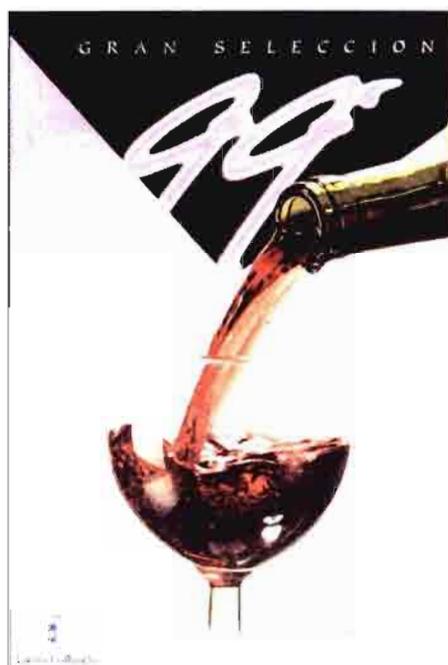
Por último, en la miel se observa un despegue respecto al pasado año, primero en la convocatoria de este producto. Se han presentado 26 en total, 15 con la Denominación de Origen "Miel de La Alcarria" y 11 sin Denominación de Origen.

A las empresas concursantes se les exige unos mínimos de cantidades comercializadas y de tipos de envases.

PROMOCIÓN DE LAS MARCAS PREMIADAS

Con la entrega de los galardones, la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente inicia una campaña de promoción que incluirá la edición de folletos de los productos premiados, que se enviarán a firmas comercializadoras del sector alimentario, además de participación en ferias y exposiciones comerciales y difusión a través de los medios de comunicación.

A continuación se relacionan los premios en las distintas categorías.



VINOS

- VINO BLANCO

- . *Medalla de Oro*
AÑIL
Cooperativa Vinícola de Tomelloso
Tomelloso (Ciudad Real)
- . *Medalla de Plata*
CANFORRALES
Cooperativa Nuestra Señora del Rosario
El Provencio (Cuenca)
- . *Medalla de Bronce*
CENIBEN
Bodegas Arcos de Casablanca
Cenizate (Albacete)

- VINO ROSADO

- . *Medalla de Oro*
CORCOVO
J.A. Megía e Hijos, S.L.
Valdepeñas (Ciudad Real)
- . *Medalla de Plata*
CASA ANTONETE 98
Cooperativa La Unión
Tarazona de la Mancha (Albacete)
- . *Medalla de Bronce*
Altos del Cabriel
Cooperativa San Antonio Abad
Villamalea (Albacete)

- VINO TINTO JOVEN

- . *Medalla de Oro*
VERONÉS
SAT Santa Rita
Mota del Cuervo (Cuenca)
- . *Medalla de Plata*
VIÑA LASTRA
Cooperativa La Invencible
Valdepeñas (Ciudad Real)
- . *Medalla de Bronce*
MUNDO DE YUNTERO
Cooperativa Jesús del Perdón
Manzanares (Ciudad Real)

- VINO TINTO CRIANZA

- . *Medalla de Oro*
VERONÉS 95
SAT Santa Rita
Mota del Cuervo (Cuenca)
- . *Medalla de Plata*
CALZADILLA 96
Uribes Madero, S.A.
Huete (Cuenca)
- . *Medalla de Bronce*
ORISTAN 95
Juan Ramón Lozano, S.A.
Villarrobledo (Albacete)

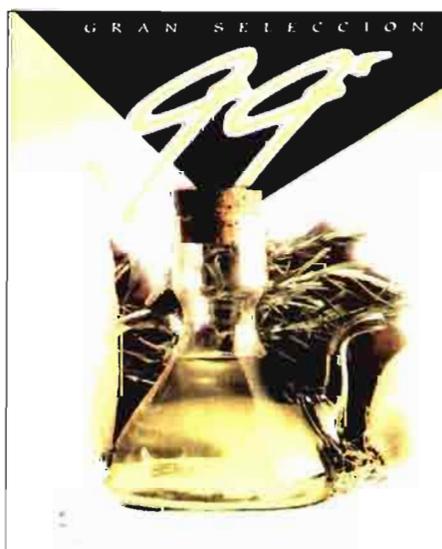
- VINO TINTO RESERVA

- . *Medalla de Oro*
SEMBRADOR 90
Evaristo Mateos, S.A.
Noblejas (Toledo)
- . *Medalla de Plata*
CAMPOS REALES 95
Cooperativa Nuestra Señora del Rosario
El Provencio (Cuenca)
- . *Medalla de Bronce*
CASTILLO DE LAS ZARZAS 93
Félix Solís, S.A.
Valdepeñas (Ciudad Real)

- VINO TINTO GRAN RESERVA

- . *Medalla de Oro*
VIÑA ALBALI 91
Felix Solís, S.A.
Valdepeñas (Ciudad Real)
- . *Medalla de Plata*
VEGAVAL PLATA 91
Miguel Calatayud, S.A.
Valdepeñas (Ciudad Real)
- . *Medalla de Bronce*
PATA NEGRA 91
Bodegas Los Llanos, S.A.
Valdepeñas (Ciudad Real)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN



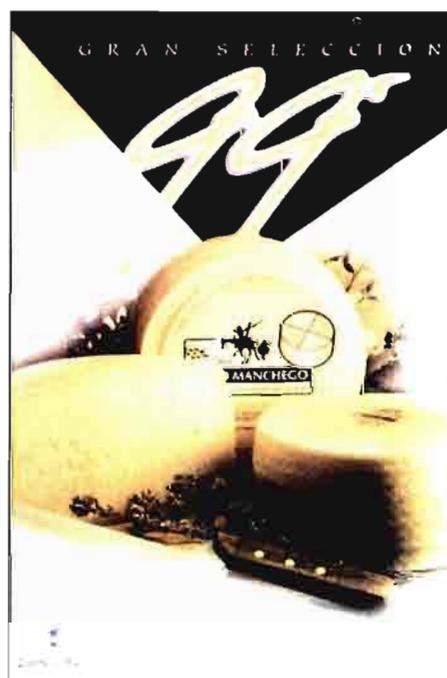
- ACEITE DE OLIVA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MONTES DE TOLEDO"

- . *Medalla de Oro*
MONTE CONSUEGRA ALIELA
Eladio Rodríguez Calvo
Consuegra (Toledo)
- . *Medalla de Plata*
GARCÍA DE LA CRUZ
Francisco García de la Cruz Águila
Madridejos (Toledo)
- . *Medalla de Bronce*
MONTES NORTE
Cooperativa Montes Norte
Malagón (Ciudad Real)

- ACEITE DE OLIVA SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- . *Medalla de Oro*
LORIETTA
Aceites Hurtado y Derivados S.L.
Fuensalida (Toledo)
- . *Medalla de Plata*
HERMIDA
Carlos Hermida Sánchez
Esquivias (Toledo)
- . *Medalla de Bronce*
PALOMINO
Aceites Palomino Ulla S.L.
Consuegra (Toledo)

QUESO MANCHEGO



ATLAS PRESENTA PLANCHAS DE CUBIERTAS REFORZADAS SIN AMIANTO

Atlas Fibre Cement (G.B.) Ltd. presenta en España la primera plancha reforzada de fibrocemento sin amianto que se ajusta al nivel de exigencia que hay actualmente en el campo de las aplicaciones agrícolas para ganado, viviendas y almacenaje.

Estas planchas están fabricadas con una mezcla seleccionada de cemento de Portland y agua, reforzada con una combinación de fibras - tanto naturales como sintéticas-. Este proceso da como resultado un material muy resistente, con una formulación libre de amianto y con una garantía única de 30 años.

Opción segura

Cada una de estas planchas de fibrocemento de alta resistencia, está reforzada con tiras a lo largo de la plancha en cada ondulación.

Esta medida proporciona una fuerza máxima de refuerzo, sin ninguna pérdida en su duración, por lo que contribuye muy positivamente a la seguridad en el trabajo.

Atlas aporta un gran número de ventajas sobre otros materiales existentes actualmente en el mercado. Estas planchas "respiran" reduciendo el riesgo de condensación y controlando la atmósfera tóxica y húmeda que producen los animales de granja. Atlas ofrece un alto nivel de resistencia a la corrosión y oxidación, por lo que aumenta la vida útil de las planchas, así como un aislamiento acústico que permite unas condiciones óptimas tanto para el ganado como para los establos.



Para todas las estaciones

Otra de las cualidades de Atlas es el mantenimiento de temperatura que tienen las planchas. Su efecto consiste en reducir la acumulación de calor en verano y la pérdida de calor en invierno. El producto asegura un temperatura ambiente interna y estable durante todo el año. Estas características unidas a la consistencia y duración del material, le convierten en el ideal para actividades como: almacenamiento de grano o instalaciones para animales, granjas...

Las planchas de fibra de cemento Atlas están disponibles en varios colores para cubrir a las necesidades de los constructores y adaptar las edificaciones al medio



ambiente que las rodea. Atlas también cuenta con una gran variedad de accesorios para ofrecer una solución global a cada necesidad concreta. Asimismo, las planchas de fibra de

cemento Atlas garantizan una solución segura, duradera y rentable para los tejados y revestimientos de instalaciones agrícolas, ya se traten de almacenes o granjas animales.

Si desean ampliar información, pueden contactar con el Centro e Información de Fibra de Cemento.
Atlas Fibre Cement (G.B.) Ltd.
ACH & Asociados
Pº de la Castellana, 140. 6º A
28046 Madrid
Fax: 91 411 06 66

AG/99

- QUESO ARTESANO SEMICURADO

Medalla de Oro

CASTILLO DE PEÑARROYA

José Antonio Valverde Lara

Argamasilla de Alba (Ciudad Real)

Medalla de Plata

NAVALOSHACES

Agropecuaria Navaloshaces S.L.

Corral de Calatrava (Ciudad Real)

Medalla de Bronce

EL PESEBRE DE CAMPO RUS

Quesera Campo Rus S.L.
Santa María del Campo Rus (Cuenca)

- QUESO INDUSTRIAL SEMICURADO

Medalla de Oro

COQUEM

Cooperativa Quesera Manchega La Santa Cruz

La Albeica de Zancara (Cuenca)

Medalla de Plata

CASA DEL CAMPO

Unión Quesera Manchega S.A.

Albacete

Medalla de Bronce

LOS TRES PASTORES

Cooperativa de Pastores Toledanos, S.C.L.

Gerindote (Toledo)

- QUESO INDUSTRIAL CURADO

Medalla de Oro

ROBLEVEGA ORO

Coqueya S.A.

Villarrobledo (Albacete)

Medalla de Plata

D. BERNARDO ORO

Quesos Forlasa S.A.

Villarrobledo (Albacete)

Medalla de Bronce

MAESE MIGUEL

Industrial Quesera Cucerella S.L.

Malagón (Ciudad Real)

- QUESO ARTESANO CURADO

Medalla de Oro

MIRO

Moral Collado C.B.

San Clemente (Cuenca)

Medalla de Plata

MONTEGUERRAS

Quesera Herenciana

Cofer S.L.

Herencia (Ciudad Real)

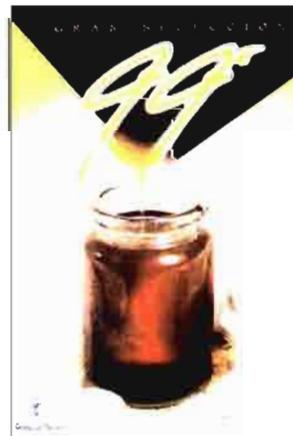
Medalla de Bronce

EL CONSUELO

Los Claros S.L.

Ciudad Real

MIEL



- MULTIFLORAL CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

Medalla de Oro

COLMENEROS ALCARRIENOS

Cooperativa de Apicultores de La Alcarria Conquense

Huelves (Cuenca)

- ROMERO SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Medalla de Oro

APÍCOLA LAS OBRERAS

Apícola Las Obreras, S.L.
Minglanilla (Cuenca)

- BREZO SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Medalla de Oro

JAIME GUTIÉRREZ LIMA

Jaime Gutiérrez Lima
Horcajo de los Montes (Ciudad Real)

- MULTIFLORAL SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Medalla de Oro

MIEL AURELIO

Aurelio González López
Almuradiel (Ciudad Real)

- ROMERO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

Medalla de Oro

LA FLOR DE MONDÉJAR

Luis Jimenez Torres

Mondéjar (Guadalajara)

- ESPLIEGO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MIEL DE LA ALCARRIA"

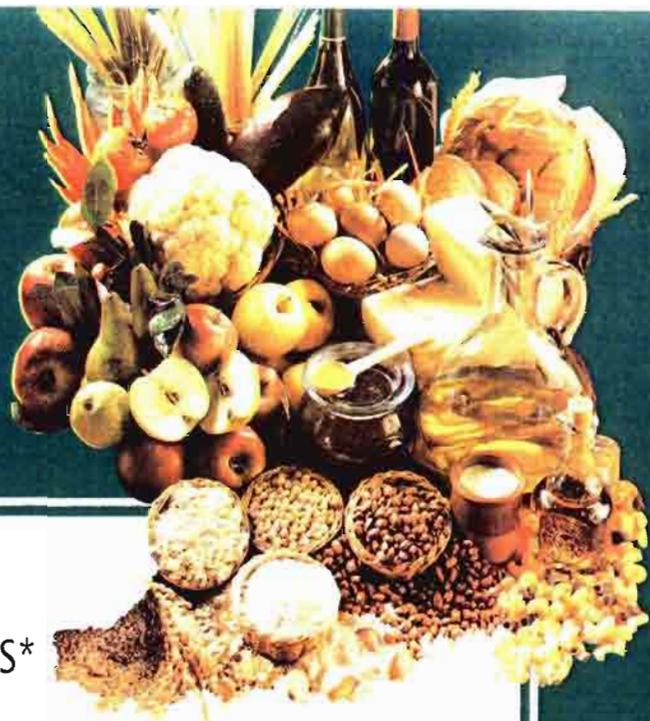
Medalla de Oro

TIO FÉLIX

Apícola Puente Nuevo, S.L.

Caspeñas (Guadalajara)

AGRICULTURA ECOLÓGICA DE ESPAÑA



AUTORIDADES DE CONTROL Nº DE OPERADORES Y SUPERFICIES*

1 ANDALUCÍA

COMITÉ ANDALUZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA



Código ES - AN - AE

Nº Productores 1.769
Nº Elaboradores 52
Superficie total inscrita 47.470 has.

2 ARAGÓN

COMITÉ ARAGONÉS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA



Código ES - AR - AE

Nº Productores 138
Nº Elaboradores 23
Superficie total inscrita 13.093 has.

3 PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA



Código ES - AS - AE

Nº Productores 20
Nº Elaboradores 3
Superficie total inscrita 40 has.

4 ISLAS BALEARES

CONSEJO BALEAR DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA



Código ES - BA - AE

Nº Productores 101
Nº Elaboradores 8
Superficie total inscrita 3.231 has.

5 CANARIAS

CONSEJO REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CANARIAS



Código ES - CA - AE

Nº Productores 233
Nº Elaboradores 25
Superficie total inscrita 4.946 has.

6 CANTABRIA

CONSEJO REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CANTABRIA



Código ES - CN - AE

Nº Productores 19
Nº Elaboradores 3
Superficie total inscrita 31 has.

7 CASTILLA Y LEÓN

CONSEJO AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA LEÓN



Código ES - CL - AE

Nº Productores 189
Nº Elaboradores 8
Superficie total inscrita 43.847 has.

8 CASTILLA LA MANCHA

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y COOPERATIVAS



Código ES - CM - AE

Nº Productores 122
Nº Elaboradores 17
Superficie total inscrita 5.942 has.

9 CATALUÑA

CONSEJO CATALÁN DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA



Código ES - CT - AE

Nº Productores 293
Nº Elaboradores 93
Superficie total inscrita 7.835 has.

10 EXTREMADURA

CONSEJO REGULADOR AGROALIMENTARIO ECOLÓGICO DE EXTREMADURA



Código ES - EX - AE

Nº Productores 3.766
Nº Elaboradores 13
Superficie total inscrita 103.397 has.

11 GALICIA

CONSEJO REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE GALICIA



Código ES - GA - AE

Nº Productores 34
Nº Elaboradores 9
Superficie total inscrita 17.384 has.

12 COMUNIDAD DE MADRID

COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID



Código ES - MA - AE

Nº Productores 27
Nº Elaboradores 12
Superficie total inscrita 1.130 has.

13 REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN GENERAL DE ESTRUCTURAS E INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS



Código ES - MU - AE

Nº Productores 189
Nº Elaboradores 13
Superficie total inscrita 4.052 has.

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

CONSEJO DE PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA DE NAVARRA



Código ES - NA - AE

Nº Productores 140
Nº Elaboradores 38
Superficie total inscrita 3.936 has.

15 PAÍS VASCO

DIRECCIÓN DE POLÍTICA E INDUSTRIA AGROALIMENTARIA



Código ES - VAS - AE

Nº Productores 47
Nº Elaboradores 9
Superficie total inscrita 308 has.

16 LA RIOJA

DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL



Código ES - RI - AE

Nº Productores 33
Nº Elaboradores 16
Superficie total inscrita 643 has.

COMUNIDAD VALENCIANA

COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



Código ES - VA - AE

Nº Productores 272
Nº Elaboradores 46
Superficie total inscrita 12.179 has.

ZONAS DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA



Alimentos de España





Durante los pasados días 14 al 18 de julio, tuvo lugar la trigesimo-novena edición de la Feria Regional del Campo y de Muestras "Castilla la Mancha" en Manzanares (Ciudad Real).

La de este año ha sido la exposición más grande de su historia, avalada por los 183 expositores presentes que representaban a unas 700 firmas comerciales, y que se distribuían en 120.000 m² incluida la ampliación de este año de 7.200 m². Por el volumen de material expuesto (valorado en alrededor de 4.000 millones de pesetas por el número de contactos comerciales y por su asentamiento como gran escaparate de la Región Castellano-Manchega, la FERCAM está llamada a codearse con las más importantes Ferias de España.

"EL PESEBRE" MEDALLA DE ORO EN CATEGORÍA DE QUESO ARTESANO

El queso marca "El Pesebre" de la Quesera Campo Rus S.L., del pueblo conquense de Santa María del Campo Rus se alzó con la medalla de oro en la categoría de **queso artesano elaborado con leche no pasteurizada** en el XI Concurso Regional de Calidad de Quesos Manchego fallado en la Feria Regional de Campo Manzanares.

Según información facilitada por la gerencia de la Feria, el segundo premio y medalla de plata se quedó en la vecina localidad de La Solana y fue para el queso marca "Marantona", de Quesos la Casota S.L. En categoría industrial, es decir, **quesos elaborados con leche pasterizada**, el primer premio y medalla de oro le correspondió al queso "La Tradición", de Queso Artesanos Hechos a Mano de Mora de Toledo, y el segundo y medalla de plata fue para el queso marca "Tomel", de Cooperativa de Ganaderos Manchegos, de Tomelloso (Ciudad Real).



El Director General de Turismo, Comercio y Artesanía de Castilla-La Mancha, Juan Berenguel inaugurado la feria junto al alcalde de Manzanares, Miguel Ángel Pozas

CONCURSO REGIONAL CATA DE VINOS

"Vegaval-Plata 91", de la bodega Miguel Calatayud de Valdepeñas ha sido galardonado con la medalla de oro de los **Vinos Tintos Gran Reserva** en el concurso regional de cata de vinos. En esta modalidad, la medalla de plata fue para "Señorío de Guadianeja 86", de Vinícola de Castilla Manzanares; y la medalla de bronce para "Los Molinos 91", de Bodegas Félix Solís de Valdepeñas.

En la categoría de **vinos blancos**, las medallas fueron a parar a "Veronés Macabeo 98" de SAT Santa Rita, Mota del Cuervo (Cuenca), oro "Verones Airén", de la misma bodega, plata; y "Yuntero" Macabeo 98 de la cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares, medalla de bronce.

En cuanto a los **vinos rosados** han resultado premiados con otras tantas medallas de oro, plata y bronce respectivamente "Castillo de Alhambra", de Vinícola de Castilla de Manzanares; "Veronés 98", de la SAT Santa Rita de Mota del Cuervo; y "Yugo 98" de la Sociedad Cooperativa Virgen de la Vega de Sucuéllamos.

La medalla de oro de los **vinos tintos jóvenes** fue a parar a "Veronés" Cencibel 98 de la SAT Santa Rita de Mota del Cuervo; la de plata a "Casa de la Viña 98", de Casa de la Viña S.A. de Alhambra; y la medalla de bronce a "Portillejo" Merlot 98 de Viñedos Mejorantes S.L. de Villacañas (Toledo).

En la categoría de **vinos tintos con crianza**, el bronce fue para "Casa Gualda 96" de Nuestra Señora de la Cabeza, de la Sociedad Cooperativa de Pozoamargo (Cuenca); la plata para "Veronés 95" de SAT Santa Rita de Mota del Cuervo; y la medalla de oro para "Valdeazor 96" de Cooperativa la Invencible de Valdepeñas.

Finalmente en los **tintos de reserva** resultaron "Casa de ña Viña 90" de Casa de la Viña S.A. de Alhambra, bronce; "Yuntero 93" de la Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares, plata; y "Señorío de Guadianeja 94", de Vinícola de Castilla S.A., de Manzanares con la medalla de oro.

UNA RECOGEDORA DE PLÁSTICO RESIDUAL, MEJOR MÁQUINA NOVEDAD DE FERCAM'99

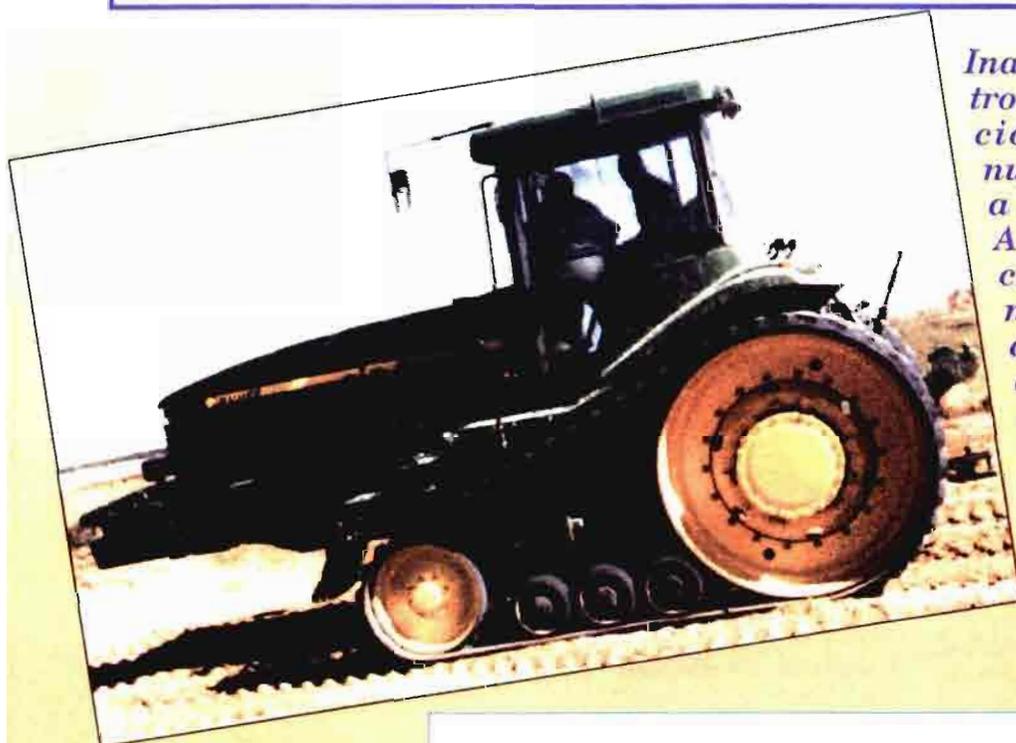
El premio a la mejor máquina novedad ha correspondido a una recogedora de plástico residual presentada en FERCAM'99 por la industria "Orbañanos y Brunet, S.L." de Haro (La Rioja). El jurado del concurso ha premiado en ella su importante contribución al medio ambiente, ya que permite recoger de forma sencilla y práctica los plásticos que quedan en el campo tras recoger la cosecha de productos que se cultivan "bajo abrigo".



Vista de algunos de los stands de maquinaria presentes en la FERCAM'99

NUEVO
COLECCIONABLE

MECANIZACIÓN DE LOS CULTIVOS



Inauguramos este mes, dentro de nuestra habitual Sección de maquinaria, un nuevo apartado, en el que, a modo de coleccionable, Andrés Porrás, catedrático de la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Ciudad Real, nos irá desvelando todos los secretos de la mecanización de los cultivos, capítulo a capítulo, con arreglo al siguiente sumario:

1. Implantación de cultivos.
2. Laboreo.
3. Abonado.
4. Aplicación de productos fitosanitarios.
5. Sembradoras.
6. Plantadoras y repicadoras.
7. Maquinaria para henificación.
8. Recogida y transporte de heno.
9. Recolección de forraje para consumo en verde y ensilado.
10. Recolección de patata y remolacha.
11. Cosechadora de cereales.
12. Recolección de algodón.
13. Recolección de tomates.
14. Recolección de uvas.
15. Recolección de aceitunas.
16. Recolección de otros frutales arbóreos.
17. Operaciones de postrecolección.
18. Aspectos económicos y sociales de la recolección

CAPÍTULO 1. IMPLANTACIÓN DE CULTIVOS

Por: Andrés Porras Piedra y Andrés Porras Soriano

1.1.- Introducción

La puesta en cultivo de un suelo virgen o abandonado o por cambio de cultivo, supone realizar intervenciones con equipos especialmente adaptados, muy robustos y pesados, que, en general, precisan una elevada potencia de tracción y que son tan caros que es difícil que puedan formar parte de la maquinaria de una explotación agrícola, por importante que sea. Sólo las empresas privadas y las cooperativas de utilización de maquinaria agrícola disponen de ellas y es por lo que cuando se pretende poner un terreno en cultivo se tiene que recurrir a ellas. Durante el trabajo se pueden encontrar árboles, arbustos y plantas de lo más variado, raíces, piedras, etc... y, según el material encontrado se usará un tipo u otro de maquinaria.

Por sus cualidades en cuanto a tracción y vuelco, los tractores de cadenas son los más usados para deforestación, desmonte y terraplén, aunque también se les usa para trabajos de desfonde o para realizar laboreo profundo con arados de numerosos cuerpos. En general se usan para todos aquellos trabajos que requieren una potencia de tracción elevada y unas condiciones de estabilidad a vuelco importantes.

Los tractores de cadenas utilizados en los trabajos de desmonte, tienen en general potencias que oscilan entre 100 y 250 C.V. ya que pueden realizar grandes esfuerzos de tracción o empuje gracias a la gran superficie de contacto con el terreno que ofrecen sus cadenas y a su elevado peso. Su elevada estabilidad a vuelco les permite desplazamientos en zonas de terreno



Figura 1.- Tractores de cadena.

inestable y con grandes pendientes sin riesgo de deslizar o de volcar.

Las cadenas ejercen una baja presión sobre el suelo, por lo que pueden moverse incluso en terrenos en los que la adherencia es excesivamente baja, para tractores de neumáticos.

Una cadena es una banda metálica articulada continua que constituye como un raíl que se desarrolla a medida que la máquina avanza. Se compone de eslabones especiales de acero, sobre los que se fijan

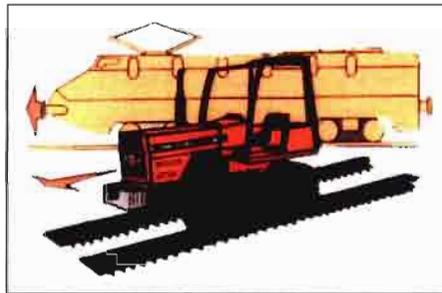


Figura 2.- Detalle de cadena como banda metálica continua.

tejas de acero con nervadura que apoyan directamente en el suelo, que se coloca alrededor de dos grandes ruedas metálicas.

La primera de estas ruedas, denominada *rueda catalina*, es motriz, dentada y engrana en los ejes de articulación de la cadena, de forma que al accionarla hace avanzar el tractor.

La segunda rueda, denominada *rueda tensora*, es lisa y realiza la tensión de la cadena gracias a un gran muelle fijo a los *largueros*, en los que se apoya el conjunto del tractor.

La parte de la cadena que no entra en contacto con el suelo queda destensada, y es por lo que se le colocan rodillos soporte y guía que reducen sus vibraciones.

Para aumentar el contacto de las cadenas con el suelo, los largueros llevan unos *rodillos soporte* que ruedan sobre la cadena. Éstos, para soportar las duras condiciones de trabajo se constituyen de acero

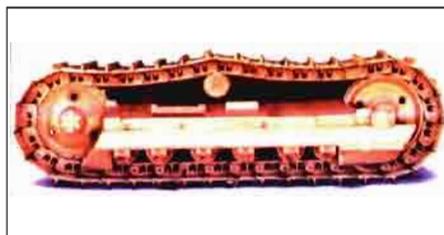


Figura 3.- Detalle de cadena

especial y para disminuir la resistencia al rozamiento, se montan sobre rodamientos estancos que llevan canales de engrase a presión. Al estar expuestos a líquido y polvo, necesitan juntas de estanqueidad que impidan la polución que obligaría a su frecuente renovación.

En cada eslabón, como se ha dicho, se coloca una teja provista de una arista saliente, que engrana con el suelo, cuyas dimensiones varían según modelos, potencia y necesidades de uso del tractor, cuyo cambio de tamaño es usado para modifi-



Figura 4.- Transmisión en un tractor de cadenas.

car el ancho de vía del tractor, y así poder adaptarlo a diferentes condiciones de trabajo.

Cuanto mayor es la posibilidad de patinaje del tractor, más anchas deben ser las tejas, y más alta de ser la arista de la teja que se clava en el suelo, en cambio más incómoda es la conducción del vehículo. Si son de esperar virajes frecuentes, entonces se recomiendan aristas de unos 20 mm, para evitar su desgaste prematuro.

Los tractores de cadenas ejercen una presión específica sobre el suelo que oscila entre 0'3 y 0'6 Kg/cm², lo que constituye una importante característica.

Las ventajas de los neumáticos son de sobra conocidas, pero la capacidad de tracción que presentan es muy inferior a las



Figura 5.- Potentes tractores de neumáticos.

cadenas. Para mejorar su capacidad de tracción se recurre a lastrar el tractor. La necesidad de carga hace que estos tractores de ruedas estén obligados a llevar sistemas para el soporte de los contrapesos.

Es evidente que la capacidad de tracción va indefectiblemente unida a la anchura de la banda de rodadura, y al estado de su dibujo.

Los tractores de neumáticos para desmonte se fabrican de 2 y 4 ruedas. Los de dos ruedas motrices desarrollan potencias que llegan a 120-130 C.V., y su velocidad de desplazamiento puede alcanzar hasta 50 Km/h, lo que es una ventaja respecto a los tractores de cadenas.

Los de cuatro ruedas motrices, tienen mayor capacidad de carga y mayor capacidad de tracción. Las potencias útiles llegan a superar los 300 C.V., y admiten velocidades de desplazamiento que superan los 50 Km/h.

Estos tractores de ruedas presentan diferencias importantes respecto a los normalmente usados en agricultura, como son su elevada relación peso/potencia necesaria para los trabajos que desarrollan, la dirección, que se realiza por pivotamiento del eje motor con respecto al remolcado, mediante pistones hidráulicos, aunque también hay modelos que realizan la conducción de forma tradicional, pero siempre con sistemas hidrostáticos de accionamiento. El frenado hidráulico o neumático, actúa sobre las ruedas motrices y, a veces, también sobre las directrices y es frecuente un dispositivo de seguridad que realiza un frenado automático en caso necesario, dadas las condiciones de

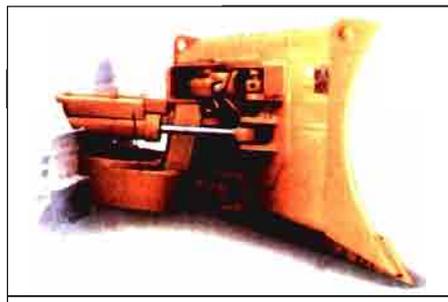


Figura 6.- Bulldozer montado en tractor de cadenas.

trabajo de estas máquinas. También es frecuente encontrar elevadores hidráulicos de potentes brazos, y en modelos muy avanzados es posible encontrar doble sistema de elevador hidráulico, delantero y trasero. El chasis presenta articulaciones que le permiten una adaptación total a terrenos difíciles y, en general, son más rápidos que los tractores agrícolas convencionales.

1.2.- Derribo de árboles y arbustos

Roturar es la acción de preparar por primera vez las tierras para ponerlas en cultivo.

Los diferentes materiales utilizados para la roturación son variados, en función de las características de la vegetación que se pretenda eliminar. La cual puede estar constituida esencialmente por árboles, por arbustos o por maleza.

El derribo de árboles y arbustos se realiza con diferentes máquinas, de las cuales es el **bulldozer** una de las más usadas. Esta máquina, de uso muy polivalente,

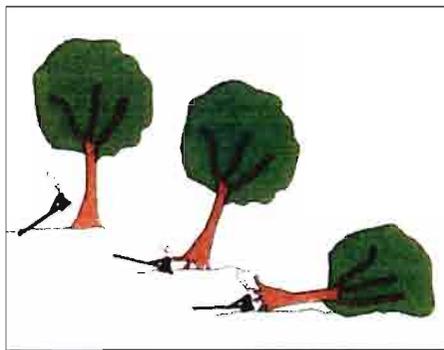


Figura 7.- Empleo del bulldozer para derribo de árboles de troncos no muy gruesos.

aunque se emplea para derribo, no es la máquina más eficaz para este tipo de trabajo.

Un *bulldozer*, llamado también *empujador*, presenta esencialmente una *lámina de empuje* de perfil curvo, con una zona de corte normalmente recta.

La lámina se coloca delante del tractor, normalmente de cadenas, perpendicularmente a su eje longitudinal, montada so-

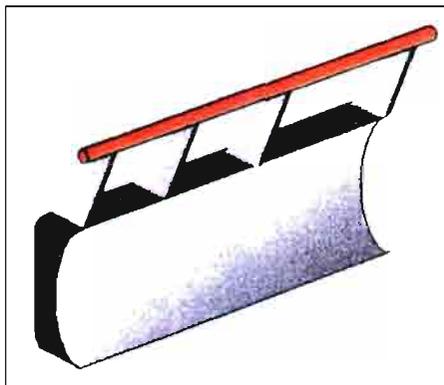


Figura 8.- Lámina cortadora de árboles.

bre brazos de fijación, que se elevan y se bajan mediante accionamiento hidráulico.

Si sólo hay arbustos, la lámina se coloca a poca altura, y al avanzar arranca las plantas empujándolas hasta formar grupos más o menos grandes.

Si hay árboles de troncos no muy gruesos, se eleva la lámina hasta su altura máxima y se empuja para derribo del árbol. Una vez tumbado, la máquina da marcha atrás, se hace descender la lámina por de-

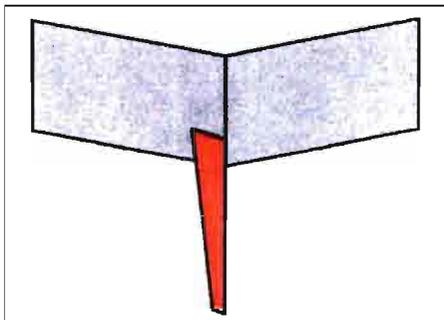


Figura 9.- Bulldozer con lámina delta.

bajo de la profundidad que alcanza la zona radical para arrancar totalmente el árbol en varios pases sucesivos.

Si hay árboles con troncos muy gruesos se cortan con la lámina algunas de las raíces laterales. A veces se hace hasta una rampa de tierra que deja al aire casi la mitad del sistema radical del árbol, y con la lámina colocada en situación elevada se empuja hasta tumbarlo.

Hay aparatos especialmente concebidos para trabajos en los que los bulldozer no pueden actuar con eficiencia, entre ellos está el *bulldozer cortador de árboles*, dotado de una lámina que además de tener un filo muy cortante, contiene una barra de empuje que permite empujar a los



Figura 10.- Desbrozadora portátil.

árboles en zonas más altas, lo que facilita el derribo.

En otros casos un *espolón* situado en un lateral de la lámina, permite hacer hendiduras en los troncos demasiado gruesos para seccionarlos en varias pasadas. A veces el espolón se sitúa en el centro de la lámina lo que permite hacer estallar los troncos.

Las *desbrozadoras portátiles y motosierras* de cadena son instrumentos provistos de un motor de pequeña cilindrada y alto régimen de giro que, manejados por un sólo operario, se pueden utilizar para poner la tierra en cultivo en lugares inaccesibles a tractores.

• Las *desbrozadoras portátiles* se componen de:

- Un motor monocilíndrico normalmente de dos tiempos refrigerado por aire.
- Un embrague centrífugo.
- Un tubo con árbol interno de transmisión o cable flexible, que transmite el movimiento hasta el elemento de corte.
- Un elemento de corte que puede ser de sierra circular, láminas giratorias, o de barra alternativa.
- Un manillar que dispone de dos empuñaduras con un acelerador manual.

• Las *desbrozadoras manuales* se fabrican con un sistema normalizado de acoplamiento de las hojas de corte, lo que permite que la máquina pueda equiparse, con el accesorio más adecuado para hacer así la tarea con mayor rapidez y seguridad.

- Las *hojas de desbroce* de tres puntas se usan para cortes de grosor no superior a los 2 cm como zarzas o tojo. Los rendimientos de trabajo son próximos a los 350 m²/h.

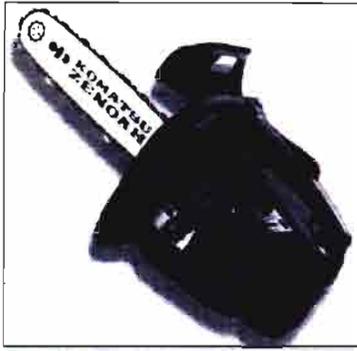


Figura 11.- Motosierra de cadena

– La técnica de trabajo consiste en realizar senderos de 1 m o más de ancho, basculando la broza hacia un lado.

– Las *hojas de sierra*, de las cuales existen diferentes modelos, según el número de dientes y a la forma de estos. Son indicados para el desbroce de vegetales leñosos así como para los aclareos realizados en repoblaciones forestales.

– Los cabezales *Trimmy*, muy empleados en jardinería, consisten en un hilo de nylon que mediante su giro corta aquella

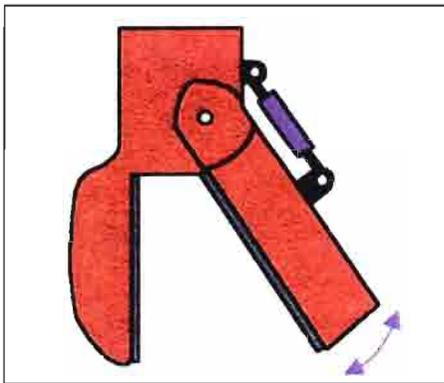


Figura 12.- Corta-troncos.

vegetación herbácea que nace en parques, jardines. Su principal ventaja radica en la posibilidad de trabajar al lado de vallas, escaleras, paredes y otros sitios de difícil acceso con otro tipo de cabezales.

• Las *motosierras de cadena* llevan una cadena provista de dientes de corte que desliza sobre una guía denominada espada, la cual, para reducir rozamientos, lleva lubricación continua. Por su enorme utilidad estas máquinas son cada día más perfeccionadas, con menos peso y más potencia.

Están constituidas por:

- Mangos de sujeción.
- Espada guía.
- Cadena de corte.
- Motor de 4 - 6 C.V.
- Cable de arranque.
- Freno de cadena.
- Acelerador de sistema con sistema de fijación.

En ocasiones se utilizan *corta - troncos hidráulicos*, que son útiles a modo

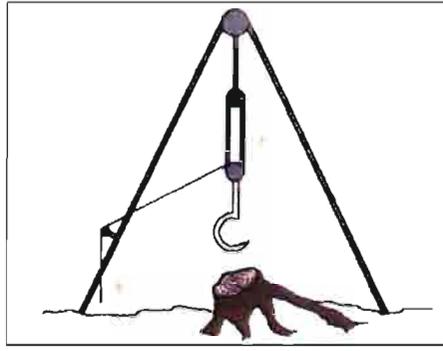


Figura 13.- Polipacto para arranque manual de raíces.

de grandes tijeras que, colocados delante del tractor, permiten seccionar árboles de hasta 60 cm de diámetro. Este útil, manejado por un sólo operario, puede alcanzar un rendimiento de 1 minuto por tronco cortado.

A veces se han usado dos tractores de cadenas de 130 a 150 C.V. que marchan paralelamente a unos 20 ó 30 m. uno de otro remolcando un *grueso cable* de 4 - 5 cm. de diámetro o una *fuerte cadena*.

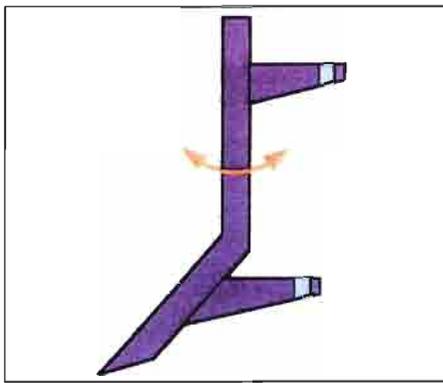


Figura 14.- Stumper

Al desplazarse arrancan las plantas dejando en muchos casos las raíces en el suelo.

Para ayudar al cable o a la cadena es costumbre colocar dos trozos de raíl en medio del cable grueso con lo cual se produce un trabajo más eficaz.

Con este método se desmontan árboles de hasta 30 cm de diámetro.

Dos pases en sentido opuesto permiten formar un montón de materia vegetal fácil de quemar. Evidentemente en suelos sueltos este método es rápido, eficaz y su aplicación resulta muy económica.

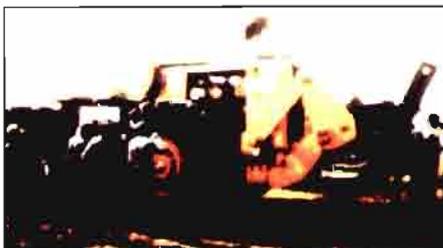


Figura 15.- Diente de arranque por tracción.

1.3.- Arranque de raíces

Después de derribar árboles y arbustos, el suelo queda inundado de raíces más o menos gruesas, que antes de empezar la plantación cultivada de la tierra, es necesario eliminar.

Esta operación, en general, cara y difícil, se puede realizar por *tracción vertical*, para lo que durante muchos años, se han usado trípodes con *sistemas de polipacto* manuales que con un gancho tiraban de la raíz.

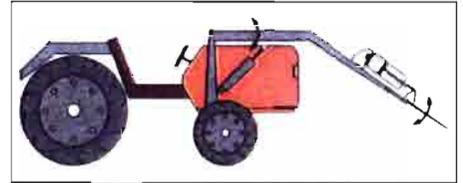


Figura 16.- Arrancadora-extirpadora

También se pueden arrancar raíces por *empuje*, para lo que se usan útiles fijados delante del tractor entre los que los más comunes son las *láminas dentadas* o *stumper*, las cuales están formadas por un conjunto de gruesas pletinas de acero, reforzadas en sus extremos para aumentar su resistencia y capacidad de trabajo, soldadas a un bloque de metal. Su anchura no llega al metro, lo que permite concentrar el empuje del tractor en una pequeña superficie.

El rendimiento de tal dispositivo es bajo, y la potencia necesaria muy elevada.

También se utilizan las denominadas *garras de arranque* o *grubber* que consisten en dos o tres largos dientes de acero inclinados que al avanzar clavados en la tierra elevan las raíces y las hacen salir al exterior. A veces estos útiles están formados por un diente único cuando se trata de grandes raíces. Un chasis dotado de elevador hidráulico fijado a la estructura del tractor soporta los esfuerzos.

A veces, en condiciones muy difíciles, y si el tractorista es hábil, se pueden unir los esfuerzos de tracción con los de elevación y descenso del diente mejorando de esta forma las posibilidades de trabajo.

El arranque de raíces por *extirpación* utiliza máquinas provistas de garras que tienen, además de un movimiento de elevación y descenso general de los brazos que las soportan, un movimiento de delante atrás, que les permite clavarse primeramente en la tierra y a continuación girar realizando la extirpación de las raíces.

Cuando las raíces son pequeñas y la tierra está suelta y sin piedras gruesas se usan máquinas constituidas por un cilindro de acero de unos 60 cm. de diámetro y unos 130 cm. de longitud, que lleva dientes, que al penetrar en el suelo cortan las raíces, triturándolas.

Otra técnica de eliminación de raíces son los *barrenos*.

(Continuará)

Nuevas Series



Máximo control y confort en la conducción



El nuevo tractor Fendt Favorit 700 Vario.

Control, confort y gran productividad.

VARIO
700

FENDT

QUADRANT 2200

NUEVA EMPACADORA CLAAS

Un redactor de AGRICULTURA ha estado presente en la presentación y demostración en campo de la nueva empacadora de pacas cuadradas de gran dimensión, de la marca Claas, fabricada en Francia, el modelo Quadrant 2200, que viene a sustituir a la 1200.

Esta demostración, programada con otras en distintos puntos de la región Centro y en Córdoba, tuvo lugar en Talavera de la Reina.

La Quadrant 2200 dispone del pick-up profesional de 2,10 m de anchura de recogida, con suspensión hidráulica exclusiva.

Detrás del pick-up, los sinfines de alimentación ampliamente dimensionados reducen la mies a la anchura de 1,20 m del canal de prensado.

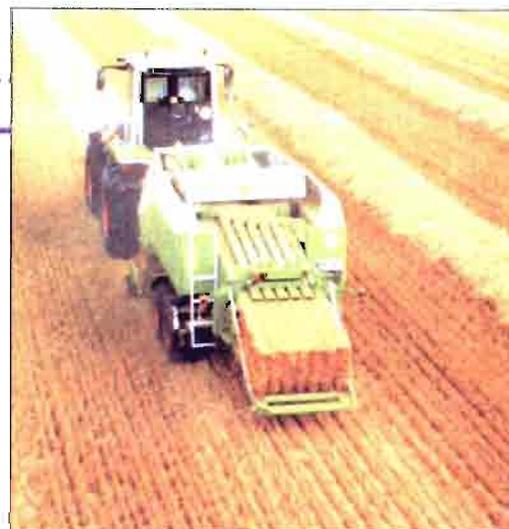
Al mismo tiempo, la Quadrant 2200 sin mecanismo de corte está equipada con el rotor de transporte especialmente activo.

La empacadora se caracteriza por un gran potencial de prensado y un fácil desatado. El atado es de seis vueltas de hilo.

El sistema Roto Cut, al disponer del retenedor de rodillos patentado por Claas, garantiza un flujo de mies uniforme y un gran rendimiento de alimentación.

Con el Claas Control Terminal, el conductor acciona y controla la máquina. El menú de trabajo del terminal informa al conductor sobre todos los estados de servicio importantes, como p. ej. la longitud de las pacas, la presión de compactación, la posición de las cuchillas y el atado. Con la punta de los dedos se ajustan confortablemente el giro hacia dentro y hacia fuera de las cuchillas, la elevación y descenso de la bandeja de corte, la activación manual del atado así como el establecimiento y reducción de la presión de compactación.

El canal de prensado ofrece la posibilidad de prensar pacas cuadradas de hasta 3,00 metros de longitud.



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones de las pacas	QUADRANT 2200
Altura	0,70 m
Anchura	1,20 m
Longitud	1 hasta 3 m
Consumo de fuerza	desde 74 kw (100 cv)
Régimen de revoluciones del-eje de toma de fuerza	1000 rpm
Engranaje principal	engranaje cilíndrico en baño de aceite
Conexión hidráulica	1 x de efecto simple, pata de apoyo y pick-up
Pick-up	2,10 m
	4 portapájas
	retenedor
	2 ruedas palpadoras
Alimentación	rotor de alimentación y acarreador superior
Pistón de prensado	pistón de rodillos con 51 recorridos/min
Atado	6 anudadoras de gran rendimiento CLAAS con indicador eléctrico de falta de hilo y ventilador de limpieza
Mando	CLAAS CONTROL TERMINAL
Caja de hilos	24 rollos de hilo
Eje sencillo 40 km/h	sistema de freno neumático
Neumáticos	600/50 - 22.5 12 PR
	700/45 - 22.5 12 PR (opcional)
Dimensiones	
Altura	2,56 m
Anchura	2,73 con eje sencillo (600/50 - 22.5)
	2,96 m con eje sencillo (700/45 - 22.5)
Peso	6800 kg (eje sencillo)
Peso máximo permitido	8500 kg
Equipamiento adicional	
Instrumento de medición de la humedad, indicador de la forma de las pacas, engrase central automático, alargamiento de la barra de tracción, chapa de fondo con retenedor, etc.	

Maquinaria

NOVEDADES BELLOTA

Últimos lanzamientos de producto



La marca Bellota, fabricantes de herramientas manuales y recambios agrícolas, ha lanzado al mercado dos nuevas gamas de productos:

• **Nuevos brazos VI-BROBELLOTA**, con un nuevo diseño en el que destaca un amarre especial entre el muelle y el brazo mediante un único tornillo, y acero especial para muelles que aporta flexibilidad al brazo.

Para dar más seguridad, el conjunto es sometido a un "Shot-peening" que aporta una mayor resistencia a la rotura por fatiga, aumentando su vida útil y está provisto de una doble capa de pintura anticorrosiva.

Además, para su rápida identificación lleva la tampografía "Vibrobellota" en la zona superior y dispone de todas sus piezas de repuesto.



• **Nueva gama PODA CLASSIC**, en la que encontramos los siguientes componentes:

- TIJERAS DE PODAR CLASSIC UNA MANO:

- Hojas recambiables de acero al cromo vanadio templado.

- TIJERAS DE PODAR CLASSIC DOS MANOS:

- Mangos de aluminio ligeros y resistentes.

- CORTASETOS CLASSIC:

- Mangos ergonómicos de madera de haya.

- SERRUCHOS PLEGABLES CLASSIC:

- Diente japonés templado por inducción. Hoja rectificada y cromada.



• NUEVA GAMA NIVELES

- Niveles Perfil de Aluminio profesional
- Niveles Perfil de Aluminio Superprofesional
- Niveles Perfil de Aluminio Superprofesional con Imán
- Niveles Ala de Avión
- Niveles Doble T

• AMPLIACIÓN DISCOS DE DIAMANTE

- **DISCOS DE DIAMANTE SUPERPROFESIONALES:** especiales para canteros con un segmento de 10 mm ofrecen un mejor rendimiento, debido a su mayor duración, mejorando sensiblemente las prestaciones.

- **DISCOS DE DIAMANTE PARA APLICACIONES ESPECIALES:** para usos específicos del usuario profesional: mármol, cerámica, granito, terrazo y refractario.



NUEVA FILIAL DEL GRUPO EN U.S.A.

Siguiendo la estrategia de expansión del Grupo Same Deutz-Fahr, el pasado mes de Abril, se abrió una nueva filial en los Estados Unidos de Norteamérica. Es un ambicioso proyecto, lleno de ilusión y de gran esfuerzo, en el país más competitivo del mundo.

El Grupo, en su planteamiento de crecimiento a nivel mundial, ha apostado fuerte por hacerse un sitio en el mercado americano.

La Dirección de una nueva filial en Houston es la siguiente:

SAME DEUTZ-FAHR NORTH AMERICA INC.

6911 GREEN STREET, BLDG. B

HOUSTON, TX. 77086

TÉL: 001-281-448-3310

FAX: 001-281-448-7295



GRAN PRECISION EN SIEMBRA Y ABONADO



Abonadoras de 800 a 2.000 l. en uno y dos discos, de gran precisión.



Sembradora monograno neumática de precisión, para maíz, girasol, remolacha, etc.



Abonadora localizadora para cultivos en líneas de 3 a 6 líneas.



JULIO GIL AGUEDA E HIJOS, S.A.

Teléfonos: 884 54 29 y 884 54 49 - Fax: 884 14 87

Carretera de Alcalá Km. 10 - 28814 DAGANZO (MADRID)

SEVILLA

LA SEQUÍA MÁS ATROZ EN SETENTA AÑOS

Desde años atrás el tema de la sequía hubo de ser repetidamente abordado y comentado sus efectos en estas crónicas sevillanas. La alternativa de años secos y húmedos es sobradamente conocida por los agricultores y ganaderos. Pero con la agravante de que, según la experiencia, los periodos secos se continúan por espacio de tres a cuatro años y los lluviosos se limitan a dos-tres años.

Lo ocurrido últimamente lo confirma: la sequía de los años 1973 a 1976 provocó una crisis productiva dramática. Los arroceros ni sembrar pudieron; el trigo mermado a rendimientos de 300/400 kg/hectárea; el maíz vió reducida su siembra a mínimos; la campaña de remolacha de siembra otoñal ruinosa; en patatas similar, etc. Y estrago en las explotaciones extensivas ganaderas.

A partir de la otoñada del 1976 comenzaron unas lluvias que llenaron con colmo los embalses de aprovechamiento agrícola de la CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL GUADALQUIVIR. Provocaron daños en las estructuras productivas y los pueblos ribereños del Guadalquivir soportaron penosas riadas.

Los embalses que habían llegado a "cero" ocupación, se llenaron como por ensalmo. La población de Sevilla sometida a solo seis horas de suministro de un agua apestosa, pudo abrir sin tasa los grifos.

Luego en los años 1977 y 1978, si bien flaqueó el llover durante la primavera, hubo riegos pluviales suficientes para sacar adelante las cosechas de secano. En el regadío se levantaron todas las limitaciones de suministro.

Al llenarse los embalses se han hecho cálculos del agua que se perdió río abajo. Más de 10.000 millones de m³.

Ofrecemos en el recuadro los registros mensuales de precipitaciones de lluvia durante el periodo de 1976 a 1999, años hidrológicos. Véase en la columna de los totales las oscilaciones de intensidades. El mínimo lo dió 1994-95, tenido por mal récord con 263 litros/m² cuando la media en Sevilla son 500-550 litros.

Sin embargo, la situación actual es mucho peor. Después del pobrísimo llover del otoño de 1998, a partir de Marzo no volvió a caer gota, situándose en principios de Julio la intensidad en tan sólo 139 litros/m². Pura ruina para el secano, pero en cambio situación tranquila en las zonas regables merced al agua retenida en los embalses suministradores del periodo húmedo precedente. La disponibilidad al inicio de las campañas de riego era un 60% de ocupación. No hay problema de agua por el momento, pero, ¿y si la seca se prolonga dos o tres años más?

Completa el comentario que hacemos las estadísticas de una finca sita en la Campiña, Marchena, de un labrador asociado en ASAJA-Sevilla. Es lo mismo que lo anteriormente dicho, pero con registros que alcanzan hasta el año 1931.

Evidentemente los miles de millones de m³ del Guadalquivir que en los años antecedentes se perdieron pudieran haberse retenido en los proyectados nuevos embalses. Se fueron al mar cuando tanto ahora se precisan.

La aspiración el embalse La Braña es antigua. Fue el primero en el regadío sevillano. Su capacidad de 100 millones de m³ se puede elevar a 800 millones. Será un potente refuerzo para todo el sistema hidráulico de la Cuenca del Guadalquivir. Los estudios de su viabilidad están hechos con resultado favorable pese a la actitud de ciertas asociaciones ecologistas que han llegado a anunciar el riesgo de extinción de una determinada especie de insectos (¡...!)

La Braña II cuenta con la sanción favorable de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Medio Ambiente. Se aguarda con inquietud que Bruselas le dé el visto bueno.

Otro proyecto de importancia capital para el sector arrocero.

DATOS PLUVIOMÉTRICOS DE OJUELOS-MARCHENA DESDE 1931

AÑO	LTS/M2	DESVIACIÓN*	AÑO	LTS/M2	DESVIACIÓN*
1931	404	-121	1966	427	-98
1932	595	70	1967	522	-3
1933	516	-9	1968	475	-50
1934	408	-117	1969	860	335
1935	452	-73	1970	534	9
1936	758	233	1971	471	-54
1937	802	277	1972	662	137
1938	325	-200	1973	280	-245
1939	791	266	1974	290	-235
1940	608	83	1975	418	-107
1941	714	189	1976	776	251
1942	684	159	76/77	604	79
1943	370	-155	77/78	598	73
1944	330	-195	78/79	603	78
1945	297	-228	79/80	444	-81
1946	529	4	80/81	325	-200
1947	642	117	81/82	426	-99
1948	625	100	82/83	361	-164
1949	300	-225	83/84	606	81
1950	357	-168	84/85	568	43
1951	767	242	85/86	488	-37
1952	384	-141	86/87	496	-29
1953	303	-222	87/88	705	180
1954	159	-366	88/89	387	-138
1955	440	-85	89/90	680	155
1956	366	-159	90/91	444	-81
1957	402	-123	91/92	432	-93
1958	607	82	92/93	348	-177
1959	453	-72	93/94	353	-172
1960	918	393	94/95	214	-311
1961	788	263	95/96	634	109
1962	844	319	96/97	737	212
1963	992	467	97/98	689	164
1964	418	-107	98/99	139	-386
1965	490	-35			
TOTAL	18.838	571	TOTAL	35.695	525

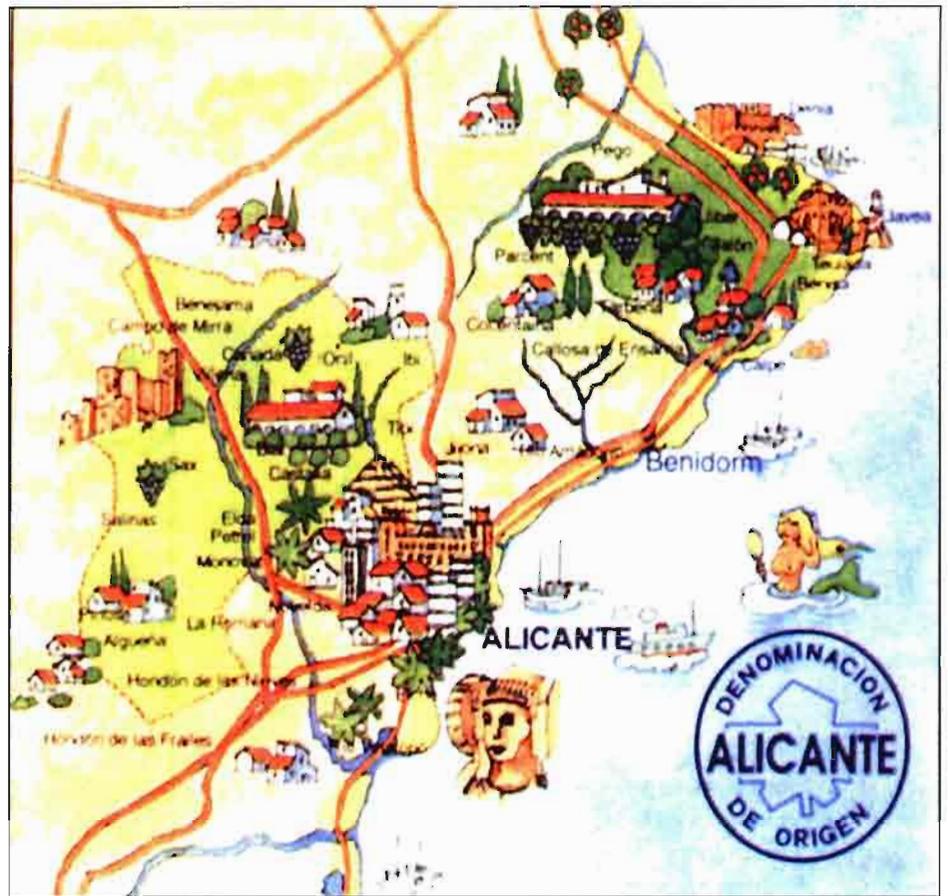
Los datos que aparecen en este cuadro están expresados en litros/m².
 * Desviación de la media pluviométrica anual de Marchena: 487 litros/m².
 Fuente: Cortijo Los Ojuelos (Marchena).

pero así mismo con repercusión en el sistema hidráulico de la Cuenca del Guadalquivir, es la esclusa en la desembocadura del río; permitiría ahorrar muchos millones de m³ que han de verse para impedir la invasión de agua salada en el arrozal.

Al cerrar esta crónica llega la buena noticia de haberse aprobado la creación de la sociedad "Aguas del Guadalquivir" con una previsión de fondos de 23.700 millones de pts. Será la entidad encargada de sacar adelante los imprescindibles embalses para salvar la agricultura regada y el Melonares, este destinado el abastecimiento de la capital. La suma de dinero disponible más las aportaciones previstas de variedad de sectores hace pensar en que, ¡al fin!, habrá la Braña II y los demás. Pero se ha de contar con la luz verde de Bruselas. Y esto está aún por ver.

La Federación de Comunidades de Regantes a la Cuenca del Guadalquivir anuncia movilizaciones de agricultores de Sevilla, Córdoba, Jaén, Granada y Cádiz. Que tengan éxito, pero no puede perderse de vista que actitudes similares de protesta se dan en otras Cuencas. Al unísono de Andalucía lo anuncian en el Ebro, Aragón... El mal es a escala nacional y los dineros son pocos para tanta obra hidráulica como se reivindica.

Rafaël Díaz



REQUENA - UTIEL

PROYECTO DE UNA NUEVA ALCOHOLERA

Luis Navarro Fernández, nuevo presidente de la entidad Nueva Alcoholera de Uriel, se muestra totalmente a favor de la creación de una destilería de ámbito comarcal, conjuntamente con la cooperativa de segundo grado Coviñas de Requena. Considera viable el proyecto «si se tienen en cuenta los buenos detalles que hemos observado en las alcoholeras italianas que hemos visitado».

Navarro, declaró que «estoy dispuesto a levantar todos los picaportes de las instituciones que hagan falta para conseguir financiación; pues no solamente pediré ayudas en la Consellería de Agricultura, ya que también lo haré en la de Medio Ambiente, entre otros departamentos de la administración autonómica». El presidente de Nueva Alcoholera, reconoce la

urgente necesidad de abandonar las instalaciones que la entidad tiene dentro del casco urbano de Utiel por razones medioambientales; pues aseguró que «solamente podremos realizar la actividad en ellas durante la próxima campaña». En cuanto a la rentabilidad que podría tener la nueva destilería, indicó que «me conformaría con que tuviera la misma que está teniendo en estos momentos la que tenemos en activo en Utiel, la cual tenido unos altos beneficios en la presente campaña».

LA SEQUÍA Y LA «POLILLA»

El presidente del consejo regulador de la denominación de origen Utiel-Requena, Luis Navarro, dice

que la sequía y la plaga de la polilla del racimo, son dos grandes amenazas para la próxima cosecha de uva para vino. El Consejo Regulador ha solicitado a la Consellería de Agricultura que habilite ayudas para combatir eficazmente la polilla; pues «las condiciones climatológicas, como consecuencia de la sequía, son favorables para un ataque intenso de la segunda y tercera generación de la plaga», explicó Navarro.

En cuanto a la sequía, declaró que «con la escasa humedad de que dispone la tierra, las viñas van a tener muchas dificultades para resistir los fuertes calores de los próximos meses, por lo que, podría producirse una importante merma en la próxima cosecha de uva».

Luis IBÁÑEZ



MAQUINARIA AGRÍCOLA Y GANADERA, AGROALIMENTACIÓN Y ARTESANÍA

Fiduero es la respuesta integral

a las demandas y exigencias de los distintos sectores representados, favoreciendo la proyección e imagen de nuestros productos, es una convocatoria con respuesta, un punto de encuentro que pretende

- Ser **ESCENARIO** para presentar los nuevos productos, trabajos, opiniones, ideas, experiencias a todo el sector

- Valorar las repercusiones y consecuencias de los **CAMBIOS** que se han producido y se están produciendo en los sectores agrícolas y ganaderos

- Ser **foro de discusión** de ideas y opiniones a través de las conferencias, foros y actos programados en el congreso sobre agricultura, ganadería y mundo rural **CAMPO 2000**

- Estrechar los **vínculos** entre nuestros pueblos

- Establecer **CONEXIÓN** entre los agentes de los sectores expuestos en defensa de los intereses comunes

Los organizadores deseamos que **Fiduero** tenga un carácter abierto y participativo, es por ello que **le invitamos a protagonizarlo**.

CAMPO 2000

Del **3** al **5**
de **Septiembre**
Actos del **1** al **6**



Ayuntamiento de Aranda de Duero
Oficina de Promoción y desarrollo
Plaza Mayor, 1
09400 - Aranda de Duero -

Teléfonos:
947 50 01 00 (Ext-18)
947 51 14 58
Fax: 947 50 75 05

Correo electrónico: fiduero@ayaranda.es

Crónicas

CASTILLA-LA MANCHA

EL REGADÍO, LA BERENJENA, EL CHAMPIÑÓN, EL NÍSPERO...

Hay muchos planes de regadío en la región, pero todavía sólo un 9 ó 10 por ciento de su área cultivable es de regadío. El secano ofrece una tremenda cifra: 3.900.000 hectáreas aproximadamente; y el regadío, 340.000. Y en años normales la lluvia no suele derramar más de 350 ó 400 litros/m². Es natural que las cosechas se resientan y que se suspire siempre por aspirar a tener nuevos riegos, aunque suele ser tan difícil que esto llegue. Hubo comarcas donde, tras dos años de euforia, el pasado 1998 sólo recibieron 250 litros. Y en el presente 1999 las cosas no van mucho mejor. Veremos.

LA BERENJENA...

En el Campo de Calatrava, en la comarca de Almagro, se cultivan unas 200 hectáreas de berenjena, que propician cosechas de algo más de tres millones de kilos. Su denominación de origen ya está conseguida y gira bajo la titulación de «berenjena de Almagro», aunque el término de Aldea del Rey sea el de mayor producción. El fruto se extiende por otras regiones y se buscan mercados exteriores, sobre todo aquellos donde la emigración española de las décadas 50 y 60 ha dejado huella, que no ha sido ligera.

Modernas plantas tratan el fruto en dichas localidades y en otras próximas del mismo Campo calatravo, pero no faltan los típicos aliñadores, esos que salen con sus orondas orzas de barro por las fiestas y ferias veraniegas de tantos pueblos y que el variopinto público adquiere con placer, porque el aliñado es muy apetecible. La berenjena está llamada a mayores empresas esto es, a ser cultivada con mucha más amplitud y, a la vez, más comercializada.

EL CHAMPIÑÓN...

Tiene nombradía el champiñón que producen algunos términos de la provincia de Cuenca (Sisante, San Clemente, etc.), de exquisita calidad y de buena venta en otras provincias, sobre todo en la capital madrileña. La producción anual llega o rebasa los treinta millones de kilos, y hace excelente servicio a esta riqueza el Centro de Investigación creado por la Diputación Provincial de Cuenca en la villa de Quintanar del Rey bajo los auspicios de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. El champiñón conculca supone un notable beneficio a gran número de familias.

EL NÍSPERO...

Los pueblos de Guadalajara y Madrid, en las nuevas urbanizaciones sobre todo, está el níspero, entre otros frutales, que rinde bien y cuyo fruto se vende en los establecimientos a cerca de 200 pesetas el kilo.

Juan DE LOS LLANOS

ENTREVISTA a Federico Félix Presidente de INTERALIMED



INTERALIMED

La gran feria del producto mediterráneo

—¿Qué objetivos persigue InterAlimed?

El objetivo principal de INTERALIMED es servir de plataforma permanente para la promoción y marketing de los productos del Mediterráneo. Desde este punto de vista, el certamen se posiciona como un gran apoyo a la divulgación de las virtudes y propiedades de los productos englobados bajo el epígrafe de 'dieta mediterránea'. INTERALIMED nace, pues, como un complemento importante a cualquier otro tipo de iniciativas que permitan abrir mercados y canales de distribución de este tipo de productos en todo el mundo.

—¿Qué sinergias se esperan obtener al hacer coincidir InterAlimed con Euroagro e Iberflora?

Al producirse una coincidencia en el tiempo, podemos hablar sin duda de los beneficios de promoción que va a obtener el sector primario y, dentro de éste, la alimentación en todos sus procesos; desde la materia prima o elaboración previa, hasta su producción, tratamiento y distribución. En unos momentos en los que la sociedad está alarmada por las continuas deficiencias detectadas en determinados productos alimenticios procedentes de Centroeuropa, estas ferias tienen que mostrar al público en general, no sólo profesionales del sector sino también consumidores finales, la realidad y superioridad de los productos mediterráneos frente a otros de diversa procedencia. No hay que olvidar, además, que la celebración conjunta de estos tres eventos en Valencia viene a reforzar a esta ciudad como destino ferial, al tiempo que capitaliza su papel de organizadora de ferias, en especial de alimentación mediterránea.

—De entre los productos mediterráneos, el aceite de oliva gana cada día más consideración y cuota de mercado. ¿Por qué no ocurre lo mismo con los cítricos?

Estoy de acuerdo en su planteamiento acerca del aceite de oliva, pero lo cierto es que los cítricos siguen teniendo gran aceptación en toda Europa. Posiblemente, lo que se perciba es un cambio en los hábitos de compra de estos últimos, que han derivado del consumo en fresco del producto hacia una mayor demanda de zumos, refrescos y helados de origen industrial. Sin embargo, el consumo de cítricos sigue aumentando, al igual que su producción. Y todo ello frente a una competencia muy fuerte procedente de otros países. En el caso concreto del aceite, además de sus virtudes y cualidades saludables, fuera de toda duda, se ha podido beneficiar de los perjuicios detectados en sus sustitutos. Me refiero a las otras grasas, especialmente las animales.

—¿Cómo se explica que, mientras abri-

mos nuevos mercados en el norte y cenro de Europa, el consumo interno de frutas disminuye a favor de los productos lácteos? ¿Se llevan a cabo acciones a este respecto?

Es un hecho fehaciente que el consumo interno está mostrando unos hábitos de comportamiento cambiantes, no sólo en relación con las frutas, sino también con otros muchos productos. Sin embargo, sólo las acciones de promoción y divulgación permiten informar a los consumidores de las ventajas y beneficios reales de estos productos. De ahí la importancia de invertir en campañas publicitarias que contrarresten el enorme presupuesto que manejan las multinacionales a la hora de promocionar sus productos. En este sentido, INTERALIMED, especializada en productos del Mediterráneo, es una plataforma ideal para profesionales del sector y consumidores finales, ya que su calendario —del 14 al 18 de octubre— incluye un fin de semana especial para el público final.

—Se han llevado a cabo acciones de promoción en Latinoamérica. ¿No son estos mercados muy difíciles para nuestros productos mediterráneos?

Se están llevando a cabo acciones de marketing y promoción en Latinoamérica, Europa Central y del Este y países del Magreb, fundamentalmente. Estamos trabajando en Argentina, Brasil, Méjico y otros importantes mercados, de cara a captar expositores y visitantes. Además, está confirmada ya la visita de 900 congresistas procedentes de los más importantes mercados mayoristas del mundo, hecho que confirma el esfuerzo de esta feria para convertirse en un referente internacional. Es cierto que sería deseable realizar más acciones de promoción y marketing de nuestros productos. INTERALIMED es una de ellas, pero creo que éstas deben ser complementadas en su caso con otras acciones de carácter institucional y privado que respalden y divulguen los beneficios de estos productos y de la dieta mediterránea. Latinoamérica, en

concreto, cuenta con muchos y muy buenos productos. Muchos de ellos, como la naranja, el vino u otros, son de origen mediterráneo. Por tanto, están ayudando a introducir esta cultura gastronómica en sus países.

—¿Son los productos con alguna protección de calidad los más valorados en los distintos mercados?

Sin duda alguna. A la calidad genérica asociada a los productos mediterráneos o componentes de la dieta mediterránea, debe sumarse la calidad en su producción, tratamiento y distribución. Todos los indicios apuntan a que el mercado del futuro vendrá dominado por productos de calidad reconocida. Así, las normas y certificados de garantía deben ser un valor añadido al producto en sí y, por tanto, un factor competitivo a favor de los productores y del mercado final, los consumidores, quienes a su vez se benefician de todo esto.

—¿Qué opinión le merecen las actuaciones que llevan a cabo las distintas Denominaciones de Origen para promocionar sus productos?

Como comentaba anteriormente, toda acción de promoción, marketing o divulgación cultural de los productos vinculados a la dieta mediterránea es imprescindible si queremos incrementar el grado de conocimiento y demanda del consumidor final sobre los mismos. Nuestros productos se consumen principalmente en los mercados europeos y norteamericanos (con 290 y 270 millones de consumidores potenciales, respectivamente), y en los que los canales de distribución y comercialización están tradicionalmente dirigidos y controlados por otros países como Italia o Francia que, aunque mediterráneos, ejercen una fuerte presión a favor de "sus" productos. Así las cosas, la denominación de origen como marca de calidad viene a reconocer individualmente la calidad de sus productos, pero necesita además de otras acciones de marketing, entre las cuales figura la promoción de los productos a través de ferias. En este sentido, INTERALIMED ofrece en estos momentos la mejor plataforma para el sector, y en ella van a estar representadas las principales Denominaciones de Origen de productos mediterráneos.

—¿Desea hacer algún comentario más?

El carácter bial de la feria, las especiales condiciones del mercado de la alimentación, la creciente petición de acciones de marketing promocional por parte de productores y distribuidores, están convirtiendo a INTERALIMED en la primera gran feria de la alimentación mediterránea, en competencia con otras ya existentes.

Yolanda SANTOS

• *Divulgación de las virtudes de la dieta mediterránea*

• *Abriendo nuevos mercados en el extranjero*

PREMIOS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "COSECHA 1998-1999"

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Jesús Posada, entregó el 15 de Julio los premios a los mejores aceites de oliva virgen españoles de la pasada campaña, en acto celebrado en el Real Jardín Botánico de Madrid.

La relación de premiados fué la siguiente:

- **Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Español**
Cooperativa Agrícola i Caixa Agraria de la Selva del Camp, SCCL. La Selva del Camp (Tarragona)

- **Modalidad "Frutados Verdes Amargos"**
Premio
Oleoalgaidas, SCA. Almazara Ascensión. Villanueva de Algaidas (Málaga)

Accésit
Nuestra Señora de los Llanos, SCAA. La Roda de Andalucía (Sevilla)

Modalidad "Frutados Verdes Dulces"
Premio
Olivarera Sor Angela de la Cruz, SCAA. Estepa (Sevilla)

Accésit
Antonio Cano e Hijos, S.A. Luque (Córdoba)

Modalidad "Frutados Maduros"
Premio
Oleoalgaidas, SCA. Almazara Santa Rita. Villanueva de Algaidas (Málaga)

Accésit
Cooperativa Agrícola i Caixa de Cambrils, SCCL. Cambrils (Tarragona)

Se observa que los aceites premiados pertenecen a zonas de preferente cultivo de la variedad Arbequina, caso de Tarragona, y variedad Hojiblanca, pueblos próximos en las provincias de Málaga, Sevilla y Córdoba.

FERIA DE SAN MIGUEL (LÉRIDA)

- Feria Agraria de San Miguel y Salón Eurofruit
- Del 25 al 29 de Septiembre de 1999

Incluirá actividades centradas en ámbitos tan diversos como el presente y el futuro de la industria agroalimentaria, la bioingeniería y la problemática de los cultivos transgénicos, la explotación de las tierras de los agricultores a través de las cooperativas, la contribución de las nuevas tecnologías al desarrollo del mundo rural, los resultados de la lucha antigranizo, las repercusiones de la nueva ronda de negociaciones del GATT en el sector de las frutas y verduras, las ayudas de la Unión Europea a la agricultura en el marco de la Agenda 2000.

Asimismo, están previstas actividades dedicadas al sector porcino, al bovino de leche (presentación de los robots de ordeño), al ovino (implantación de microchips para la identificación de los animales) y a la comercialización de la carne de avestruz.

- **Información:**
Camps Elisis - Palau de Vidre
Apdo. de Correos 106 E-25080 Lérida
Tel.: 973 70 50 00
Fax: 973 20 21 12
E-mail: fira@firadelleida.com



- Muestra Internacional de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca
- World Trade Center. Méjico DF
- Del 28 de Septiembre al 1 de Octubre de 1999

Primera Muestra Internacional de la Ciudad de Méjico, orientada sustancialmente a exponer las INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y ÚLTIMAS TENDENCIAS EN EQUIPO Y MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA Y DE ACUICULTURA.

- **Información:**
FIRA DE BARCELONA
Palacio de Congresos
Avda. Reina M^a Cristina, s/n
08004 Barcelona
Tel.: 93-233 25 66

II SYMPOSIUM SOBRE CALIDAD DE LA LECHE

- Organizado por Pharmacia & Upjohn
- En el Palacio de Congresos de Gijón
- El 17 de Septiembre de 1999

Pharmacia & Upjohn, empresa líder en el sector veterinario, continúa con la celebración de este II Symposium su afán de ayuda por la mejora de la calidad y su pro-

pósito de concienciar al sector ganadero sobre la importancia que tiene el aspecto higiénico-sanitario de la leche.

- **Información:**
Gloria Almirall / Àngels Arrazola
Tel.: 934 108 263
E-mail: aarrazola@hillandKnowlton.com

INTERALIMED

- Feria agroalimentaria de la zona del Mediterráneo
- Del 14 al 18 de Octubre de 1999
- Valencia

Oferta multidisciplinar de sectores implicados en la alimentación y la industria de transformados en la que se promocionaron los productos mediterráneos como fuente de salud y protección frente a diversas enfermedades.

- **Información:**
AGR
Paseo de la Alameda, 35
46023 Valencia
Tel.: 96 337 41 00

JORNADAS DE CUNICULTURA

- III Jornadas Profesionales de Cunicultura
- Del 27 al 29 de Octubre de 1999
- Arenys de Mar (Barcelona)

Las Jornadas estarán dedicadas a la Reproducción y a la Patología Entérica, contando para ello con la participación de diversos técnicos de reconocido prestigio procedentes de España, Francia, Italia y Portugal, que impartirán a lo largo de tres días un temario cuidadosamente seleccionado y de gran interés práctico.

- **Información:**
REAL ESCUELA DE AVICULTURA
Plana del Paraíso, 14
08350 Arenys de Mar. Barcelona
Tel.: 93-792 11 37

SALÓN IBÉRICO DEL OLIVAR

- Salón Ibérico del olivar, la aceituna y el aceite de oliva
- Del 4 al 7 de Noviembre de 1999
- Don Benito. Badajoz

El eje central de la edición de este año va a girar en torno a la comercialización y las nuevas tecnologías de producción, con una activa presencia dentro del programa de actos.

Asimismo, y en esta línea, el Salón'99 ofrece a los productores de aceite y aceitunas presentes en la exposición comercial su participación en los 2º Encuentros Comerciales de FIAL, que, con gran éxito, programan entrevistas directas entre

las empresas expositoras y las principales empresas comercializadoras y distribuidores de España y otros países.

- **Información:**
INSTITUCIÓN FIERAL DE EXTREMADURA
Ctra. de Medellín, s/n
06400 Don Benito. Badajoz
Tel.: 924 481 07 51



- Feria Internacional de Apicultura
- Institución Ferial de Don Benito (Badajoz)
- Del 4 al 7 de Noviembre de 1999

Junto a la exposición comercial que congregará a las principales empresas de tecnología y productos apícolas del sector, APIBERIA va a debatir a través de conferencias y mesas redondas en su programa de Jornadas Técnicas, los principales temas de interés y actualidad para el sector con la participación de técnicos y expertos.

- **Información:**
APIBERIA
Apdo. 37
06400 Don Benito (Badajoz)
Tel.: 924 81 07 51

CURSO SOBRE USOS DEL AGUA

- Uso conjunto de aguas superficiales y subterráneas: Modelización y Sistemas de Gestión
- Del 8 al 12 de Noviembre de 1999
- Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza

En este curso, mediante el análisis de modelos y de las experiencias de casos reales de utilización conjunta de aguas superficiales y subterráneas en distintos países, se proporcionarán y discutirán criterios para el desarrollo de modelos adaptados a las necesidades específicas de los participantes.

- **Información:**
INSTITUTO AGRONÓMICO MEDITERRÁNEO DE ZARAGOZA
Apartado 202,
50080 Zaragoza
Tel.: 34 976 57 60 13

EXPONOR

- IX Congreso de Zootecnia
- Del 11 al 13 de Noviembre de 1999
- Vila Real (Portugal)

La Asociación Portuguesa de Ingenieros Zootécnicos (APEZ) pretende con este IX Congreso de Zootecnia estrechar las relaciones entre universidades y empresas y enfocar el futuro en el nuevo contexto mundial de la OCM, la PAC, las exigencias de los consumidores y la problemática ambiental.

- **Información e inscripciones:**
APEZ Norte
Apartado 60, 5001-909
Vila Real (Portugal)
Tel.: +351 (0) 59 32 52 61
Fax: +351 (0) 59 32 24 52
E-mail: apez@utad.pt
<http://www.utad.pt/apez>

GRAN ÉXITO DE



- XXXIX Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha

Entre los pasados días 14 y 18 de Julio se celebró en Manzanares (Ciudad Real) el escaparate agrícola e industrial de la región Castellano-Manchega.

En estos últimos años la Feria ha ido aumentando sus expectativas, tanto en el campo de formación e información del sector agrario así como en la divulgación de las más avanzadas tecnologías expuestas en los distintos sectores de la misma.

FERCAM por el volumen de material expuesto, por el número de contactos comerciales y por la importancia de sus transacciones económicas, está situada y se codea con las más importantes ferias de España.

Esperamos que en esta nueva década y el cambio de siglo, el ritmo de crecimiento y reconocimiento no decaiga.

PREMIOS "VINOS JÓVENES"

El 30 de junio tuvo lugar en Madrid la entrega de premios Baco y posterior degustación de los vinos premiados en la XIII Cata-Concurso de Vinos Jóvenes de la Unión Española de Catadores, Cosecha 1998.

El acto estuvo presidido por el Presidente de la U.E.C. Don Luis Hidalgo Fernández-Cano.

VINOS BLANCOS JÓVENES

BACO DE ORO

GUI TIAN

Bodegas Guitian. (VALDEORRAS)

BACOS DE PLATA

VIÑA MEIN • CUATRO RAYAS

Viña Mein S.L. (RIBEIRO) A. Castellana S. Coop. LTDA. (RUEDA)

BACO DE BRONCE

CASTELO DE MEDINA VERDEJO

Castelo de Medina S.A. (RUEDA)

VINOS BLANCOS JÓVENES AROMÁTICOS

BACO DE ORO

PAZO DE SEÑORANS

Pazo de Señorans S.L. (RIAS BAIXAS)

BACO DE PLATA

CHARDONNAY RAVENTOS I BLANC

Josep M^o Raventos i Blanc S.A. (PENEDÉS)

BACO DE BRONCE

BORNOS SAUVIGNON BLANC

Bod. de Crianza de Castilla la Vieja S.A. (RUEDA)

VINOS ROSADOS JÓVENES

BACO DE ORO

TAPÓN DE ORO

Bod. Ricardo Benito S.L. (VINOS DE MADRID)

BACO DE PLATA

ORDEN TERCERA

Bodega Javier Sanz. (TIERRA DE MEDINA)

BACO DE BRONCE

GRAN TEHYDA

Bodega Valleoro. (VALLE DE LA OROTAVA)

VINOS TINTOS JÓVENES

BACO DE ORO

MERLOT CELLER DEL MINGO

Cavas Ferret S.A. (PENEDÉS)

BACO DE PLATA

VIÑA NORTE MACERACIÓN CARBÓNICA

Bodegas Insulares de Tenerife S.A. (TACORONTE-ACENTEJO)

BACO DE BRONCE

CANFORRALES

Coop. Ntra. de Sra. del Rosario. (LA MANCHA)

VINOS JÓVENES CRIADOS EN MADERA

BACO DE ORO

VIÑA NORTE TINTO MACERACIÓN C. BARRICA

Bodegas Insulares de Tenerife S.A. (TACORONTE-ACENTEJO)

BACO DE PLATA

PAGO DE LOS CAPELLANES

Viñedos y Bodegas Rodero-Villa S.A. (RIBERA DEL DUERO)

BACO DE BRONCE

CHARDONNAY BACH

Codorniu S.A. - Masía Bach. (PENEDÉS)

BACO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

BACO DE ORO

MORISTEL BODEGA PIRINEOS

Bod. Pirineos S.A. (SOMONTANO)

GRAN COLEGIATA BARRICA

Bod. Fariña S.L. (TORO)

PIEDEMONTSE SELECCIÓN

Bod. Piedemonte. (NAVARRA)

PREMIOS "EXPOLIVA '99"

• Premio a la Calidad del Aceite de Oliva virgen

La Fundación del Olivar ha concedido a la Cooperativa San José, de Lora del Río, Sevilla, el premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen. Esta cooperativa pertenece al Grupo Oleostepa. El aceite premiado es frutado de aceituna verde, intenso, con ligero toque de otras frutas frescas, amargo y picante ligero. Muy equilibrado.

El segundo premio ha sido para la Cooperativa Oleoalgaida, de Villanueva de Algaida, de Málaga, del grupo Hojiblanca.

El tercer premio ha sido para la Cooperativa Agraria de Montbrió del Camp, Tarragona.

El jurado ha estado presidido por Aurelio Segovia, del Consejo Oleícola Internacional.

• Premio Gran Picual

Se concede a UNIOLIVA (Botella larga), de la Cooperativa La Unión, de Úbeda (Jaén).

El jurado estuvo constituido por Alfonso Ibáñez, Presidente de la Asociación de Consumidores de Jaén, Antonio Bellón, Director provincial de Unicaja y José Carlos Marzal, Gerente de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, que actuó como secretario.

El jurado que puntuó los aceites y envases presentados lo componían Juan Carlos Ulla, Presidente de la Asociación Gallega de Consumidores, Luis Mokoroa, Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Francisco Outeiro, Director de la Escuela de Hostelería de Galicia y Pedro Galindo, Presidente de la Federación Española de Restaurantes.

• Premio Innovaciones Tecnológicas

La empresa API ha conseguido el primer premio Innovaciones Tecnológicas, que distingue las novedades más destacadas presentadas en Expoliva'99, gracias a un equipo analizador que controla, de forma continua el rendimiento graso y humedad de los orujos, el índice de acidez de aceites y orujos, etc.

Este premio está patrocinado por CajaSur, cuyo director territorial, Manuel Paredes, presidió las intensas deliberaciones del jurado.

Metuber ha sido distinguida por el jurado con el segundo premio, por un sistema que reconoce distintos tipos de acidez en el aceite y es capaz de distribuirlos a distintos depósitos según este criterio.



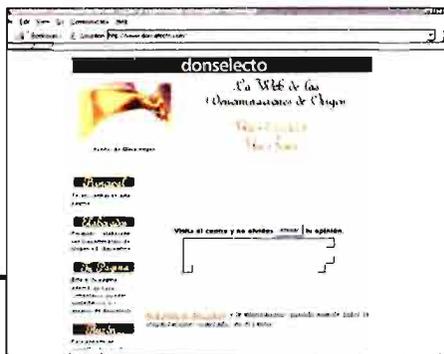
LA PÁGINA DEL MES

Donselecto

<http://www.donselecto.com/>

“Un Producto, Un Tesoro”. Con estas palabras nos recibe esta página dedicada íntegramente a los productos con denominación de origen de nuestro país. Entre sus enlaces podemos encontrar un foro de discusión, Una explicación detallada sobre las denominaciones de origen, y una completí-

sima base de datos con todos aquellos elaborados y productos que ostentan esta distinción. Para cada una de las denominaciones se puede consultar una ficha técnica en la que aparecen detalles como la zona de producción, la materia prima utilizada, características exigidas al producto (color, sabor, impurezas, etc.), normativa, e información sobre el producto o elaborado. En un futuro próximo, este dominio pretende aumentar su oferta convirtiéndose en un mercado virtual de productos con denominación de origen, donde poder adquirir éstos on-line.



DENOMINACIONES DE ORIGEN

Denominaciones de Origen de Castilla la Mancha

<http://www.sister.es/castilla-lamancha/>



Denominaciones de Origen de Castilla-León

<http://www.sister.es/castilla-leon/>

En estas dos páginas, financiadas por las Juntas de ambas comunidades, encontramos amplia información sobre las características, producción, y otros detalles de cada uno de los productos con denominación de origen pertenecientes a la región. Además, se puede consultar una lista de las empresas que comercializan cada producto.

Vinos de Autor S.L.

<http://www.vinosdeautor.com/>

Vinos de Autor es una empresa dedicada a la venta de vinos con denominación de ori-

gen, vinos de calidad, con una producción limitada y que no se encuentran en los circuitos comerciales habituales. En su página web se puede consultar su extenso stock de productos y realizar pedidos on-line.

Consejos Reguladores-Junta de Extremadura

<http://www.audindex.es/iagraria/consejos/>

Este es el lugar donde encontrar enlaces a los productos con denominación procedentes de Extremadura. Vino, Pimentón, Jamón serrano o queso son algunos de ellos. Tras el enlace encontraremos varias páginas de información sobre el producto y su consejo regulador.



Bodegas y vinos de Navarra

<http://www.navarra.com/>

En este servidor se pretende proporcionar una lista completa de los vinos y bodegas de navarra, ya sean estas privadas o cooperativas, con información sobre cada una de ellas. Además incluye textos en los que se discute la situación actual de los vinos de Navarra, las uvas, los vi-

nos, y la historia de éstos. Otros enlaces nos llevan, por ejemplo, a una página donde se explican las funciones y actividades del consejo regulador, o nos muestra cómo debe ser la contraetiqueta de un vino, según sea reserva, crianza, etc. También podemos encontrar un apartado donde se sugieren rutas turísticas ligadas al vino en Navarra.

Consejos Reguladores-Comunidad Valenciana

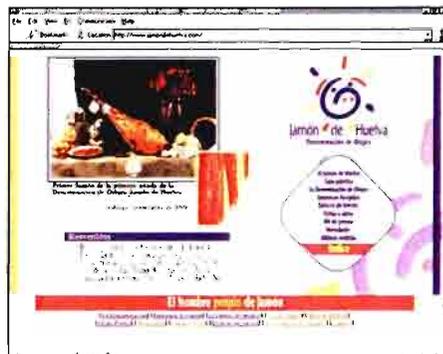
<http://www.encis.es/ficheros/consejos.htm>

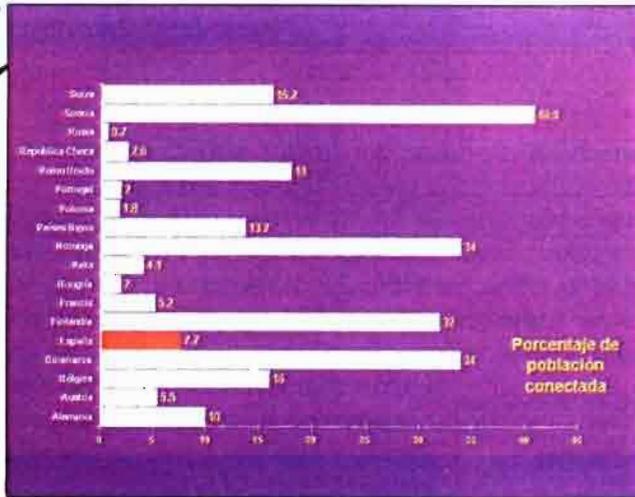
Enlaces a todos los Consejos Reguladores de la muchas denominaciones de origen de la Comunidad, entre ellos, chufas, turrón, uva de mesa, cerezas, vino...

Jamón de Huelva

<http://www.jamondehuelva.com/>

Página del consejo regulador de la Denominación “Jamón de Huelva”. En ella podemos encontrar datos, noticias, fotografías y todo lo relacionado con este sabroso manjar.





LA REVOLUCIÓN DE INTERNET

El porcentaje de población conectada a internet sigue creciendo vertiginosamente. Así lo ratifica un estudio realizado por CISCO Systems en el que, además de contabilizarse dicho auge, se analiza el fenómeno social producido en los últimos años en Europa, hasta el punto de compararlo a la revolución industrial. Ante estos datos es innegable la importancia que tiene y tendrá la red en la Europa del siglo que viene. España, a pesar de contar ya con más de 2,7 millones de usuarios queda muy lejos aún de los porcentajes cercanos al 40 % de otros países. La cifra, sin embargo sigue aumentando. Según el citado estudio, Europa se está convirtiendo en uno de los centros neurálgicos de esta "nueva revolución", en pugna directa con los Estados Unidos.



PROGRAMAS Y APLICACIONES

BASE DE DATOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Con una cuidada presentación, en soporte CD-ROM y con un formato compatible con los programas de mediciones y presupuestos más importantes del mercado que soportan el FIE/BDC-3 (Formato de Intercambio Estándar de Bases de Datos de Construcción), se nos presenta esta base de datos que será sin duda una herramienta de gran utilidad para todos aquellos profesionales relacionados con la construcción. El contenido de la Base de Datos se estructura en varios apartados.

La parte fundamental es la base de datos de precios de la construcción, que comprende las áreas de Edificación, Urbanización, Rehabilitación, Productos, Medios Materiales y Humanos, y Seguridad e Higiene.

Aquí se incluyen más de 7 millones de entradas, entre unidades de obra, seguridad e higiene, productos y medios materiales y humanos, familias paramétricas e información sobre fabricantes. Se incluye además un texto descriptivo y resumido de todos los conceptos.

Existe además un apartado con amplia información comercial y de fabricantes, que facilita la búsqueda del fabricante del producto deseado. La clasificación de esta área se organiza en función de los productos o servicios que suministra.

El apartado "pliego de condiciones técnicas" genera el texto correspondiente al pliego de condiciones. Está dis-

ponible para las áreas de Edificación, Urbanización y Seguridad e Higiene.

Por otra parte la base de datos ofrece la normativa de edificación del estado y de las comunidades autónomas (NIPO - 161-97-014 - 3), realizada por el Ministerio de Fomento. Actualizada a Agosto de 1997, contiene la normativa agrupada por materias y por Comunidades Autónomas, en formato FIE/BDC-3, con campos de información que contienen Materia, Submateria, Clase de disposición y fecha, Título Resumen de contenido de la NORMA, Fecha de publicación en las Publicaciones Oficiales, Corrección de errores, Referencias anteriores, Referencias posteriores, Legislación derogada y Observaciones.

El diccionario de términos de rehabilitación contiene la definición, desde el punto de vista constructivo, de palabras utilizadas en el área de Rehabilitación de la Base de Precios.

En el mismo paquete encontramos también 1.700 dibujos en formato FIEBDC-3 con detalles constructivos de las normas tecnológicas de la edificación realizados por el ministerio de fomento (NIPO - 161-67-044-9).

Otros apartados útiles son :

- Relación de laboratorios acreditados por la Comunidad de Madrid. Contiene información, en formato FIE/BDC-3, relativa a los laboratorios acreditados para el control de calidad por la Comunidad de Madrid; su localización, dirección postal, teléfono, áreas de acreditación, nº de registro central del Ministerio de Fomento, fecha de concesión de la acreditación, fecha de publicación en el B.O.E.
- Programa consultor

Permite visualizar la Base de Datos de la Comunidad de Madrid en pantalla. Además permite imprimir la información suministrada, por partes, o en su totalidad, pudiendo imprimir la Base a deseo del usuario.

Como se puede observar, por un precio reducido obtenemos una gran cantidad de información fácil de usar con datos fiables y actualizados y que se ajusta a las necesidades de constructores y proyectistas, pudiendo incluso ser utilizada como consulta para calcular los costes de pequeñas obras.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Comunidad de Madrid, Dirección General de Arquitectura y Vivienda de la Consejería de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes.

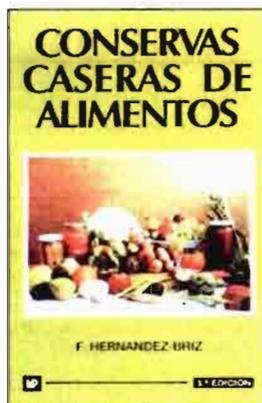
C/ Maudes, 17 28003, Madrid
Tel.- 91-5804341, Fax.-91-5804396

FICHA TÉCNICA

Versión: 97/98
Precio: 10.000 pts.
Configuración recomendada: PC-386
Entorno Windows® de Microsoft®
CD-ROM

EVALUACIÓN

Interfaz: **** Bueno
Manejabilidad: **** Bueno
Utilidad: ***** Muy Bueno
Actualidad: ***** Muy Bueno

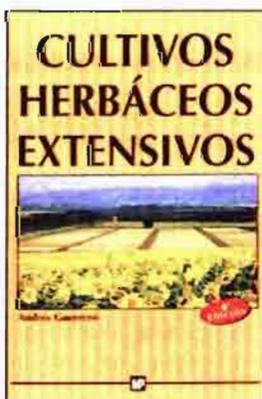


CONSERVAS CASERAS DE ALIMENTOS

Por: F. Hernández-Briz
24,5 - 16,5 cm, 195 pp. Ilust. color
MUNDI PrensA 1999
P.V.P.: 3.200 PTA

Hoy en día gran parte de los avances tecnológicos en materia de conservación de alimentos pueden adaptarse en el medio rural o doméstico debido a la electrificación de los hogares, la disponibilidad de calefactores más potentes, así como contar con equipos modernos, adecuados y de reducido costo. La gama de electrodomésticos, tales como congeladores, ollas a presión, batidoras, trituradoras, etc, son elementos que prácticamente están al alcance de todas las familias, permitiendo con ellos llevar a cabo, mediante procesos sencillos, una manipulación correcta, para elaborar preparados en perfectas condiciones de calidad y sanidad para su posterior consumo.

Este libro incluye la mayor parte de las técnicas de posible uso doméstico o artesanal: conservación de alimentos al natural; desecación de vegetales, frutas y hortalizas; conservación con productos químicos; mermeladas, jaleas y carnes de frutas; frutas confitadas, calabazas de cabello de ángel y jaleas de frutas; conservación de hortalizas en vinagre; frutas en aguardiente; conservas de pescado; conservación de aceitunas; conservación de productos con sal; conservas cárnicas de cerdo, jamones y embutidos; conservas de alimentos por congelación; pescado ahumado y platos preparados.



CULTIVOS HERBÁCEOS EXTENSIVOS

Por: Andrés Guerrero. 24,5 - 16,5 cm.
831 pp. Ilust. color. Mundi PrensA
1999. 6ª edición. P.V.P.: 6.500 PTA

La primera edición de este libro obtuvo el premio LIBRO AGRÍCOLA DEL AÑO 1978 al "Mejor Libro de Divulgación Agraria" otorgado por la Feria Agrícola y Nacional Frutera de San Miguel, que se celebra anualmente en Lérida. El número elevado de ediciones de este libro es un exponente de la favorable acogida que ha tenido entre agricultores y técnicos.

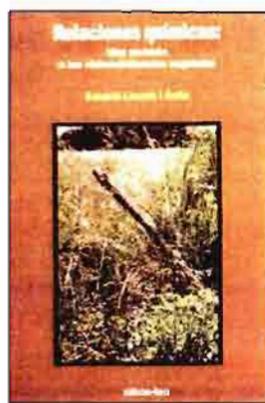
Esta sexta edición ha sido cuidadosamente corregida y ampliada, especialmente en aquellos apartados que sufren en pocos años una fuerte variación, como es todo lo referente a variedades, labores del terreno, herbicidas y fitosanitarios.



SANTIAGO DE COMPOSTELA

Por: Xosé Carro. 16,1 - 22,5 cm. 48 pp.
Ilust. color. EVEREST 1998
Colección Mini-Guías.
P.V.P.: 550 PTA

Esta práctico y completa Guía publicada por Editorial Everest, le llevará a través de sugerentes y bellas fotografías a un completo conocimiento de los lugares y sitios más interesantes de Santiago de Compostela, para que su visita a la misma le resulte provechosa e inolvidable.



RELACIONES QUÍMICAS:

Una revisión a las alelosubancias vegetales

Por: Edward Laudó. 21 - 13,5 cm
160 pp. Oikos-tau, 1998

Las sustancias alelopáticas son productos químicos sintetizados por plantas y microorganismos del suelo, con función de relación y competencia entre ellos. Pueden calificarse como fitoreguladores por la capacidad, a muy bajas concentraciones, para modificar el desarrollo de las plantas.

Si bien los mensajes químicos son de orden muy diverso, lo que más destaca son los efectos contra otros organismos. Por ejemplo, las plantas pioneras en

nuevos ecosistemas acostumbran a ser grandes productoras de compuestos alelopáticos que les aseguren los recursos del nuevo hábitat.

En lo referente a la agricultura, puede indicarse que muchas de las plantas consideradas malas hierbas parecen tener capacidad alelopática. También puede destacarse los efectos derivados de la dificultad de replantación, hecho especialmente notable en el caso de rosáceas (melocotonero, manzano, etc.), y también en la plantación de algunos cultivos herbáceos unos detrás de otros (por ejemplo lechuga después de apio).

Respecto a la industria química, diversos investigadores ven a las alelosubancias como una fuente de nuevos productos agronómicos.



EL ESTADO MUNDIAL DE LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

Informe de la FAO. 25 - 18 cm. 374 pp.
Ilust. color. FAO. 1998

En su nueva forma de presentación vivida y colorista, *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 1998* se ofrece la información más amplia y actualizada posible sobre la seguridad alimentaria, la producción agropecuaria y las tendencias del mercado, así como sobre otros temas conexos. Los datos objetivos se acompañan de comentarios y análisis que permiten hacerse una idea clara de estas tendencias y cuestiones, de interés fundamental para los encargados de formular políticas, los investigadores académicos, los estudiantes y los

interesados en la gestión de los alimentos y los recursos naturales.

El informe de este año se inicia con un examen de la evolución de la seguridad alimentaria, junto con nuevas estimaciones que indican que si bien la proporción de la población desnutrida en el mundo en desarrollo ha disminuido ligeramente desde comienzos del decenio de 1990, su número efectivo ha aumentado ligeramente. El hecho más grave es tal vez que la tendencia de la desnutrición en los últimos 25 años muestra un empeoramiento de la situación en los países más pobres, mientras que los países clasificados en otras categorías de ingresos han mejorado o han conseguido estabilizar la situación.

Sigue un análisis del entorno económico actual que revela los temores a una recesión mundial como consecuencia de la crisis financiera asiática y examina sus probables efectos sobre la producción agrícola, el comercio y la seguridad alimentaria. Se informa de que la evolución de la agricultura en 1997 y comienzos de 1998 ha sido por lo general positiva, a pesar de los efectos devastadores del fenómeno de El Niño en muchos países. Tras las cosechas abundantes del ejercicio agrícola de 1996, la producción agropecuaria siguió aumentando en 1997, y la situación actual del suministro de cereales parece satisfactoria. Los precios internacionales de los productos básicos sufrieron un descenso que perjudicó a muchos países que dependen de las exportaciones agrícolas pero que también proporcionó un alivio a muchos países pobres que son importadores netos de alimentos. Para evaluar las repercusiones concretas de estos acontecimientos, se han examinado la situación y las perspectivas agrícolas en un país de cada región: Uganda, Malasia, Chile, la República Islámica del Irán, Polonia y Hungría.

ANUNCIOS BREVES

VIVERISTAS

VIVERO VALSECO. Planta forestal autóctona. Paraje de Valseco s/n. 19144-Moratal de los Meleros (Guadalajara). Tel: 949-82 60 27. Móvil: 970-03 40 43. Oficina en Madrid: Paseo de la Habana, 200. Tel. y Fax: 91-350 11 32.

VIVEROS ARAGÓN. Nombre registrado. Frutales. Ornamentales. Semillas. Fitosanitarios. BAYER. Teléfs.: 42 80 70 y 43 01 47. BINEFAR (Huesca).

VIVEROS BARBA. Especialidad en plantones de olivos obtenidos por nebulización. 41566 PEDRERA (Sevilla). Tel.: (954) 81 90 86.

PROYECTOS

TRANSFORMACIONES REGADÍO. Presupuestos orientativos gratuitos. Tels.: (908) 50 71 35 - (91) 323 02 89.

ABASOL. Ingeniería de Sistemas Energéticos. S.L. Diseño e Instalación de Proyectos de Energía Solar (Térmica y Fotovoltaica) y Energías Alternativas. Especialistas en aplicaciones agrícolas y ganaderas. Electrificación y Bombeos de Agua. Tel. y Fax: 91 469 32 10. E-mail: abasol@teletelne.es. C/ Cerro Blanco, 16 post. 28026 Madrid

ANÁLISIS

AGRAMA. S.L. (Análisis Agroquímicos, de aguas y medioambientales)

Especialistas en análisis de suelos y foliares
Ronda de la Exposición
(Avda. Américo Vespucio)
Plz. de Servicios, ModO
Isla de la Cartuja
Tel. y Fax: 95 446 02 45
41092 - SEVILLA

LIBROS



Librería Agrícola

ENVIOS A TODA ESPAÑA

La primera en temas agrarios: Agricultura, ganadería, veterinaria, ecología, ... Agencia de la Fao y el Min. de Agricultura. Fundada en 1918.

Fernando VI, 2 - 28004 Madrid
Tels.: (91) 319 09 40 - 319 13 79
Fax: (91) 308 40 57

LIBRO "Manual de valoración agraria y urbana", de Fernando Ruiz García. P.V.P. (incluido IVA): 3.975 pesetas.

Importante descuento a los suscriptores de AGRICULTURA. Peticiones a esta Editorial.

LIBRERÍA NICOLÁS MOYA.
Fundada en 1862. Carretas, 29. 28012 Madrid.
Tel. 522 52 94. Libros de Agricultura, Ganadería y Veterinaria.

VADEMECUM de Productos Fitosanitarios y Nutricionales 1994. Carlos de Linán. 3.148 ptas. (IVA incluido). Embajadores, 100-7ºD. 28012-Madrid. Tels. (91) 517 52 48. Fax: (91) 517 19 74.

CÁLCULO POR ORDENADOR DE PÓRTICOS DE HORMIGÓN
José Javier García-Badell. Incluye programa completo de Cálculo en CD-ROM. P.V.P.: 12.000 ptas. Precio especial suscriptores de Agricultura: 8.840. Pedidos a esta Editorial.

GANADERÍA

INCUBADORAS DE PEQUEÑA Y MEDIANA CAPACIDAD. 30 modelos distintos. Modelos especiales para Avicultura artística. Modelos especiales para granja de aves cruceadas.

MASALLES COMERCIAL, S.A.
Balmes, 25 - 08291 Ripollet (Barcelona)
Tel.: (93) 580 41 93. Fax: (93) 580 97 55.

VENDO

Granja Cunicola - Nave de 1.000 m² - Otra nave auxiliar de 100 m². Construida en terreno de 4.000 m². Cerrado perimetralmente con malla metálica 990 jaulas - Silo Pienso de 14 m³. Contactar de 9 a 11 noche
Tel.: 91-447 79 72 (Sr. Huete)

MAQUINARIA

"MÁQUINAS DE RECOGER ACEITUNAS DEL SUELO" "CONDALIN".
Con clientes en Girona, Tarragona, Castellón, Valencia, Jaén, Málaga, Granada, Córdoba, Italia. Solicitud de información de estas máquinas de Jordania, Siria, Argelia. En fabricación durante 17 años, ofrece, por jubilación cesión para su continuidad. Interesados contactar con Francisco Laboria Lozano, C/ Siglo XX, 95. 08032 Barcelona. Teléfonos: 934354091 - 670268145

INMOBILIARIA

SE VENDE NAVE EN GETAFE (MADRID). 900 m². Entrada calle Garcilaso. Tels: 91-543 50 77 y 91-521 16 33.

TRABAJO

Buscamos para la venta de Abono Orgánico Granulado Deshidratado y los Substratos Holland-Flor y Terra Nature:

COMISIONISTAS

Para: - Región provincia de Madrid-Sur entre Ctra. N-II a Ctra. 501
- Provincias de Toledo, Ciudad Real, Guadalajara
- Provincias de Castilla y León
- Provincia de Barcelona (Garden centra)

Los productos importados de Holanda son de gran calidad a un precio muy competitivo. Los clientes son cooperativas agrícolas y viveros de jardinería. Se puede llegar a un buen volumen de ventas.

La persona que buscamos tendría que complementar estos productos con otros productos agrícolas ya en cartera. El trabajo sería por cuenta propia como autónomo. Los períodos de venta en otoño y primavera (de 3-6 meses).

Solicitudes a:

Sr. Van het Meer - Urb. Collado Real, 5
28400 Collado Villalba (Madrid)
Fax: 91 850 60 07



COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE CENTRO Y CANARIAS



SERIE TÉCNICA

En colaboración

con Editorial Agrícola Española, S.A.

NOVEDADES



Serie Técnica nº 14
V PREMIO "ELADIO ARANDA"
APROVECHAMIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES DEL SECTOR AGRARIO. TRABAJOS PREMIADOS, 380 pp. - 3.800 pta C 2,75

- COMERCIO JUSTO Y COOPERACIÓN
- MEDIO AMBIENTE URBANO
- FRUTAS

EN PRENSA

- TROPICALES
- FLOR Y PLANTA ORNAMENTAL

Serie Técnica nº 15
• COMERCIO JUSTO Y COOPERACIÓN
• MEDIO AMBIENTE URBANO
• FRUTAS TROPICALES
• FLOR Y PLANTA ORNAMENTAL
352 pp. - 3.000 pta C 17,96



Serie Técnica nº 16
I SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE EL MUNDO RURAL
Retos actuales de la Unión Europea y su incidencia en las regiones ultraperifericas: especial referencias

PEDIDOS

COLEGIADOS:

Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias
Bretón de los Herreros, 43 - 28003 Madrid - Tel 91 441 61 98

PÚBLICO:

Editorial Agrícola Española, S.A.
Caballero de Gracia, 24 - 28013 Madrid - Tel.: 91 521 16 33

VENTA EN LIBRERÍAS

Muy Sres. míos:

Les agradecería me remitieran, contra reembolso de su valor, las siguientes publicaciones de esa Editorial, cuyas características y precios se consignan al dorso.

MEDIO AMBIENTE

Ptas.

- Tratamiento de aguas, basuras y escombros en el ámbito rural 3.500
- Planificación rural 3.000
- Ordenación del territorio 4.500
- Auditoría ambiental 1.500
- IMPRO: Un modo informatizado para la evaluación de impacto ambiental 2.500
- Métodos de estimación de la erosión hídrica 1.500
- Manual de prácticas y actuaciones agroambientales 3.800
- Drenaje agrícola y recuperación de suelos salinos 2.700
- Evaluación de impacto ambiental 2.800
- Agricultura de conservación 7.500
- Saneamiento y Drenaje (construcción y mecanización) .. 2.800
- Evaluación del Impacto Ambiental 8.000

VALORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGRARIA

- Comercialización de productos agrarios 2.500
- Políticas comerciales internacionales agrarias 1.200
- Mercados de futuros 2.000
- Catastro de rústica 1.000
- Práctica de la peritación 3.800
- Derecho agrario (IV Congreso Nacional) 4.500
- Valoración inmobiliaria pericial 3.900
- Valoración agraria 1.500

OLEICULTURA

- Poda del olivo (Moderna olivicultura) 2.800
- La oleicultura antigua 3.500
- Aceite de oliva virgen: análisis sensorial 1.500
- Recolección de aceituna 2.500

VARIOS

Ptas.

- Radiaciones, gravitación y cosmología 1.000
- Biología y control de especies parasitarias 2.000
- Instalaciones de bombeo para riego y otros usos .. 3.500
- Valdemecum: Materiales de riego 1997-98 4.800
- La Cata de vinos 1.200
- Diccionario de agronomía 6.500
- La Dehesa: aprovechamiento sostenible de los recursos naturales 2.500
- Valdemecum. Materiales de riego 1998-99 4.850
- Frutales ornamentales (Árboles y arbustos) 4.800

SERIE TÉCNICA DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE CENTRO Y CANARIAS

- nº2: Aplicaciones de abonos y enmiendas en una Agricultura ecológica 1.500
- nº3 y 4: Competitividad de la agricultura española ante el mercado único. Tierras de cultivo abandonadas 1.500
- nº6: Tratamiento de aguas residuales, basuras y escombros en el ámbito rural 3.500
- nº7: Premios "Eladio Aranda" (II y III) 1.000
- nº8: Los cultivos no alimentarios como alternativa al abandono de tierras 2.000
- nº10: IV Premio "Eladio Aranda" 1.500
- nº11: Manual de Prácticas y Actuaciones 3.800
- nº12: La industria agroalimentaria ante el Euro 1.500
- nº13: Sectores agroindustriales en el umbral del siglo XXI 1.500
- nº14: V Premio "Eladio Aranda". Aprovechamiento de las aguas residuales del sector agrario 3.800

PROMOCIÓN: por la compra por un importe superior a 2.999 pesetas le obsequiaremos con uno de estos dos títulos a elegir:

- Yacimientos de empleo en la gestión ambiental (224 pp)
- Desarrollo local y fondos estructurales y de cohesión en el horizonte del año 2000 (111 pp)

+ promoción válida hasta el 31-12-1999 o agotar existencias.

Deberá remitirse cumplimentado este boletín.

No acumulable a otras ofertas.

El suscriptor de AGRICULTURA

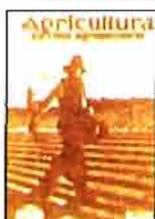
D.

Dirección
.....

Editorial Agrícola Española, S.A.

Caballero de Gracia, 24

28013 MADRID



D.
(Escribase con letra clara el nombre y apellidos)

Localidad

Provincia D.P.

Calle o plaza Núm.

De profesión

Se suscribe a AGRICULTURA, Revista Agropecuaria, por un año.

..... de 19

Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.

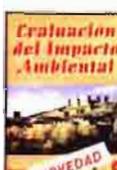
Caballero de Gracia, 24, 3.º izqda.

Teléfono 91 521 16 33 - 28013 Madrid

(Ver al dorso tarifas y condiciones)



MEDIO AMBIENTE

- | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|---|
|  | Tratamiento de Aguas Residuales, Basuras y Escombros en el Ambiente Rural (Colaboración con TRAGSATEC y Colegio de Centro) Varios Autores. 408 pp. 3.500 pesetas |  | PLANIFICACIÓN RURAL Domingo Gómez Orea 400 páginas 3.000 pesetas |  | ORDENACIÓN DEL TERRITORIO Una aproximación desde el medio físico Domingo Gómez Orea (Coedición con el ITGE) 240 páginas 4.500 pesetas |  | AUDITORIA AMBIENTAL Un instrumento de gestión en la empresa Domingo Gómez Orea y Carlos de Miguel 144 páginas 1.500 pesetas |
|  | IMPRO: UN MODELO INFORMATIZADO PARA EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL D. Gómez, J. Aguado, T. Villarín, G. Escobar, M. Herrera y C. Bárcenas 200 pp. 2.500 ptas. |  | MÉTODOS DE ESTIMACIÓN DE LA EROSIÓN HÍDRICA Autores varios (ETSIA Madrid) 152 páginas 1.500 pesetas |  | MANUAL DE PRÁCTICAS Y ACTUACIONES AGROAMBIENTALES Autores Varios 320 páginas 3.800 pesetas |  | DRENAJE AGRÍCOLA Y RECUPERACIÓN DE SUELOS SALINOS Fernando Pizarro 544 páginas 2ª edición 2.700 pesetas |
|  | EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL Domingo Gómez Orea 3ª Edición 264 páginas 2.800 pesetas |  | AGRICULTURA DE CONSERVACIÓN Autores varios 334 páginas 7.500 pesetas |  | SANEAMIENTO Y DRENAJE (Construcción y Mecanización) Antonino Vázquez Guzmán 152 páginas 2.800 pesetas |  | EVALUACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL Domingo Gómez Orea 704 páginas 8.000 pesetas |

VALORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGRARIA

- | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|---|--|
|  | COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS Pedro Caldentey 280 páginas 2.500 pesetas |  | POLÍTICAS COMERCIALES INTERNACIONALES AGRARIAS («EL LIBRO DEL GATT») Julián Briz y Marshall Martín 174 pp. 1.200 pesetas |  | MERCADOS DE FUTUROS (Commodities y Coberturas) Jesús Simón 200 páginas 2.000 pesetas |  | CATASTRO DE RÚSTICA (Guía práctica de trabajos) Francisco Sánchez Casas 152 páginas 1.000 pesetas |
|  | PRÁCTICA DE LA PERITACIÓN Alberto García Palacios y Alejandro García Homs 264 páginas 3.800 pesetas |  | DERECHO AGRARIO (IV CONGRESO NACIONAL) (Coedición con el MAPA y el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias) 448 pp. 4.500 pta |  | VALORACIÓN INMOBILIARIA PERICIAL Alberto García Palacios 352 páginas 3.900 pesetas |  | VALORACIÓN AGRARIA Casos prácticos de valoración de fincas Ramón Alonso Sebastián y Arturo Serrano Bermejo 104 pp. 1.500 pta |
| | |  | VALORACIÓN AGRARIA (Coedición con el MAPA y el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias) 448 pp. 4.500 pta |  | VALORACIÓN AGRARIA Casos prácticos de valoración de fincas Ramón Alonso Sebastián y Arturo Serrano Bermejo 104 pp. 1.500 pta |  | VALORACIÓN AGRARIA Casos prácticos de valoración de fincas Ramón Alonso Sebastián y Arturo Serrano Bermejo 104 pp. 1.500 pta |

OLEICULTURA

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | PODA DEL OLIVO (Moderna olivicultura) Miguel Pastor y José Humanes 3ª Edición 232 páginas 2.800 pesetas |  | MANUAL DE APLICACIÓN DE HERBICIDAS EN OLIVAR Y OTROS CULTIVOS LENOSOS Mª Milagros Saavedra Mª Dolores Humanes 80 pp. 2.800 pta |
|  | ACEITE DE OLIVA VIRGEN. ANÁLISIS SENSORIAL José Alba, Juan R. Izquierdo y Francis Gutiérrez 104 páginas 1.500 pesetas |  | OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN 2ª Edición Luis Civantos, 320 páginas 3.500 pesetas |
|  | LA OLEICULTURA ANTIGUA Andrés Arambarri 200 páginas. 58 ilust. color 3.500 pesetas |  | RECOLECCIÓN DE ACEITUNAS Conceptos necesarios para su mecanización Andrés Porras y al. 120 páginas 2.500 pesetas |

VARIOS

- | | | | |
|---|---|---|---|
|  | RADIACIONES, GRAVITACIÓN Y COSMOLOGÍA Manuel Enebral Casares 144 páginas 1.000 pesetas |  | DICCIONARIO DE AGRONOMÍA (Español-Inglés-Nombres Científicos) Enrique Sánchez Monge 704 pp 6.500 pta |
|  | LA CATA DE VINOS Autores Varios 160 páginas 1.200 pesetas |  | INSTALACIONES DE BOMBEO PARA RIEGO Y OTROS USOS Pedro Gómez Pompa 392 pp. - 190 fig. 75 ilust. - 3.500 pta |
|  | BIOLOGÍA Y CONTROL DE ESPECIES PARASITARIAS (Jopos, Cuscutas, Striga y otras) Luis García Torres 96 pp. 20 ilust. color 2.000 pesetas |  | LA DEHESA Coor. Carlos Hdez. Díaz-Ambrona (Coedición con CAJA-MADRID y FUNDACIÓN PREMIO ARCE) 320 pp. 2.500 pta |
| | |  | VADEMECUM. MATERIALES DE RIEGO 1998-99 296 pp 4.850 pta |
| | |  | FRUTALES ORNAMENTALES (Árboles y arbustos) Rafael Cambra y Ruiz de Velasco (Coedición con el MAPA) 520 pp 4.800 pta |
| | |  | SECTORES AGROINDUSTRIALES EN EL UMBRAL DEL SIGLO XXI 228 pp 1.500 pta |

SERIE TÉCNICA DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE CENTRO Y CANARIAS

TARIFAS Y CONDICIONES DE SUSCRIPCIÓN

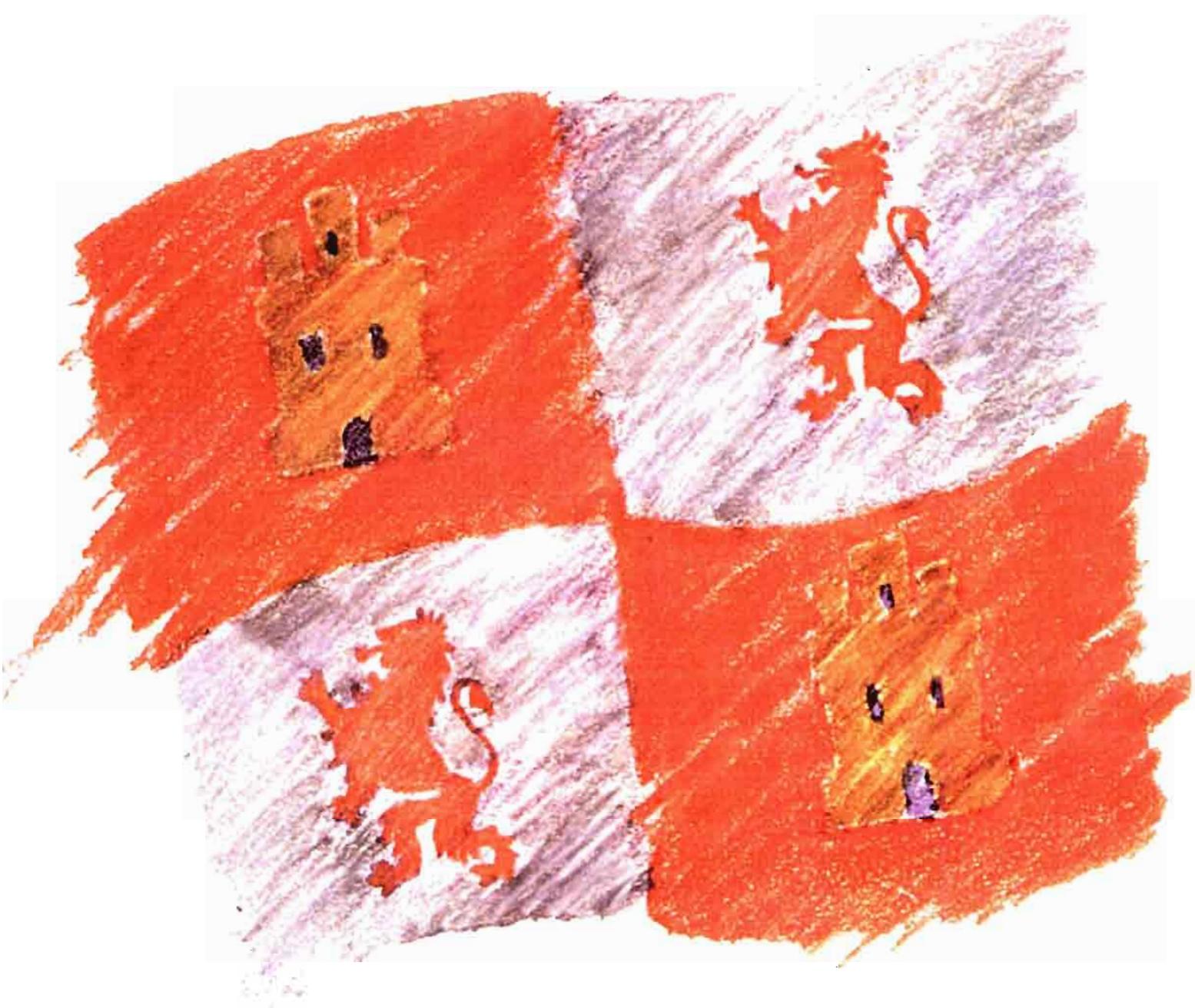
Tiempo mínimo de suscripción: Un año.

Fecha de pago de toda suscripción: Dentro del mes siguiente a la recepción del primer número.

Forma de hacer el pago: Por giro postal; transferencia a la cuenta corriente que en Caja Madrid. Gran Vía, 15. Cuenta (2038-1170-39-6000270557) tiene abierta, en Madrid, Editorial Agrícola Española, S.A. o domiciliando el pago en su Banco.

Prórroga tácita del contrato: Siempre que no se avise un mes antes de acabada la suscripción, entendiéndose que se prórroga por una nueva anualidad.

Tarifa de suscripción para España	6.000 ptas. anuales (I.V.A. INCLUIDO)
Portugal	8.000 ptas. anuales (NO INCLUYE I.V.A.)
Restantes países	10.000 ptas. anuales + correo aéreo (NO INCLUYE I.V.A.)
Números sueltos: España	600 ptas. (I.V.A. INCLUIDO)



CADA

DÍA

MÁS CERCA.



Junta de
Castilla y León

EN FRUTEROS: LOS MEJORES.



FRUTTETO 60-75-85, VIGNERON 62-75 Y GOLDEN 60-75-85.

La experiencia de más de 70 años trabajando en los frutales de media europa nos avala. Allá donde hay la necesidad de un tractor frutero y viñero siempre ha estado y estará un frutero o viñero SAME.

Porque nuestros tractores han sido diseñados para adaptarse a las necesidades reales de los frutales. No son adaptaciones ni modificaciones de tractores estándar a fruteros, son tractores pensados y diseñados para todas las necesidades del frutal.



Lo demuestran los motores de las series 1000.3 y 1000.4, con los **consumos específicos más bajos del mercado**. Las transmisiones con velocidades bajo carga, las contenidas medidas exteriores, de menos de 1270 mm de anchura total, junto con la comodidad del habitáculo y la disposición lógica de los mandos del elevador, tdf y válvulas de mando a distancia.

Equipamientos como los mandos electrohidráulicos para conectar la tdf, doble tracción y bloqueo de los diferenciales. Elevador trasero electrónico y posibilidad de incorporar otro delantero. En suma, una serie de argumentos para aumentar su comodidad y facilitar su trabajo.

Si usted no conoce un frutero SAME, no dude en acercarse a su concesionario y descubrirá por qué en fruteros somos, simplemente, los mejores.

 **SAME**