



SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL | página 2

cultum

Semana 23 de 2022 | Número 82

CAMPAÑA



Intentarán hacer llegar a los ciudadanos los beneficios que genera la ganadería. / ALBERTO RODRIGO

El Foro Ganadero-Cárnico nace para afrontar los desafíos actuales

Las seis interprofesionales del sector se unen en esta iniciativa bajo el lema 'Construyendo país' para mostrar su compromiso con la sociedad

El sector ganadero-cárnico español es un generador neto de oportunidades para nuestro país: crea empleos de calidad, dinamiza los territorios en donde está implantado y, gracias a la vocación exportadora, está impulsando la marca España en todo el mundo. Y todo esto sin perder la esencia del sector de proteger el territorio y el medio ambiente, entre otras razones, porque lleva su propia existencia en ello. Por ello las seis interprofesionales del sector (ASICI, AVIANZA, INTERCUN, INTEROVIC, INTERPOC y PROVACUNO) han creado el Foro Ganadero-Cárnico, que nace con el lema 'Construyendo país' y se compromete con tres objetivos funda-

mentales: compartir con la sociedad los esfuerzos de la cadena por ser más sostenible e innovadora de la mano del desarrollo económico, visibilizar el trabajo y la voz de los municipios españoles y desarrollar una comunicación veraz y transparente con el apoyo de la ciencia.

El Foro atiende también a la voluntad de la cadena ganadero-cárnica de impulsar todos los avances en materia de sostenibilidad y los esfuerzos y recursos destinados para reducir el impacto ambiental, avanzar hacia la completa circularidad de las producciones y caminar hacia la neutralidad ambiental y el fomento de un entorno más sostenible a través de importantes inver-

siones económicas en innovación y talento.

«Estamos decididos a crear una fuerte colaboración público-privada para poner en valor nuestros sectores y el trabajo y dedicación de los cientos de miles de profesionales que en ellos trabajamos, no solo por el valor social, económico y territorial, que ya aportamos, sino también, y sobre todo, por anticiparnos a los retos que nos exige la sociedad y el mercado. Es precisamente esta alianza lo que proporciona el mejor valor añadido a esta iniciativa», han destacado las seis organizaciones. «Todos los sectores que representamos estamos unidos y comprometidos con nuestro país».

POLÍTICA AGRARIA COMÚN

El Gobierno aprueba las normas para la gestión de la nueva PAC

El Consejo de Ministros ha aprobado este martes el proyecto de ley que establece las normas para la aplicación de la nueva Política Agraria Común (PAC) en España, como los sistemas de gestión y control, entre otros aspectos, con el objetivo de posibilitar una aplicación homogénea en todo el territorio nacional y

evitar cualquier situación discriminatoria de los beneficiarios. El departamento de Luis Planas ha resaltado que la PAC acometerá una «importante» reforma en 2023 al objeto de estar más centrada en los resultados y orientada al mercado.

La nueva PAC, dotada con 47.724 millones hasta 2027, otorga una ma-

yor subsidiariedad a los Estados miembros, que han tenido que diseñar, sobre la base de su situación y necesidades específicas, sus propias intervenciones que permitan alcanzar las metas que se definen en el marco del Plan Estratégico 2023-2027, cuya aprobación definitiva por parte de la Comisión Europea se prevé para este verano. El ministro de Agricultura, Luis Planas, ha afirmado que también llevará al Consejo de Ministros hasta un total de 18 decretos hasta final de año en relación con la gobernanza global y con las intervenciones sectoriales del conjunto de esta política.

MÁS ACTUALIDAD

Las exportaciones de forraje deshidratado español crecen un 35%

Las exportaciones de forrajes deshidratados españoles han establecido un récord de ventas. Algo más de 1.460.000 fueron destinadas al mercado internacional durante la recientemente finalizada campaña 2021-22. Del total exportado, el 80% correspondió al formato bala, con un total 1.166.025 exportadas, mientras que las exportaciones de granulado alcanzaron las 294.266 toneladas.

Los principales destinos de las balas fueron Emiratos

Árabes, con el 45,9% de las ventas, seguido de China con el 22,4% y Arabia Saudí con el 12,8%. Tras estos países se encuentran Jordania y Corea del Sur con un 3,7% y un 3,5% respectivamente. En lo que respecta a los pellets, el principal importador fue Francia, con 75.406 toneladas, un 25,6% del total de las ventas en este formato. Al mercado chino se destinó el 14,5% y a Portugal el 7,1%. Completan los cinco primeros destinos Corea del Sur y Libano.



La alfalfa es en forraje que más se exporta con diferencia. / EVA GARRIDO

Cambios en la normativa de productos reproductivos

El Consejo de Ministros ha aprobado un real decreto por el que se establecen normas para la comercialización de los productos reproductivos de las especies ganaderas de ámbito nacional encaminadas a mejorar la legislación y reforzar el papel de los bancos de germoplasma para la conservación de la biodiversidad ganadera y las razas autóctonas.

Ucrania podría volver a exportar grano

Turquía ha confirmado este martes que se han logrado avances significativos en las negociaciones con Rusia y Ucrania para adoptar un plan que permita la exportación de trigo y alimentos desde los puertos ucranianos. Las autoridades turcas están manteniendo intensos contactos con las de Rusia, Ucrania y Naciones Unidas para resolver esta cuestión «lo antes posible», según fuentes otomanas.

Ya hay bases reguladoras para las ayudas por la guerra

El Consejo de Ministros ha aprobado este martes un real decreto que establece las bases reguladoras para la concesión directa de una ayuda excepcional de 193.47 millones de euros para compensar a determinadas producciones agrarias (vacuno de carne, ovino y caprino de carne, avicultura de

carne, cunicultura y cítricos) y ganaderas por las dificultades económicas ocasionadas por el conflicto bélico en Ucrania. De esta cantidad, 128,98 millones de euros se financiarán con cargo a los Presupuestos Generales del Estado, mientras que 64,49 millones corresponden a fondos europeos.

SOSTENIBILIDAD

Sanciones de 500.000 euros en la ley contra el desperdicio alimentario

Fabricantes y distribución se muestran de acuerdo con «el espíritu general» de la norma, que solo tiene precedentes en Francia e Italia dentro de la UE y entrará en vigor en 2023

SPC

El Consejo de Ministros ha aprobado este martes el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, cuyo objetivo es reducir la cantidad de alimentos que van a la basura sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de estos, con medidas que incluyen la obligación de la hostelería de ofrecer a sus clientes las sobras de la comida sin coste adicional y en envases reciclables bajo sanción de 2.000 euros. El ministro de Agricultura, Luis Planas, ha destacado que se trata de un instrumento jurídico pionero para «regular y concienciar» y para prevenir una «ineficiencia en la cadena alimentaria» que tiene consecuencias económicas, ambientales y sociales. Y ha añadido que la intención del Gobierno es que la ley entre en vigor el 1 de enero de 2023 si los trámites y plazos en el Congreso y en el Senado lo permiten.

Según el ministro, solo Francia e Italia disponen de una regulación semejante en la UE y ha destacado que uno de los objetivos de la norma es concienciar, porque el 40% de la pérdida se produce en las tiendas y en los hogares y otro 20% en la cadena alimentaria, por lo que, en gran medida, está en la mano de los ciudadanos de a pie reducir estas cifras. Además, ha precisado Planas, la necesidad de esta norma se acentúa en un contexto en el que se habla de la «posibilidad de una crisis alimentaria» y de la necesidad de producción de alimentos en el mundo. «En el mundo existe hambre y malnutrición y este tema golpea la conciencia de todos», ha reflexionado.

El texto incluye medidas para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo, ya que todos los eslabones (se libran los comercios con menos de 1.300 metros cuadrados) deberán contar con un plan de prevención que incluya un autodiagnóstico desde el que adoptar medidas para minimizar el desperdicio, que en 2020 alcanzó los 1.300 millones de kilos de alimento solamente en los hogares, lo que equivale a una media de 31 kilos por persona. El anteproyecto se ha sometido al trámite de audiencia pública y se han realizado cuatro foros participativos dedicados a consumidores y ONGs, distribución y canal HORECA, industria y sector primario.

Para donar excedentes de ali-



Los establecimientos de hostelería tendrán la obligación de ofrecer la comida sobrante a sus clientes. / JAVIER POZO

mentos, los agentes de la cadena deberán suscribir convenios de colaboración con empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. En estos acuerdos se deberán recoger de forma expresa las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos, entre otras cuestiones. Las entidades de iniciativa social que sean receptoras de donaciones deberán garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro de entrada y salida de los alimentos recibidos y entregados. Sólo podrán destinar estos productos a la donación, sin que

en ningún caso puedan comercializarlos, y deberán realizarla sin ningún tipo de discriminación entre los beneficiarios.

Por otro lado, el proyecto de ley contempla la transformación de alimentos no vendidos pero que estén en condiciones óptimas en otros como zumos o mermeladas; y en el caso de los que ya no sean aptos para consumo humano, la preferencia de uso será, por este orden, la alimentación animal y fabricación de piensos, el uso como subproductos en otra industria y la obtención de compost o biocompostibles.

El ministro asegura que los consumidores tendrán «derecho» a dis-

EN 2020 CADA ESPAÑOL TIRO A LA BASURA 31 KILOS DE ALIMENTOS

poner de forma gratuita en bares y restaurantes de las sobras que no hayan comido para llevárselas a casa sin coste adicional alguno, excepto en los establecimientos de bufé libre, y para ello estos deberán disponer de envases aptos para el uso alimentario que sean reutilizables o fácilmente reciclables. El fin,

según Planas, es que lo no consumido «no acabe en la basura, que eso es una pérdida inaceptable». Otra de las medidas pasa por que los establecimientos comerciales dispongan de líneas de venta para productos «leños, imperfectos o poco estéticos» (algo que ya ocurre en muchas cadenas de supermercados hace tiempo).

En cuanto al régimen sancionador de la futura norma, se considerará falta grave no contar con un plan de prevención que estará sancionado con entre 2.001 y 60.000 euros. Una infracción leve, que estará sancionada con multas de hasta 2.000 euros, será, por ejemplo, no aplicar la jerarquía de prioridades o que las empresas de distribución al por menor y la hostelería y restauración no donen los productos no vendidos que sean aptos para el consumo humano a través de un pacto o convenio. Otra infracción leve puede ser la negativa a colaborar con las administraciones para cuantificar los residuos de alimentos que se producen.

Finalmente, las infracciones muy graves (por comisión de una grave más de una vez) podrán ser sancionadas con entre 60.001 y 500.000 euros de multa.

EL GRAN CONSUMO. La Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), que agrupa a más de 32.000 empresas en España, ha asegurado que comparte «el espíritu general» y «el objetivo» del texto. La patronal del gran consumo ha recordado que prevenir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria y dar una segunda vida a los excedentes alimentarios es una «prioridad» para frenar un problema de claro impacto económico, social y medioambiental, así como para «evitar malgastar» los recursos naturales y el esfuerzo de todos los trabajadores de la cadena agroalimentaria. De hecho, AECOC ha liderado desde 2012 el proyecto 'La Alimentación no tiene desperdicio', una iniciativa de adhesión voluntaria de la que ya participan más de 700 empresas y que arroja resultados positivos.

La asociación ha recordado que, gracias a la adopción de planes de prevención y medidas correctoras en línea con las propuestas en el Proyecto de Ley, la gran distribución ha conseguido reducir de un 1,78% a un 0,9% el porcentaje de producto no aprovechado sobre el total comercializado.

NIVEL DE DESARROLLO

El desperdicio no es igual en todo el mundo

En la UE, la cuantificación de los niveles de desperdicio de alimentos (última estimación de 2016) revela que el 70% del problema surge en los sectores doméstico, de servicios

de restauración y minoristas, mientras que los sectores de producción y procesamiento de alimentos contribuyen con el 30% restante. Sin embargo, en los países con un nivel de desarrollo más bajo las pérdidas se centran en el momento de la cosecha y en inicio de la cadena de suministros debido a la inadecuada tecnología, infraestructuras de trans-

porte atrasadas, instalaciones de almacenamiento y refrigeración deficientes y episodios de clima extremos. Así como en los países de nuestro entorno la concienciación es clave para reducir el desperdicio, una mejora en las condiciones tecnológicas de los procesos productivos es lo que más necesitan los países en vías de desarrollo.

SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL | página 4

cultum

Semana 23 de 2022 | Número 82

ENTREVISTA

«Sin Ley de Cadena Alimentaria, las subidas de la energía o insumos hubieran ido a la espalda del agricultor y ganadero»

Luis Planas

MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



R. BRIONGOS / MADRID

Si hubiera que resumir la personalidad del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación con un solo término ese sería el de la prudencia. Luis Planas (Valencia 1952) fue diplomático antes de ministro y eso ha quedado fijado en su carácter. Sacarle un titular jugoso es misión imposible porque huye de las frases explosivas, elude cualquier tipo de enfrentamiento con sus adversarios políticos y no se altera ante las críticas. Aún así defiende con vehemencia la labor que se lleva a cabo en el Ministerio que dirige y tiene muy claro que el futuro del campo pasa por conseguir explotaciones agrarias rentables, pero también comprometidas con la sostenibilidad ambiental. No se moja tampoco con respecto a la prohibición de la caza del lobo, pese a entender la preocupación de los ganaderos, y solo se enciende un poco ante la posibilidad de que Vox intente cambiar en Castilla y León el protocolo sobre la tuberculosis en las vacas para no sacrificar a todos los ejemplares de una granja si se da un caso. «Que no intenten hacer política cortoplacista en materia de sanidad animal cuando lo que están en juego son nuestras posibilidades de puesta en mercado y nuestras exportaciones», subraya.

Estamos a las puertas de una cosecha que los sindicatos prevén mala. Reclaman la reunión de la mesa de la sequía y ayudas al sector. ¿Va a atender sus peticiones? Estamos en un momento muy singular. Por una parte, las consecuencias de la sequía y por otro la guerra de Ucrania. Sobre la primera, se ha determinado la rebaja de un 20% en el importe de los módulos en la estimación objetiva singular, en lo que se refiere al IRPE. También la cancelación del IBL. Hace 45 días hicimos una perspectiva que la cosecha de cereal podría situarse este año entre 23 y 25 millones de toneladas, posiblemente las altas temperaturas van a disminuir ese rendimiento, pero de

ahí a considerar que va a ser catastrófico hay una distancia. Hay que seguir la situación de cerca para, a partir de ahí, ver las medidas que se adoptan.

Las organizaciones agrarias también son muy críticas con la reforma de la PAC. ¿Le parece suficiente lo conseguido para España en esa negociación?

Esta es la mejor Política Agraria Común que ha tenido España desde 1986 y especialmente desde que se inició el pago de ayudas directas en 1992. Está focalizada a lo que constituye la inmensa clase media de nuestra agricultura y ganadería, que es familiar y profesional. Castilla y León es la segunda perceptora en fondos de la PAC y va a seguir siéndolo pero además hemos incrementado sustancialmente las ayudas al sector ganadero. El resultado va a ser muy favorable teniendo en cuenta además que hemos establecido un pago redistributivo y todos los grandes ejes van a estar cubiertos por unas cantidades económicas similares a las del periodo 2014-2020.

¿A qué achaca las críticas?

Bueno, cada siete años hay una reforma de la PAC, esta es nueva y eso suscita preocupaciones. Hay inquietud, pero eso se va a solventar a partir de 2023 cuando empiecen a solicitarse y a pagarse las nuevas ayudas. Estoy convencido de que va a ser positiva para los agricultores y ganaderos.

Esta crisis va a recaer en la espalda de los países peor situados económicamente

Esta reforma pone especial énfasis en la sostenibilidad. ¿Son los incentivos económicos la única forma de que agricultores y ganaderos tengan una conciencia medioambiental?

No hay sostenibilidad medioambiental si no hay rentabilidad. Las explotaciones tienen que ser rentables, pero la sostenibilidad es absolutamente necesaria, y no solo en un contexto de cambio climático como el que estamos, que se refleja en los episodios de fenómenos extremos cada vez más frecuentes en toda la geografía española. Este es un sector que necesita el apoyo de la PAC, que supone de media el 20% de los ingresos de los agricultores, pero que consigue gracias a su trabajo datos como el de este año que se ha registrado una producción agraria vegetal y animal de 56.400 millones de euros, récord absoluto, y unas exportaciones de toda la cadena del sector agroalimentario de 61.500 millones.

A juicio de los ecologistas, esta apuesta por la agricultura y la ganadería sostenibles casa mal con la apertura de macrogranjas. ¿Pueden endurecer los requisitos para hacer más difícil su implantación? Las explotaciones ganaderas tienen tres niveles de autorización. Las comunidades autónomas tienen competencias en materia ambiental y también compartidas con los ayuntamientos en ordenación del territorio. Lo que hacemos desde el Ministerio es establecer las condiciones generales, que tenemos ya en el tema del porcino y avícola y estamos trabajando en el vacuno; es decir, el número máximo de cabezas que puede tener una explotación. Somos uno de los países de la UE donde existe un mayor control al respecto y nuestros tamaños medios de explotación no son los mayores.

¿Cuál será el número máximo de cabezas de vacuno que podrán tener las explotaciones? Lo hemos situado en una horquilla entre 700 y 800 cabezas. Está en consulta pública y a partir de ahí saldrá

la cifra definitiva. Es una materia sujeta a debate. Hay quien considera esa cifra demasiado alta, y quien la ve demasiado baja.

¿Qué opinión tiene del proyecto de Noviercas, que es el que más polémica está suscitando?

No me corresponde a mí como ministro pronunciarme porque no tengo ninguna competencia sobre el tema. El modelo que nosotros defendemos es el de una ganadería familiar y profesional y esa es la clave del futuro. Lo importante es tener explotaciones que, cuidando el medio ambiente y siendo rentables, creen empleo y estén vinculadas al territorio. El que menciona no me parece un modelo de los que crean posibilidades para que exista, desde el punto de vista de la diversidad productiva, un número de granjas vinculadas al territorio, pero la competencia para autorizarla es de la Junta de Castilla y León.

En cualquier caso, si estuvieran aprobadas sus directrices en cuanto al número máximo de cabezas, no se podría dar licencia.

El decreto no entra en vigor hasta su aprobación definitiva y su publicación. Si hay anteriormente granjas en regla con una dimensión diferente no están afectadas.

Vox, que gestiona la Consejería de Agricultura y Ganadería en Castilla y León, estudia un nuevo protocolo para el control de la tuberculosis bovina que no suponga el sacrificio de toda la granja si hay un caso. ¿Está de acuerdo?

Como ministro soy tremendamente prudente, en especial en lo referente

a sanidad animal. Con eso no se juega. Hay una normativa nacional y una europea muy estrictas. Gracias al esfuerzo del sector ganadero, al de las administraciones públicas y al de los veterinarios tenemos hoy uno de los estándares más elevados de la Unión Europea. No quiero juzgar ningún caso concreto, pero hago una llamada a la responsabilidad: que no se tomen decisiones que al final van a perjudicar a los ganaderos. Que no intenten hacer política cortoplacista cuando lo que están en juego son nuestras posibilidades de puesta en mercado y nuestras exportaciones. Cualquier incidente en materia de sanidad animal produce un efecto de freno a nuestras exportaciones.

¿A qué se enfrenta Castilla y León si incumple el protocolo europeo?

No quiero juzgarlo. En esta materia nos jugamos mucho y no es cuestión de una comunidad autónoma sino del conjunto de toda España. Las consecuencias no son territoriales. Afectan a todo el sector.

Otros dos problemas que quería atajar la PAC era la escasa incorporación de la mujer al campo y la falta de relevo generacional. ¿Han notado avances en ambos campos?

Hay un buen dato. Hace poco se hacía público el censo agrario de 2022 y en relación al de 2009 el avance ha sido importante. Hace 13 años había un 21% de titulares efectivas de explotaciones y ahora son ya el 28%. El papel de la mujer es clave en el sector agrícola y ganadero y se va a primar con la nueva PAC, que incluye un pago suplementario en relación con la incorporación de jóvenes. También he comentado con los



JUAN LAZARO

estamos respondiendo bien, porque tenemos que equilibrar la sostenibilidad de la producción agroalimentaria para que en 2050, cuando seamos cerca de 10.000 millones de personas en la tierra, tengamos alimentación para todos, teniendo en cuenta que la superficie agraria neta del planeta y el número de cabezas de ganado no pueden aumentar. Yo creo que la PAC puede responder a ello con medidas como la posibilidad de cultivar los barbechos y otros aspectos que tendremos que incluir a partir de septiembre.

¿Y qué otros elementos plantean introducir?

Es pronto para decirlo. Tenemos que discutirlo con la Unión Europea. Estoy en contacto con mis colegas franceses y alemanes porque trabajamos de forma coordinada. Hay temas relacionados con los barbechos, hay quien se plantea el tema de las rotaciones... propuestas para poder producir más alimentos en una coyuntura como esta.

Hablaba de la carestía y el precio del cereal está ahogando a los ganaderos por la subida de los piensos. ¿Qué va a hacer el Ministerio para paliarlo?

Hemos establecido un paquete de ayudas para el sector del vacuno, ovino y caprino de leche por importe de 159 millones de euros y aprobamos otro paquete que tiene parte de financiación comunitaria que hemos completado con un 200% dirigido a los sectores ganaderos de carne. En estos momentos el problema viene derivado de los costes, y por tanto de reducción del margen empresarial, y es ahí donde estamos actuando.

¿Cuántos ganaderos de Castilla y León y Castilla-La Mancha se van a beneficiar de esas ayudas?

En Castilla y León, de esos 159 millones le van a corresponder 30, que afectan a unos 3.000 ganaderos. En Castilla-La Mancha son 16 millones que benefician a unos 1.500 ganaderos.

¿Piensan ampliar esas ayudas?

El consejo de Ministros va a aprobar mañana (la entrevista se realizó el lunes) una segunda parte de 191 millones en relación con los sectores de la carne y de los cítricos. Todo esto sumado a las ayudas de la PAC, a los beneficios fiscales por la sequía y a la bonificación de 20 céntimos en los combustibles que se va a prorrogar hasta octubre.

Los agricultores, por su parte, se quejan de que aunque el precio de los cereales les beneficia, el coste de la energía y los insumos se comen ese margen...

Ahí lo fundamental es la Ley de Cadena Alimentaria. El gran salto que supone esta legislación, además de la reforma de la PAC, es la aprobación de esa Ley. Era una reivindicación histórica del sector y la hemos aprobado y ahora hay que aplicarla. Va a suponer prohibir la venta a pérdidas y que los precios de venta tengan que ser siempre superiores a los costes de producción. Y se están dando ya los primeros aspectos positivos. Estoy convencido de que

Vamos a tener menos lluvias y eso tenemos que sustituirlo con regadíos más productivos

su plantas ¿Qué va a hacer el Gobierno para encontrar una posible solución al problema?

Me consta que la ministra de Industria, Comercio y Turismo y también la Comunidad Autónoma están inmersas en la búsqueda de una solución de un problema que es preocupante porque afecta a una gran empresa agroalimentaria, que crea mucho empleo y es un pilar de la industria agroalimentaria de Castilla y León. Todos tenemos que cooperar para buscar una solución de cara al futuro. Estamos en una economía de mercado y lo importante es que los inversores respondan proporcionando los fondos correspondientes para lograr la continuidad de las fábricas.

La prohibición de la caza del lobo ha puesto en jaque a los ganaderos. ¿Entiende su preocupación?

Es el mismo debate en España que en Francia o en Finlandia: cómo preservar la biodiversidad defendiendo los intereses de los ganaderos. Preocupa no solo por los daños materiales, que antes o después son compensados por las administraciones públicas, sino también desde el punto de vista psicológico del ganadero.

¿Si hubiera dependido solo de usted la hubiera prohibido?

Es un tema que corresponde a la Comisión de Biodiversidad donde están presentes las comunidades autónomas. Yo tengo mis competencias dentro del Gobierno y en lo que tengo las ideas muy claras.

¿Cómo se compensa a los ganaderos?

Entiendo muy bien su problema. No es solo la reparación del daño, sino también el temor y la preocupación. Pero sigue existiendo la posibilidad de llevar a cabo acción de control de población si fuera necesario, previa autorización administrativa.

El Plan Hidrológico del Duero puede limitar la extensión del regadío ¿ve positiva esta reducción?

Un Plan Hidrológico no habla de superficie de regadío, sino de dotación de agua. Lo importante es sacar el mayor producto posible de cada gota de agua y eso se consigue con inversiones públicas que nos permitan avanzar en la sostenibilidad de nuestro regadío y que podamos utilizar mejor el agua y disminuir la factura de energía. En los primeros 20 años de este siglo ha habido una inversión media por año de 133 millones de euros dedicados a la modernización de regadío. En los próximos seis años tendremos 425 millones anuales de inversión. Es un factor muy positivo de cara a aprovechar mejor el agua.

Transmite entonces tranquilidad a los agricultores que hablan mostrando su preocupación.

Hay que tener en cuenta el contexto. Como consecuencia de la elevación de las temperaturas se va a producir una reducción de la disponibilidad hídrica. Vamos a tener menos precipitaciones y tenemos que ser capaces de sustituir esto con una mayor productividad. No se trata de reducir el regadío sino de hacerlo más competitivo y más productivo.

responsables de las cooperativas agrícolas la necesidad de que sus órganos directivos reflejen la composición social de las propias cooperativas.

Ese mismo censo agrario dice que la superficie cultivada ha bajado. Bueno es muy poca la superficie. Apenas el 0,7% y que se debe a un ajuste en la superficie de los pastos. Yo creo que se debe a que el de 2009 era un censo por estimación en buena parte de los datos y el de 2022 tiene mediciones reales. De hecho, los grandes datos de este censo destacan un descenso en el número de explotaciones y un incremento de su tamaño medio.

Algunos sectores, como la hostelería, tienen dificultades para encontrar mano de obra. ¿Le consta que el campo sufre también este problema?

Hay 109.000 puestos vacantes en diferentes sectores en nuestro país. Hablo con muchos empresarios agrarios en toda España y me trasladan que tienen dificultades para encontrar trabajadores sobre todo en las épocas de cosecha. Muchos trabajadores del sector primario han pasado a la construcción o al sector servicios. No es un problema únicamente español, lo he constatado con los ministros de Francia, Alemania o Italia.

¿Los problemas vienen por las dificultades del trabajo en el campo o por los sueldos que se pagan?

Es difícil juzgarlo. El trabajo en el campo es duro. Se han incrementado los salarios pero es cierto que nos encontramos con tablas inferiores a

los de Alemania, aunque también superiores a otros países como Bulgaria. Toda la regulación de la reforma laboral es un intento de estabilización.

Asaja criticó mucho la reforma laboral al entender que era muy perjudicial para el campo.

Yo creo que está funcionando bien, tanto desde el punto de vista de la creación de empleo como de la estabilización. Pero la reforma laboral supone un cambio, y siempre que hay cambio hay preocupación.

La guerra de Ucrania ha puesto de manifiesto los problemas globales que puede provocar un conflicto en el granero de Europa. ¿Cree que la UE debería plantearse un cambio de políticas para defender una soberanía alimentaria que evite el desabastecimiento?

En el ámbito agroalimentario, prefiero hablar de autonomía. En el caso de España, somos una gran potencia agroalimentaria, el séptimo exportador del mundo, y tenemos una capacidad y diversidad muy grandes, pero también necesidades en el caso de cereales y leguminosas que tenemos que cubrir con importaciones.

¿Hay riesgo de desabastecimiento?

No, no hay riesgo de desabastecimiento ni en España ni en ningún país de la Unión Europea. Esta crisis irá, si no lo remediamos, sobre las espaldas de los países que se encuentran en una peor posición económica en el mundo: en África, en Asia o el América Latina, como consecuencia del incremento de precios en los cereales. Creo que

SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL | página 6

cultum
Semana 23 de 2022 | Número 82

GANADERÍA

Ya no se aprende en casa

Castilla-La Mancha crea una escuela de pastores, que se une a otras muchas que se distribuyen por todo el país. El relevo generacional es escaso y las nuevas vocaciones necesitan formación



Estos centros pretenden conservar la atávica figura del pastor en nuestros campos. / M.H.

SPC

Aunque la fama se la lleva la de Salamanca, realmente fue Palencia la sede de la primera universidad que existió en España. El rey Alfonso VIII de Castilla, en 1212, levantó en esta ciudad el *Studium Generale*, el originario centro de estudios superiores en el que daban clase reputados maestros franceses, italianos y de otros países europeos. Es decir, llevamos ya 900 años con centros de formación en los que se impartían lecciones sobre muy diversas materias. Sin embargo, es difícil imaginar que en la época de la batalla de Las Navas de Tolosa se enseñara a pastorear en ninguno de estos lugares; ni en Palencia, ni en Salamanca ni en Valladolid, por citar algunas universidades de las que comenzaron a funcionar allá por el siglo XIII.

Durante muchos siglos, las la-

bores del campo -agricultura y ganadería- se mataban. Los chicos aprendían desde pequeños todo lo necesario para, una vez llegados a la edad adulta, poder ganarse la vida con el ganado, valga la redundancia, que les legaban sus progenitores, si tenían suerte. A nadie se le pasaba por la cabeza crear una escuela para enseñar unas habilidades que los interesados podían adquirir en casa echando a la vez una mano a la economía familiar. Pero los tiempos cambian.

Desde hace ya bastantes décadas los hijos de los ganaderos (y de los agricultores) tienden a abandonar sus pueblos para buscar una vida, en principio, más cómoda en las ciudades. Sin embargo, hay personas que, aunque se han criado alejadas de este oficio, sienten la vocación de trabajar en el campo, de ganarse las lentejas con la cría de animales. Pero se encuentran con un problema: ¿có-

mo se cuida un rebaño de ovejas? Sin posibilidad de aprenderlo en casa, meterse en esta profesión a ciegas es un suicidio económico y para ofrecer esa formación necesaria están floreciendo por toda España las escuelas de pastores.

La última de ellas es la que ha puesto en marcha la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural del Gobierno de Castilla-La Mancha. Este centro formativo, que arranca este año con 13 cursos, nace con un programa específico para que sus alumnos conozcan, entre otras, materias de manejo de pastos, zootécnicas y de sanidad animal, así como prácticas respetuosas con el medio ambiente. Se trata de enseñanzas incluidas dentro de las acciones de transferencia de conocimientos e información del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020.

Esta nueva Escuela de Pastores de Castilla-La Mancha, independientemente de que se coordinará

desde el centro de formación de Las Pedroñeras (Cuenca), tendrá también un carácter itinerante, de manera que cada curso se podrá realizar en una ubicación diferente del territorio de esta comunidad que cuente con un sector ganadero en el que la figura del pastor tenga un lugar importante en la gestión de los sistemas de producción extensivos.

Para este año se ha programado dos actividades en Albacete, de carácter presencial y 25 horas de duración cada una de ellas, bajo los títulos 'Nociones básicas de producción en explotaciones ganaderas de ovino/caprino (reproducción, ordeño, alimentación)' y 'Pastoreo y manejo de pequeños rumiantes'. En el caso de Ciudad Real, se van a celebrar tres: 'Curso teórico-práctico del manejo, alimentación y ordeño de pequeños rumiantes', de 30 horas; 'Nociones básicas de producción en explotaciones ganaderas de ovino/capri-

no (reproducción, ordeño, alimentación)', de 25 horas; y 'Pastoreo y manejo de pequeños rumiantes', de otras 25 horas de duración.

En el caso de la provincia de Cuenca y Guadalajara acogerán dos cursos por provincia, el de 'Nociones básicas de producción en explotaciones ganaderas de ovino/caprino (reproducción, ordeño, alimentación)' y 'Pastoreo y manejo de pequeños rumiantes', ambos de 25 horas. Y la provincia de Toledo es la que más cursos va a acoger, hasta un total de cuatro. Además del de 'Nociones básicas de producción en explotaciones ganaderas de ovino/caprino' y el de 'Pastoreo y manejo de pequeños rumiantes', también albergará el 'Curso de capacitación para la explotación de ganado caprino raza murciano-granadina' -20 horas de duración- y el 'Curso de capacitación para la explotación de ganado ovino raza manchega', de otras 20 horas.

POR TODA LA GEOGRAFÍA

Otras escuelas de pastores

La del Castilla-La Mancha abre sus puertas este año, pero otras llevan ya tiempo funcionando en muchos lugares de España. Algunas están auspiciadas por la administración y otras son de carácter privado, pero todas pretenden lo mismo: emplear ese pilar de nuestra sociedad que es la educación para mejorar el manejo del ganado de manera que pueda ofrecer más rendimiento al ganadero y más beneficios al resto de la sociedad. La pionera fue la Artzain Eskola

en Arantzazu (Guipúzcoa), en el caserío Gomitztegi (gomitztegi.eus/?lang=es), que arrancó en 1997; ofrece un curso intensivo en ovino-caprino lechero de 900 horas y también formación continua en materias como adiestramiento de los perros pastores, manejo del rebaño, elaboración y afinado del queso o patologías y reproducción del ganado, entre otras muchas. En La Estiva (valle de Chistau, Huesca, escueladepastoreo.com) consideran a la ganadería extensiva como una herramienta transformadora que dirige las comunidades hacia modelos de

vida más sanos y ecológicamente más responsables; imparten una formación eminentemente práctica y sobre el terreno, atendiendo a los ritmos naturales, la climatología, los ciclos de la cabaña ganadera y sus tiempos, diferenciando el ovino del vacuno. A caballo entre la Sierra de Guadarrama madrileña y los Picos de Europa asturianos se encuentra la escuela Campo Adentro (escueladepastores.es), un proyecto colectivo y entidad sin ánimo de lucro que surge en 2010 promoviendo estrategias culturales para un medio rural vivo, combinando la producción cultural y agroganadera; tratan de

mantener y reforzar a los pastores que se mantienen en activo al mismo tiempo que trabajan para transmitir los saberes tradicionales de esos pastores hacia el resto de la sociedad, en concreto hacia aquellas personas interesadas en emprender una actividad pastoril renovada. La Escuela de Pastores de Extremadura (Castuera, Badajoz, escuelapastores.com) es un espacio para la oferta de formación específica para profesionales del sector ovino, desde el ganadero al restaurador, incluyendo los diversos sectores de transformación de sus productos (queso, lana, carne de

cordero) y también para nuevas iniciativas que puedan surgir alrededor. Pero también un espacio para que el sector ovino que muestre a la sociedad la importancia que tiene este tipo de ganadería en régimen extensivo en una gran parte del medio rural de nuestro país desde un punto de vista social, económico y medioambiental. Estas son solo algunas de las iniciativas que se pueden encontrar por toda España para mantener el saber acumulado por los pastores durante siglos y dar una oportunidad a quienes quieren conservar este ancestral y necesario oficio.

SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL | página 7

cultum

Semana 23 de 2022 | Número 82

La exportación, el motor del campo

Las ventas en el exterior son fundamentales para sostener y aumentar producciones agrarias claves como vino, aceite, carnes o frutas y hortalizas. En una década, España duplicó ventas hasta superar los 60.000 millones

NOTAS A PIE DE CAMPO
VIDAL MATÉ



El porcino es uno de los productos que más vende nuestro país en el exterior. / PATRICIA GONZÁLEZ

Los fondos comunitarios anuales de más de 6.000 millones que llegan a España como ayudas directas para una buena parte del sector agrario o para el desarrollo rural constituyen un pilar importante para las rentas de agricultores y ganaderos. El otro eje clave para sostener y aumentar la actividad agraria, sin tirar los precios, viene determinado por las ventas en el exterior. Y es que el sector exportador de productos agrarios, agroalimentarios y pesqueros se ha consolidado como el cuarto país de la Unión Europea con ventas ya superiores a los 60.000 millones de euros. Esta cifra supone casi duplicar los números de hace una década en base a un incremento

anual medio superior al 6,3%, porcentaje muy superior al del resto de los países comunitarios con quienes se compite en los mismos mercados, tanto dentro como fuera de la UE.

La importancia de la política exportadora en el conjunto de la actividad agraria y de la industria agroalimentaria viene determinada por su peso en cada una de ellas. En el caso de la industria alimentaria, porque sobre una facturación de unos 130.000 millones de euros, las exportaciones suponen alrededor de 34.000. En el de la actividad agraria, sobre el valor de una producción final estimada en los últimos años en 52.000 millones de euros, las ventas de cuatro produc-

ciones como frutas y hortalizas, carnes, aceites y vino mantienen exterior, al suponer ésta más de 20.000 millones.

En frutas y hortalizas, sobre unas producciones totales de unos 26 millones de toneladas, las exportaciones se elevan a más de 13 millones, de los que 5,7 corresponden a las hortalizas y otros 7,6 millones a las frutas. Juntas suman un valor superior a los 15.000 millones de euros. Situaciones pasadas de cierres de mercados como el ruso o dificultades para la entrada en otros mercados como el norteamericano se tradujeron en problemas en origen con precios a la baja y, en algunos casos, como en las frutas

de hueso, con procesos obligados de reconversión y arranques.

El desarrollo y la consolidación de España como la huerta de Europa está basada en las exportaciones, básicamente a otros países comunitarios y del resto de Europa, solamente bajo la amenaza de las importaciones masivas de frutas y hortalizas procedentes de terceros países, a los cuales, en muchos, casos no se les exigen los mismos requisitos en materia de seguridad alimentaria que a los productos comunitarios. En contra de ello, España trata de imponer lo que se llama la 'cláusula espejo'; en otras palabras, demandar a esos productos las mismas condiciones que a los obtenidos en la Unión Europea.

Las carnes en su conjunto y sus productos derivados son otro de los sectores con una fuerte dependencia exterior. Con una facturación media de casi 9.000 millones de euros, en ese global de las ventas el eje se halla en el porcino. Las ventas de ese sector en el exterior, solo hablando de carnes y despojos, se sitúan en casi tres millones de toneladas, de los que 1,4 corresponden al mercado chino, que en los últimos años ha sufrido vaivenes muy importantes, en unos casos favorables para España como el desarrollo de la peste porcina en ese país que obligó al cierre de cientos de miles de granjas; y en otras ocasiones con una cariz negativo, como ocurrió con el covid y el cierre de fronteras. China supone unos 3.000 millones de euros y el sector, en momentos de dificultades, ha buscado otros mercados asiáticos y sudamericanos para tratar de mantener una producción que en los últimos años no ha parado de crecer hasta superar los cinco millones de toneladas.

En el caso del vino, con una producción media de casi 40 millones de hectolitros y una demanda al alza -aunque solo alcance los 10 millones-, las exportaciones son irrenunciables con un volumen que oscila entre los 21 y los 24 millones de hectolitros. El problema es que es un sector que no acaba de atajar su problema dominante, a saber: la venta masiva de graneles a bajos precios, por debajo de 0,50 euros litro, lo que arroja una media de precios de solo 2,13 euros litro y unos ingresos de unos 3.000 millones frente a los casi 9.000 de Francia por exportar la mitad o los más de 6.000 de Italia con un volumen ligeramente inferior.

Finalmente, en aceite la exportación de entre 900.000 a 1,1 millones de toneladas por unos 4.000 millones de euros, según campañas, ha sido una salida indispensable si se considera que las producciones medias superan los 1,4 millones de toneladas y la demanda

interior se halla estancada en poco más de 500.000. Las ventas en el exterior han sido la única vía para poder seguir aumentando las superficies de cultivo y la mejora de infraestructuras hasta llegar a cosechas de 1,7 millones de toneladas. Como en el vino, la asignatura pendiente es la venta masiva de graneles a Italia.

AGUJEROS Y RETOS. A pesar de la evolución muy positiva de las exportaciones agrarias y alimentarias españolas a más de un centenar de países de todo el mundo, la realidad es que, junto a las fortalezas del sector por la disponibilidad una oferta amplia, con calidad y variedad a lo largo de todo el año, existió también una serie de debilidades que merman sus posibilidades de venta y sus ingresos.

España, aunque hoy ya se halle entre los cuatro primeros países exportadores de la UE, desplazando a Italia, llegó tarde a los mercados cuando ya estaban operando en ellos países competidores como Italia, Francia, Alemania o Países Bajos, por lo que todo ha sido una remontada. A la hora de abordar los mercados se impone, sin em-

**EN MUCHOS CASOS
LAS EXPORTACIONES
CARECEN
DEL VALOR AÑADIDO
NECESARIO**

bargo, una política de mayor dimensión, operaciones conjuntas de los sectores y evitar que cada firma vaya por su lado, si bien hay que reconocer en los últimos años el papel de las pequeñas y medianas empresas. En muchos casos, las exportaciones adolecen de un mayor valor añadido, se opta por operar básicamente vía volumen a precios bajos, casos como el aceite a granel o los vinos, dejando el margen más importante en manos de los operadores finales en cada país. El sector exportador mantiene una elevada dependencia de las ventas al resto de los países comunitarios y otros europeos, en parte porque no se han impulsado desde las instituciones comunitarias políticas acuerdos con terceros países que constituyen grandes importadores como Estados Unidos, Canadá o Japón, así como otros de América Central y del Sur en los que se aplican barreras ficticias fito o zoosanitarias en frontera para evitar o limitar la entrada de los productos españoles, mientras no se hace lo mismo con la exportaciones de esos países hacia la UE.

El pollo se domesticó hace 'solo' 3.500 años

A pesar de que trabajos anteriores situaban la domesticación del pollo hace hasta 10.000 años en China, un nuevo estudio sugiere que este hecho se dio con el comienzo del cultivo del arroz en el sudeste asiático, hacia el año 1.500 a.C., y se da la circunstancia de que en la Edad del Hierro en Europa estos animales eran venerados, pero no se les consideraba una fuente de alimento.

EL DATO

4,24

El Índice de Precios en Origen y Destino que elabora mensualmente COAG revela que durante los meses de mayo los precios de los alimentos se multiplicaron de media por 4,24 si se tiene en cuenta lo que cobra el productor y lo que paga el consumidor final. La naranja y el ajo, que pasan de 8,35 son los productos que más desfase experimentan.

SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL | página 8 **cultum** Semana 23 de 2022 | Número 82

#productoriojano *La Rioja, la tierra y su gente*

La Rioja



Iñaki Murua y Carolina Sánchez, en el puesto de fruta y verdura de Mari Carmen. / INGRID

SPC

La gastronomía es pura mezcla, mestizaje. El milagro en los fogones surge de la conjunción de maestría del chef, creatividad y materia prima de calidad. Y la genialidad se cocina con el respeto reverencial al producto de proximidad, sin aldeanismo, con lo mejor que hay a mano y los influjos de aquí y allá. El paladar no tiene patria, aunque guste de lo mejor que da la tierra en cada lugar. «Un poquito de lo uno y de lo otro», apunta Carolina Sánchez, cocinera y propietaria, junto a su pareja, Iñaki Murua, del joven restaurante Ikaro, de Logroño, con cinco años de andadura y tres y medio con la placa de estrella Michelin atomillada junto a la entrada.

Los artifices del proyecto, alavés él, ecuatoriana ella, logran que el local vuele alto, pero con los pies en la tierra. Este Ikaro es la unión de Iñaki y Carolina, no aquel otro del mito griego a quien la ambición desmedida hizo caer desde el cielo. Y el secreto está en una elegante mixtura, en la que el respeto al producto y al productor es ley y el aporte de influencias marca de la casa. La carta de Ikaro cambia con las estaciones, al mismo ritmo que la huerta torna del verde de las alcachofas al rojo del tomate.

La tierra está aquí muy cercana

y muy presente en las decisiones diarias de este estrella Michelin. «Los cocineros miramos cada día más a nuestro entorno y a nuestra gente». Y en La Rioja, la tierra y su gente dan para mucho. A poco más de cinco minutos de la cocina de Ikaro, en el mercado logroñés de San Blas, Mari Carmen González abastece de materia prima a Carolina e Iñaki, con verdura que su hermano corta pocas horas antes en la huerta familiar de El Recajillo, en la feraz ribera del Ebro, aguas abajo de la capital riojana. Imposible lograr mercancía más fresca.

Casi más asesora que comerciante, Mari Carmen, a pie de puesto desde los 18 años, da consejos a la joven pareja de chefs, que luego se reflejan en la carta, siempre con la mirada puesta en el producto de temporada. En invierno, el rey es el cardo rojo, el otoño se confirma con la alcachofa, que también repite en la primavera, junto a otras delicias que nacen de surcos y caballones, como el espárrago, antes de pasar el testigo al veranico tomate, la base de un buen salmorejo, por ejemplo, o al pepino, la alubia verde y el calabacín.

La consigna es clara: máxima calidad, y el secreto: cultivo como siempre y al aire libre, sin plástico ni cristal que aislen a las plantas de su ambiente natural, y un viaje de minutos desde la finca al mercado, sin cáma-

ras frigoríficas, sentencia Mari Carmen. Nada que ver el sabor del tomate de temporada, por ejemplo, con el de invernadero almeriense.

La Rioja es un vergel para los cocineros. «Estamos ante una de las mejores huertas a nivel nacional, ya sea en Varea, aquí en Logroño, como en general en toda la ribera del Ebro. La verdura merece ser

Puro mestizaje

Partir de lo local para llegar a lo universal. Ikaro, uno de los restaurantes estrella Michelin riojanos, eleva a los altares gastronómicos a la huerta logroñesa con el aporte de influencias ecuatorianas y vascas

LA CARTA CAMBIA CON LAS ESTACIONES E INCORPORA LO QUE DA LA HUERTA EN CADA MOMENTO

protagonista en los platos, sin nada que la opaque», sentencia Iñaki Murua, que viniendo de Laguardia, su patria chica, en Rioja Alavesa, estaba ya muy familiarizado con el producto y la cocina riojana.

Laguardia dista 18 kilómetros de Logroño, pero Ecuador está a 9.000. Pese al largo salto sobre el 'charco', Carolina Sánchez encuentra «buena sintonía» entre las dos cocinas. Ha descubierto tradiciones comunes, como la casquería, muy apreciada en los pucheros riojanos y en los de su país. Con estos orígenes, el del otro lado del Ebro, ella de la otra orilla del Atlántico, el aporte de influencias es inevitable... y genial.

Ikaro 'tira' al máximo de producto riojano de proximidad, pero no renuncia al toque exótico del chocolate, la lima o los productos ama-

HUERTA Y MAR



Alcachofa con salmonete y velouté de jamón

Ikaro echa mano de la marca de la casa para proponer un plato de maridaje. Partiendo de alcachofas pequeñas de primavera de la huerta riojana, Carolina e Iñaki le añaden una velouté de jamón y la acompañan con un salmonete semicrudo y paté del propio interior del pez. El aporte exótico lo pone la lima, encargada de dar un toque de acidez y de aligerar el caldo de jamón.

zónicos. Lo uno no está reñido con lo otro y en sus fogones el único mandato es partir de un «producto diez». Luego vendrán la técnica de cocción y los influjos, siempre sin extravagancias. El reto, como explica Carolina, es crear un plato que sorprenda a la gente a partir de productos «super humildes», como un cogollo de lechuga al que Ikaro da un «trato distinto», y que es una de las delicias de la carta.

CALIDAD Y PRECIO. Con esta filosofía, el restaurante ofrece una cocina que marida influencias ecuatorianas y vascas, para confluir en la riojana: producto muy local, con un toque de exotismo, explica Iñaki Murua, obsesionado, como su mujer, por el producto de temporada, por calidad y por precio, que ambas son buenas para el negocio y para el cliente.

Como otros chefs de prestigio, Carolina cree que la tendencia hoy es buscar el sabor por encima de técnicas extrañas. De alguna manera, la alta gastronomía retorna a sus inicios y revaloriza la cocina francesa clásica. «Hubo una época en la que primaba el sorprender sobre el comer; hoy, la gente está muy formada y busca sitios donde el sabor sea el protagonista y si sorprende, mejor, pero sin cosas mega raras», apostilla Murua.

Y en la carta de Ikaro, la huerta de primavera es protagonista. A Carolina le encanta lo que da la tierra en esa época, que ya declina: alcachofas, espárragos, guisantes, habitas... Iñaki añade un producto tan riojano como el pimiento, ya sea cristal, del piquillo o de Tricio, una verdura que curiosamente llegó a Europa desde la tierra de su mujer. No lo pone en su frontispicio, pero el lema de este estrella Michelin podría ser algo así como 'partir de lo local para llegar a lo universal'.