

EL MAR, SOSTENIBILIDAD Y OPORTUNIDADES



CABILDO
DE LA PALMA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y PESCA

**Por seguridad, frescura y calidad,
consume productos de La Palma.
Ayudará a mantener una Isla Verde,
una Isla Bonita**



SE LOS RECOMIENDA



AGROPALCA nº 22
Julio - Septiembre 2013



AGROPALCA es una revista de información agraria y pesquera, de ámbito regional, que publica trimestralmente la Plataforma Agraria Libre de Canarias (PALCA).

Dirección:

Amable del Corral Acosta

Editorial:

Colectivo La Pica

Consejo Editorial:

Eusebio Francisco Murillo

Jesús Corvo Pérez

Juan Jesús García Fernández

Coordinación Contenidos Portada:

D^a. Ana Teresa Rodríguez Sánchez

D^a. Patricia Hernández González

Coordinadora Agricultura:

Dra. M^a Carmen Jaizme Vega

Coordinador Agroecología:

Prof. Antonio Bello Pérez

Coordinador Ganadería:

Dr. Juan F. Capote Álvarez

Coordinador de Pesca y Acuicultura:

Dr. Félix A. Acosta Arbelo

Coordinador Seguros Agrarios:

D. Roberto Martín Espinosa

Coordinador Periodismo Histórico:

Dr. Pedro N. Leal Cruz

Coordinador Recetas Cocina:

Prof. Téc. Sergio E. Rguez. Cruz

Coordinador Caza Deportiva:

D. José Agustín López Pérez

Fotografías:

PALCA

Lucio T. Hernández Cruz

Juan M. Hernández Rguez.

Edita: PALCA

Av. Tanausú nº 17 - Bajo

Apartado de Correos 233

38760 Los Llanos de Aridane

La Palma - S/C Tenerife

Tfnos.: +34 638 809 905

+34 638 809 907

Fax: +34 922 463 432

palcaopa@telefonica.net

Direcciones PALCA:

ISLA DE EL HIERRO

C/ Los Morros nº 4 - Las Puntas

38911 La Frontera - El Hierro

S/C de Tenerife - Canarias

Tfnos.: +34 638 809 908

+34 922 559 540

ISLA DE TENERIFE

Ctra. Gral. La Orotava - Los Realejos,

Km 4.5

SAT Bodega Valleoro - La Perdoma

38315 La Orotava

S/C Tenerife - Canarias

Tfno.: +34 638 809 906

Fax: +34 922 308 233

corvoperez.jesus@gmail.com

Diseño, maquetación,

realización e impresión:

Gráfica LOS MAJUELOS S.L.L.

Tfno. 922 311 455

imprenta@graficalosmajuelos.com

Depósito Legal: TF 1457-2008

ISSN 1889-4259

Si desea consultar AGROPALCA en formato digital, puede hacerlo en nuestra página www.palca.es
PALCA sólo se responsabiliza del contenido de los artículos firmados por los directivos de nuestra Organización.
Prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información contenida en esta
Revista sin la autorización expresa de PALCA

EDITORIAL

CUIDADO, CUIDADO QUE VIENE EL LOBO. Colectivo La Pica. 4

LA VOZ DE PALCA

AHORA SÍ ES EL MOMENTO. Amable del Corral Acosta. 5

EN LA PORTADA. EL MAR, UN LEGADO PARA EL FUTURO.

Patricia Hernández González. 7

MARCAS BLANCAS: ¿DE CAMINO HACIA EL PIENSO COMPUESTO PARA

HUMANOS?. José Manuel de las Heras Cabañas. 8

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS

EL MAR Y SUS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS. César Martín Pérez. 9

LA CALIDAD AGROALIMENTARIA EN CANARIAS. Alfonso J. López Torres. 11

AGRICULTURA RENTABLE Y BIODIVERSIDAD, EL PAPEL DE LA FUTURA PAC.

Ana Carricondo - Cristina González. 12

AGRICULTURA Y TERRITORIO. José Luis Perestelo Rodríguez. 13

DESARROLLO RURAL EN LA REFORMA DE LA PAC. Ernesto Aguiar Rodríguez. 14

EL PLÁTANO

LAS NECESARIAS TRANSFORMACIONES PLATANERAS. Antonio González Vieitez. ... 15

EL PLÁTANO EN EL PLAN DE ORDENACIÓN DE LA PALMA.

Gustavo Pestana Pérez - Miguel Febles Ramírez. 16

SE ABRE LA BRECHA ENTRE CATEGORÍAS. Ginés de Haro Brito. 17

¿DE LOS "DEDOS DE SANTO" EN VERANO A LA "PICA" EN OTOÑO?.

Juan S. Nuez Yáñez. 19

EL AGUA, EL PLÁTANO Y LAS PERSONAS. Antonio Javier Luis Brito. 21

PLÁTANOS: ALGO MÁS QUE LAMENTOS. Wladimiro Rodríguez Brito. 22

CULTIVOS SUBTROPICALES

POSIBLES CAUSAS DE LA COSECHA ATÍPICA DE MANGO EN LAS MEDIANÍAS

DEL NORTE, ESTE Y SURESTE DE LA ISLA DE LA PALMA EN EL AÑO 2013.

María García Luque. 23

EL GUAYABO (I). Domingo Fernández Galván - Pedro M. Hernández Delgado. 24

OTROS CULTIVOS

LOS MOSQUITOS VERDES, UNA PLAGA IMPORTANTE EN EL CULTIVO

DEL BONIATO. José Manuel Lorenzo Fernández. 25

VARIEDADES TRADICIONALES DE TOMATES DE CANARIAS.

Leonardo Jesús Amador Díaz. 26

GANADERÍA

DESDE EL DESIERTO AL CÍRCULO POLAR, DESTRUCCIÓN DE LOS RECURSOS

GENÉTICOS LOCALES. Juan Capote Álvarez. 27

EL PASTOREO Y SU PAPEL EN LA REDUCCIÓN DE LOS RIESGOS DE INCENDIO,

EL EJEMPLO FRANCÉS. Mathilde Bertier. 28

EL AHUMADO TRADICIONAL DE LOS QUESOS CANARIOS: SIGNO DE

IDENTIDAD. María del Rosario Fresno Baquero y otros. 29

MARALFALFA: UN FORRAJE DE RECIENTE INTRODUCCIÓN EN CANARIAS

Pilar Méndez Pérez - Sergio Álvarez Ríos. 31

ARTICULOS DE INTERÉS AGRARIO

EL PROGRAMA NACIONAL DE APOYO AL SECTOR VITIVINÍCOLA 2014 - 2018

(PASV). Constantino Gil Soto. 32

LA VITICULTURA EN CANARIAS, UNA LLAMADA DE ATENCIÓN.

Manuel Rodríguez Jiménez. 33

PESCA Y ACUICULTURA

EL FUTURO DE NUESTROS MARES, COMPROMISO DE TODOS.

Isabel Tamia Brito Izquierdo. 34

PERIODISMO HISTÓRICO

ALEMANES, PLÁTANO Y TURISMO. Pedro Nolasco Leal Cruz. 35

CAZA DEPORTIVA

UN PRECEDENTE MALÍSIMO EN LA ORDEN DE CAZA DE CANARIAS.

José Agustín López Pérez. 36

COCINANDO CON LO NUESTRO

CARNE DE CABRA PALMERA EN SALSA CON BONIATOS ASADOS,

CHAYOTAS Y CEBOLLAS ROJAS GLASEADAS. Sergio E. Rodríguez Cruz. 37

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Julio - Septiembre 2013) 38



E

ditorial

Cuidado, cuidado que viene el lobo



"Este era el mensaje que algunas "almas inmovilistas" pregonaban a los cuatro vientos para meterles miedo en el cuerpo a todo aquel que las quisiera escuchar, y bien que se afanaron en ello, hasta el último momento de la visita del Comisario Ciolos".

Dejamos atrás el verano y comienza un nuevo curso político. Cuanto nos gustaría prescindir de hacer referencia a los responsables públicos y algunos representantes agrarios, teniendo en cuenta que lo ideal sería un campo canario que no dependiese de la mirada de las administraciones para salir adelante, para sobrevivir...

pero la realidad es bien distinta. Las estructuras agrarias, cogidas con alfileres, nos llevan a esa dependencia de los políticos que tiene una carga negativa muy considerable, al estar sometida a los bandazos de la inestabilidad en las administraciones, el enfrentamiento entre ellas y otros tantos factores que nos hacen pensar que no estamos ante la panorámica más apropiada.

Al reanudarse el curso político, acostumbramos hacer un análisis de cómo van las cosas, en qué hemos avanzado y en lo que permanecemos estancados, para tener una visión de cómo está el patio. Lo mejor, siempre será, independientemente del resultado del mismo, que su conclusión no nos afecte mucho. Es lo más inteligente para seguir "remando".

Hoy día, el perfil del cargo público ante el que nos encontramos no se ajusta al mapa de dificultades que se le presentan a diario. No se trata de un político sacrificado, entregado a su labor y consiente de que su eficacia redunde en mejorar, cada día, las condiciones de vida en el agro. Como quiera que toda generalización acarrea injusticia, dejar claro que hay excepciones, afortunadamente.

Dicho esto, debemos hacer mención a la visita del Comisario de Agricultura de la UE, Dacian Ciolos, a Canarias. En las jornadas previas a su llegada al archipiélago, ha dicho que no estamos ante un cuestionamiento sobre la continuidad de las ayudas, pero sí ante una ronda de contactos con autoridades canarias y responsables agrarios, para su mejor gestión y utilización. Además, el Comisario, parece tener claro que cada isla es diferente y sobre esas particularidades hay que profundizar.

Una vez aquí, y tras la reunión mantenida con el Consejero de Agricultura, representantes de las Organizaciones Profesionales Agrarias y de las Asociaciones Sectoriales, el Comisario destacó que Europa mantendrá el POSEI con su ficha financiera de 268,4 millones de euros para el periodo 2014 - 2020, aunque reconoció que no existen fondos para incrementarla.

Se refirió al caso de la Isla Reunión, donde, a su juicio, los distintos sectores se encuentran mejor organizados y se prioriza la producción local frente a las importaciones, haciendo un uso "más cauto" de los fondos del Régimen Específico de Abastecimiento (REA). Tras las visitas realizadas a distintas explotaciones agrarias, a centros de empaquetado y agrotransformación, compartió sus impresiones con los productores y organizaciones sectoriales.

Animó a los agricultores y ganaderos a utilizar las especificidades del campo canario para cambiar los puntos débiles a fuertes, aprovechar el turismo para potenciar los productos locales, y a "trabajar juntos sin cuestionar a determinados subsectores". También reclamó un mayor "equilibrio" entre las subvenciones a las importaciones y exportaciones, y la promoción de los productos locales. Bruselas no debe concentrarse en los detalles del programa POSEI sino en las orientaciones generales y los objetivos, señaló. Y añadió, "debe ser una responsabilidad compartida entre Bruselas y quienes gestionan esos programas en Canarias, para garantizar su credibilidad en el futuro". En esa línea, destacó que la gestión de los recursos se va a quedar en manos de las RUP (Regiones Ultraperiféricas), por lo que en Canarias, se orientarán para mantener un "equilibrio" entre la agricultura de exportación y las producciones destinadas al mercado local, con el fin de recortar la "dependencia" de lo que "viene de fuera", insistiendo en la apuesta por "diferenciar" las producciones locales. "Estoy seguro de que el consumidor las va a preferir si conocen sus elementos específicos", indicó. En concreto, al subsector platanero, le ha pedido que "como hermano mayor colabore con los otros subsectores para conseguir el grado de organización, en calidad del producto, medio ambiente y seguridad alimentaria".

Anunció, que tras esta visita se pondrá en marcha una consulta pública del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI). "La UE no se cuestiona el POSEI, y no concibo una reforma de este plan de ayudas sin contactar con los beneficiarios, por lo que esperamos sus opiniones para mejorar este instrumento y adaptarlo de forma que responda a sus nuevas inquietudes", apuntó. Asimismo, se constituirá un grupo de consulta en la Comisión Europea, en el que Canarias tendrá una representación y la oportunidad de decidir, no el reparto de la ficha financiera del POSEI, pero sí los principios que determinan el mismo.

Sobre las importaciones, matizó que las ayudas deben pensar en el "interés" de consumidores y productores agrícolas y, en esa línea, subrayó que el

turismo es una "ventaja" para la agricultura local si "colabora" con el sector primario. "Hay que centrarse no sólo en la cantidad sino también en la imagen de calidad", ha indicado. Dacian Ciolos ha reconocido también que en Canarias el sector primario y la industria agroalimentaria no son "dominantes", pero cree que son "esenciales" para fomentar el desarrollo socioeconómico de las islas.

PALCA recibe la razón implícita, cuando el Comisario dijo que hay muchas líneas de apoyo para la agricultura, pero se ejecutan de forma "fragmentaria" y "caótica", por lo que ha pedido que los fondos se usen de forma "más eficaz" sin necesidad de incrementarlos. De igual manera, lo hemos expresado en diferentes ocasiones, al pedir unos trámites de gestión ante las administraciones menos farragosos, transparentes y diligentes, con normativas menos coercitivas y más unificadoras.

En el ámbito de descentralizar el trabajo de Bruselas, es donde tenemos una gran responsabilidad como instituciones públicas y como organizaciones cercanas al sector primario. La bendita gestión. Desde Bruselas llegan aires de descentralización, de que cada Estado asuma ese grado de libertad y flexibilidad que es necesario, teniendo en cuenta las diferencias, por ejemplo entre islas, en el caso de Canarias. Cada región debe desarrollar medidas acordes a sus necesidades, planificando sus actuaciones.

Terminamos este capítulo sobre la visita de Dacian Ciolos con varios comentarios que no debemos echar en saco roto. En referencia a la cadena entre el productor y el consumidor, dijo que el "punto flaco" del sector primario en Canarias es la escasa "combinación" de las producciones con la transformación y la distribución comercial, lo que a su juicio, repercute en el incremento de las importaciones para abastecer al mercado local, si bien ha destacado que el sector está "muy motivado" para modernizarse y desarrollarse de cara al futuro.

Sobre su ausencia en otras islas, manifestó que su objetivo es analizar el sector "con la cabeza" y no "con los ojos", por lo que rechazó visitas de diez minutos en cada explotación porque "hace falta tiempo" para "escuchar" a los agricultores. "Cada isla es diferente y tiene su especificidad, tengo que dialogar con la gente para entender bien las cosas", indicó.

Estamos ante un proceso de definir objetivos y asociarlos a una serie de indicadores para medir los resultados, ese es el humo que llega de Bruselas. Se envía un mensaje de mejora y claridad en los mecanismos para alcanzar los objetivos trazados y, con posterioridad, probar los resultados. En caso contrario, sí que estarían cuestionadas las ayudas. Nadie puede dudar de que el dinero público se utilice de forma absolutamente coherente.

Con todo el debate y argumentaciones que las ayudas del POSEI provocan, es obvio que mantienen empleo, y en algunas islas como La Palma, en el caso del subsector del plátano, son el pilar básico donde se sustenta la economía insular. Sin embargo, hay ciertas dudas que se plantean desde hace algún tiempo, en cuando al Régimen Específico de Abastecimiento (REA) y la repercusión que tiene en la ganadería, el productor agrícola, el viticultor o en el ciudadano-consumidor, el aporte económico que se recibe para rebajar los precios de alimentos básicos e insumos a través del REA. Supuestamente, costean el sobrecoste originado por la situación de región ultraperiférica, reduciendo el precio de alimentos básicos e insumos necesarios en varios subsectores.

Tal condición se cumple claramente en el tráfico marítimo generado por la exportación platanera a Península, que contribuye a abaratar la importación de mercancías, según un reciente estudio de la Universidad de La Laguna (ULL).

Sin embargo, ¿podemos garantizar que las ayudas recibidas a través del REA reducen los precios en Canarias? Muchas voces autorizadas denuncian que tales ayudas a la importación, sólo han servido para cobrar la subvención por parte del importador, y no para cumplir con la finalidad requerida. En algunos subsectores, en particular las carnes de vacuno y derivados lácteos, se establecen ayudas para el suministro exterior y para la producción local, que originan una competencia directa. Un correcto cálculo de estas ayudas del REA para la importación de productos comunitarios, es necesario para una buena compatibilidad con las ayudas a la producción local.

En el subsector vitivinícola surgen quejas de los productores en cuanto a que los vinos importados a granel, constituyen una competencia desleal si se sacan al mercado como vinos embotellados en Canarias o se mezclan con caldos de aquí para venderlos como vinos del país, a lo que se suma el uso de nombres y logos que recuerdan a esta tierra.

"Para alguno de los que tuvieron la oportunidad de reunirse en Bruselas con el Comisario, el pasado mayo, éste vino a Canarias a decir, en líneas generales, lo que ya había transmitido en aquella ocasión. Se fue Ciolos, pongamos manos a la obra para sacar al campo canario del letargo en que algunos lo han sumido. ¡Menos lobos Caperuza!".

**AGROPALCA APORTANDO IDEAS PARA
EL CAMPO CANARIO.
LO QUE HEMOS HECHO SIEMPRE.**



Ahora sí es el momento



Comenzamos pidiendo disculpas a nuestros lectores por el retraso que ha tenido el presente número en ver la luz, motivado por la importante presencia del Comisario de Agricultura de la UE, Dacian Ciolos, en Canarias.

Como podrán leer en la editorial, nuestros compañeros del **Colectivo La Pica** han recogido de manera bastante completa y aséptica los comentarios que fue desgranando el Comisario a lo largo de su periplo por la isla de Tenerife, que en lo esencial difieren muy poco de lo dicho en la reunión que tuvo lugar, el 14-05-13, con los representantes agrarios de las diferentes RUPs en Bruselas, donde el que suscribe estuvo presente. Por tanto, nos vamos a centrar en algunas consideraciones que estimamos importantes a raíz de este encuentro con las autoridades, OPAs y organizaciones sectoriales de Canarias.

Hemos perdido cuatro preciosos meses, desde ese encuentro, para empezar a trabajar seriamente en las modificaciones del POSEI que pretende hacer la UE. Eso sí, en Canarias y por parte de algunos, los han aprovechado para sembrar amenazas veladas de que si se mueve algo podemos dar al traste con el Reglamento, diciendo **que no era el momento**.

Han transcurrido más de cuatro meses desde que se les dio a conocer, en sendas reuniones, un borrador con las propuestas de PALCA al Sr. Consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias y a los Sres. Presidentes de la APEB y ASPROCAN para modificar el sistema de reparto de la ayuda POSEI al plátano, para su estudio y consideración, y dos meses en que el documento se registró en la Consejería de Agricultura, seguimos esperando respuesta.

Ello no fue impedimento para que ASPROCAN, a una semana de la visita del Comisario, nos solicitase el apoyo a un documento para entregar al Sr. Ciolos, donde en uno de sus puntos se solicitaba mantener el mismo sistema del reparto de la ayuda POSEI al plátano. Cuestión ésta que PALCA se negó a apoyar en base al escrito registrado en la Consejería de Agricultura por esta OPA.

Con los datos que obran en poder de PALCA, el sistema del reparto de la ayuda al plátano no parece tan perfecto y algunas modificaciones habrá que hacer si pretendemos que pervivan el cultivo y **"todos"** sus productores. Cuando la superficie cultivada ha disminuido en unas 500 ha desde 2007, si más de 1/3 de la superficie son invernaderos, la mitad de la producción se obtiene bajo techo, 414 perceptores se reparten el 49% del sobre de la ayuda y el 5% de los cosecheros producen en torno al 49% de la fruta, ¿justifica esto los argumentos que se emplearon para conseguir la ayuda?

Pero además, quisiéramos tratar otros asuntos que nos ocupan y precisan:

La desidia de algunos causa grandes pérdidas a los agricultores. - Hace escasos meses, el Ministerio de Agricultura ha autorizado, de forma excepcional, una serie de productos fitosanitarios para tratar las plagas y enfermedades del plátano y la piña tropical por un periodo de 120 días. **Quede claro, que al vencimiento de esta autorización, no se pueden seguir utilizando los mismos.**

Desde PALCA hacemos un llamamiento a los agricultores para que prevean cuales serán los consumos para este periodo de tiempo y no compren más de lo que necesitan, porque no es seguro que se vuelva a autorizar la misma materia activa para otro periodo excepcional, y los stocks almacenados por los productores se pierden porque han de ser entregados a un gestor autorizado para su recogida.

Dicho esto, en PALCA no entendemos como algunos responsables de los servicios técnicos de Organizaciones de Productores y, en el caso del plátano, de ASPROCAN, no se hayan preocupado de sacarle partido al **"artículo 51 del Reglamento (CE) nº 1107/2009 sobre comercialización de productos fitosanitarios destinados a facilitar o alentar la presentación de solicitudes para ampliar a usos menores la autorización de fitosanitarios ya autorizados"**. Sólo dicen que no hay productos para tratar los cultivos por imposición de las autoridades competentes, que ponen muchas trabas para las autorizaciones excepcionales, causando con estas actuaciones cuantiosas pérdidas al agro canario y dando al mismo tiempo soluciones, como en el caso del plátano y la araña roja: lavar con agua a presión o la de sembrar tártagos y malvas dentro del cultivo, que se lo digan a los plataneros que la sufrieron.

Con sus sutilezas, estos técnicos de despacho pretenden llevarnos a su ideal de cultivo ecológico, sin importarles los que se queden por el camino en esta operación, y coartando la libertad del agricultor de producir en convencional o integrado con el máximo respeto al medio ambiente. Vaya por delante, que PALCA ha sido siempre muy respetuosa con las decisiones de los agricultores de cultivar en el sistema que estimen conveniente, siempre que se respeten los protocolos establecidos.

PALCA cree que ha llegado la hora de comenzar a pedir responsabilidades a dichos técnicos y sus dirigentes porque desde la administración autonómica y la central todo han sido facilidades desde el momento en que, por escrito, se les han solicitado las autorizaciones excepcionales antes expuestas. Por tanto, está previsto solicitar una reunión conjunta con los presidentes de la APEB, ASPROCAN y con quien haga falta para que se tomen las medidas correctoras que se estimen convenientes.

Esta Organización percibe que desde el departamento técnico de ASPROCAN se han hecho grandes esfuerzos en labores de inspección y desarrollo de normativa sancionadora para los productores que incumplan, pero entiende que tenían que haber puesto el mismo celo en solicitar productos fitosanitarios para combatir los organismos nocivos que acechan el cultivo y demandan los productores.

¿Alguien puede creer que las autoridades competentes ponen tantas trabas a las autorizaciones excepcionales cuando en el caso de la piña tropical, desde que se presentó en el Ministerio de Agricultura la documentación hasta la autorización se tardó 23 días?

¿Se puede hablar de falta de interés por parte del Ministerio, cuando a la solicitud de autorización excepcional de PALCA al Sr. Ministro (9 de mayo) se tardan 14 días (23 de mayo) en dar respuesta positiva?

¿Conocen estos técnicos que sus sueldos los pagamos los agricultores?. Alguna solución habrá que buscar porque los productores no podemos seguir soportando pérdidas por carecer de productos fitosanitarios para tratar las cosechas, y PALCA, en lo sucesivo, solicitará las materias activas que se precisen ante los problemas reales que surjan. No les quepa la menor duda... Es nuestra obligación.

Perros de caza en La Palma. - Sin pretender entrar en polémica, ¡Válgame Dios!, menos con un buen amigo y compañero, aprovecho para felicitar a D. José Agustín López Pérez, Tino para los amigos, Vicepresidente de la Federación Canaria de Caza, compañero en el Consejo Insular de Caza de La Palma y en el Consejo Regional de Caza (el que suscribe en representación de los agricultores y ganaderos) y, lo que es más importante para mí y para esta publicación, compañero infatigable en AGROPALCA al frente de la sección Caza Deportiva, que tan didácticamente ha conducido desde su comienzo. Alabamos su labor.

Felicitarlo por la vehemencia que ha puesto en la redacción del artículo, que Ud. estimado lector, encontrará en la página 36 de este número, **"Un precedente malísimo en la Orden de Caza de Canarias"**. Si



La Voz de PALCA

todos los problemas que tiene la caza en nuestra tierra se redujesen a que en la presente Orden, para la isla de La Palma, a un cazador individual (aunque porte las licencias de otros dos) no se le permite llevar más de cinco perros a cazar, y no los quince de años anteriores, me daría por satisfecho. No se invoque "la costumbre", porque **"en defecto de ley, la costumbre puede constituir fuente de derecho"**, y no es el caso.

Pero el problema, concretamente en La Palma, es más grave. Los cazadores se quejan de que no hay conejos, ello no ha sido óbice para que en la citada Orden, nuestra isla, para esta modalidad, sea la que tenga un periodo de caza más largo, mayor número de días hábiles (todos ellos con perro, hurón y escopeta) y la que mayor número de perros componen la cuadrilla (15). ¿A esto se puede llamar caza sostenible o depredación? Si en varios Consejos de Caza se ha reconocido

por los cazadores que es difícil para una persona controlar cinco perros, ya me dirá lo que supone dominar quince.

D. Tino, excepto en el número de perros que no coincidimos, Ud. es un hombre con mucho tino en actuaciones que hemos compartido, por tanto, entiendo su postura en este asunto por la representación que ostenta. Como amigo, le recomendaría que se relaje, reflexione y vea la vida desde otra perspectiva. De no surtir esto efecto, en ocasiones parecidas, a mí me han hecho mucho bien las **pastillas Macabeo contra el cabreo**. Sepa Ud. que la postura de PALCA, a quien represento en los citados Consejos, es la de apoyo al Sr. Director General del Medio Natural en este asunto y como persona educada e inteligente que lo considero, espero que esta controversia no sea motivo para enturbiar nuestra amistad que, dicho sea de paso, aprecio. La línea editorial que nos marcamos en esta revista, desde el principio, ha sido la de respetar la libertad

de expresión y la pluralidad de criterios, con la única limitación de usar un lenguaje respetuoso con las personas e instituciones. Si le soy sincero, en ocasiones nos ha costado trabajo, pero la hemos cumplido.

Máquina para pelar piña tropical en El Hierro.- Nuestra más cordial congratulación al Sr. Consejero del Medio Natural, Rural y Marino del Cabildo de El Hierro por haber instalado la peladora para piña tropical en el polígono industrial El Majano. Por saber, nos dicen que pela, pero desconocemos cuando se va a culminar el resto del proyecto, y hacemos votos para que en un corto plazo de tiempo se vean los resultados en los lineales de los puntos de venta. Esperamos que la nueva máquina no sólo sirva de contrapeso para estabilizar la isla, como tantas otras que se han instalado en el referido polígono, sino también para colocar en el mercado piña tropical en cuarta gama. Ya va siendo hora.

Hundimiento del mercado del plátano en la segunda mitad de agosto.- Gracias a la mano de Dios, con los vientos huracanados, hubo menos fruta en los meses de junio, julio, primera quincena de agosto y se alcanzaron buenos precios, pero a partir de aquí y por falta de previsión, se disparó la "marca" de manera "inesperada" y el mercado cayó en picado. Pasando de enviar "Dedos de Santo" (Juan Nuez) a aumentar los envíos semanales en unos dos millones de Kg.

Si se sabe que para el plátano, desde que entró en el POSEI, el periodo del cálculo de la ayuda termina el 31 de agosto y los agricultores hacen sus cuentas ese mes para ver si cumplen con el 70% del histórico, ¿por qué no se ha previsto esto por ASPROCAN o las OPPs?

Aquí hay dos maneras de salvar la situación: teniendo previsto este acontecimiento por las OPPs o desde ASPROCAN tomando las medidas necesarias para que no ocurra. No sólo hay que estar para pedir aumentos de sueldo, asesores y lo que haga falta, sino también para salvaguardar los ingresos de los productores.

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional de PALCA

S.A.T. IDAFE



EXPORTACIÓN DE AGUACATES: CANARIAS, PENÍNSULA Y EXTRANJERO



Tfnos.: 922 463 547 y 922 464 353 - Fax: 922 462 904

email: satidafe@teleline.es

C/, Las Rosas, 33 - 38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - Canarias. ESPAÑA



En la portada:

El mar, un legado para el futuro



En este nuevo número me complace presentarles una portada llena de colaboraciones y trabajo en equipo, donde gracias a la cesión de imágenes por parte de los responsables de las distintas actividades marinas en ella reflejadas, hemos sido capaces de componer las primeras cuatro piezas -de tantísimas- que componen el gran puzzle que es el sector primario.

Me enfrente a esta colaboración con gran inocencia y desconocimiento, y es que como a la gran

mayoría de los canarios el mar sólo se nos presenta como un espacio recreativo que, sin duda alguna respetamos y cuidamos, pero por desgracia ignoramos la magnitud de gente que vive y trabaja en él.

Es bueno saber que no sólo el sector servicios se beneficia de nuestras costas, sino que hay todo un entramado de individuos y familias que se dedican a explotarlo tanto de manera profesional como con fines recreativos, ayudando a la subsistencia de un sector complejo y duro, que favorece la creación de nuevas actividades acuáticas y subacuáticas, nuevas industrias modernas y respetuosas con el mar y la vida -acuicultura- y el fortalecimiento de la pesca tradicional y sus costumbres. Gracias al trabajo de todas estas personas, contamos con un sector pesquero, recreativo e industrial, sostenible y competitivo, aunque como en otros muchos casos, inadvertido por el grueso de la población.

Sin duda, sería sencillo quejarse de lo mal informados que estamos y de como las actividades directamente relacionadas con esta parte del sector primario son ignoradas, pero no caigamos ante lo sencillo y no nos excusemos. Lo cierto es, que somos pocos los que nos molestamos en conocer los logros, las metas o los escollos que se alcanzan en el camino del otro. Vivimos limitados a nuestro propio miedo y nuestros particulares problemas, y no somos capaces de alegrarnos y apoyarnos entre nosotros.

Mientras no dejemos atrás los tópicos de “por qué a ellos les dan ayudas, por qué ellos lo tienen más fácil”, no estaremos avanzando nada y seremos nosotros los responsables de limitar el desarrollo de las diferentes actividades que lo componen. Si queremos avanzar y crear un sector primario más eficaz, moderno, sostenible y con menos incertidumbres, tenemos que empezar a alegrarnos por lo que tenemos unos y lo que tienen otros, conocer como evoluciona el conjunto e interesarnos de manera real por la totalidad de ellos, convirtiendo así las necesidades de “unos pocos” en las necesidades de una gran familia unida, que luche para conseguir lo mejor para todos, mostrándose poderosa e inquebrantable ante las diferentes instituciones y la sociedad.

Por ello, quiero despedirme de ustedes hasta el próximo número con esta pequeña reflexión personal, que me ha guiado durante todo el texto y creo es importante que todos nos planteemos a la hora de querer avanzar hacia un futuro común y próspero y es que, si no nos ayudamos, alegrmos y entendemos entre nosotros, cómo podemos pretender que una persona ajena a nuestro pequeño mundo lo haga.



Patricia Hernández González
Grado en Bellas Artes (ULL)

AGRADECIMIENTOS

AGRROPALCA quiere agradecer a la Reserva Marina de la isla de La Palma, Agencia Insular del Mar (Sociedad de Promoción y Desarrollo Económico de La Palma - SODEPAL) y a la empresa Acupalma S.L. las muchas fotografías que nos han cedido para configurar la portada de este número. Manifestar la predisposición que siempre han tenido para colaborar con esta publicación.

De manera especial, vaya nuestro reconocimiento para D^a Isabel Tamia Brito Izquierdo (Bióloga Marina) de la Reserva Marina (Asidua articulista de AGROPALCA) y D. Ángel Luis Martín Concepción (Técnico) de la Agencia Insular del Mar, porque cada vez que esta revista se ha dirigido a ellos, siempre han respondido. Como es de bien nacidos ser agradecidos, aquí queda dicho.

Trabajos de Patricia Hernández González



Lápiz de color. Ilustración científica. A4



Grabado a tres tintas. A3



Enola Gray. Acuarela. A4



Marcas blancas: ¿de camino hacia el pienso compuesto para humanos?



Mientras que los que producimos alimentos estamos haciendo un verdadero esfuerzo por mejorar las técnicas de producción y de elaboración con el fin de garantizarle al consumidor mejor calidad, a la vez que intentamos conseguir para nosotros una digna retribución como profesionales de la agricultura y la ganadería, hay una parte de la agroindustria y de la gran distribución que juega claramente "a la contra" de este proceso.

Un consumidor más y mejor informado preferirá, por poner un ejemplo, a la hora de comprar aceite, un aceite de oliva virgen. Normalmente por proximidad, calidad y precio, ese aceite será de producción española. Sin embargo, una parte de la agroindustria que compra aceites lampantes y de mala calidad de países con peores técnicas de elaboración y más baratos, cada año intenta camuflar estos aceites en las estanterías de las grandes superficies, sin que su origen y menor calidad sea fácilmente detectable.

Esto ocurre con infinidad de productos, donde nos destacan con letras grandes el lugar del envasado, por ejemplo Navarra y no el de producción, Chile, si nos referimos a espárragos y así sucesivamente, lo que está claro es que con frecuencia intentan colarnos "gato por liebre".

Pero frente a los sellos "oficiales" de calidad, las marcas conocidas, las denominaciones de origen etc., etc., surgen con un poder cada día mayor; las denominadas MARCAS BLANCAS (que son esas que se han inventado los propietarios de las grandes cadenas de distribución alimentaria).

Francia, excedentes propios para consumidores ajenos

El emporio agroalimentario francés lleva muchos años acostumbrando a los españoles a consumir sus excedentes de azúcar, leche y derivados, cereales y otros productos según los años y las cosechas. No tienen en el país galo un especial interés en que nuestra ganadería de vacuno de leche sea tan potente, como para que dejemos de consumir su leche y derivados.

No sé si será casualidad, creo que no, el hecho de que las industrias multinacionales de capital fundamentalmente francés, paguen la leche más barata a los ganaderos, aquí en España, que en el resto de Europa. Ni es casualidad, por tanto, que nuestros ganaderos tengan que cerrar y dejemos de ser competencia para que así, a nuestros consumidores los alimenten con productos de otras procedencias.

Si supiéramos que al comprar algunas leches de oferta, desconocidas, podemos estar consumiendo las peores leches centroeuropeas, que fueron transformadas en leche en polvo hace años y ahora les han añadido agua y puesto dentro de un brik para ser vendidas; creo que nos lo pensaríamos antes de comprarlas. Seguramente sabiendo eso, muchos consumidores preferirían leche fresca de origen cercano, a otras de origen y composición más dudosa.

El devenir de la remolacha y sus complejos industriales en nuestro país, es igualmente ilustrativo de cómo nos han llevado por caminos de reducción o abandono de la producción de alimentos en los que somos deficitarios, como el azúcar, para dejarles camino a los productores de otros países y en no pocos casos, con la aquiescencia de los políticos españoles.

Las marcas blancas encajan, como anillo al dedo, para vender a los consumidores productos de orígenes desconocidos y elaborados con cualquier clase de técnicas de producción.

Poco a poco se van apoderando de una buena parte del consumo, porque muchos consumidores las aceptan, pero no es menos cierto que otros consumidores comienzan a quejarse de la sospechosa desaparición de otras marcas conocidas y consumidas por ellos, en los lineales de compra de esas grandes superficies.

Según un estudio publicado recientemente con el título "¿Cómo es tu cesta de la compra?" más del 50% de los ciudadanos de Valencia, Baleares, Canarias o Murcia han echado en falta la inexistencia de marcas de fabricante en su lugar de compra habitual. En otras comunidades, un tanto por ciento algo inferior de consumidores, pero igualmente relevante, opinan lo mismo.

Por el momento, su relación calidad precio, en general no es mala. El problema es que a medio plazo las técnicas de introducción de estas marcas blancas hacen desaparecer una buena parte de las otras marcas de su competencia, en muchos casos, de producciones locales.

Acostumbrar al consumidor y presionar al suministrador

Las razones del por qué estas marcas resultan tan letales para la compe-

tencia, podemos encontrarlas en las técnicas de introducción de las mismas en el mercado, ya que según voces autorizadas y estudios sobre comercio agroalimentario, las grandes superficies eliminan poco a poco las otras marcas de fabricante de sus supermercados y como éstos, son los lugares donde ya se suministran masivamente los ciudadanos, quien no vende ahí, no llega a una mayoría de los consumidores. Por otro lado, muchas de las otras marcas que sí mantienen en los lineales de venta y pueden hacer competencia a las suyas, son sometidas, según nos dicen, a unas condiciones de venta leoninas y/o puestas en los lineales a precios muy superiores a los normales, para que no puedan soportar la comparación, y sean así elegidas las marcas blancas por los consumidores.

Además, el poder de la gran distribución, mayor cada día, facilita el que puedan imponer de forma unilateral el precio a quienes les suministran las materias primas (muchas veces productores individuales, cooperativas y pequeñas agroindustrias).

Sin embargo, hoy por hoy, parece que una buena parte de la población ha aceptado bien este sistema. Me pregunto, si no será quizá porque no acabamos de ser conscientes de las graves consecuencias de futuro.

Pero el camino que llevamos, me parece peligroso, porque nos conduce por unos derroteros de consumo, donde el origen del producto, su trazabilidad, color, olor, sabor y en última instancia la calidad real, pueden ser secundarios frente a un solo objetivo: el mejor precio con el mayor beneficio. En definitiva, algo más parecido a lo que ocurre en muchos casos con la alimentación animal, es decir, con la producción de los piensos compuestos.

Creo que en la alimentación humana en general, y especialmente en los países como el nuestro, de cultura y dieta mediterránea, no se trata sólo de garantizar la cantidad de proteínas, de carbohidratos o vitaminas que lleva un alimento, sino el origen de cada uno de estos componentes y de cómo y quien lo ha producido, con qué técnicas, si es o no transgénico etc., etc.

Hablando claro, si estoy comiendo huesos machacados de algo, quiero saberlo y no debería ser suficiente, a mi juicio, que una etiqueta me informe de la cantidad de fósforo y calcio que tiene ese alimento, sino también de donde procede.

El origen de la enfermedad de las vacas locas estuvo básicamente originado porque para los fabricantes y autoridades sanitarias, dejó de tener importancia la procedencia de lo que se incluía en los sacos de pienso, que por cierto, a los ganaderos les vendían con todos los permisos sanitarios. Sin embargo, con esa única jerarquía de valores, acabaron alimentando a rumiantes con los huesos de otros animales de su misma especie. Pero en la composición publicada en las etiquetas de los sacos de pienso "todo cuadraba" los tantos por cientos de proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas etc., etc.

Hoy, con muchas de las denominadas marcas blancas a pesar de que se vendan cada vez más, la distribución está iniciando un peligroso camino desde una clara posición de dominio (los grupos de la distribución no han querido que se defina eso en la nueva Ley, ¿por qué será?), que está llevando a la ruina a una parte de nuestro sector agroalimentario y poniendo en serios apuros a otra buena parte. Son un cuello de botella para llegar al consumidor, y llevan camino de ser la única vía de comercialización para cientos de miles de productores, cooperativas y pequeñas agroindustrias.

Los productores consumidores y autoridades competentes no deberíamos tolerar que acaben siendo dos o tres empresas las que tengan todo el poder de decisión sobre lo que comemos, y a qué precios se compran y se venden la mayoría de los productos alimenticios. Pero es el camino que llevamos.

La nueva Ley de Mejora de la Cadena Alimentaria, aprobada recientemente, era necesaria y puede ser útil para evitar tanto desequilibrio, pero para ello nuestros políticos van a tener que ser más valientes y no dejarse amedrentar por el cada vez mayor poder que tiene la gran distribución.

Los consumidores, con su capacidad de elección y de compra, tienen la llave y son finalmente los que, bien informados, pueden hacer mucho más por ellos mismos y por nosotros, los agricultores y ganaderos. Al menos por los que queremos producir alimentos sanos, de calidad, y a precios razonables, que somos la inmensa mayoría.



José Manuel de las Heras Cabañas

Coordinador Estatal

Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos



El mar y sus actividades productivas



El carácter insular de Canarias hace necesario velar por el medio marino, su biodiversidad y sus recursos, por lo que hay que abordar los problemas en lo que a la pesca, acuicultura y medio ambiente marino se refiere. En el medio plazo, hay que dar un paso más de cara a lograr la sostenibilidad de la actividad pesquera profesional en compatibilidad con el resto de actividades que interactúan en el medio marino (pesca deportiva, buceo, acuicultura...)

Son muchas las actividades que se desarrollan en este medio y debemos analizar su situación actual de cara a diseñar un correcto plan de ordenación de los recursos marinos, que permita la sostenibilidad de los mismos pero, que al mismo tiempo, posibilite consolidar y desarrollar distintas actividades de generación de empleo y economía, necesarias en nuestro modelo de desarrollo socioeconómico. Las principales actividades que se desarrollan en nuestro mar, las podemos englobar en: sector pesquero profesional, sector acuícola, pesca deportiva y actividades subacuáticas.

Respecto al sector pesquero profesional de La Palma, sus pescadores se encuentran integrados en alguna de las dos Cofradías de Pescadores que existen en nuestra Isla: la de Nuestra Señora de Las Nieves y la de Nuestra Señora del Carmen, en Santa Cruz de La Palma y Tazacorte, respectivamente. Las Cofradías de Pescadores son corporaciones de derecho público, sin ánimo de lucro, que defienden los intereses económicos comunes de sus asociados, y además actúan como órganos de consulta y colaboración de las administraciones competentes en materia de pesca marítima y de ordenación del sector pesquero.

La flota pesquera insular está compuesta por 49 unidades, que en su mayoría responden al perfil de embarcaciones de menos de 10 metros de eslora, tipo pozo y casco de madera. Las modalidades de pesca profesional utilizadas son: artes de cerco (para la captura de chicharros, caballas, sardinas...), artes de enmalle (trasmallo y cazonal), artes de trampa (nasas para peces y tambor para morenas), aparejos de anzuelo (líneas de mano, curricán, potera, palangre) y utensilios de pesca (vara para peto).

Pese a los inconvenientes de acceder a la pesca, en los últimos años, tras décadas de disminución de las unidades pesqueras, parece que la flota de la isla se ha consolidado. Se hace necesario, de cara a su desarrollo y mantenimiento, diferentes actividades, así como la adaptación de diferentes normativas (aprendiz de pescador, pesca-turismo...) y garantizar el relevo generacional. Partiendo del conocimiento de los ciclos vitales de las especies de interés pesquero, todos debemos ser partícipes en diseñar un plan que establezca diferentes medidas en pos de lograr el aprovechamiento racional de los recursos pesqueros. Entre otras medidas habrá que profundizar en la búsqueda de pesca selectiva, evitando artes, aparejos o malas prácticas; inculcar la conciencia responsable con el medio, acabar con la pesca ilegal, establecer vedas temporales y proteger especies de interés para el ecosistema.

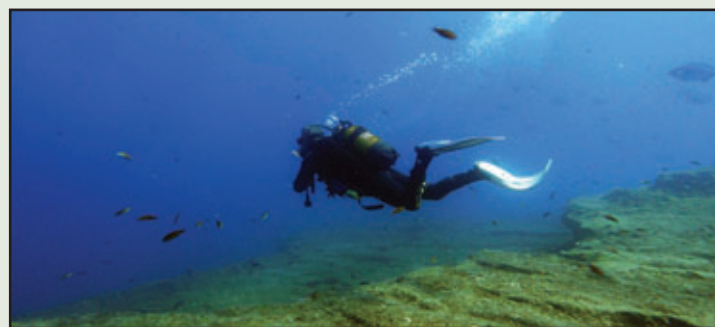
La acuicultura es la cría de organismos acuáticos, incluyendo peces, crustáceos, moluscos y algas, en agua dulce o salada. Según la FAO 2008, la producción mundial de pesca y acuicultura fue de 110 millones de toneladas para

consumo humano, de las que el 47% correspondieron a la acuicultura, es decir, casi la mitad del pescado que comemos, se cultiva. La acuicultura es el sector de producción de proteína animal que más ha crecido, situándose en torno a 6,9% anual y pasando de menos de 1 millón de toneladas en 1950, a 51,7 millones de toneladas en el año 2006, con un valor de 57.650 millones de euros.

El sector acuícola canario ha sufrido un importante retroceso, víctima de la situación de crisis económica global. Sin em-

bargo, la isla de La Palma cuenta con importantes ventajas competitivas respecto a otros territorios para esta actividad que auguran un desarrollo acuícola equilibrado en el medio plazo. Destacar además, las sinergias generadas y futuras con la pesca tradicional, en cuanto a la industrialización y comercialización de los productos del mar.

En cuanto a la pesca deportiva, no podemos obviar que en La Palma existen sobre las 5.400 licencias de esta modalidad en vigor, y, por ende, su importancia socioeconómica tanto desde el punto de vista del ocio como del turismo. Como consecuencia, ante la abundante presencia de usuarios en un área muy sensible como el litoral de la isla, exige una labor de sensibilización sobre la fragilidad del ecosistema marino de cara a mantener la calidad del medio costero.



Buceo deportivo

Las actividades subacuáticas, representadas principalmente por el buceo deportivo, es un asunto con un importante potencial en nuestra isla, fundamentalmente, por los valores intrínsecos del paisaje submarino, su fauna y su flora. Los antecedentes ratifican la importancia de este recurso para el desarrollo turístico, por lo que se debe contar con la federación de submarinismo y con los clubs establecidos en La Palma, así como facilitar las infraestructuras básicas para su despegue.

En base a lo expuesto anteriormente, son varias las actividades, que hoy en día, conviven en nuestro mar y debemos propiciar la interacción, sinergias y desarrollo de ellas, de tal forma, que se garantice la sostenibilidad de nuestros recursos pero al mismo tiempo entendiéndolas como nichos generadores de empleo y economía en un territorio que no puede vivir de espaldas al mar.

El Eje 4 del Fondo Europeo de Pesca (FEP) se presenta como una apuesta para avanzar en este camino. Contempla entre sus objetivos subvencionar proyectos para el desarrollo sostenible de las zonas de pesca de Canarias, y se presenta como oportunidad para generar ese marco que exponía anteriormente de interacción y desarrollo de las diferentes actividades que interactúan en nuestro mar. El Eje 4 supone un medio para que las poblaciones pesqueras disfruten del desarrollo de su entramado socioeconómico, contando con la participación activa de las organizaciones representativas de los profesionales del sector pesquero.

El Cabildo de La Palma, a través de su Agencia Insular del Mar y con el objetivo de acceder a dichos fondos, ha promovido la creación del Grupo de Acción Costera de La Palma, integrado por entidades representantes de los usuarios del medio marino (profesionales, deportivos, subacuáticos, acuócolas...). Se pretende, a través del plan estratégico elaborado, el desarrollo de actividades e inversiones por importe de 486.000 euros, tendentes a la consolidación y desarrollo de las diferentes actividades socioeconómicas como son: la industrialización y comercialización de los productos del mar, su penetración en un mercado gastronómico de calidad, infraestructuras básicas para la pesca deportiva y el submarinismo, sensibilización ambiental, etc.

Sin embargo, todo el conjunto de acciones propuestas no lograrán una eficacia plena sin la implicación del conjunto de la sociedad palmera, a través de un uso responsable de nuestros recursos naturales, la adquisición preferente de nuestros productos..., y por ello, desde el Cabildo de La Palma, se invita a interiorizar esta reflexión y obrar en consecuencia.

César Martín Pérez

Consejero de Agricultura y Aguas
Cabildo de La Palma



Pesca deportiva

Al Servicio del Campo Canario

Desde hace 27 años, Cultesa, como empresa pionera en técnicas de cultivo "in vitro", ha contribuido a mejorar sensiblemente el sector agrícola en Canarias. Contínuos avances, una constante inversión en I+D+i y un equipo de profesionales entregados, altamente cualificados y en permanente formación, ofrecen al agricultor canario un apoyo esencial para gestionar y mejorar nuestro campo.



www.cultesa.com



Somos tu Caja canaria

www.cajasiete.com



 **cajasiete**
CAJA RURAL



La calidad agroalimentaria en Canarias



La identidad de un pueblo son todos aquellos elementos objetivos que permiten identificarle y caracterizarle como tal, a la vez que diferenciarlo de los demás; por otra parte, la cultura de un pueblo son los distintos elementos que lo conforman subjetivamente como las creencias, el arte, la moral, las costumbres y los conocimientos. El conjunto de ambos es la identidad cultural de ese pueblo.

Partiendo de esta premisa, podemos fácilmente entender que un elemento de gran importancia en la identidad cultural del pueblo canario es nuestra gastronomía, una gastronomía enriquecida por las influencias que en esta tierra han sido: la herencia amazigh prehispanica, la influencia castellana proveniente de la conquista, la influencia de América por los viajes entre Canarias y dicho continente, y la última, más reciente y variada como es la influencia de emigrantes provenientes de otros países, latitudes o continentes.

Y si algo destaca en el patrimonio cultural gastronómico de Canarias son sus quesos, sus vinos, sus plátanos, sus papas, su gofio, su miel y su ron miel. Pues bien: todos estos elementos son los que a día de hoy están acogidos a figuras de calidad diferenciada, productos protegidos por una normativa europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos, sean estas figuras las catalogadas como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), las que lo están como Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), o las que lo hacen como Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) o bien por otros instrumentos como puede ser la producción ecológica..

En Canarias, gracias a las influencias culturales anteriormente citadas, a las singularidades geográficas específicas de nuestro Archipiélago y la fragmentación del territorio, a nuestra biodiversidad, a la preservación de los recursos naturales junto a la aplicación de normas exigentes y, sobre todo, gracias a la labor impagable de nuestros agricultores y ganaderos, tenemos un amplio abanico de productos acogidos a estas figuras de calidad.

Por eso, cuando oímos opinar, con desconocimiento a veces y con sinrazón otras, del control exhaustivo que sobre agricultores y ganaderos canarios se hace en sus explotaciones; cuando oímos hablar del consumo de vinos foráneos y del supuesto arrinconamiento de nuestros caldos en la hostelería del Archipiélago; cuando oímos mencionar el fraude en los productos locales, bien sea refiriéndose a uva a granel, gofio de cereales supuestamente elaborado con grano de otras latitudes o papas de Canarias que no lo son o nunca lo fueron, todos los que desde la Administración estamos implicados en el control de los productos agroalimentarios canarios no podemos más que sentirnos desencantados, desilusionados y frustrados ante tales afirmaciones.

Los canarios desde época de los guanches cultivamos la cebada o *tamo* y el trigo o *yrihen*, el cual conjuntamente con plantas silvestres como el *cerrillo*, la *cebadilla* o la *barrilla* conformaban la harina tostada que desde tiempos remotos es el *gofio* y que actualmente sigue siendo la base de nuestra alimentación, desde que los aborígenes lo metían en odres de cuero hechos con ubres de cabra y conservaban en las cuevas hasta nuestros días. Hemos valorado la *miel*, y muchos otros frutos de la tierra como los *higos*, los *madroños*, las *moras*, los *bicácaros*, los *dátiles* o los *mocanes* tal y como se conocen en la actualidad.

El cultivo de la *vid* se remonta en Canarias a finales del siglo XV, cuando españoles y portugueses la trajeron a las islas y con ella sus vinos, que gracias a la diversidad de microclimas, suelo y orografía consolidaron las bases para una viticultura tradicional diferenciada. Por otro lado, la *papa* llega a Canarias desde Perú o Colombia sobre la segunda mitad del siglo XVI, adaptándose bien al clima y al suelo de la zona de medianías de las islas y los campesinos canarios, por ello, se acostumbraron pronto a su cultivo.

Es por lo que, y para salvaguardar el legado ancestral que tenemos, cuidamos y mantenemos, que contrariamente a lo que mucha buena gente piensa, desde el Gobierno de Canarias y más concreto desde el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, se ha decidido impulsar, crear y coordinar una Mesa de Coordinación del Control de Productos Agroalimentarios en Canarias, en la que están implicadas todas las Administraciones públicas, desde los Cabildos Insulares, pasando por las Direcciones Generales de Salud Pública, Agricultura y Desarrollo Rural y Consumo y Comercio, la Delegación y la Subdelegación del Gobierno en Canarias y el propio ICCA.



Quesos palmeros de la DOP

Como ejemplo de su funcionamiento, y en el caso del circuito de entrada de uva de importación, se controla la misma desde la entrada en los puertos por parte de la Administración General del Estado y los Puntos de Inspección Fronteriza; pasando por el control de plagas en dichas partidas por la Dirección General de Agricultura; comprobando el ICCA que la uva de importación no se use para elaborar vino de calidad; continuando porque la Dirección General de Salud Pública compruebe las condiciones higiénico sanitarias en las Bodegas, así como el control de la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos y en el de Embotelladores y haciendo un seguimiento de la trazabilidad de la uva, y por último terminando con que la Dirección General de Consumo y Comercio revise el etiquetado, presentación y publicidad de los vinos comercializados en los establecimientos bien sean restaurantes, bares, tascas o guachinches.

Lo mismo sucede, con sus diversos, extensos y efectivos protocolos de actuación coordinada en los distintos productos canarios acogidos a figuras de calidad diferenciada, como son los Quesos, el Plátano, las Papas Antiguas de Canarias, el Gofio Canario, la Miel de Tenerife y el Ronmiel de Canarias.

En Canarias, desde la Administración se trabaja sin descanso en establecer el aseguramiento de la excelencia alimentaria, garantizar la conformidad de los productos agroalimentarios y establecer un marco de competencia leal entre los operadores del sector, conscientes como somos de la existencia, en los últimos años, de una preocupación creciente por la calidad de la alimentación, como resultado, probablemente, de las últimas crisis alimentarias y la cada vez mayor demanda de los ciudadanos de que los productos que salgan al mercado ofrezcan una seguridad contrastada.

Canarias. Latitud de vida.

Alfonso J. López Torres

@AlfonsoJLT

Director del Instituto Canario de
Calidad Agroalimentaria



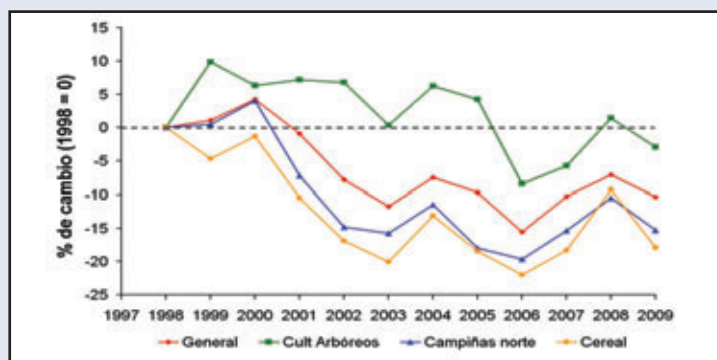
Comunicaciones y ENTREVISTAS

Agricultura rentable y biodiversidad, el papel de la futura PAC



Los datos de seguimiento de poblaciones de aves comunes de SEO/BirdLife son contundentes. Las especies asociadas a las tierras agrarias presentan el declive más acusado y continuo, especialmente en el caso de los cultivos cerealistas y los pastos. Y aunque no sea algo extensible a todos los grupos de fauna, sí que es un buen indicador de la situación general de la biodiversidad.

La evolución del sector agrario está detrás de estas tendencias, y los cambios en el sector han venido determinados por tres elementos clave: el desarrollo tecnológico, la globalización y, en Europa, la Política Agraria Comunitaria. Sin embargo, conviene señalar que en parte por su entrada más tardía en la Unión Europea (y por tanto en la PAC) y por sus particulares condiciones climáticas y geográficas, en España la situación es menos grave que en otros países del centro y norte.



Gráfica del SACRE – Cultivos

Ahora, la PAC afronta una nueva reforma. Desde que surgiera en los años sesenta con el objetivo de garantizar la producción y suministro de alimentos a una Europa de postguerra, esta política ha ido ajustándose a los cambios económicos y sociales de una Unión Europea creciente. Tras más de 50 años (sin poder negar su éxito en lograr el objetivo inicial), y a pesar de las numerosas modificaciones de esta política, lo cierto es que el sector agrario europeo lleva décadas perdiendo rentabilidad y agricultores, y avanzando hacia modelos cada vez menos sostenibles, también desde el punto de vista ambiental, lo que pone en riesgo la seguridad del propio sistema productivo a largo plazo.

La reforma que ahora se plantea debe por tanto hacer frente a estos retos, enmarcados en la crisis más amplia del medio rural y en la difícil situación económica global. Aunque puede no suponer mucho en términos relativos del PIB total europeo, la PAC es la política europea con mayor gasto y es necesario garantizar que este dinero público se emplee de manera eficaz para la consecución de objetivos de interés general, dentro del Horizonte 2020 de la UE para un crecimiento sostenible, inteligente e integrador.

En este escenario, la Comisión Europea presentó hace ya casi dos años sus propuestas para una nueva PAC que debía entrar en vigor en 2014. Aunque finalmente se empezará a aplicar en 2015, el pasado mes de junio se alcanzó un acuerdo a nivel europeo, a partir del cual los Estados han empezado a tomar sus decisiones y preparar la aplicación de las nuevas ayudas en sus territorios.

Los elementos más relevantes de la propuesta de la Comisión y del acuerdo final están relacionados con el llamado Pilar I, el de las ayudas directas o anuales, que absorbe alrededor del 80% del presupuesto total, frente al Pilar II o de desarrollo rural, que recoge un amplio abanico de medidas de apoyo, incluidas las dirigidas al sector forestal y a las poblaciones rurales.

En cuanto al componente principal de las ayudas, los pagos directos, se plantea la necesidad de corregir los actuales desequilibrios en el reparto, abandonando definitivamente la "mochila histórica" arrastrada desde las primeras ayudas asociadas a la producción. Por otro lado, con el objetivo de mejorar la situación ambiental de todas las tierras agrarias europeas superando la limitación de las ayudas agroambientales (voluntarias y plurianuales), se crean los nuevos "pagos verdes" o "greening", asociados al cumplimiento de unas prácticas mínimas dirigidas fundamentalmente a diversificar el paisaje agrario (en cultivos y estructuras verdes) y conservar los pastos permanentes.

Sin embargo, esta propuesta de "greening" ha encontrado una gran oposición en el debate a nivel europeo, y después de todo este tiempo de nego-

ciaciones se han introducido tantas excepciones y matizaciones que, a pesar de su gran potencial inicial, puede quedarse en una mera complicación burocrática que finalmente no aporte ningún beneficio ambiental relevante. También España ha plantado frente a estos nuevos pagos verdes, en particular en relación con los cultivos leñosos, que han quedado excluidos de la necesidad de cumplir con ningún requisito adicional para acceder a las ayudas. Y ello, a pesar de que representaban una manera de reconocer el gran valor ambiental de gran parte de la agricultura de nuestro país y ayudar a corregir algunos problemas ambientales, y podían, con algunas adaptaciones, ser fácilmente asumibles por la mayoría de agricultores.

La situación del sector en España, y en Canarias, es similar a la europea, con una doble dinámica de intensificación, en las zonas más productivas, y abandono, en los territorios menos apropiados desde el punto de vista de rendimientos. No obstante, desde una perspectiva ambiental y social, aquí resulta casi más preocupante, en términos de extensión, el fenómeno del abandono de los sistemas más valiosos y característicos de nuestros territorios. La ganadería extensiva sin tierras en propiedad es uno de los principales exponentes de este problema, y para el que las nuevas condiciones no plantean ninguna solución. Igualmente, cultivos tradicionales como olivares y viñedos en zonas de montaña, cultivos herbáceos de secano en pequeñas parcelas, producciones con razas y variedades autóctonas, van perdiendo terreno, y con ellos muchas de las especies que encuentran en estos sistemas su hábitat más favorable, como las avutardas, las calandrias, las codornices o los mochuelos, en el caso de las aves. Mientras, continúa la expansión de grandes explotaciones de monocultivos, basadas en una economía de escala orientada a maximizar la producción, pero alejadas cada vez más de los ciclos de los recursos naturales de los que dependen, aumentando cada vez más sus costes y vulnerabilidad.

Esta nueva reforma supone aún una nueva oportunidad de poner en marcha los apoyos para una agricultura y ganadería más sostenibles y rentables, y frenar el abandono de los sistemas más valiosos. Desde SEO/BirdLife se insiste en el interés de estos nuevos pagos verdes y sus prácticas asociadas para frenar la pérdida de biodiversidad y garantizar la producción agraria y la seguridad alimentaria a largo plazo, aunque deben definirse y aplicarse de manera coordinada con las normas de la condicionalidad y las ayudas agroambientales del pilar de desarrollo rural. Sobre esta base, apostar por la Red Natura 2000, la producción ecológica y de calidad y los productos ligados al territorio, puede ser la clave para mantener y crear empleo en el sector y mejorar su rentabilidad, ya que una estrategia encaminada a competir a nivel global en productos básicos no parece una solución, dadas las limitaciones agroclimáticas generales de nuestra región frente a otras zonas europeas o de terceros países mucho más productivas de manera natural.

Sea como sea que se acabe aplicando la nueva PAC en España, más allá de este marco europeo, las administraciones competentes, nacionales y regionales, tienen la opción de potenciar las políticas públicas agrarias y de desarrollo rural por un lado, y trabajar en el ámbito del consumo, por otro, fomentando y facilitando las producciones y el consumo locales y de calidad. También las estrategias de conservación de la biodiversidad encuentran en el sector agrario el mejor aliado, y al contrario.

Así por ejemplo, un reciente proyecto de SEO/BirdLife, Proyecto Ganga, <http://www.seo.org/2012/12/21/resultados-finales-del-proyecto-ganga/> pone de manifiesto el interés de los cultivos canarios tradicionales de cereales y legumbres para la conservación de las aves esteparias de las islas, de manera que apoyar estos cultivos puede contribuir a los objetivos de protección ambiental a la vez que ofrece nuevas oportunidades económicas. No se trata de descartar producciones importantes en las islas, como los plátanos o el tomate, para los que el objetivo debe ser más bien garantizar un impacto ambiental mínimo. Si no de revitalizar sectores de enorme interés social y ambiental como las citadas legumbres y hortalizas, los vinos de calidad, los quesos tradicionales o las carnes de ovino y caprino (aunque este último es también un sector que requiere una mejor gestión para evitar la actual sobreexplotación de los pastizales). Canarias seguirá recibiendo los fondos especiales para regiones insulares en el marco de la PAC y sería deseable que los empleara en mayor medida que hasta ahora para fomentar estas producciones locales.

Ana Carricondo¹ - Cristina González²

¹ Responsable de Agricultura y Desarrollo Rural de SEO/BirdLife

² Delegada de SEO/BirdLife en Canarias

Más información sobre la reforma de la PAC:

<http://www.seo.org/2012/05/08/debate-sobre-la-futura-pac/>



Agricultura y territorio



Estos días, mientras trabajaba sobre el Plan General de Ordenación (PGO) de San Andrés y Sauces, mi municipio, he querido hacer públicas unas reflexiones en torno a la importancia que damos en nuestros planteamientos territoriales al espacio para ubicar las actividades agrícolas y ganaderas porque, seguramente, a partir de ahí podamos clarificar cuál es nuestra posición sobre el sector Primario y qué relevancia le damos con respecto a sus potencialidades económicas y generadoras de empleo más allá de planteamientos filosóficos o románticos.

No pretendo con esta opinión abrir un debate alrededor del PGO de mi municipio, puesto que para eso existen otros foros y otras vías como las alegaciones en este periodo de información ciudadana en el que espero participen la mayor cantidad posible de habitantes de San Andrés y Sauces. Con esta opinión intento atender las posibilidades de un sector económico muy importante para el municipio y para la Isla.

Les reproduzco un párrafo de una conversación entre un turista y un campesino. Nos la contaba un experto del nivel de José Manuel Hernández Abreu, -quien aparte de su bagaje técnico aporta su experiencia en la administración como funcionario y su conocimiento del sector tras su etapa al frente de la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias-, a los miembros de la Comisión del Parlamento de Canarias que estudia el futuro del sector Primario durante la exposición de su ponencia, una comisión que los lectores conocen pues esta publicación, siempre atenta a lo que pueda afectar a la agricultura y la ganadería, ha dado buena cuenta de ella en anteriores artículos.

"Es bonito este prado", decía el turista.

"Sí, me da tres mil haces de heno", respondía el campesino.

¿Qué quiero plantear con esta reflexión? Con esta reflexión no estoy ejemplificando la necesidad obvia del territorio para el desarrollo de la agricultura, puesto que sin territorio no hay desarrollo agrario, lo que quiero destacar es la perspectiva del planificador. La necesidad no solo de un equipo técnico que elabora un documento sino también de una administración que ha de ponerlo en marcha.

Y mi pregunta es: ¿Piensa el planificador en propiciar diálogos similares al reproducido entre el campesino y el turista? Es decir, en la posibilidad de convertir un mismo territorio en economía para la agricultura y paisaje para el turista, al fin y al cabo, economía también. O, por el contrario, planteamos el suelo rústico como la reserva de un solar para cuando se nos agote el suelo urbano o urbanizable programado. Tal vez en la respuesta está la explicación de cómo y por qué planificamos.

Creo que una sociedad moderna necesita una agricultura y ganadería

que no solo produzca economía y empleo sino que, además, garantice algo tan fundamental como la calidad y seguridad alimentaria, y la seguridad de abastecimiento ante cualquier contingencia. Por eso es necesario modificar nuestra mentalidad a la hora de planificar nuestro escaso y limitado territorio. Si de verdad nos creemos lo de la apuesta por el sector Primario y no es solo una pose para captar el aplauso fácil, debemos empezar con la planificación del territorio, señalando los espacios altamente productivos para reserva de estas actividades agrícolas y ganaderas, generando marcos legislativos que ayuden a nuestra gente a poner en marcha estas explotaciones. No nos podemos quedar solo en la subvención aunque, por otra parte, sea necesaria porque muchas, demasiadas veces, no llegan a la gente por las trabas que ponemos desde, incluso, la misma administración que concede esas ayudas.

Como ejemplo basta ver cómo en ocasiones los agricultores ni siquiera pueden utilizar esas ayudas porque no han finalizado el tortuoso camino administrativo necesario para poder mover una piedra o ejecutar una pared o, incluso, porque la espera ha sido tan larga que desiste ya que más que mejorar su explotación para sembrar plátanos o cualquier otro producto hortofrutícola, parece que está pidiendo una licencia para ubicar una industria pesada altamente contaminante y nociva para la salud. Y no digamos nada si estamos hablando de una explotación ganadera por pequeña que esta sea. De eso nuestros lectores conocen mucho.

Pienso que ha llegado el momento, siempre es mejor tarde que nunca, de modificar y cambiar algunos hábitos que hemos dado por supuestos como si fueran una 'verdad infalible' sin pararnos a meditar la relevancia que estos conceptos de seguridad alimentaria o de abastecimiento pueden tener en un futuro próximo.

Debemos empezar ya por la elaboración de las directrices del suelo rústico que determinen claramente aquellos espacios que quedan reservados para esta actividad y elaborar normativas que no pongan trabas sino que favorezcan el desarrollo de la misma.

En definitiva, el suelo agrario produce economía y genera empleo pero, además, nos da un paisaje que en muchos lugares de Canarias constituye el mejor equipamiento turístico, por supuesto, vinculado a la tradicional hospitalidad de nuestros agricultores y ganaderos. Todos juntos producen economía y generan muchos empleos en esta tierra.

Como conclusión, amigo lector, creo que merece la pena que pensemos y trabajemos por la protección de estos planeamientos y sus correspondientes normativas para nuestros espacios agrícolas y ganaderos. Sinceramente, creo que merece la pena.

José Luis Perestelo Rodríguez

Parlamentario Regional de CC por La Palma

VEGA NORTE

UVAS MIMADAS

SAT BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA

Camino de Bellido nº3, 38780 Tijarafe • Tel/Fax 922 49 10 75 • Distribuidor 607 57 74 25

administración@vinosveganorte.com



Comunicaciones y **E**NTREVISTAS

Desarrollo rural en la reforma de la PAC



La propuesta de Reforma de la PAC fue presentada por la Comisión Europea en octubre de 2011. Desde entonces dicha propuesta se ha modificado sustancialmente, hasta llegar a los acuerdos definitivos negociados durante todos estos meses entre el Consejo, Parlamento y la Comisión Europea.

Durante todo este proceso, el objetivo del Ministro de Agricultura, Miguel Arias, ha sido el de dar la vuelta por completo a una propuesta inicial muy lesiva para los intereses españoles y este objetivo se ha logrado para garantizar la estabilidad, viabilidad y competitividad del sector agrario español. Todo ello, con un espíritu de consenso con las CCAA que ha sido la base de las negociaciones del Ministro en Bruselas, ya que la postura española de base, la constituyó un documento elaborado y acordado con todas las CCAA sin excepción en la Conferencia Sectorial del 15 de junio de 2012.

El pasado 25 de julio, se inició el debate interno sobre la implementación de la PAC a nivel nacional, con el propósito de adoptar las decisiones pertinentes para la entrada en vigor de esta reforma, dentro del marco de consenso con las CCAA.

Durante la Conferencia, se alcanzaron acuerdos por una amplia mayoría para establecer un modelo uniforme de aplicación de la PAC en todo el territorio nacional y evitar que coexistan diecisiete políticas agrarias diferentes en el Estado español, acordando la creación de grupos de alto nivel para poder cerrar algunos de los asuntos de la reforma, sobre la que se reveló necesario concretar aspectos para poder cerrar el modelo español. Teniendo en cuenta que la ficha financiera se incrementa en un 0,8 y un 3% en el primer y segundo pilar respectivamente, lo que supone una magnífica negociación, cuando la ficha financiera general de la Política Agraria Común se reduce en un 3,2% dentro del denominado primer pilar (que comprende las ayudas directas y las medidas de mercado) y en un 0,9% dentro del segundo pilar o Política de Desarrollo Rural.

En la Conferencia Sectorial del 25 de julio se han acordado importantes medidas relacionadas con el desarrollo rural. De esta forma se ha decidido

que exista un programa nacional, en coexistencia con los programas de desarrollo rural autonómicos, al que se va a destinar, como máximo, el montante extra de la negociación de los fondos comunitarios. Es decir, dado que hemos conseguido un mejor resultado con un incremento de 238 millones de euros, éstos se van a aplicar a un programa nacional.

De esta forma, se recupera un programa nacional y, al mismo tiempo, se respeta la totalidad del importe que tenían las comunidades autónomas para los proyectos de desarrollo rural en el anterior periodo.

Desde el Ministerio de Agricultura se ha anunciado la constitución de un grupo de trabajo de alto nivel que estudiará las medidas que se incorporarán a dicho programa nacional, entre ellas, las cuestiones relacionadas con la Asociación Europea para la Innovación y el fomento de la integración cooperativa y el apoyo a las entidades asociativas prioritarias.

Se establecerá un marco nacional, de acuerdo con las Comunidades Autónomas para armonizar las condiciones de aplicación de determinadas medidas, así como mecanismos que flexibilicen la transferencia de fondos entre programas nacionales y autonómicos, con el objetivo de evitar la pérdida de fondos comunitarios.

Se ha acordado la creación de un grupo de trabajo de alto nivel para analizar los criterios de reparto que ha utilizado la Comisión Europea para distribuir fondos de desarrollo rural entre los Estados miembros y ver si esos criterios objetivos son aplicables para distribuir fondos entre Comunidades Autónomas, o bien si hay que incluir otros adicionales y ponderar el grado de ejecución de los programas en el presente periodo. El Ministro ha avisado de que este grupo "tiene que trabajar a alta velocidad". Ha iniciado sus trabajos el 4 de septiembre y debe concluirlos antes del 30 de este mismo mes.

En definitiva, los acuerdos alcanzados en la Conferencia Sectorial, propician continuar los trabajos para la puesta en marcha de la nueva PAC para el próximo periodo para lo cual ha sido muy positivo el clima de acuerdo, concordia y colaboración que han tenido todos los consejeros autonómicos.

Ernesto Aguiar Rodríguez
Diputado Nacional del PP
Por S/C de Tenerife



Bolsa de Aguas de La Palma, S. A.

Maquinaria Construcción
Conducciones de Agua
Piscinas · Ferretería
Material de Riego

SALUDA...

a todos los lectores y colaboradores de esta publicación y al mismo tiempo les ofrece sus servicios en sus cuatro establecimientos.

Teléfono de contacto:
902 486 500

¡Apostando por los agricultores!



SANTA CRUZ DE LA PALMA



BREÑA ALTA



EL PASO



LOS LLANOS DE ARIDANE



Las necesarias transformaciones plataneras



En mi opinión y simplificando mucho las cosas, los problemas básicos del cultivo platanero tienen que ver, por un lado y obviamente, con los precios que se consigan en el mercado peninsular con todas sus implicaciones y, por el otro, con el mantenimiento en el futuro de las ayudas europeas. Porque todos sabemos que sin ellas el cultivo no sería rentable en las islas.

I).- El primero de los aspectos es más complejo (no digo más fácil o difícil), porque abarca multitud de cuestiones que se han recrudecido con la presencia continuamente creciente de las importaciones de banana, que va minando desde hace dos décadas, la exclusiva presencia del plátano canario en los mercados peninsulares.

¿Por qué ese enorme descenso de la cuota del plátano canario (ya no llega a los dos tercios) en sus mercados tradicionales?

Esa presencia creciente tiene que ver, en primer término y como sabemos todos, con los precios y la calidad de la fruta canaria comparada con las de otras procedencias.

La **calidad** es una cuestión que depende tanto de la fase de producción (condiciones de la fruta) como de la fase de comercialización (tratamiento post-cosecha). Y hay que reconocer que todavía hay importantes deficiencias en estos aspectos. El sector platanero como tal ¿Asprocan? debería implicarse mucho más en las labores de autoinspección (sobre todo fitosanitarias) y en las tareas para homogeneizar ¡al fin! categorías, clasificaciones y presentación. Hay enorme campo de mejora, sobre todo en la propuesta fundamental de mantener y perfeccionar la diferenciación del plátano canario frente a los otros. Lo que sí puede llamarse Marca Plátano Canario.

En cuanto al **precio**, el tema es realmente complicado. No se trata de la imposibilidad de competir "a pelo" con las bananas importadas, este es un tema resuelto con las ayudas europeas. Se trata de centrar la atención en que, en función de la producción mayor o menor, el precio del plátano canario a diferencia de la banana que es muchísimo más estable, sufre oscilaciones que pudiéramos calificar de astronómicas. Por ejemplo, en los últimos doce meses desde 0,30 €/kilo hasta 1,15 €/kilo, o lo que es lo mismo una variación del 283% ¡!). Por supuesto, esto tiene que ver sobre todo con los enormes vaivenes de la producción. En otras palabras, una producción muy mal repartida a lo largo del año, hace posible esa espectacular oscilación de los precios y acarrea enormes dificultades para poder gestionarla.

Es claro que se necesita transformar esta situación. La inmensa ventaja es que eso está en nuestras manos y que lo podemos hacer, como venimos insistiendo muchos de nosotros hace un montón de tiempo.

a). Debemos competir desde la estrategia de la diferenciación del producto, como indicamos antes. Superando el error garrafal de cultivar gran enana con lo que nos igualábamos con los productores de banana. Y hay que avanzar en una dirección cada vez más exigida por los ciudadanos cultos de todo el mundo: la sostenibilidad de la agricultura y cultivar productos limpios sanos y no envenenados.

b). Por inercia, se está favoreciendo la inadecuada estacionalidad de la producción. De hecho, todas las renovaciones de cultivo y las nuevas plantaciones se sitúan siempre en el verano. Lo que es conveniente desde el punto de vista agrario, pero absurdo desde el punto de vista comercial. Por eso es fundamental avanzar en una planificación de la producción para que se distribuya a lo largo del año de la manera más conveniente para su comercialización. Todos somos conscientes que la producción platanera no tiene nada que ver con una cadena industrial de montaje y que hay enormes imponderables. Pero esto no es argumento suficiente para no intentarlo. El sector en su conjunto debería garantizar esa distribución de la producción a lo largo del tiempo.

c). Hay que superar la situación de hecho en la que los receptores peninsulares nos imponen las categorías y clasificaciones que tenemos que entregarles. Hay que acabar con eso y ser nosotros los que clasifiquemos la fruta de forma homogénea y atendiendo a que la clasificación que se haga sea la que se va a encontrar el consumidor al final cuando compre. Y no mandar categorías que después desaparecen perjudicando a los productores.

d). Hay que introducir una nueva política de precios. Con la importante ayuda europea que disfrutamos, no tiene ningún sentido que reventemos los precios, como ha pasado este verano, y nos situemos en más del 100% del precio de la banana. Porque esa inmensa diferencia de precio (y más hoy) expulsa de nuestro mercado a muchos clientes de toda la vida, y puede que para siempre. Desde hace tiempo, muchos venimos pidiendo acordar una horquilla de precios, que nos hagan el cultivo rentable, pero que sean

razonables. La avaricia de precios estratosféricos acabaría expulsándonos del mercado. Y con razón.

Hay otro aspecto, **el nivel de costos de producción**, en el que se puede mejorar un montón. Recordemos que, hoy, los únicos elementos que contrata Asprocan y que se refieren a la totalidad de los cosecheros, son la publicidad (por cierto con enormes mejoras el último año) y el seguro del viento. El resto de la totalidad de las otras contrataciones que afectan igualmente a todos, se sigue haciendo en niveles inferiores. Y eso, en mi opinión y referido a algunos aspectos, es un grave error. Por ejemplo, los fletes del transporte, sobre el que se están haciendo varias decenas de contratos y abandonando la posibilidad de, sumando la masa crítica de toda la producción, conseguir condiciones más beneficiosas por la simple utilización de las economías de escala. Sin ir más lejos, nuestros compadres agricultores tomateros, que necesitaron espabilarse mucho más que nosotros, lo vienen haciendo desde siempre. Los plataneros pagamos aproximadamente 40 millones de euros al año por el transporte a la Península. Esta incapacidad de utilizar juntos todas nuestras fuerzas es muy reveladora de la tremenda ineficiencia de nuestra gestión. Y quien dice los costes del transporte, puede decir también los costes del cartón de las cajas, de los abonos, de los tratamientos, de los apoyos científicos y profesionales... cuya contratación está al menudeo y en mano de múltiples proveedores.

En otras palabras, es imprescindible que los plataneros ¿Asprocan? nos modernicemos, aprendamos a utilizar en común todas nuestras posibilidades y apostemos desde ahorita mismo por una Gestión Conjunta de la Oferta. Con la que se podrían resolver los problemas aquí enumerados y cualquiera otro del mismo tenor.

Y si vamos a dar mucha más fuerza a Asprocan para que aborde en condiciones esa Gestión, eso requiere su radical transformación. Para que sea respetada y defendida por todos. Y para eso hace falta modificar sus estatutos. De acuerdo con los tres principios que ya muchos venimos defendiendo hace tiempo: Profesionalidad, Democracia y Transparencia.

II).- Al principio hablamos de dos aspectos, el segundo referido a las ayudas europeas. Como es evidente el problema que se plantea aquí es el de su permanencia, aunque es verdad que, bajo el paraguas de las RUP, las perspectivas no son malas.

Pero ¿podemos hacer nosotros algo más, además de cruzar los dedos?... Evidente.

Hay que recordar que la razón principal que esgrimió la sociedad canaria para conseguir las ayudas europeas, hace ahora veinte años, fue la amplia dimensión social del cultivo del plátano en las islas. Se trata de un cultivo permanente y con mucha población ocupada. De ahí que se trate de un sector a mimar y, por tanto, es vital mantener esa fuerte dimensión social. En otras palabras, se vuelve estratégica la política de preservar a todos los cosecheros.

En este sentido, una serie de trabajos muy interesantes de Juan Nuez en la revista Agropalca, nos viene alertando que, de acuerdo con la información más fiable, el número de cosecheros está bajando con mucha rapidez. Desde 1997 (10.423) hasta 2010 (8.247), en apenas una docena de años, el número de cosecheros ha disminuido más del 20% y, como es lógico, sobre todo de los más pequeños.

Y esto es lo peor que nos puede pasar. Por tanto, hay que incorporar políticas que dificulten la concentración de la producción platanera en grandes explotaciones. La base más adecuada de esa política es la explotación familiar con agricultor a tiempo completo. Y creo que todo lo que se pueda hacer para garantizar ese tipo de explotaciones (2 fanegadas pudiera ser una dimensión a considerar) debería hacerse.

Para ello, lo más sencillo sería introducir suplementos de ayuda. Ya hay uno dirigido a quienes mantienen el cultivo al aire libre, aunque poco significativo. Se debería modificar el sistema de ayudas en ese aspecto. Eso sí, condicionándolo a determinadas mejoras en el cultivo: agricultura controlada, sostenible, ecológica...

Por último, hablando de la pica (e insistiendo que cuando se decide hacerla es como reconocer que las cosas se han hecho mal), el que la fruta se siga tirando a los barrancos, aparte de una inmundicia es regalar una baza poderosa a quienes quieran dejar de ayudar al cultivo del plátano. Por eso, creo que hay que felicitar a Asprocan que, este año y como tal, envíe esa fruta con todas las garantías a los Bancos de Alimentos de la Península. Ese comportamiento debe generalizarse porque, al tiempo, nos sirve como la mejor y más inteligente y original campaña de publicidad que nadie pueda imaginar

Antonio González Veítez
Economista



EL PLÁTANO

El plátano en el Plan de Ordenación de La Palma

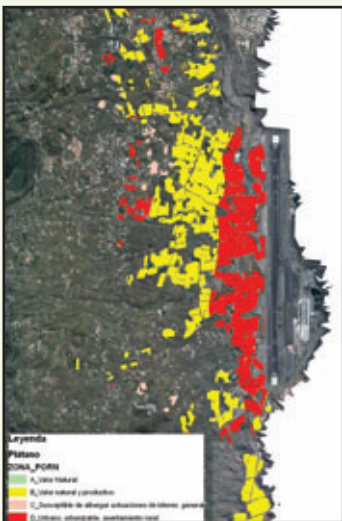


A pesar de que el sector primario ha disminuido su peso en la economía de la isla de La Palma en los últimos años, se puede afirmar que la agricultura tiene un papel significativo y, en concreto, el cultivo plátano, siendo un referente en la producción regional y un marcado articulador del paisaje insular.

Según el Mapa de Cultivos del Gobierno de Canarias, el plátano ocupa una superficie de 3.032,6 ha, lo que representa el 41,4% de la superficie cultivada de la isla (4,3% de la superficie insular). Su distribución geográfica es homogénea por toda la isla, estando su cultivo presente en todos los municipios: desde Garafía, con 5 ha en la fajana de Franceses, hasta las grandes extensiones de platanera del Valle de Aridane, llegando a las 1.500 ha de cultivo.

Entrando en detalle, podemos diferenciar tres grandes zonas de cultivo del plátano. La franja occidental de la isla, compuesta por el Valle de Aridane, además de los municipios de Fuencaliente y Tijarafe, reconocida como la de mayor importancia de la isla con una superficie cultivada de 1.859,1 ha, lo que supone el 61,3% de la superficie insular destinada al plátano. Le sigue en importancia la comarca noreste, con los municipios de Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana, que tienen 752,9 ha (24,8% de la superficie cultivada de plátano). Por último, la zona de Breñas-Mazo (Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y la Villa de Mazo) con 292,2 ha, el 9,6% de la superficie insular destinada a este cultivo.

En la última década, la superficie cultivada ha experimentado una disminución del 7%, lo que supone unas 225,6 ha. Esta disminución de la superficie cultivada ha provocado un descenso de la producción apreciable a lo largo de este tiempo, pasando de unas 148.000 Tm. a unas 134.000 en los últimos años, lo que implica una caída del 9,5% de la producción insular. Esta disminución de superficie es más marcada en los municipios de Los Llanos de Aridane y San Andrés y Sauces, con un descenso de 60,9 y 31,1 ha respectivamente. Se debe hacer notar que en Fuencaliente y Tijarafe la superficie cultivada aumenta ligeramente. Entre las razones conocidas provocadoras del descenso de la superficie agraria debemos destacar el abandono de pequeñas explotaciones debido a la jubilación de sus propietarios, con lo que se puede explicar el descenso de superficie cultivada en municipios como Barlovento y San Andrés y Sauces, 50,8 ha entre ambos. Por otro lado, la presión que otros usos del suelo ejercen sobre la actual superficie cultivada se puede entender como uno de los factores explicativos del descenso de 110,6 ha de superficie dedicada al plátano en los municipios de Los Llanos de Aridane, Santa Cruz de la Palma y Tazacorte.



El Plan Insular de Ordenación de La Palma (PIOLP), aprobado definitivamente por Decreto 71/2011 de 11 de marzo y en vigor desde el 2 de abril del 2011, tiene como cometido la definición del modelo de organización y utilización del territorio insular con el objeto de garantizar el desarrollo sostenible. En definitiva, es el instrumento de la política insular que plasma el modelo territorial de desarrollo de la isla para los próximos años, definiendo un sistema de organización de los recursos naturales y económicos, que según su memoria de ordenación, apuesta por la puesta en valor de los recursos primarios, entre ellos,

el suelo agrícola y forestal y las actividades tradicionales: agricultura y ganadería. Además, el modelo definido apuesta por la contención de la ocupación del territorio en lo referente a la implantación de núcleos urbanos y turísticos, condicionando el desarrollo de otros instrumentos de ordenación.

Para la consecución de estos objetivos, el PIOLP establece una zonificación territorial y define para cada una de las zonas que emanan de la misma un conjunto de determinaciones entre las que se encuentran los usos del suelo permitidos y prohibidos. De forma resumida, el PIOLP agrupa el territorio insular en zonas A, B, C y D. Las Zonas A o de reconocidos valores ambientales, son las que destacan por tener superficies ocupadas por gran parte de los Espacios Naturales Protegidos como las Zonas de Especial Protección y la zona núcleo de la Reserva Mundial de la Biosfera. Las Zonas B o espacios donde coexisten valores naturales con actividades productivas y de tipo tradicional, en la que se encuentra englobada la mayor parte de la superficie dedicada al plátano en la isla. Las Zonas C son aquellas partes del territorio susceptibles de albergar equipamientos, construcciones o instalaciones puntuales de interés general, pudiendo convivir con los actuales usos del suelo. Y por último, las Zonas D o las zonas de crecimiento urbano, turístico e industrial.

Si comparamos la distribución territorial del cultivo de la platanera según el Mapa de Cultivos del Gobierno de Canarias y la zonificación del PIOLP, se observa que un total de 2.669,6 ha de las actualmente cultivadas se encuentran dentro de una zonificación que admite el cultivo de las mismas, y de éstas, 2.314,4 ha (76,3% de la superficie cultivada de plátano de la isla) se encuentra en zona "Bb3 de interés agrícola intensivo", zonificación que favorece el cultivo del plátano dándole el protagonismo y estableciendo un conjunto de determinaciones favorecedoras para su continuidad y desarrollo.

Las restantes 363,0 ha hasta completar el total de la superficie insular de cultivo de plátano, hay 232,5 ha (7,7% de la superficie de plátano insular) que se encuentran dentro de las zonas D y, por lo tanto, marcadas por la presión urbanística y turística para un cambio en el uso del suelo en los próximos años. Entrando en detalle, se puede ver que 88 ha de cultivo se encuentran destinadas a actividades económicas y equipamientos, 36 a usos turísticos y 107 a la urbanización y para viviendas. La distribución por comarcas es que 106,9 ha del cultivos clasificadas en zonas D por el Plan Insular se encuentran en el Valle de Aridane, en la comarca noreste se encuentran 28,4 ha y en la comarca las Breñas-Mazo nos encontramos con 97,2 ha clasificadas en la zona D. Es de destacar que el 33,2% de la superficie cultivada de plátanos en la comarca de las Breñas-Mazo está destinada a su urbanización futura. Esto se debe en gran parte a la presencia del aeropuerto y su área de influencia.

Además hay 78,1 ha dentro de zonas C que se pueden ver afectadas por la implantación de infraestructuras de interés general. El resto de superficie platanera (52,4 ha) se encuentra en zonas con valores naturales en presencia pero que no impiden a priori la continuidad de la actividad agraria, siendo responsables de asegurar su continuidad los instrumentos de planeamiento de desarrollo del PIOLP como los planes generales de ordenación municipal.

Como se puede comprobar la caída que ha experimentado la superficie de platanera en la isla de La Palma en la última década, puede incrementarse hasta alcanzar cifras próximas a las 310,6 ha más (un 10,2% de la superficie cultivada en la isla), por motivos de planificación territorial y urbanística.

Gustavo Pestana Pérez* - Miguel Febles Ramírez**
Geógrafos

*Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural
D. G. de Agricultura y Desarrollo Rural - Gobierno de Canarias

** Gerente de Geodos, Planificación y Servicios S.L.U.



Se abre la brecha entre categorías



Es habitual que muchos agricultores de plátanos asuman que la diferencia o el salto entre el precio de la fruta de las categorías extra, primeras y segundas sea "de unos 10 céntimos". Más allá de variaciones puntuales de mercado, hasta hace poco tiempo esta simple regla se cumplía con bastante exactitud.

Sin embargo, en las dos últimas campañas se viene observando que la diferencia de precio entre categorías tiende a aumentar. Tomando precios medios del año, nos encontramos con que si hasta el año 2010 las diferencias eran de 10-12 céntimos, en las dos últimas campañas esa brecha ha pasado a ser de más 20 céntimos entre extras y primeras y en torno a los 30 céntimos para las mejores categorías "Premium" (fruta certificada con Global GAP o BRC y especialmente seleccionada).

Dicho de otra manera, si hasta el año 2010 la fruta de primera se pagaba en torno a un 15% menos que la extra, a partir de ese momento, la primera sufre una depreciación de en torno a un 25-30%. Y casi un 40% si comparamos con calidades "premium".

Más llamativo resulta aún el problema con las segundas categorías. Lo que se paga por ellas es tan poco que en muchas semanas o no se liquidan o lo hacen con escasos céntimos de euro.

Para entender este fenómeno debemos mirar a la rapidísima evolución del mercado. La realidad es que hay una incontestable y progresiva pérdida de cuota por parte del Plátano de Canarias, por fin asumida por el sector tras años repitiendo el mantra del "20% de cuota de la banana", más basado en deseos que en datos objetivos.

La explicación a ese incremento de importaciones de la banana en España podría ser más discutible. Muchos sostienen que sólo entra banana cuando, por cuestiones climatológicas, hay poca producción de Plátano de Canarias, situación que se ha dado este verano con cifras en torno a 4 millones de envíos semanales para abastecer un consumo total de entre 7 y 8 millones de kilos. Y efectivamente, según el adelanto de los datos de mercado, todo parece indicar que la banana en el mes de Junio ha rozado la cuota psicológica del 50% del mercado. Pero si eso fuera tan sencillo, la cuota de la banana sufriría altos y bajos enormes en base a nuestra producción, que es tremendamente estacional. Si la única explicación fuera que se venden bananas cuando no hay plátanos, cuando nuestra producción es alta no tendríamos los enormes problemas que tenemos para recuperar ese hueco, ni tendríamos necesidad de recurrir a la pica, que no deja de ser un remedio momentáneo, pero nefasto a medio y largo plazo. Lamentablemente, cada año se vende más banana en España, en una tendencia de crecimiento sostenido desde el año 2006. No estamos, por tanto, ante un problema coyuntural sino de algo mucho más grave.

A pesar de esta evidencia, algún representante con altas responsabilidades en el sector prefiere la autocomplacencia. "Lo hemos hecho tan bien que a pesar de los augurios que hablaban de nuestra desaparición en el 2006, seguimos teniendo presencia en el mercado. Y todo gracias a

nuestra buena gestión". Es una lástima que, a pesar de la excelentísima gestión, seguimos perdiendo cuota. Y eso es así porque al mercado, mira qué cosas, le importa un bledo los discursos demagógicos, y los intentos por dirigir y filtrar la información que le llega al cosechero.

La realidad es que hay auténticos codazos por colocar nuestro plátano en las tiendas. Para vender las peores categorías hay que bajar tanto los precios que no alcanzan el umbral de rentabilidad, porque compite cara a cara con una banana de mucho mejor aspecto y en la misma franja de precios.

En los puntos de venta, el empresario se ve obligado a tomar decisiones rápidas. Sabe que si apuesta por vender fruta de Canarias de 1ª y 2ª se arriesga a tener un mayor volumen de mermas que destrozan su margen. Su dilema es comprar fruta más barata de peor presencia, menor homogeneidad y uniformidad y corta vida útil, o por el contrario, apostar por plátano de Canarias de mejores calidades, con mayor precio pero también menos mermas. Un plátano que el consumidor sabe que tiene un valor añadido de sabor frente a la banana más barata. Es cierto que hay diferentes tipos de establecimientos que venden nuestra fruta, desde grandes hipermercados, fruterías de barrio hasta mercadillos, pero el mecanismo funciona igual independientemente del punto de venta: el empresario decide vender aquello que le da más beneficio.

Mientras que los peores plátanos bajan un escalón a competir en precio con la banana (ya que no en presencia), los de mejores calidades juegan en otra liga, lo que les permite venderse, no sin dificultad, a mejor precio. En definitiva, aportan valor a los agricultores, intermediarios y consumidores. Eso explicaría en gran medida el por qué de ese salto cada vez mayor entre los precios de las diferentes calidades, entre plátanos de calidad y plátanos flojos.

Es cierto que lo que hoy es una tendencia comercial, mañana puede cambiar bruscamente: la situación económica del país, los hábitos de consumo, o eventuales conflictos políticos en países productores africanos son factores en los que poco o nada pueden influir los agricultores. Pero más allá de externalidades, lo cierto es que algo sí tenemos en nuestra mano: en este momento, producir fruta de calidad y ponerla en manos de quien sabe defenderla con profesionalidad y rigor no es ya sólo una garantía de mejores precios, sino, lo que es más importante, de que esa fruta tiene asegurado un hueco de mercado y se va a vender a precios rentables.

La exigencia aumenta. Fruta con látex, golpes, o con un grano de llenado inapropiado, hasta hace no mucho tiempo aceptada a regañadientes, es ahora depreciada sin miramientos. Lo cierto es que con el panorama actual, las frutas de calidades malas es muy probable que simplemente no tengan valor alguno. Y eso no hay proverbio ni refrán que lo disfraze. Sólo el trabajo coordinado y riguroso de agricultores, técnicos y empaquetados nos permitirá seguir avanzando por un plátano con futuro.

*Ginés de Haro Brito
Ingeniero Agrónomo.*



La Prosperidad

Sociedad Cooperativa del Campo

Tfno.: 922 490 052 - Fax: 922 490 368

C/. La Punta, 2. 38780 Tijarafe. ISLA DE LA PALMA. CANARIAS

Trabajamos para garantizar el futuro de nuestros agricultores



europlátano a.i.e.

Ponemos a
disposición de
los agricultores
una de las mejores
instalaciones
a nivel
tecnológico de
La Palma,
capaces de
procesar más
de 20 millones
de kilos de
plátanos
anuales en un
centro de
trabajo.



Servicios adicionales:

- Asesoría Técnica Agrícola.
- Gestión de documentación.
- Gestión de subvenciones
- Suministros agrícolas al mejor precio
- Acceso vía WEB :
 - VALES,
 - LIQUIDACIONES,
 - EXTRACTOS.

LAS GABACERAS
CANARY ISLANDS PRODUCE

Finca Seleccionada



europlátano a.i.e.
Camino Los Palomares, 118
Los Llanos de Aridane
Tfno: 922 401 083
Fax: 922 401 099
www.europlatano.es



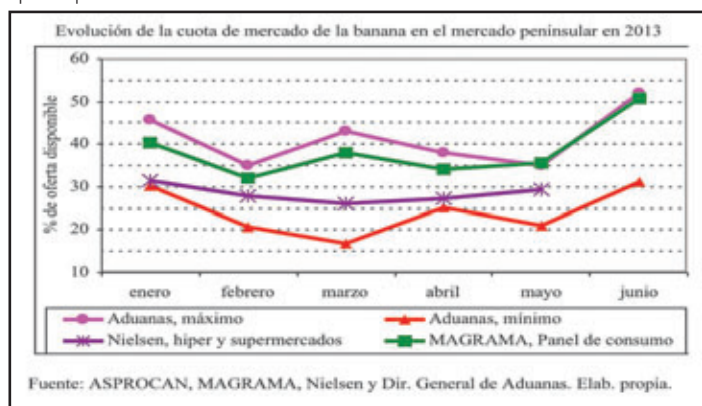
¿De los “Dedos de Santo” en verano a la “Pica” en otoño?



Este verano han faltado plátanos de Canarias en el mercado peninsular. Se ha tratado más de una escasez relativa que de una ausencia real, no en vano, si bien en mayo y junio se han remitido a Península 12.000 toneladas menos de plátano desde las Islas que en los mismos meses de 2012, son 9.000 toneladas más que en 2011 y prácticamente los mismos volúmenes que en 2010 y 2009. Ahora bien, como este verano la fruta de temporada no ha aparecido con el volumen y precios habituales, esa escasez relativa ha tenido unos efectos que merecen ser comentados.

Por una parte, la combinación de una reducción de los envíos desde las Islas con el aumento de la llegada de bananas ha provocado que la cuota de mercado de estas últimas se haya incrementado de manera considerable. De acuerdo con los datos de la Dirección General de Aduanas publicados hasta el momento de redactar estas líneas, en el primer semestre del año se han producido unas importaciones de bananas de más de 93.000 toneladas y unas reexportaciones -no se sabe en qué cuantía de bananas o plátanos- de unas 39.000 toneladas. Como los envíos desde Canarias se situaron en 175.000 toneladas, la cuota de mercado de la banana se movió en el primer semestre entre el 24 y el 41%, destacando el mes de junio, cuando lo hizo entre el 31 y el 52%. Si se emplean los datos de la consultora Nielsen para las compras en establecimientos de libre servicio -hiper y supermercados-, la cuota de mercado de la banana en volumen estaría en torno al 30%, aunque aún no se dispone de los datos de junio. Finalmente, si el cálculo lo realizamos a partir del panel de consumo en los hogares que publica el Ministerio de Agricultura, la cuota de mercado de la banana en el primer semestre es del 38%, destacando el 51% de junio -y todo eso pese a que, como se vio en el número 20 de Agropalca, emplear el panel de consumo en los hogares genera una importante subvaloración de la presencia de banana en el mercado-. Así pues, como puede observarse, e independientemente del método de cálculo, las bananas copan el 40% del mercado gracias a un verano en el que supusieron en torno a la mitad de la oferta.

Por otra parte, la combinación de una reducción de los envíos desde las Islas con el aumento de la llegada de bananas ha provocado que la cuota de mercado de estas últimas se haya incrementado de manera considerable. De acuerdo con los datos de la Dirección General de Aduanas publicados hasta el momento de redactar estas líneas, en el primer semestre del año se han producido unas importaciones de bananas de más de 93.000 toneladas y unas reexportaciones -no se sabe en qué cuantía de bananas o plátanos- de unas 39.000 toneladas. Como los envíos desde Canarias se situaron en 175.000 toneladas, la cuota de mercado de la banana se movió en el primer semestre entre el 24 y el 41%, destacando el mes de junio, cuando lo hizo entre el 31 y el 52%. Si se emplean los datos de la consultora Nielsen para las compras en establecimientos de libre servicio -hiper y supermercados-, la cuota de mercado de la banana en volumen estaría en torno al 30%, aunque aún no se dispone de los datos de junio. Finalmente, si el cálculo lo realizamos a partir del panel de consumo en los hogares que publica el Ministerio de Agricultura, la cuota de mercado de la banana en el primer semestre es del 38%, destacando el 51% de junio -y todo eso pese a que, como se vio en el número 20 de Agropalca, emplear el panel de consumo en los hogares genera una importante subvaloración de la presencia de banana en el mercado-. Así pues, como puede observarse, e independientemente del método de cálculo, las bananas copan el 40% del mercado gracias a un verano en el que supusieron en torno a la mitad de la oferta.



Veamos lo ocurrido en Mercabarna, mercado mayorista para el que ya se dispone de la información de las ventas hasta el mes de agosto. La primera cuestión que habría que señalar es que, en lo que va de 2013, la comercialización conjunta de plátano y banana en este mercado mayorista ha sido superior a la de 2012 en un promedio de 2.700 toneladas mensuales, un incremento que obedece principalmente a fruta extranjera. Como podemos observar en el siguiente cuadro, los meses de febrero y marzo fueron de escaso volumen de ventas, por debajo de las 7.500 toneladas y en cifras similares a las del año pasado. Sin embargo, a partir de abril, y ante la escasez de otras frutas sustitutivas, las ventas conjuntas de plátano y banana pasaron a moverse por encima de las 11.000 toneladas, rozando las 12.000 en mayo y julio. Un crecimiento que en esta ocasión se llevó a cabo solamente con bananas, cuyas ventas mensuales superaban las 7.000 toneladas y alcanzaban las 8.000 en julio. Con estas cantidades comercializadas, la cuota de mercado de la banana en Mercabarna ha rozado el 70% en julio y agosto, una cifra que invita a reflexionar.

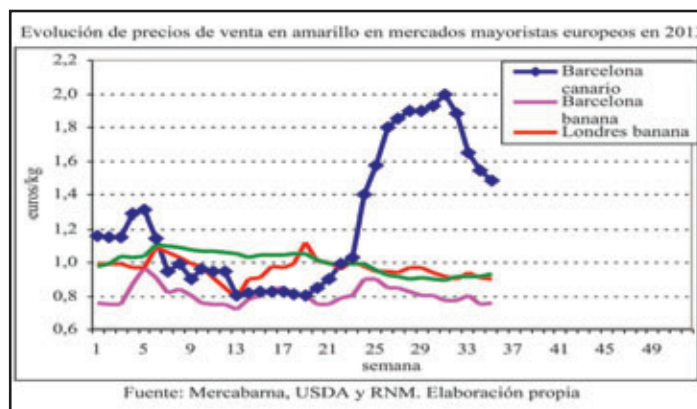
Ventas mensuales de plátano y banana en Mercabarna en 2013

Toneladas	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago
Plátano	4.325	3.593	3.183	4.027	4.361	3.947	3.933	2.630
Banana	5.988	3.769	4.305	7.307	7.595	6.702	8.050	5.659
TOTAL	10.313	7.362	7.489	11.334	11.956	10.649	11.983	8.289

Euros/kg	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago
Plátano	1,21	1,00	0,92	0,83	0,88	1,42	1,89	1,70
Banana	0,80	0,84	0,75	0,82	0,77	0,86	0,82	0,77

Fuente: www.mercabarna.es

La escasez relativa de plátano de Canarias en los mercados mayoristas españoles generó un incremento desmesurado de sus cotizaciones a partir de finales de mayo, de modo que si entonces se vendían en maduro en precios que rondaban el euro por kilo, un mes más tarde ya valían casi dos, manteniéndose en ese nivel hasta mediados de agosto. Sin embargo, las bananas en Mercabarna continuaron cotizando en torno a los 80 céntimos, mientras que en los mercados europeos de París-Rungis y Londres-New Covent Garden lo hacían alrededor de los 95 céntimos.



Ahora bien, el problema no está solamente en que se haya generado ese hueco en el mercado -unos echarán la culpa a la naturaleza, otros a la falta de programación de la producción-, que ha permitido a la banana incrementar su presencia en los lineales, sino en que al calor de los precios desorbitados y la falta de fruta, se hayan realizado envíos de plátanos a los que les faltaba tiempo de llenado para “aprovechar” las cotizaciones e incrementar el histórico. Unos envíos de “dedos de santo” de tal magnitud, que hubo maduradores que protestaron ante la deplorable calidad de lo que le llegaba a sus almacenes. Sólo como referencia, en la semana 34 se enviaron a Península unos 5,07 millones de kilos, la semana 35 fueron 6,26 y la semana 36 únicamente 5,61. ¿Curioso? La semana 35 terminaba agosto, último mes para determinar el histórico. Estamos ante una actitud de algunos agricultores -que llevaron la fruta al empaquetado a sabiendas de que estaba flaca-, de algunos empaquetados -que no la echaron a la tolva, sino que la metieron en cajas- y de algunas OPP -cuyos servicios de control de calidad no pararon el envío-, que hace mucho daño a la marca Plátano de Canarias y ensucia el buen trabajo de la mayoría.

De acuerdo con los modelos de predicción de la producción a los que se ha tenido acceso, todo apunta a que, si la climatología no lo cambia, entre la segunda mitad de octubre y la primera de noviembre podría haber marcas bastante elevadas. Incluso sin modelos de predicción, basta con pasear por las zonas de platanera al aire libre del norte de las Islas para observar gran cantidad de fruta colgando. Así pues, existen probabilidades de que se pase de un mercado en verano en el que los precios se elevaron hasta los dos euros y al que se enviaron “dedos de santo”, a otro mercado en el que puede haber “pica”. Difícil papeleta para la comercialización de toda esa fruta que salga en otoño. Y habrá quien le eche la culpa al gerente de Asprocán, a la nueva empresa encargada de la publicidad o a la bajada de aranceles.

Juan S. Nuez Yáñez.
Economista



**Carretera La Laguna nº 61
38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - Canarias
Teléfono: 922 461 684 - Fax: 922 401 072**

S.A.T. FRUTAS DE EL HIERRO

Productor de Piña Tropical

Tfno.: 626 493 433

**El Matorral s/n. - La Frontera
Isla de El Hierro - CANARIAS**

TROPIFRUIT, S.L.

**Operador Comercial de la
S.A.T. Frutas de El Hierro
Comercializa el 60% de la
Piña Tropical de Canarias**

Tfno.: 626 493 432

**La Laguna - Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - CANARIAS**





El agua, el plátano y las personas



Quiero aprovechar esta oportunidad que me brinda la revista Agropalca para hablar del **agua**, en concreto del agua en el Valle de Aridane. Basta con hacer un recorrido histórico por el Valle de Aridane y hablar con nuestros abuelos, para conocer las dificultades, sequías, y falta de medios que existieron a lo largo de la historia, carencias que hacían que no se pudiera garantizar el desarrollo de un sector tan importante como la agricultura, al no haber agua suficiente, ni canales para

distribuirla, ni riegos automatizados. Estas carencias hacían incluso que un cultivo tan necesitado de agua como es el plátano, en ocasiones, fuera regado unas dos veces en todo el verano. Eran tiempos donde antes de comprar un trozo de tierra había que garantizarse el agua para regarla.



D. Antonio Carrillo Kábana.

Es sin duda en este escenario, donde surgen personas capaces de liderar, unir, trabajar y desarrollar grandes proyectos hidráulicos en nuestra isla, originados todos ellos en las necesidades acuciantes de nuestros antepasados que en muchas ocasiones no tenían ni agua para el consumo en sus casas. Proyectos desarrollados por la iniciativa privada de muchos agricultores y apoyados por las débiles instituciones públicas de la época. Serían innumerables los proyectos desarrollados en el Valle de Aridane, muchos de los cuales fracasaron en su intento de encontrar el agua en las entrañas de nuestras tierras, pero me gustaría destacar y agradecer el exitoso trabajo realizado por muchísimos hombres que entregaron en la Caldera de Taburiente su esfuerzo y su vida en un terreno escarpado, lejano y agreste, donde con las condiciones y medios de trabajo del siglo pasado se hacía muy difícil trabajar. En la Caldera de Taburiente se perforaron 7 galerías, se reforzaron e hicieron nuevos cogedores, se construyó un nuevo canal cubierto para sacar el agua de la Caldera, se construyeron embalses, se montaron redes de riegos, automatizaciones de las mismas, y un largo etc., sin lo que, al día de hoy, no disfrutaríamos de sus beneficios en nuestros campos. Todo esto y muchas otras obras han hecho que los agricultores del Valle de Aridane disfrutemos de una de las mejores aguas de Canarias, no solo por su calidad sino por su garantía de suministro, buena gestión y precio muy competitivo, toda ella en manos de los agricultores que gestionan de modo ejemplar en las comunidades de aguas, regantes, redes de riegos, pozos y galerías.

Es aquí donde comienzo hablar del **plátano**, concretamente del plátano de la isla de La Palma y de sus diferencias al del resto de las islas, en donde sin duda juega un papel fundamental el agua. Gracias al trabajo que se desarrolló antaño, tenemos el agua en cantidad y calidad que necesita el plátano. También, a lo largo de la historia, han existido otros muchos aspectos que han hecho que llegue hasta hoy nuestra fruta y es importante destacar el enorme esfuerzo de nuestros antepasados para comercializar nuestros plátanos en Europa (Inglaterra, Francia, Suiza, Alemania, Austria...), y más aún, teniendo en cuenta los pocos medios con los que se contaba en esa época para llegar a dichos mercados.

Desatacar también las mejoras introducidas en las fincas, riegos localizados, automatizaciones de riego, nuevos marcos de plantación, mejoras y cambios en los abonados, invernaderos, certificaciones, y un largo etcétera que ha hecho que la calidad de nuestro plátano vaya adaptándose a las mejoras exigidas por los consumidores, en un mercado cada día más

exigente por la enorme competencia de bananas llegadas de cualquier rincón del mundo. Pero esa lucha, ese afán por mejorar, ese orgullo de alcanzar las metas de forma ordenada y continua de la inmensa mayoría de los agricultores, necesitó de algunos líderes o personas con la capacidad de unir esfuerzos, de encajar las piezas de un difícil puzzle, para que la fuerza de cada uno de estos agricultores fuera dirigida hacia el mismo objetivo, es aquí donde hablamos de **las personas**.

Este verano hemos recibido la triste noticia del fallecimiento de D. Antonio Carrillo Kábana, persona a la que va dirigido este artículo como muestra de agradecimiento hacia él y su familia por su existencia, trabajo y ejemplo, por su capacidad de liderar nuestro sector durante tantos años con su paciencia, buen hacer y buenos consejos. Es complejo y no es la pretensión de este texto, enumerar todas las empresas y proyectos dirigidos por él, pero sirvan de ejemplo la creación de la marca "Gabaceras", a mediados del siglo pasado; la creación de la Corporación de Agricultores; la fundación de Europlátano, A.I.E; su inmensa labor desde la Presidencia del Heredamiento de las Haciendas de Argual y Tazacorte e innumerables comunidades de regantes, pozos, etc.

Su ejemplo en la dirección de sus fincas de plátanos, modelo en el Valle de Aridane y, por tanto, en Canarias de gestión agrícola, enfocada siempre hacia la calidad.



Bocamina galería Verduras de Afonso



Vista parcial del Valle de Aridane desde El Time

Son innumerables también sus aportaciones a lo largo de la historia de esta isla en aspectos tan diversos como la política, los medios de comunicación, la cultura, la aviación y un largo etc.

Gracias a la contribución de personas como D. Antonio Carrillo Kábana, hoy disfrutamos de avances y comodidades que garantizan la supervivencia y competitividad de nuestro sector platanero.

Debe ser una responsabilidad para nosotros mirar hacia el pasado, ver el ejemplo y ser capaces de seguir trabajando con los valores que caracterizaban a D. Antonio, que no eran otros que la honestidad, la seriedad, la solidaridad, el orden, la unidad y la ambición de hacer siempre bien las cosas.

Muchas gracias D. Antonio.

Antonio Javier Luis Brito
Economista



EL PLÁTANO

Plátanos: algo más que lamentos



Hacemos surcos en tierra con terrones y cascajo, surcos para sembrar y regar, incluso en huertos colgados en laderas, y no somos capaces de ponernos de acuerdo para coordinar y mejorar aspectos básicos, para el presente y el futuro, de un cultivo que genera miles de puestos de trabajo, aportando estabilidad social en numerosos pueblos de las islas, desde Gáldar a Tifarite. Cultivo que tiene ciento veinte años de historia, que ha transformado amplios espacios de las zonas bajas, localizado en los mejores suelos, en los más abrigados, con mejor drenaje, siendo con los tomates y las papas, la referencia económica canaria durante muchas décadas, ocupando los cultivos de exportación, unas 15.000 ha en los años ochenta, cuando los regadíos en las islas sólo alcanzaban las 25.000 ha.

El cultivo del plátano es también el más mimado, con inversiones cuantiosas, en sorribas, cortavientos, invernaderos, riego localizado, al que le poníamos la mejor agua de nuestra fuente, y lo que no es menos significativo, en las negociaciones ante la entrada en la U.E. hemos conseguido para el mismo importantes apoyos económicos, basado en razones ambientales y sociales (no olvidemos que estas razones han estado en todo momento sobre la mesa, en Bruselas, en las que sin lugar a dudas, los más de 20.000 puestos de trabajo y las 12.000 familias plataneras distribuidas en cinco islas, han pesado mucho).

Los cultivos de tomates, que nacieron junto con el de los plátanos, han tenido otra historia, ya que se situaron en los peores suelos, en muchos casos rotando, regados con aguas de peor calidad, cultivos bajo el sistema de aparcería y, en consecuencia, con una menor capitalización. En las negociaciones con la U.E. quedaron en una situación supuestamente protegida, que los hechos posteriores han dejado en los barrancos; pues la contingenciación que en teoría se aplicaba con Marruecos no se cumple y, por otra parte, tampoco se han aplicado aranceles ni las ayudas a los fletes prometidas, es en este marco, en el que dicho cultivo, a pesar de importantes mejoras habidas en estos años: invernaderos, hidroponía, nuevas variedades, etc. ha entrado en una profunda crisis que ha repercutido en el cultivo de la platanera, y en consecuencia, el sector platanero sobrevive en parte sobre las cenizas del importante cultivo del tomate.

La crisis de los cultivos al aire libre: La Gomera es un ejemplo de la pérdida de actividad económica de los cultivos tradicionales de exportación, pues a la dura topografía insular se ha unido la descapitalización y el minifundio dominante en la isla, y en consecuencia entró en crisis primero los tomates y luego los plátanos. Hermigua, Agulo, Alojera, son ejemplos de esta situación, situación que se extiende a otras islas, por diversos problemas: agua, especulación del suelo agrícola para urbanizar, emigración de los jóvenes a la ciudad, etc. En este marco de relaciones tenemos los casos de Arucas, Telde, Valle de la Orotava, Tejina, etc. Por ello, hemos pasado de 13.000 ha de plataneras en los años ochenta a menos de 10.000 en la actualidad, sin embargo los invernaderos han permitido mantener la producción tradicional en torno a 400.000 toneladas/año. No parece razonable que el cultivo más mimado que hemos tenido y tenemos en Canarias, pierda efectivos, sobre todo, en las zonas en las que no hay otras alternativas económicas para su población. Por ello insistimos, en que tenemos razones sociales y económicas para frenar la hemorragia que hace que todos los años, más de doscientas familias de agricultores plataneros tiren la toalla, como bien plantea Juan Nuez en el número 21 de Agropalca. Máxime para potenciar una agricultura menos social y menos solidaria con el medio ambiente, pues no olvidemos que hemos dejado por el camino en estos años miles de puestos de trabajo, que arropaba el sector tomatero, que en muchos casos ocupa ahora la platanera. Valga como ejemplo lo ocurrido en Arico, Güimar, Granadilla, Sureste de Gran Canaria, La Aldea, Fuerteventura, etc.

En la actual coyuntura económica tenemos razones sociales y ambientales para mantener, no sólo nuestros plátanos sino también recuperar parte del sector tomatero, y lo que no es menos importante, reconvertir parte de las tierras de cultivo, tanto de tomates como de platanera, en zonas productoras para el mercado interior, sin que olvidemos, que los cultivos al aire libre de platanera, de las que dependen más de 7.000 familias directamente, con pro-

ducciones de menos de 20.000 kilos por explotación, tienen razones para mantenerse y frenar el actual proceso de deterioro. Es en este plano, unido a la incorporación de jóvenes, en el que entendemos que el cultivo de plátanos tiene futuro en esta tierra, de tal manera, que se distribuyan los 140 millones de euros del POSEI en una proporción más alta en relación a los cultivos al aire libre, dadas la marcada diferencia que genera el apoyo a la productividad, que hace que una hectárea de invernadero obtenga mayores ingresos del POSEI que una hectárea al aire libre, sin contribuir al mantenimiento del paisaje. Por otra parte, hay que penalizar la pérdida de las ayudas comunitarias históricas para aquellas fincas que quedan balutas, que hacen que numerosas comarcas, antaño de agricultura familiar hayan perdido importantes ingresos, como de hecho ha ocurrido en Valle Guerra, Tejina, Valle de la Orotava, etc. valga como ejemplo que en La Gomera se han perdido sólo de ayudas POSEI cinco millones de euros al año; mientras 400 empresas se quedan con el 50 % de los ingresos plataneros de Canarias. Esta situación se ha agravado con la pérdida de más de 3.000 agricultores al aire libre, entre 1997 y 2012, pasando mayoritariamente a cultivos protegidos en antiguas parcelas tomateras. No olvidemos que aún tenemos importantes zonas, antaño cultivadas bien de tomates, bien de plátanos, que tienen posibilidades de incorporarse a la actividad agraria, por ello se han de crear condiciones sociales y ambientales, sobre todo para que se incorporen jóvenes, y es en este plano, en el que se ha de crear un fondo con recursos del POSEI destinado básicamente a los jóvenes que se incorporen. Hemos de romper con una actitud egoísta e insolidaria, que hace que este importante recurso continúe jugando un papel social que articula miles de familias canarias al mundo rural, y que puede y debe ser un complemento para otras actividades sociales y agrarias en el interior de nuestras islas, sin que olvidemos que los más de cuarenta millones de euros que pagamos en fletes a la península, hacen que los barcos entre nuestros puertos y el continente, no sólo nos acerquen sino que abaraten los fletes de gran parte de los bienes y alimentos que demandamos en las islas.

El cultivo del plátano tiene una larga historia de lamentos. Hoy necesitamos sembrar en positivo alternativas básicas que son posibles y necesarias, pues si hasta ahora ha pervivido dicho cultivo por la gran voluntad que han tenido nuestros agricultores, regando, abonando y manteniendo las huertas, en estos momentos se produce una situación nueva. Los hijos de los agricultores hacen otra lectura del campo, hablan de rentabilidad y beneficios a corto plazo, puede ser la aluminosis del sistema si no reaccionamos a tiempo, pues a los agresivos enemigos en el exterior hemos de reaccionar potenciando la cohesión interna, pues como sabemos está en juego tanto la situación socioeconómica de muchas familias, como un patrimonio social y ambiental. Es en este marco en el que tenemos que ganarnos la calle, en la escuela, en los medios de comunicación, en la vida política, etc. Es en el plano de la solidaridad y de la defensa de lo pequeño, de lo local, en el que se juega el futuro de los plátanos y de la agricultura canaria. La agricultura no es sólo dinero, es mucho más.

Es curioso que en estos días en San Petersburgo, en el G-20, vuelvan a hablar de agricultura familiar, de reservas nacionales que cubran las necesidades básicas de la población, de reforzar la inversión en agricultura y seguridad alimentaria, es decir, una declaración totalmente opuesta a la Ronda de Doha, en la que se planteaba desmantelar aranceles, cortar los subsidios agrícolas en los países centrales, en una palabra: la libre circulación de los productos agrícolas, que ahora reconocen que no ha abaratado los alimentos ni ha generado una mayor abundancia de los mismos, todo lo contrario.

Sean estas líneas de compromiso, de apoyo a las reformas que haga el sector más solidario y que genere más confianza y ánimo en el mundo rural de las islas. Esperemos lograr los objetivos propuestos sin tener que volver a la Fuenteovejuna canaria, de la que también sabemos mucho ante situaciones de crisis, es el caso de la Cooperativa de la Prosperidad en el pozo del Barranco de Las Angustias, o la dura lucha de los aldeanos en la Aldea de San Nicolás por la tierra en el S. XIX y amplias referencias de la defensa de los derechos del mundo rural en estas islas. PALCA y Juan Nuez nos han planteado razones entendibles y defendibles, el rumbo del barco no lo marca el viento, somos nosotros los que decidimos hacia qué puerto va la nave.

Wladimiro Rodríguez Brito

Dr. en Geografía



Posibles causas de la cosecha atípica de mango en las medianías del norte, este y sureste de la isla de La Palma en el año 2013



Consideraciones generales a tener en cuenta para justificar la merma de producción.

Para que las yemas sean inducidas a flor se precisa:

- Estrés térmico. Días cálidos o templados precedidos de un periodo relativamente frío (invierno-primavera). También interesa un diferencial térmico entre el día y la noche de alrededor de 10°C.

- Los inductores externos como las aplicaciones foliares de nitrato potásico u otros productos y técnicas, pueden ayudar a la inducción de la floración.

- Desarrollos muy vigorosos del árbol, generalmente producidos por aplicaciones en exceso de nitrógeno y riego, van en contra de la floración.

- Es condición que la planta tenga reservas nutricionales suficientes para hacer frente al desgaste que supone la floración, el posterior cuajado y desarrollo del fruto. En zonas frescas y/o variedades tardías, donde la recolección se retrasa tanto que el mango no tiene tiempo para vestirse con ramas nuevas la VECERÍA está garantizada.

Para que una vez lograda la floración, el polen sea viable y pueda fecundar es preciso:

- Tiempos sin lluvias y con baja humedad relativa.
- Temperaturas sobre los 22-25°C para que el polen germine y se desarrolle el tubo polínico.
- Insectos que transporten el polen.

Variantes meteorológicas adversas en 2013:

- El invierno 2012-2013 fue templado con predominio de tiempo Sur a Oeste. Hubo dos temporales muy fuertes al principio del invierno y a principios de primavera (octubre y marzo) con velocidades de hasta 130 km/hora y larga duración en el tiempo. El de octubre causó problemas con la fruta sin cosechar por magulladuras, golpes, exceso de humedad etc. Las ramas y **masa foliar** sufrieron fuertes destrozos en ambos temporales.

Todos estos fenómenos meteorológicos causaron gran inestabilidad en la programación natural de los árboles, provocando en unos, los menos, una espectacular floración y en otros flor cero.

- Desde finales de febrero hasta la primera quincena de abril las temperaturas fueron relativamente elevadas.

- Mayo y junio húmedos con temperaturas frescas y en algunos lugares hasta con neblina ("brumeros").

- Julio y agosto cálidos.

Téngase en cuenta que en las zonas de las que hablamos se elimina manualmente la primera floración y que esto se hace generalmente desde



Fructificación de la tercera floración.

primeros de marzo a mediados de abril.

Consecuencias:

La segunda floración que abrió entre mayo y junio se encontró con tiempo fresco, húmedo y con insectos polinizadores con muy poca actividad.

Fue un engaño, el agricultor observó al principio muchos frutitos pequeños pero estos no desarrollaron por aborto del embrión. Las variedades muy poco abortivas como el Tommy Atkins y Lippens abortaron entre el 50 y 75 % y en otras el aborto fue superior al 90 %.

En algunos lugares, en casi todas las variedades y casi el 100% de los árboles, tuvo lugar una **tercera floración** en la primera quincena de julio. Explicación:

Hubo un fuerte estrés térmico (mayo-junio fresco y julio cálido) y los árboles mantenían sus reservas porque habían gastado poco debido al aborto de la fruta de la floración anterior.

En esta última floración el cuajado fue **del 100%**. Todas las condiciones eran favorables. Por esta razón los frutos se agrupan en racimos en lo que era la panícula floral.

A día de hoy, algunos de estos frutitos se están cayendo (**purga**) pero opino que es una estrategia del árbol para quedarse solo con los que puede alimentar.

Es posible que algunos frutos se queden pequeños, que muchas ramas se rompan por el exceso de peso o lleguen al suelo haciendo inservibles algunos frutos para el comercio por rozaduras con el terreno.

Los agricultores esperamos que estos frutos de la última floración tengan un normal desarrollo para salvar la cosecha. Que así sea.

Algunas variedades que inician la primera floración más tarde, como el caso del Heidi, que lo hace generalmente entre 4 y 6 semanas después del resto, sucedió algo distinto. Tenía que florecer entre marzo y abril pero como la temperatura era benigna en aquella fecha y no tuvo estrés, se fue a madera. En julio, floreció y cuajó un aceptable tanto por ciento. Los que tenían exceso de vigor siguieron a madera.

Caso distinto pasó con aquellos árboles a los que no se les eliminó la flor en la época normalmente recomendada y que tampoco tuvieron ataques destructivos de la flor por el Oidium. La explicación se deduce de lo expuesto arriba, que cuajó con temperatura adecuada (marzo-abril).

En estas zonas hay que desflorar; lo de este año es una casualidad que como norma no hay que tener en cuenta

En otros lugares, donde no hubo lluvias persistentes ni temperaturas tan frescas durante mayo, la cosecha llegó a ser de buena a muy buena. Es el caso de la parte baja de San Sebastián de la Gomera.

Nota:

En julio y agosto los ataques de trips fueron especialmente virulentos pero como se indica arriba el cuajado fue del **100%**. Esto es tranquilizador porque puedo concluir que este trips no destruye el polen ni impide su germinación.

María García Luque
Ingeniero Agrónomo



Frutos agrupados en racimos.



Cultivos SUBTROPICALES

El Guayabo (I)



Introducción

El guayabo, *Psidium guajava*, es un árbol de la familia de las mirtáceas, dentro de la cual se encuentran una amplia gama de especies frutales como la pitanga, *Eugenia uniflora*; la feijoa, *Acca sellowiana* y la poma rosa, *Syzygium jambos*.

Origen y distribución

Esta especie es originaria de América tropical y se cultiva ampliamente en todas las regiones tropicales y subtropicales del mundo. Su introducción en Canarias es anterior al siglo XIX, existiendo en la actualidad algunas plantaciones comerciales aunque es más frecuente encontrarlo como árbol aislado en fincas y jardines.



Plantación de guayabos

Descripción

El guayabo es un árbol de hoja perenne, copa redondeada y pequeña altura que en Canarias raramente sobrepasa los 5 m. Las hojas son opuestas decusadas, de forma elíptica a oval, coriáceas, con venas paralelas sobresalientes en el envés y de hasta 15 cm de longitud. El tronco es corto y muestra escamas en distintos tonos de color, desde marrón a verde. Las flores son blancas, hermafroditas, de 3 a 5 cm, con 4 o 5 pétalos y numerosos estambres; salen en las axilas de las hojas de brotes del año, solitarias o en grupos de 2 a 3. El fruto es una baya globosa o piriforme con numerosas semillas, piel fina de color verde o amarillo y pulpa jugosa de color desde crema a rojo, pasando por rosa; de sabor agri dulce y aroma característico más o menos penetrante.



Flor, tronco y hojas

Clima y suelo

El guayabo es un frutal muy adaptable a distintas condiciones climáticas, incluso puede resistir heladas ligeras. En Canarias se puede cultivar desde la costa hasta la cota 800. Es un árbol rústico, aunque prefiere suelos ácidos y bien drenados, siendo relativamente tolerante a la salinidad ($CE < 5,7$ dS/m). Los requerimientos hídricos se sitúan en torno a los 1000 mm/año, aunque se adapta a períodos cortos de sequía. Las lluvias durante la floración y la recolección son perjudiciales.

Variedades

El ICIA mantiene una colección de cultivares introducidos desde distintas partes del mundo, incluyendo los principales de uso comercial. Entre éstos destacan:

'White x Supreme', de pulpa blanca, gruesa y con pocas semillas, aroma poco intenso, forma redonda. Puede consumirse en estado firme justo previo a la maduración. Es buen productor.

'Stone Ruby', de pulpa roja y gruesa, aroma poco intenso, forma aplanada. Es buen productor y tiene un hábito de crecimiento pendular.

'Enano Rojo Cubano EEA 18-40', de pulpa rosada muy gruesa con pocas semillas, aroma de intensidad media. Árbol de tamaño pequeño.

Otras de la colección incluyen: 'Hong Kong Pink', 'Thai White', 'Paluma', 'Stone', 'W x S Guadalupe', 'N-6', 'Homestead', 'Seedless' y 'Supreme Ruby', además de varios tipos locales.



Frutos del guayabo

Plagas y enfermedad:

La principal plaga es la mosca de la fruta *Ceratitis capitata*, que tiene una gran incidencia sobre esta especie, siendo indispensable su control. Otra plaga frecuente es la cochinilla.

En cuanto a enfermedades, el mayor problema lo causa la pudrición pistilar, de origen fúngico, que suele aparecer en inviernos lluviosos.



Mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*)

Usos:

El guayabo se consume en fresco, siendo una de las frutas con mayor contenido en vitamina C, concentrándose en la piel del fruto, con valores del orden de 250 mg/100 g de fruta, unas 5 veces el contenido de la naranja. También es rico en otras vitaminas y en calcio, teniendo un aporte calórico muy bajo. Procesado se consume en forma de pasta o dulce de guayaba, tradicional en Canarias, y de cascós en almíbar, muy popular en los hogares isleños, entre otros.

Domingo Fernández Galván - Pedro Modesto Hernández Delgado
Departamento de Fruticultura Tropical - ICIA



Los mosquitos verdes, una plaga importante en el cultivo del boniato



El boniato o batata, una especie que se cultiva en más de 80 países, que se introdujo en España procedente de Latinoamérica, en Canarias tiene un arraigo cultural importante por su valor económico (en el año 2010 la superficie de cultivo superó las 400 has, de las que casi 60 eran de La Palma y los precios en los mercados en origen oscilan entre uno y dos €/kgr), cualidades nutritivas (con contenidos importantes en vitaminas A, B, C y en carbohidratos), organolépticas y posibilidades cu-

linarias; aunque parezca lo contrario, no está exento de sufrir daños fitosanitarios importantes como ataques de mosquitos verdes, moscas blancas, pulgones, trips, ácaros, lepidópteros, nematodos, bacterias y virus, entre otros. De ellos, los primeros nunca han sido considerados como plaga, pasando prácticamente desapercibidos a los ojos del productor quizá porque los daños que produce no tienen un efecto visual importante.

Ello no es óbice para decir que produce daños en la actividad fotosintética de la planta puesto que, al alimentarse, extrae con su boca, a modo de taladro succionador, los fluidos celulares (agua, hidratos de carbono y aminoácidos) del mesófilo de las hojas y tallos y puede ser vector de las virosis que tanto daño causan al cultivo, por lo que procede en este caso comunicar ciertos resultados de investigaciones pasadas realizadas en La Palma sobre la identificación y la dinámica poblacional, así como datos útiles sobre su biología y control. Aunque en menor intensidad también ataca a la papa, a la vid y en mayor importancia a la judía.

En La Palma, en el año 1.999, se han identificado sobre este cultivo, por el Dr. Hermoso de Mendoza y el que suscribe, dos especies de cicadélidos *Empoasca fabalis* y *Asianidia apiculata*. La primera procede de Latinoamérica y la segunda es un endemismo canario. Aquélla mide unos 3,5 mm y es de color verde amarillento, tiene cinco estadios ninfales y su ciclo, a 20 °C, es de unos 34 días. Aparentemente no se distingue de otras especies afines. La segunda mide 2,75 mm, es de color amarillo pálido, con una mancha negra apical que tiene en las alas anteriores. Las ninfas permanecen en el envés de las hojas y en los tallos alimentándose desde la salida hasta la puesta de sol. Los adultos tienen gran movilidad utilizando su gran capacidad de salto y de vuelo, aunque siempre en las inmediaciones del cultivo. Todos los estadios son susceptibles de ser depredados, en especial los adultos, pues son atrapados en las redes de los arácnidos cuando se desplazan. También los huevos y ninfas son víctimas de coleópteros depredadores, por lo que el manejo integrado del cultivo es posible.

En los estudios de dinámica poblacional realizados semanalmente en La Palma se han observado correlaciones significativas entre el número de ninfas y la temperatura media del lugar. También se han registrado mayores niveles poblacionales en los cultivares de hoja ancha, así como en los meses de julio y agosto.



Daños en las hojas

A los efectos de ejercer un control poblacional a niveles inferiores al daño económico al cultivo conviene tener en cuenta que el número de ninfas por hoja no debe ser superior a dos, puesto que son individuos con mucha avidez alimenticia.

El control de la plaga en condiciones de cultivo convencional:

Debe realizarse aplicando en los momentos que se alcancen los niveles poblacionales citados alguno de los siguientes insecticidas (aunque no estén registrados específicamente para dicho cultivo si lo están para otros cultivos hortícolas a los cuales puede asimilarse y siempre teniendo en cuenta al menos los plazos de seguridad indicados para dichos cultivos)

MATERIA ACTIVA	DOSIS (cm ³ /litro)
Clorpirifos 48% [EC]	1,5 – 2,0
Dimetoato 40% [EC]	1,0
Imidacloprid 20% [SL]	0,5
Acrinatrín 7,5% [EW]	1,0
Azadiractin	0,6 – 1,0



Adulto de mosquito verde

En Control integrado:

Se pueden utilizar dichas materias teniendo en cuenta que deben respetarse los niveles máximos de enemigos naturales existentes (coleópteros depredadores y arácnidos) combinadas con la utilización de bandas adhesivas amarillas colocadas a cinco metros de distancia por lo que los tratamientos deben limitarse a aquellas situaciones en las que el control biológico no sea suficiente ni siquiera habiendo utilizado sueltas inundativas de dichos enemigos.

En Cultivo biológico:

Utilizando los enemigos citados además de otras especies que hayan sido ensayadas sobre el cultivo, con sueltas inundativas cuando las poblaciones de la plaga sean altas sin haber llegado a los niveles máximos, placas adhesivas amarillas y el insecticida natural Azadiractin a la dosis indicada.

La promoción de condiciones de equilibrio biológico, dado que es un cultivo hortícola de ciclo largo, es posible y es un objetivo a alcanzar en estas condiciones puesto que representa un modelo productivo que tiene grandes ventajas ambientales y económicas al no utilizar insumos de síntesis.

José Manuel Lorenzo Fernández

Dr. Ingeniero Agrónomo

Servicio de Agricultura - Cabildo de La Palma



Otros CULTIVOS

Variedades tradicionales de tomates de Canarias



La importancia del cultivo de tomate en la estructura socioeconómica de las islas, la disminución en la superficie cultivada durante la última década y la búsqueda de productos diferenciados de alta calidad, entre otros factores, fomentó el interés de Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife (CULTESA) para llevar a cabo, desde hace más de 4 años, una investigación de la colección de tomates locales de Canarias. Para ello, CULTESA conjuntamente con el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y la

Universidad de La Laguna (ULL) se embarcaron, a través de una convocatoria que CULTESA solicitó en el año 2009 a la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), en una línea de investigación pionera en el Archipiélago titulada "Selección y mejora de las variedades tradicionales de tomates de Canarias" (IDT-TF08025).

Además de la caracterización morfológica de las variedades tradicionales de tomate de nuestra región (temática del libro), el citado proyecto de I+D+i también ha contemplado la evaluación agronómica, caracterización molecular, composición química-valor nutritivo, evaluación organoléptica y catas directas con consumidores que se han llevado a cabo en diferentes mercados de Tenerife.

El pasado mes de abril, el Cabildo Insular de Tenerife acogía la presentación del libro **Variedades tradicionales de tomates de Canarias**.¹ Veía a la luz un trabajo que es el resultado de la primera investigación que se realiza en el Archipiélago sobre la caracterización morfológica de las variedades tradicionales de tomates. Además, el libro es un referente a nivel nacional al ser el primero en incluir una mayor cantidad de caracteres morfológicos en los estudios de caracterización de variedades tradicionales de tomates. Precisamente, es el número de descriptores empleados en este estudio el que marca la principal diferencia entre esta publicación y otras que se han editado anteriormente a nivel nacional sobre variedades locales de tomate.

Esta obra se presenta como un manual indispensable para el estudio y el reconocimiento de nuestros tomates, tanto a nivel científico como popular. Con una cuidada edición para favorecer la clasificación de los contenidos, esta publicación se ha diseñado siguiendo una estructura racional con una clara facilidad para acceder a la información, lo que hace de este libro no sólo un volumen de un riguroso estudio científico sino también un manual de cariz divulgativo a nivel de cualquier usuario.

Variedades tradicionales de tomates de Canarias se presenta como una publicación puntera en el ámbito de las ediciones dedicadas a este campo de estudio. Se ha conseguido compendiar en un modelo de estilo "manual", toda la información referente a la descripción de las variedades locales de tomates de Canarias. Asimismo, el contenido textual, que ha sido revisado y analizado exhaustivamente para ofrecer de forma clara y amena los diferentes bloques de información, viene ilustrado con una excelente colección de casi 300 fotografías originales.

La obra refleja la caracterización morfológica de 59 variedades tradicionales, la importancia de su estudio y la gran biodiversidad existente en el Archipiélago. De esta manera, la publicación contempla la representación de estas joyas agrícolas en todas las islas, la mayoría de ellas desconocidas para los consumidores por su forma (redondos, achatados, alargados, cor-

diformes, elipsoides, etc), color (naranjas, rojos, rosados), tamaño (pequeños, medianos, grandes), grupo varietal (marmande, vemone, cherry, cocktail, canario o pimiento) y denominación como manzana negra, moscatel, huevo de gallo, perrita, martina, chicón, blanco, de caña morada, etc.

Por otra parte, este volumen no sólo define las diferentes características de nuestras variedades de "siempre", "del país" o "del terreno", como también se les denomina, sino que también incluye capítulos sobre la descripción general del tomate, especificando su origen, domesticación, especies silvestres, valor nutricional, etc. Asimismo, se hace un recorrido histórico relacionando los diferentes acontecimientos que las han traído a nuestras islas, la evolución histórica de la exportación de tomates de Canarias, las técnicas culturales en el cultivo de esta hortaliza y finalmente la evolución varietal en el tomate de exportación, marcada fundamentalmente por las exigencias de los mercados de destino, la lejanía de las islas y la progresiva aparición de plagas y enfermedades. Estos interesantes capítulos, donde el texto aparece acompañado de imágenes cedidas principalmente por el Archivo Fotográfico de Canarias FEDAC (Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria) y el Fondo Histórico de la Universidad de La Laguna, facilitan una lectura entretenida e interesante y permitirán al lector retroceder en el tiempo y conocer o recordar la evolución histórica de este cultivo en las islas.

La publicación de este libro, que edita CULTESA, ha sido posible gracias a la financiación de la Asociación de Desarrollo Rural de Tenerife (AIDER TF). El lector de **Variedades tradicionales de tomates de Canarias** podrá conocer y/o descubrir las características más singulares de este abanico de variedades "de siempre" que sólo perduran en el recuerdo de los agricultores de mayor edad. Esta obra, que nada más salir a la luz está recibiendo excelentes críticas y que recientemente ha sido presentada en Madrid en el VII Congreso Ibérico de Agroingeniería y Ciencias Hortícolas, se puede adquirir en las principales librerías de la isla de Tenerife o a través de cultesa@cultesa.com o info@idecogestion.net.

En estos últimos años, se ha observado a nivel nacional un aumento en la demanda de las variedades de tomates tradicionales, al priorizar el consumidor su sabor y textura por encima de otras características visuales. No se puede saber aún si esta demanda obedece a una moda pasajera o si la tendencia se consolidará en el futuro. Lo cierto es que el consumidor añora los frutos de antaño, con sabor intenso y define su compra en detrimento de ese otro "tomate" moderno de diseño. Se espera, dado que son productos diferenciados, que esta tendencia se consolide en el futuro.

A partir de los resultados que se alcancen en esta investigación, se podrá hacer una selección y mejora de aquellas variedades locales que resulten más interesantes, con el fin de ofrecer las garantías suficientes para que a medio plazo puedan convertirse en una oportunidad de negocio para los agricultores canarios y puedan estar más presentes en los supermercados, restaurantes y mercadillos. Los resultados obtenidos en este estudio permiten ser optimistas a la hora de establecer el cultivo de las variedades tradicionales de tomate de Canarias como una alternativa para los agricultores. El presente trabajo pretende aportar resultados que puedan ayudar a promocionar y valorizar el consumo de hortalizas y en concreto del tomate tradicional de Canarias como símbolo de diversidad agrobiológica y patrimonio genético vegetal de Canarias.

¹Amador, L., Santos, B., y Ríos, D. (2012). *Variedades tradicionales de tomates de Canarias*. Tenerife. ISBN:978-84-695-6681-7, 233 pp.

Leonardo Jesús Amador Díaz

Doctor en Biología - Gestor I+D+i de CULTESA
cultesa@cultesa.com

VARIEDADES TRADICIONALES DE TOMATES DE CANARIAS

Leonardo J. Amador Díaz • Belarmino Santos Coello • Domingo J. Ríos Mesa





Desde el desierto al Círculo Polar, destrucción de los recursos genéticos locales



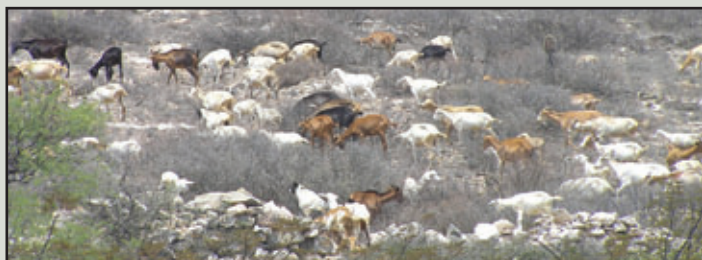
Cada raza representa un patrimonio genético, un bien cultural y un recurso económico de tiempos pasados, en vigor en muchos casos y que, de cualquier manera, debe conservarse en un futuro.

Según los censos de la FAO, en el 2010 había en nuestro planeta 921 millones de cabezas caprinas, un número similar al de los porcinos y un 15% más bajo que el de los ovinos. Hasta hace relativamente poco tiempo la gran mayoría de esos animales pertenecían a las numerosas razas caprinas existentes, muchas de las cuales no habían sido reconocidas de manera oficial. Una buena parte de ellas sigue actualmente en el anonimato, siendo solo conocidas dentro del ámbito de sus productores. Normalmente, se trata de animales muy rústicos y muchas veces no existe la conciencia de que son fenotipos diferenciados, con características propias. Todas ellas coinciden en una serie de características generales que se resumen a continuación:

1. Elevada rusticidad y facilidad de adaptación al medio (climático, orográfico, alimenticio, sanitario, etc.)
2. Gran capacidad de pastoreo, buen instinto gregario, notable economía de agua, en el caso de las ubicadas en zonas áridas, y facilidad para acumular y movilizar reservas adiposas.
3. Ofrecen en general una prolongada actividad sexual y excelente fertilidad, lo que puede permitir manejar racionalmente el planning reproductivo.
4. Son valorizadoras de recursos voluminosos, energéticos y proteicos, a veces de acceso difícil tanto en forma de pastos como de rastros y residuos de diversas cosechas, amén de subproductos

Estas poblaciones, genéticamente homogéneas, con una conformación que les permitían adaptarse a climas y sistemas de explotación variados, se han visto agredidas por la incorporación de genes foráneos, sobre todo en los últimos 40 años. El procedimiento ha sido muy parecido en todas partes: responsables de la administración y técnicos, deficientemente formados, tienen conocimiento de que en otros países, tecnológicamente avanzados, existen unas razas caprinas capaces de producir cantidades de leche (con posterioridad también se hizo lo mismo con las razas de carne) muy superiores a las que obtienen de los animales pertenecientes a sus razas locales. Inmediatamente después procedían a la importación de genética, al principio animales vivos, que usaban para el cruzamiento con las razas autóctonas. Como el primer cruzamiento solía mantener la rusticidad de los animales locales y aumentar la cantidad de leche producida, ya seguían cruzando con animales foráneos, hasta que se produce la debacle. Los resultados finales suelen tener las siguientes consecuencias:

- a.- Pérdida de rusticidad de los rebaños.
- b.- Pérdidas de la capacidad de acceder a los recursos locales mediante el pastoreo.
- c.- Necesidad de importar insumos alimenticios (pienso) para atender a las necesidades de los nuevos animales.
- d.- Disminución del recorrido en las áreas de pastoreo con el consiguiente aumento de la carga ganadera, lo que lleva a aumentar los niveles de presión sobre los pastos, hasta el punto de hacerlos insostenibles.
- e.- Disminución del rendimiento quesero, ya que las razas que se importan normalmente (del Tronco Alpino, principalmente) tienen una baja calidad de la leche.



Cabras en el árido mejicano, muy cruzadas con Saanen.

f.- Por último, lo más importante, dado su carácter irreversible en muchos casos, la pérdida de biodiversidad genética que muchas veces ha llegado hasta la extinción de las razas.

Recientemente he tenido la oportunidad de estar, en un corto intervalo de tiempo, en México y Noruega. La sensación de pasar de las zonas áridas del semidesierto mexicano a las frías del Círculo Polar, es bastante más intensa que la que corresponde a un contraste climático. Las zonas más marginadas y deprimidas de México donde, ¿cómo no?, están las cabras, son el polo opuesto de uno de los países más ricos del mundo y eso, evidentemente, tiene un gran impacto en la ganadería. En el país nórdico las explotaciones están muy tecnificadas y los planes de erradicación de enfermedades llevan inversiones de millones de euros, mientras que en las mencionadas áreas americanas el poder realizar una simple desparasitación es todo un lujo. Sin embargo, a pesar de que en Noruega existen planes de mejora genética que incorporan las más elevadas tecnologías analíticas y en esas zonas de México son inexistentes, en ambos países cometen el mismo error: están introduciendo razas foráneas que deterioran gravemente su patrimonio genético.

Desgraciadamente esta práctica está muy extendida por todo el mundo, pero por fortuna algunos países han elegido el camino adecuado, desde hace tiempo, para proteger el patrimonio local. En el viaje a México tuve el privilegio de acompañar al Dr. Juan Vicente Delgado un gran investigador altamente concienciado con esta problemática. Como el mismo se define "un conservacionista que hace mejora genética", que, por cierto, ha colaborado en esta revista. Tiene gran experiencia en razas autóctonas y lidera un amplio grupo de personas que trabajan en una gran parte de países latinoamericanos en el campo de los recursos zoogenéticos. Tuvimos la oportunidad de hablar de esta problemática, que siempre nos preocupa, en la feria más destacada del país, celebrada en Celaya, a la cual también asistieron los secretarios técnicos de las asociaciones de criadores de las razas Malagueña y Murciano - Granadina. Este evento anual congrega a los mejores caprinos de razas selectas de origen francés y, sobre todo, de Estados Unidos, siendo nula la presencia de razas criollas o locales. Sin embargo, en el Seminario Internacional celebrado de forma paralela, y con la presencia del Director General de Ganadería del Gobierno de México, se insistió mucho sobre la necesidad de la conservación de los recursos locales y esperemos que eso pueda tener alguna repercusión en técnicos y representantes de la administración en el país.

En opinión del Dr. Delgado, España es un ejemplo en cuanto a la conservación de razas autóctonas, la mayoría en peligro de extinción, que se han mantenido e incluso mejorado en las últimas décadas. Es más, poblaciones desconocidas en el ámbito nacional, y no digamos internacional, han sido sacadas a la luz e investigadas en profundidad con resultados que han permitido el reconocimiento oficial y el apoyo por parte de diferentes administraciones, con el objetivo de conservar y/o fomentar ese patrimonio. Según la "Guía de campo de las razas autóctonas españolas", libro del cual el Dr. Delgado es coautor, existen en España 40 razas autóctonas de la especie bovina, 43 de la especie ovina, 24 de la especie caprina, 12 porcinas, 16 caballares, 7 asnales y 22 gallináceas. En el caso de las Islas Canarias hoy en día existen 12 razas autóctonas reconocidas, entre ellas, 3 caprinas para las que tres asociaciones de criadores, con numerosos ganaderos implicados, trabajan con el objetivo de mejorar sus poblaciones, sin que pierdan su rusticidad y la calidad de sus productos



Cabras en Noruega cruzadas con Tronco Alpino

Juan Capote Álvarez

Investigador del ICIA

Presidente de la IGA

Coordinador de Ganadería de AGROPALCA



GANADERÍA

El pastoreo y su papel en la reducción de los riesgos de incendio, el ejemplo francés



En la última década, la frecuencia y el número de incendios forestales en Canarias han aumentado de manera muy preocupante. Los veranos de 2007 y 2012 fueron periodos de grandes destrucciones forestales en varias islas, con un récord histórico de casi 40.000 ha. afectadas en 2007¹. Hoy, más que nunca, parece de una gran importancia la puesta a punto de sistemas de prevención para disminuir el riesgo de incendios en el archipiélago y mejorar la situación actual.

Una propuesta de solución, económicamente interesante, estaría relacionada con el pastoreo, una práctica poco utilizada en ciertas islas, a pesar de que la ganadería representa una de las principales actividades del archipiélago. De hecho, la actual producción caprina supone un tercio de la PFG (Producción Final Ganadera) y su leche un 62% del total producida.

En Francia, en la zona mediterránea, se desarrolló el pastoreo en bosque, sobre todo porque se trata de una zona árida donde existen períodos de gran escasez de forraje nutritivo, y cuando el verano se alarga demasiado, aquél juega el papel de reserva forrajera². A mediados del siglo XX los animales fueron motivo de recriminación al ser culpados de la destrucción del bosque mediterráneo por deforestación^{2,3}, ahora se sabe que fue la sobreexplotación del pastoreo incontrolado, el responsable del daño causado y que con una vigilancia apropiada las cabras pueden seguir con esta actividad².

La ventaja de la cabra frente a los demás animales es su aptitud para consumir especies leñosas^{2,4} (aunque las cabras aprovechan más los recursos que las otras especies, se practica a veces la complementación de diferentes animales en pastoreo, como la mezcla de ovejas y cabras, que puede ser más eficaz²) y es justamente el matorral del bosque el que participa más activamente frente al herbáceo, en la alimentación del fuego⁵. Además, a través del pastoreo, se desarrolla una competición en la que el herbáceo crece más que el matorral, lo que puede llevar finalmente a la desaparición de este último⁴.

En Francia, especialmente en la zona árida mediterránea, los gestores del medio ambiente y del bosque aprovechan esta aptitud para disminuir el riesgo de incendio de manera económica. De hecho, la realización de cortafuegos en el bosque resultó un sistema de prevención eficaz, pero desbrozar y mantener limpia la tierra necesita mucho trabajo y un equipo mecánico costoso². Así, por su acción desbrozante, las cabras pueden ayudar a construir cortafuegos con gastos mínimos^{2,3,4,6}.

Sin embargo, el pastoreo en bosque necesitó del desarrollo de nuevas técnicas de ordenación y manejo para hacer eficaz esta práctica dentro de la gestión del medio forestal. El CERPAM (Centro de Estudio y Realizaciones Pastorales de los Alpes Mediterráneos), dedicado a la gestión de los espacios naturales por la ganadería, en un proyecto DFCI (Defensa del Bosque Contra los Incendios), llevó a cabo una experiencia de quince años de pastoreo en bosque mediterráneo con resultados satisfactorios, lo que permitió realizar unas publicaciones para los ganaderos franceses sobre buenas prácticas de pastoreo en estas situaciones. Entre ellas, una guía práctica para la eliminación de combustible (desbrozado mecánico, manual, fuego controlado) y el manejo apropiado del pastoreo (complementación de alimentos, vigilancia y guardia, rotación de las parcelas de pastoreo).

Además, inevitablemente, se necesitan instalaciones como vallados si el pastoreo se realiza en parques o abrevaderos, y se suelen hacer convenios

entre los propietarios/gestores del terreno y los ganaderos. En ellos, los propietarios/gestores se comprometen a asegurar el acceso al terreno al ganadero y a realizar las instalaciones indispensables para el rebaño, y los ganaderos se responsabilizan de respetar las modalidades del pastoreo⁸. A veces, el ganadero percibe una ayuda financiera.

La comunicación a través de publicaciones de este tipo, que a menudo están redactadas por organizaciones francesas de protección del medio ambiente, tienen por objetivo desarrollar y promocionar la ganadería sostenible y ayudar a los ganaderos a valorizar las prácticas de pastoreo y sus razas rústicas. Por ejemplo, en la región Languedoc-Roussillon, un ganadero de caprino practica el pastoreo en una superficie de 10 ha. a lo largo de todo el año, con su rebaño de 72 cabras lecheras de raza alpina (con una aportación complementaria de un máximo de 1 kg de paja y entre 300 y 700 gr. de concentrados al día). Ello permite reducir el riesgo de incendio y, por tanto, incrementar el desarrollo del turismo en la zona. También le posibilita disfrutar de una Denominación de Origen Protegida para su queso, la AOC Pélardon⁹. De hecho, la elaboración de la mayoría de los quesos franceses con denominación sigue un pliego de condiciones muy riguroso en el que se requiere el pastoreo de los rebaños durante una gran parte del año, hasta 210 días en el caso de la denominación Pélardon.

De igual manera, en la región Rhône-Alpes, donde está censado el mayor número de explotaciones caprinas de Francia, que también son las más pequeñas, los ganaderos están muy animados para pastorear sus rebaños en los bosques de los Alpes, particularmente los que elaboran quesos con Denominaciones de Origen. El pasto fresco influye en la calidad del queso confiriéndole textura y sabor particulares, lo que refuerza la vinculación entre los quesos y su región. De hecho, los pastos son ricos en compuestos moleculares tales como los pigmentos de caroteno o los terpenos, que tienen efecto sobre la coloración y el olor del queso¹⁰.

Aunque el pastoreo caprino tiene un interés considerable en favor del medio ambiente, por la prevención de los incendios, y también un interés económico, por la disminución de los costes de producción y la mayor autonomía de los ganaderos, además de permitir la multifuncionalidad del bosque, el pastoralismo en Francia sigue enfrentándose a algunos problemas como el parasitismo, la depredación por los lobos, los perros asilvestrados, e incluso los osos en los Pirineos. Además, presenta problemas con el turismo y la caza cuando las zonas de pastoreo se apoyan sobre los senderos o cuando los "patous" (perros de rebaño franceses) molestan a los transeúntes.

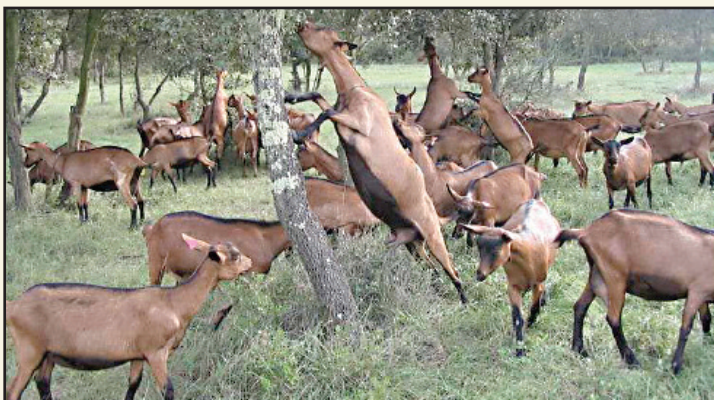
En 2001, el ONF francés (Oficina Nacional de los Bosques) creó SylvoPast, un juego de rol sobre el silvopastoreo y la prevención de los incendios en la región mediterránea para que los diferentes usuarios del bosque, como los ganaderos y los cazadores, aprendan a negociar la puesta a punto de la ordenación del espacio forestal en el ámbito de la prevención de los incendios¹¹.

Mathilde Bertier

Escuela de Ingenieros Agrónomos
Universidad de Montpellier

Fuentes:

1. *Análisis y propuestas sobre los incendios forestales en Canarias. Punto de partida: la irrupción de los Grandes Incendios Forestales en Canarias*, Jonay Izquierdo Trujillo, <http://www.ecologis-tasenaccion.org/article26203.html>, 2013
2. *La integración de las cabras en los bosques del Mediterráneo*, Vasilios P. Papanastasi, <http://www.fao.org/docrep/50630s/50630s06.htm>, 1985
3. *L'élevage en forêt méditerranéenne*, Didier Génin, http://www.mpl.ird.fr/suds-en-ligne/foret/usages/viande_med02.html
4. *Gestion durable des eaux et des sols au Maroc, Valorisation des techniques traditionnelles méditerranéennes*, Mohamed Qarro, Eric Roose, Mohamed Sabir, http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers12-09/010054920.pdf, 2010
5. *Rôle du pâturage dans la prévention des incendies de forêts*, Jean Bonnier, http://documents.irevues.inist.fr/bitstream/handle/2042/42580/FM_III_1_58.pdf?sequence=1, 1981
6. *Le pastoralisme en région Provence-Alpes-Côte d'Azur*, http://www.cerpam.fr/crbst_27.html
7. *Guide pratique pour l'entretien des coupures de combustible par le pastoralisme* <http://www.ofme.org/documents/textesdfci/rcc12.pdf>, 2009
8. *Convention de pâturage en sous-bois pour la défense des forêts contre l'incendie*, http://www.foret-mediterraneenne.org/upload/biblio/FORET_MED_2003_1_89-90.pdf, 2003
9. *Broussaille et pâturage, un autre regard*, CERPAM, Institut de l'Élevage, SUAMME, 2007
10. *Les fromages AOP d'Auvergne: Auteurs du développement durable*, Benjamin Piccoli, http://www.fromages-aop-auvergne.com/IMG/pdf/FromagesAOPdAuvergne_devdurable.pdf, 2010
11. <http://cormas.cirad.fr/fr/applica/spjeu.htm>, Michel Etienne, 2003



Cabras de la raza alpina en pastoreo



El ahumado tradicional de los quesos canarios: signo de identidad



El ahumado de los alimentos consiste en someter estos productos a la acción de los gases que se desprenden en la combustión de ciertos vegetales. Desde tiempos remotos, el hombre ha intentado conservar los alimentos de múltiples maneras: el ahumado, la deshidratación (secado) y la salazón son las técnicas más antiguas de las que se tiene referencia. Es muy probable que el descubrimiento del efecto conservante del humo fuera una casualidad al colocar los alimentos colgados en las zonas próximas a los lugares donde se hacía el fuego. En un principio, el ahumado de los que-

sos canarios era una operación indirecta, como consecuencia del humo que se producía al cocinar. De forma general, los quesos una vez salados, con sal sólida marina, se colocaban en cañizos colgados del techo por encima del lugar donde se cocinaba con leña. Estos cañizos podían ser de dos formas: si los ganaderos permanecían en las costas con el ganado, los cañizos formaban como una especie de caja con una puerta pequeña que permitía la introducción de los quesos. El motivo de fabricar estas "jaulas" era la protección de los quesos frente a roedores y gatos, ya que en estas zonas cercanas al mar se cocinaba en cuevas de poca altura y los cañizos eran muy accesibles. La otra forma de cañizo era una especie de repisa que se colgaba del techo, colocándose, en algunos casos, de forma intermedia una tapa de un caldero (o cualquier otra barrera) para evitar el paso de roedores. Éste se utilizaba en las cocinas de las casas localizadas, normalmente, en las zonas de medianías. Esta práctica aún se puede observar en algunas zonas rurales. En Puntallana (La Palma) podemos encontrar, hoy día, unos pequeños quesos con un intenso ahumado muy particular que se denominan "quesos de cañizo".

El efecto del humo en los alimentos tiene una función antioxidante y antibacteriana, además produce una deshidratación de la parte exterior que favorece la conservación; no obstante, actualmente, lo que más se valora de este proceso son las características sensoriales especiales que hacen diferente y apetecible el producto.

Todos los productos ahumados (pescados, carnes y embutidos, papas fritas, quesos, etc.) contienen diferentes concentraciones de hidrocarburos policíclicos aromáticos algunos de los cuales son perjudiciales para la salud. La concentración de estos compuestos varía mucho en función del material utilizado, la técnica de ahumado, el tiempo y temperatura de exposición al humo, el tipo de queso, la zona del queso donde se toma la muestra y la posición del queso en el ahumadero, como principales factores. La legislación española (Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre) regula un máximo de 10 $\mu\text{g/kg}$ de Benzo(a)pireno en la corteza de los quesos. De la información expuesta en diferentes artículos de la bibliografía, nacional e internacional, se puede indicar que se ha obtenido una gran variabilidad de resultados respecto a la concentración de este compuesto en los quesos ahumados; así en algunas muestras no ha sido detectado este hidrocarburo, mientras que en otras se han cuantificado cantidades máximas de 7.8 $\mu\text{g/kg}$ de queso; señalar que incluso estos productos con mayores concentraciones se encuentran por debajo del límite autorizado. En el caso de diferentes quesos canarios (Gomeros, Herreños y Palmeros) analizados en los laboratorios de la Universidad Pública del País Vasco la concentración de este compuesto siempre ha estado por debajo del límite fijado por esta normativa, según investigaciones financiadas por proyectos del Plan Nacional de Alimentación. Estos resultados nos indican que el consumo normal de quesos ahumados no supone un riesgo para la salud, sobre todo, teniendo en cuenta que la corteza, donde se encuentran las mayores concentraciones, no se ingiere habitualmente.

También se ha estudiado la concentración de estos hidrocarburos policíclicos aromáticos en el humo de los ahumaderos. La tesis leída por el Dr. Conde en la Universidad de La Laguna, cuyos directores fueron los Dres. González y Ayala, pone de manifiesto que la concentración de estos compuestos es más elevada en el humo de los ahumaderos cerrados que en las muestras de los ahumaderos abiertos. Estos resultados podrían tenerse en cuenta para autorizar esta forma de ahumar tradicional de la isla de La Palma ya que los actuales ahumaderos cerrados están modificando el perfil sensorial de estos quesos con denominación de origen protegida (DOP).

Entre los principales quesos ahumados españoles destacan el queso San Simón de Costa DOP en Galicia, el Ahumado de Pría en Asturias, una de las variedades de los Quesucos de Liébana DOP en Cantabria y el queso Idiazábal DOP elaborado en el País Vasco y Navarra. Todo ello, hace pensar que el origen de los quesos ahumados en Canarias puede proceder del norte de la península. Se producen quesos ahumados en diferentes países del mundo como es el caso del Gouda ahumado en Holanda, el Provolone afumicato en Italia, el queso Sherwood Smoked Cheddar en Inglaterra o el



Queso Gomero ahumado

queso Smoked Romney en Australia, por citar algunos ejemplos. Indicar que en Venezuela, se producen quesos ahumados con bandas, similares a los canarios, empleando técnicas aportadas por los emigrantes de las islas. Los materiales empleados en los diferentes quesos suelen ser maderas procedentes de una gran variedad de árboles: arce, olmo, nogal, espinillo blanco, manzano, haya, etc.

Tradicionalmente, en las islas se ahumaban los quesos en La Gomera, El Hierro, La Palma y en los macizos de Teno y Anaga en Tenerife. Actualmente podemos encontrar quesos ahumados en casi todas las islas. La forma tradicional de ahumarlos es diferente entre unos y otros; los Quesos Palmeros DOP y los elaborados en Anaga y Teno se han ahumado en ahumaderos abiertos pasando luego a cámaras o cuartos de maduración, mientras que en La Gomera y El Hierro ha sido en ahumaderos cerrados. En la isla Colombina los quesos se mantienen en el ahumadero hasta su venta oscilando el tiempo de ahumado entre varios días, meses o incluso años, mientras que en la isla del Meridiano los quesos se mantienen en el ahumadero un cierto tiempo y luego se conservan en cámaras o cuartos de maduración. Hoy día, muchos de los quesos se ahuman en modernos ahumaderos en los que el humo se genera con virutas comerciales de madera, pudiéndose encontrar también ahumaderos en los que el humo se produce por fricción. Es conveniente recordar que la legislación española no autoriza el empleo de humo líquido en los quesos. La denominación de origen Queso Palmero, en su reglamento, tiene claramente definido el tipo de material que puede utilizarse para generar el humo: las cáscaras de almendra (*Prunus dulcis*), la penca seca de tuneras (*Opuntia ficus indica*) y las acículas (pinillo) y madera de pino canario (*Pinus canariensis*). La mayoría de los quesos Gomeros se ahúman con jara (*Cistus spp*) y brezo (*Erica arborea*), mientras que en la isla de El Hierro se emplea, fundamentalmente, una mezcla de madera de higuera (*Ficus carica*) y penca seca de tuneras.

El poder conservante del humo, sin ser despreciable, ha pasado a un segundo plano y actualmente sus efectos se valoran más desde el punto de vista sensorial. Empezando por la vista, los quesos ahumados presentan preciosos colores que oscilan desde amarillos, naranjas, ocre y marrones de diferentes intensidades. En el caso del Queso Palmero, y algunos Herreños, el color exterior de los quesos no es uniforme apareciendo unas bandas paralelas que alternan claros y oscuros resultando unos quesos originales y atractivos. El olor, aroma y sabor está muy influenciado por la forma de ahumar, identificándose más de 300 compuestos volátiles con perfiles diferentes en función del tipo de material empleado. La jara, el brezo y el pino aportan matices picantes en nariz, originales aces, y notas a humo intensas, mientras que la cáscara de almendras y la tunera seca se traducen en caramelos, matices más dulzones y notas ahumadas más tenues. Los quesos jóvenes ahumados añaden una de las pocas notas auditivas de la cata de quesos: al masticarlos notamos una curiosa sensación *rillona* o crujiente.

La mejora en las comunicaciones ha favorecido que los mercados se surtan de productos elaborados en zonas muy lejanas, mientras que la globalización está unificando los criterios de preferencia de los consumidores. Los quesos canarios para poder competir en estos mercados, cada vez más complejos, han de profundizar en aquellas características que los diferencian de otros productos elaborados en otras zonas, siendo el proceso de ahumado tradicional una de estas peculiaridades. Paralelamente a estas iniciativas de conservar los procesos tradicionales de elaboración han de plantearse acciones conducentes a la formación de los consumidores incidiendo en estas particularidades que los hacen únicos.

M. Fresno¹, S. Álvarez¹, M.D. Guillén²

¹ Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA);

² Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco.

**CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN PARA LA PROTECCIÓN
DE LOS ANIMALES DE COMPAÑÍA**

Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?

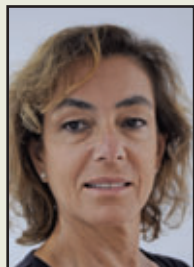


**Tu perro no es
un juguete**





Maralfalfa: un forraje de reciente introducción en Canarias



La Maralfalfa, *Pennisetum* sp. (Fam: Poaceae), tiene un origen confuso, los estudios preliminares indican que puede tratarse de *P. violaceum* pero también se habla de la posibilidad de que sea un híbrido entre varios taxones (*P. hybridum* entre *P. americanum* y *P. purpureum*) comercializado en Brasil como Pasto Elefante Paraíso. En definitiva, se requerirían estudios más detallados para esclarecer su clasificación por lo que se sugiere identificarlo de manera genérica como *Pennisetum* sp. En Canarias, al igual que ha ocurrido en otros países, especialmente en Sudamérica, la maralfalfa ha

sido introducida por los productores de forraje por lo que existe aún poca información con respaldo técnico.

CARACTERES MORFOLÓGICOS: Gramínea perenne de porte elevado, hasta 3 e incluso 4 m de altura si se deja envejecer, crece en matos y posee raíces adventicias que surgen de los nudos inferiores de las cañas. Se parece mucho al pasto elefante (*P. purpureum*) pero aseguran que se diferencia de él por su mayor productividad y calidad del forraje. Su identificación correcta requerirá de estudios morfológicos y citogenéticos adicionales.

Según la bibliografía disponible la maralfalfa posee las características que se exponen a continuación:

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y EDÁFICAS: parece adaptarse a diversas condiciones edáficas y climáticas de tipo tropical y subtropical: similares a las requeridas para el pasto elefante (*P. purpureum*).

Pluviometría: 200-4000 mm/anuales. Se requiere riego adicional en zonas con pluviometrías inferiores a los 600 mm

Temperatura: 12-29°C de media anual

Suelo: la fertilización orgánica aumenta en gran medida la producción de materia verde. Los elementos que limitan más la productividad de este tipo de pasto son N y P.



Cultivo de maralfalfa un mes después de la siembra de julio

USO: De uso tradicional similar al kikuyo (*Pennisetum clandestinum*), aparentemente es un pasto de mayor potencial productivo y de mayor valor forrajero. Es apto para zonas desde los 0 hasta los 3000 msnm y se utilizan entre 3000 y 4500 "semillas" (cañas o estacas con 2-4 nudos) por hectárea, sembradas en surco sencillo o en doble surco a unos 30-40 cm del primero y colocados los esquejes al tresbolillo, con riego y abono orgánico, tapados con unos 10 cm de suelo. Se recomienda el primer corte después del espigado, más o menos a los 90 días y los cortes sucesivos alrededor de los 40-70 días posteriores dependiendo del lugar. También se aconseja para su

óptima producción fertilizaciones cada dos cortes o al menos una vez al año, requiriendo unos 250 kg de fertilizantes compuestos 10-30-10/ha/año. Estas cantidades se ajustarán de acuerdo con el análisis de suelo y los aportes de abono orgánico a los que responde muy bien.

VALOR FORRAJERO:

Producción: La producción de materia verde está muy ligada a la fertilización sobre todo entre los días 40 y 110 después del corte. A los 60 días un pasto no fertilizado produce unas 24 t/ha frente a las 48 t/ha del pasto fertilizado.

Valor nutritivo: Parece que la fertilización no afecta de manera significativa a la composición química y valor nutritivo del pasto, pero sí al tiempo de rebrote. El contenido promedio de materia seca (MS) se mantiene relativamente constante (11.95%) entre los días 40 y 110 del corte. El alto contenido medio de Proteína Bruta (PB = 20 %) y de Carbohidratos no Fibrosos (CNF = 22%) así como el bajo contenido de Fibra Neutro Detergente (FND = 54.57%) indican que se trata de un pasto de buena calidad nutricional y energética comparable al kikuyo. La composición química y el Valor Relativo del Forraje (VRF*) se modifica con la edad incrementándose la FND, la Fibra Ácido Detergente (FAD) y la Lignina Ácido Detergente (LAD) y reduciéndose la concentración de PB y el VRF sin que se modifique significativamente el CNF.

(VRF*) = (DMS X IMS)/1.29; (DMS% = 88.9 - (0.779 X FAD); (IMS = Ingestión Materia Seca, DMS = Digestibilidad de la Materia Seca).

Los valores de VRF indican que el pasto aparece como de primera categoría hasta aproximadamente los 44 días después del corte, de segunda categoría hasta poco más de los 71 días y de tercera categoría hasta los 90 días. A los 40 días del corte el pasto maralfalfa ofreció un VRF superior al kikuyo y si-

milar al de un ray-grass, sin embargo a la edad en que normalmente el pasto maralfalfa se cosecha (80-90 días) el VRF es ligeramente inferior al kikuyo cosechado a la edad de corte usual, que en este caso son los 40 días. En definitiva, el pasto maralfalfa posee una calidad nutricional similar o superior a la del pasto kikuyo y puede ser utilizado en la alimentación del ganado lechero bajo esquemas de aprovechamiento estratégico en función de su respuesta a la fertilización, el riego y la edad del corte. Podría ser un forraje interesante porque además presenta una excelente palatabilidad. No se han descrito factores antinutritivos.

Las experiencias llevadas hasta el momento en la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes del ICIA con la maralfalfa han arrojado los siguientes resultados preliminares:



Cosechando maralfalfa dos meses después de la siembra de julio

ENSAYOS DE ALIMENTACIÓN CON JAULAS DE METABOLISMO:

Presentó un contenido medio de MS del 57%. Este valor es considerablemente más elevado que el generalmente atribuido a este forraje en fresco (12-15%). Esto fue debido a que se ponía a disposición de los animales a la semana de haber sido cosechado, ya que su conservación en verde era bastante problemática por su elevado contenido inicial de agua (87%). El contenido medio de materia orgánica fue relativamente alto, del 87% de la MS, similar al encontrado para tagasaste pero inferior al registrado para la tederia. El contenido en PB supera levemente el 10%, notablemente inferior al referido por otros autores para este mismo forraje y para cualquier categoría de heno de alfalfa pero similar al hallado para el ray-grass de tercera categoría henificado o verde. Forraje muy fibroso, con contenidos de FND superiores al 58% y de FAD cercanos al 37%, por el contrario el contenido en lignina ha sido relativamente bajo, no superando el 5%.

El consumo de MS por animal y día se situó en 1272 g, lo que equivale a más 2025 g de maralfalfa en bruto, con máximos que superaron los 2620 g. Estos valores, que demuestran una gran aceptación y palatabilidad del forraje, equivalen a 57 g de maralfalfa por kilogramo de peso metabólico con un grado de utilización superior al 65%. En principio, no concuerdan demasiado los altos contenidos en fracciones fibrosas con los elevados índices de ingestibilidad del forraje. El VR del forraje calculado para la maralfalfa cultivada en el ICIA es de 96, calificándolo como un forraje de tercera aunque muy cercano a la segunda categoría.

MANEJO AGRONÓMICO Y FORRAJERO: Se inició con un control de maleza y surcado con labranza mínima, intentando mantener en lo posible la estructura del suelo, incorporando estiércol como abono de fondo del cultivo. La siembra se realizó en surcos sencillos con las estacas o cañas colocadas al tresbolillo, cada surco separado del siguiente 1-1,5 m para permitir la entrada de pequeños aperos de labranza y facilitar el manejo. El riego en la zona de nuestra experiencia (350-400 mm anuales de pluviometría) ha sido aportado semanalmente, excepcionalmente cada 15 días en épocas más lluviosas del invierno, pero de manera continuada durante todo el año. La siembra se efectuó el julio del 2012 y en Septiembre del mismo año se obtuvo la primera cosecha.

Sólo el primer corte de la parcela experimental del ICIA efectuada dos meses después de la siembra del verano produjo unas 13 t MS/ha. El resto del año el aprovechamiento ha sido continuo, aunque a un ritmo inferior durante los meses más fríos del invierno, pero a falta de los resultados finales se estima que en este primer año la producción total va a cuadruplicar la del primer corte.

Como conclusión estamos ante un forraje muy productivo, tal y como se indica en la bibliografía, pero del que se necesitan más datos de manejo para utilizarlo de la manera más adecuada, de forma que haya un equilibrio entre producción de materia seca y calidad nutritiva. Hasta ahora, el momento del corte que ha resultado más interesante es cuando la planta no supera alrededor de los 1,5 m de altura.

Pilar Méndez Pérez ⁽¹⁾ - Sergio Álvarez Ríos ⁽²⁾

⁽¹⁾ Investigadora de la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes del ICIA.

⁽²⁾ Dr Ingeniero Agrónomo



El programa nacional de apoyo al sector vitivinícola 2014 - 2018 (PASV)



El pasado 20 de julio de 2013, el Boletín Oficial del Estado publicaba el Real Decreto 548/2013, de 19 de julio, para la aplicación de las medidas del Programa de apoyo 2014 - 2018 al sector vitivinícola español. Tanto las medidas como el cuadro financiero habían sido especificados a la Comisión Europea a finales de febrero del año en curso.

Las medidas aprobadas son:

a) La promoción de vinos en terceros países. Con esta medida se pretende potenciar la mejora de la posición de los vinos españoles en los mercados exteriores, en línea con el fomento de la internacionalización. En este nuevo periodo de programación, se debe dar prioridad a los solicitantes de la ayuda que hasta este momento no habían recibido apoyo, y a los que dirigen sus acciones de promoción a un nuevo tercer país.

b) La reestructuración y reconversión del viñedo. Con esta norma, se desarrolla el marco general de aplicación de esta medida, a través de los planes de reestructuración que prioritariamente tendrán un carácter colectivo. A este respecto, el Real Decreto fija requisitos mínimos y condiciones que deben tener los planes de reestructuración en cuanto al número de agricultores, superficies a reestructurar y tamaño de las parcelas, así como las operaciones que se pueden financiar y los importes que serán financiados dentro de este marco. También se regula la financiación de medidas iniciadas en el periodo 2009-2013 que no han sido pagadas hasta el momento.

c) La eliminación de subproductos. Se regula y se posibilita utilizar un procedimiento de retirada controlada mediante la presentación de un proyecto detallado, con lo que se contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Se establecen, además, las medidas para la destilación de los subproductos y su apoyo como medida de mejora de calidad de los vinos a elaborar, y se fijan los montantes de las ayudas a los destiladores, así como los plazos y condiciones para acceder a la ayuda.

d) Las inversiones. Como novedad en relación con el programa anterior, se incluye el apoyo a las inversiones destinadas a mejorar las condiciones de producción y comercialización de los vinos con financiación comunitaria. Este apoyo se materializará a través de subvenciones para activos tangibles o intangibles, ampliando su ámbito de aplicación a instalaciones de transformación, infraestructura vitivinícola y comercialización del vino en España. También se contempla la posibilidad de apoyar inversiones en países de la Unión Europea para mejorar la comercialización.

El marco financiero

La ficha financiera anual con la que España cuenta para el periodo 2015 - 2018 era de más de 353 M€. Esta cifra incluía los más de 142 M€ destinados al Régimen de Pago Único y apoyo a los viticultores, es decir más del 40% de los fondos destinados al sector. Desde la UE se estableció que la decisión de mantener o no estos 142 M€ en dicha partida presupuestaria debía de adoptarse antes del 1 de agosto de 2013. La otra opción era redistribuirlos en el resto de las medidas propuestas.

Esta decisión ya se ha adoptado de modo que en el punto 15 de los *Acuerdos de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural celebrada el 24 y 25 de julio de 2013, sobre el modelo de aplicación de la nueva PAC en España*, se expone literalmente: **"El importe de 142,7 M€, que el programa de apoyo al sector vitivinícola destinó al régimen de pago único, se incorporará de forma definitiva al régimen de pagos directos"**. Además en su punto 11 se indicaba que **"Los productores y superficies de viñedo, frutas y hortalizas que, hasta ahora, no venían percibiendo ayudas de la PAC, no se incorporarán al nuevo modelo de ayudas, en coherencia con el principio de no incorporar nuevas superficies que puedan conducir a la reducción de los importes de ayudas, que vienen recibiendo hasta ahora los agricultores y ganaderos"**.

En definitiva, el sector contará entre 2014 - 2018 con 1.194 M€ repartidos entre las distintas medidas y con la opción de poder redistribuir los fondos si no se aplican en las medidas previstas. Para la medida de reestructuración y reconversión, la que más directamente afecta al sector productor, los fondos previstos serán de más de 418 M€.



Viñedo emparrado. Rioja Alta

El PASV y la política vitivinícola estatal

Vistos los datos, queda la crítica matizable en función de la región desde la que se realice, en mi caso La Rioja, pero extensible a otras zonas que se han desarrollado con mucho esfuerzo y trabajo para posicionarse en unos mercados cada vez más globalizados con un producto expuesto a una competencia feroz y muy pendiente tanto de los niveles de consumo interno, como, sobre todo, del mercado de exportación.

Ni Francia, ni Italia - nuestros principales competidores - han destinado ni un euro a Pago único / Pago directo, ni en el periodo del anterior PASV 2009 - 2013, ni, obviamente, en el periodo que entrará en vigor el año próximo. Eso significa que sus presupuestos anuales, con cifras absolutas muy similares en el caso de Italia, algo más bajas en el caso de Francia, han estado destinadas de manera más intensa a la Promoción - Italia - y a las Inversiones - Francia -. Es obvio que esa estrategia tendrá una mayor compensación en los mercados exteriores y en los costes de comercialización de sus vinos. Al menos en mayor medida que la estrategia de "toma el dinero y corre" que nuestros responsables públicos, del pueblo y de la capital, han asumido sin despeinarse.

Pero hay más, la medida de reestructuración y reconversión del viñedo será en algunas regiones como Andalucía y Castilla La Mancha cofinanciada sólo a un 63% - únicamente Extremadura seguirá con el 75% - por lo que se puede predecir un menor gasto futuro en esta medida del Programa y, por lo tanto, la disponibilidad de presupuesto para otras medidas.

Además, el nuevo PASV debería de haber incluido las medidas de Cosecha en verde y de Seguro de cosecha. La primera de estas medidas es el único instrumento de que dispone el sector actualmente para apoyar la eliminación de eventuales excedentes de vino. Este sistema permite eliminar excedentes de zonas concretas y en determinadas campañas, y además desde el origen, ahorrando los gastos de elaboración y destilación. Por otra parte, serían fondos que irían destinados directamente al viticultor. La medida de Seguro de cosecha debe contemplarse en el Programa para poder complementar las actuales ayudas a los seguros agrarios del sector en caso que se reduzcan o eliminen, como ha sido el caso, debido a los recortes presupuestarios del que, dicen, es el mejor sistema de seguros agrarios de la UE.

Tiempo habrá de valorar si el debate en torno al PASV se ha visto ensombrecido por el debate mayor sobre la nueva PAC. Tiempo habrá de valorar si se ha sido excesivamente incauto como para dejar el 40% del presupuesto en el laberinto del nuevo Pago básico. Tiempo habrá de comprobar si los vinos de los países vecinos han sabido posicionarse mejor en los lineales de los supermercados de medio mundo, en parte por su mayor esfuerzo inversor y de promoción.

Constantino Gil Soto

Colaborador de la Unión de Uniones
de Agricultores y Ganaderos en La Rioja



La viticultura en Canarias, una llamada de atención



La viña en Canarias ocupa la mayor extensión de hectáreas de cultivo del archipiélago, siendo además una de las grandes generadoras de paisaje, pero, alejándonos un poco de esta faceta paisajística, la viticultura es una actividad económica de la que viven alrededor de 6.000 familias en las islas y su desarrollo en los actuales tiempos está amenazado.

Años atrás, con el despegue del subsector vitivinícola en Canarias, los sectores vitícola y vinícola se encontraban aparejados en cuanto a desarrollo

de técnicas y métodos de trabajo, pero en los últimos años se hace patente el atraso de la tecnología vitícola con respecto a la enología.

Son varios los factores que inciden en el atraso que tiene la viticultura en nuestras islas y que avalan y refuerzan esta teoría negativa: unos de índole socioeconómico y otros puramente técnicos o de transferencia tecnológica:

ASPECTOS TÉCNICOS

- Dificultad orográfica para una mecanización integral
- Falta de conocimiento de la adaptabilidad de variedades autóctonas
- Falta de selección y saneamiento vegetal de estas variedades
- Plantaciones tradicionales envejecidas
- Dificultad de aprendizaje de nuevas técnicas vitícolas
- Dificultad de manejo de nuevos sistemas de conducción
- Escasa transferencia del conocimiento al viticultor
- Escasa receptividad del conocimiento por parte del viticultor
- Contadas empresas serias de asesoramiento integral del viñedo

ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS

- Minifundio y parcelación excesivos
- Cultivo en zonas desfavorables desde el punto de vista climático
- Envejecimiento de la población activa
- Escaso relevo generacional
- Escasa rentabilidad
- Apatía y desilusión
- Subvenciones Posei atrasadas y no garantizadas
- Ayudas agroambientales mal conceptuadas y mal repartidas
- Precios bajos y retraso en los pagos por parte de los elaboradores
- Excesiva burocratización de los aspectos legales del viñedo

Aunque se ve el panorama bastante negativo, pienso que estamos a tiempo de poner soluciones a varios de los conceptos que inciden en el atraso tecnológico de nuestra viticultura, en unos casos poniendo remedio efectivo y en otros incrementando la cadena de valor de los productos obtenidos de una viticultura heroica, al igual que lo hacen otras regiones difíciles del mundo. Además de contar con el hecho de que la solución de muchas de las dificultades está bastante ligada entre sí.

A pesar de la orografía accidentada en gran parte de nuestras zonas vitícolas, cabe perfectamente una mecanización, si no integral, sí parcial, observándose valiosos ejemplos en otras zonas vitícolas del mundo, dándole un gran valor añadido a las producciones de estas zonas de montaña.

Se está avanzando en los estudios de adaptabilidad de variedades autóctonas y en el proceso de selección y saneamiento vegetal, pero con lentitud, que así debe ser, pero el sector necesita soluciones rápidas.

La solución para los temas de formación y transmisión de conocimientos estaría en formar a los técnicos en mecanismos de docencia suficientes para poder llegar a ellos con lenguaje claro y comprensible, que se esté a pie de campo con ellos, que se sientan atendidos y asesorados, que se les resuelvan sus problemas si tienen solución. Ahora viene otro problema: como pueden llegar los técnicos al viticultor, cuál es el vehículo de conexión: considero que el vehículo o los vehículos son varios, el primero debe ser a través de las bodegas, que por su propio beneficio, son las primeras interesadas en obtener una materia prima abundante y de calidad, el segundo vehículo deberían ser las Denominaciones de Origen, puesto que contribuirían al mismo fin para sus asociados, y el tercero la administración pública a través de sus servicios de extensión agraria, además el ente público debería articular mecanismos de ayuda eficaces dirigido a los elaboradores o a las asociaciones de éstos para la contratación de técnicos asesores.

La solución para la pervivencia de empresas especializadas en el asesoramiento del viñedo pasa irremediablemente por el patrocinio de éstas por parte de alguna institución, llámese Ayuntamiento, Consejo Regulador, etc. que actúen de colchón económico hasta la consolidación definitiva de la empresa.

Los aspectos socioeconómicos que dificultan el desarrollo óptimo de la viticultura en Canarias son quizá más complejos, porque son de diversa índole, aún así, muchos de los temas van encadenados, esto es, resolviendo alguno, se avanza mucho en la solución de otros. Aquí, en este punto, juegan un papel importante las bodegas, las asociaciones y la administración pública, cada una en su papel: las bodegas y las asociaciones como iniciadoras del proceso de asesoramiento y la administración como apoyo económico a estas iniciativas.

Es difícil plantear soluciones efectivas en cuanto al minifundio y a la parcelación, si no acometemos la instauración de figuras como la de Empresas de Trabajo en Común, Bancos de Tierras, Concentraciones parcelarias para trabajo comunitario, etc. Figuras éstas que recuperarían y pondrían en valor pequeñas explotaciones que, por sí solas no serían rentables, además de crear puestos de trabajo estables y riqueza para la comarca.

Los problemas derivados de la dificultad de cultivo por aspectos climáticos se resuelven con conocimiento y aplicación de las adecuadas técnicas de cultivo, variedades y sistemas de conducción adaptados a unas condiciones climáticas determinadas.

El envejecimiento de la población activa y el escaso relevo generacional, tiene mucho que ver con la adecuada rentabilidad del cultivo, al igual que la apatía y la falta de ilusión que va directamente ligado con los precios de la uva y el retraso en el pago en algunas ocasiones. Si se logra cierta rentabilidad, se conseguirá el acercamiento de población joven al sector.

Otro problema añadido es la inadecuada selección de la materia prima, esto es, la mínima intervención del bodeguero en el proceso de cultivo sobre una uva de la que se pretende obtener un buen vino, original y a precio competitivo. Esto conlleva a que se encuentre en el mercado una gran variedad de precios de la uva, con la posible paradoja que una uva de mejor calidad se pague a un precio inferior a otra de menor categoría cualitativa dependiendo de la zona o de la variedad o incluso de sistema de cultivo.

En lo que respecta a las subvenciones del Posei, se ha conseguido aumentar la cuantía, aunque la parte del estado no está garantizada, por lo que sería deseable asegurar y garantizar esta cuantía. Las ayudas agroambientales en el cultivo de la viña son insuficientes y a todas luces mal repartidas. Una defensa a ultranza de estas ayudas deben hacerla juntos, tanto el sector como la administración, sin politización ni contaminación de intereses.

Los aspectos legales que tienen que cumplir los viñedos, frena también, aunque en menor medida, el desarrollo de la viticultura. Muchos viticultores se ven incapaces de cumplir con la legalidad en esta materia. Muchas empresas y Consejos Reguladores colaboran con los viticultores en esta materia, a modo de gestoría, para la realización de sus documentos vitivinícolas. Sería deseable que este ejemplo cunda entre más operadores. Otro aspecto, no menos importante, es la información que el viticultor posee de los derechos de Plantación de Viñedos, Registro Vitícola, Sigpac y la excepcionalidad de Canarias en la liberalización de las plantaciones de viña, postura rechazada por la Confederación de Consejos Reguladores de España y otras entidades muy influyentes, pero que en nuestras condiciones específicas es un punto importante para el desarrollo.

Parte de los problemas del sector vitivinícola tiene que ver con el desajuste de la realidad: conexión sector-administración, ocasionado por la nula representatividad que tiene y que no es capaz de trabajar cohesionado a la hora de demandar, tanto a la sociedad y la administración, como al propio sector las inquietudes, realidades y soluciones.

Tenemos una materia prima de calidad con la que se elaboran unos vinos originales, únicos y de máxima calidad, disponemos de un plantel de técnicos vitícolas sobradamente preparados y un gran número de empresas vitivinícolas que están apostando por la modernización y el desarrollo, tanto en el campo como en la bodega, siendo el viñedo además uno de los mejores conformadores del paisaje agrario de las islas, por todo esto vale la pena el esfuerzo de articular los mecanismos para la potenciación y el desarrollo del cultivo de la viña.

Manuel Rodríguez Jiménez

Enólogo – Gerente del CRDO Abona
direccion@vinosdeabona.com



Pesca y ACUICULTURA

El futuro de nuestros mares, compromiso de todos



¿Por qué proteger y conservar el medio marino?
El medio marino nos aporta, entre otros, los siguientes beneficios y recursos:

- Ejerce un papel fundamental como regulador del clima terrestre, siendo un importante sumidero de dióxido de carbono (CO₂), uno de los principales gases causantes del efecto invernadero.
- El origen de la vida terrestre tuvo lugar en el mar.
- Es una gran fuente de recursos naturales renovables (animales, plantas, energía, etc.) y no renovables (hidrocarburos, minerales, etc.).

- Es un lugar privilegiado para el desarrollo de múltiples actividades socioeconómicas, incluido su uso como "vías de comunicación"

- Está aportando nuevas sustancias y principios activos que están siendo utilizados en la medicina, en la industria farmacéutica y en la cosmética. En muchas zonas del planeta, las algas se convierten en un producto nutritivo esencial.

- Alberga una enorme diversidad de especies de animales y plantas marinas.

Teniendo en cuenta lo anteriormente enunciado, es importante destacar que la degradación del medio marino no constituye un simple problema ambiental. Más allá, la protección integral de este medio es la mejor garantía de futuro para nuestros alimentos, nuestras medicinas y productos naturales, así como para la estabilidad de nuestro clima e incluso para la calidad ambiental de gran parte de las actividades de ocio que practicamos en el mar.

Por ello, es imposible negar que el medio marino nos aporta una serie de beneficios y de recursos difícilmente cuantificables y valorables. La degradación del mismo es la destrucción y desaparición de nuestro futuro. Es hora de tomar las riendas en este problema global que nos afecta de lleno por ser Canarias un territorio rodeado de mar y por depender de él para el desarrollo de numerosas actividades socioeconómicas.

Ante la grave situación en la que se encuentran los océanos y mares de nuestro planeta, urge la puesta en acción de una serie de medidas y un trabajo conjunto rápido y eficaz. Para ello existen cuatro pilares básicos de actuación, la ciudadanía a nivel individual, las Administraciones Públicas (entre las que incluimos a los Organismos de Investigación), los sectores socioeconómicos implicados y los Organismos no gubernamentales-ONG's, todos ellos imprescindibles y con un papel fundamental en la mejora de nuestros ecosistemas marinos. Todos y cada uno de ellos resultan imprescindibles en la búsqueda de soluciones, elaboración de diagnósticos correctos y toma de decisiones ante una generalizada degradación y contaminación de nuestros mares. No obstante, en este caso nos centraremos en el papel de los ciudadanos a nivel particular.

Es cierto que la preocupación por el medio marino ha aumentado en los últimos años y que cada vez son más frecuentes las iniciativas que tratan de aportar soluciones, pero no cabe duda que aún son escasas y que nos

queda mucho camino por delante. Entre ellas, es importante destacar algunos casos de participación ciudadana para denunciar problemas de afección del medio marino (puertos comerciales, desarrollo de infraestructuras costeras ilegales, vertidos, etc.), algo muy difícil de observar hace algunos años. Esto nos indica que las cosas están cambiando y que a través de herramientas tan eficaces como la información, divulgación y concienciación, podemos ir modificando la actitud de los ciudadanos ante esta y otras problemáticas ambientales que azotan nuestra casa, el planeta tierra y a uno de los espacios más equi-



Delfín en La Palma

librantes en su clima, conectividad, alimentación y disfrute recreacional, "la mar".

Por ello, aportamos en este espacio, algunas propuestas sencillas a la vez que eficaces, para ayudar a proteger la mar que nos rodea y nos aporta vida. Estas son algunas de ellas:

- **Consume pescado responsablemente:** aunque el pescado es básico en nuestra dieta diaria, existen varias opciones de consumirlo de manera sostenible, entre ellas, te sugerimos: que no adquieras ejemplares que no alcancen la talla mínima o estén protegidos y que limites las sobreexplotadas como es el caso del Atún Rojo o Patudo, etc. Recuerda además, que todo el pescado/marisco que compres debe proceder del sector pesquero profesional y/o acuicultura y que debe estar identificado con su correspondiente etiqueta.

- **Disfruta de un mar sin basuras:** cuando hagamos uso de nuestras playas y zonas de baño, recuerda llevarte toda la basura que generes. Las bolsas de plástico que llegan al mar, acaban asfixiando a las tortugas marinas ya que las confunden con su alimento (las medusas) y a otros animales como los delfines.

- **Si tu afición es la pesca de recreo:** recuerda pescar siempre ejemplares adultos, respetar las vedas y las zonas protegidas, llevarte al terminar toda la basura que generes y nunca pescar más ejemplares de los que vayas a consumir, teniendo en cuenta los límites legales.

- **Infórmate y colabora en la medida de tus posibilidades, con ONG's que protejan activamente el medio marino.**

- **Cumple con la normativa que regula las actividades que se desarrollan en la mar.**

- **Participa activamente en los procesos de información pública, aportando tus ideas y mejoras a la hora de proteger el medio marino.**

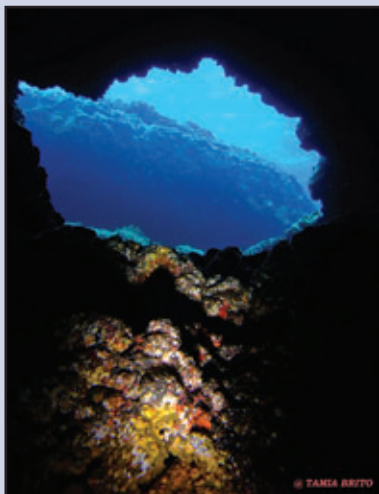
Un papel esencial, y sin duda vital para asegurar el futuro, es el creciente compromiso de nuestros niños y jóvenes que, frecuentemente aislados en su "mundo urbanitas", carecen de información y pautas de comportamiento sostenibles en relación al medio ambiente global y al marino, en particular.

Por ello, la auténtica apuesta de futuro está en los Centros educativos y en las acciones de "efecto demostrativo" (campañas de limpieza en fondos marinos, recuperación y reinserción de animales marinos dañados por la contaminación y actuaciones irregulares, creación de Centros de Información y Sensibilización, etc.).

Finalmente comentar que no debemos dejar siempre todas las propuestas y soluciones en manos de nuestras Administraciones Públicas y de las ONG's, sino que cada uno de los ciudadanos tiene la capacidad, iniciativa y deber moral de aportar su granito de arena en la protección de nuestro planeta, y por ende, de nuestros mares, tanto para asegurar su futuro -que es el nuestro como comunidad- así como por la herencia positiva para las generaciones venideras.

No debemos olvidar, en ningún caso, que ese sistemático y exigente "reloj de arena" del ciclo natural no deja de marcar, día a día y segundo a segundo, el tiempo del que disponemos para reconvertirnos del "azote" a nuestros mares en protectores de sus potencialidades, beneficios y aportes para la realidad actual y futura de la humanidad.

*Isabel Tamia Brito Izquierdo
Bióloga Marina*



Cueva submarina en La Palma



Alemanes, plátano y turismo

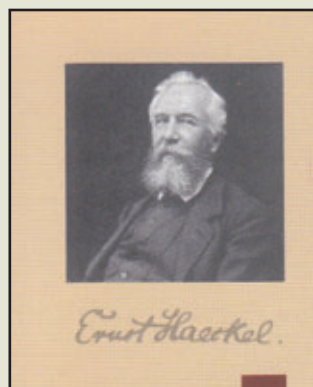


Creo que es nada novedoso señalar que las dos fuentes de ingreso de Canarias son, por este orden: el turismo y la exportación de fruta, sobre todo de plátanos. Este artículo va a intentar aunar, desde el punto de vista histórico, ambas actividades, sectores que proporcionan divisas importantes a este Archipiélago, hoy, como el resto del país, sumido en una incesante crisis.

Debo confesar que, en algunas islas, como La Palma, el turismo es alemán en un casi 100 por 100.

Es harto conocido que dicho turismo ha descendido en los últimos años. Intentemos que vuelva a la gloria prístina y que tome a ser fuente de prosperidad para la Isla. La Palma siempre ha sido destino de muchos alemanes, bien para establecerse en la Isla, bien como lugar de unas vacaciones sosegadas y tranquilas en cualquiera de los establecimientos turísticos que posee.

Para dicha combinación: turismo alemán/plátano, me voy a centrar en uno de los muchos escritores de viaje germánicos que nos visitó y que plasmó en sus escritos lo que sus cultos ojos observaron. Se trata del escritor Ernst



Haeckel que vivió en el siglo XIX. De su obra sobre Canarias, me voy a centrar en su apreciación del plátano, apreciación, por cierto, anterior a que éste pudiera ser exportado fuera de las Islas.

Repito, el plátano, es junto con el turismo, principalmente alemán, la gran fuente de ingresos, hoy en día. Recordemos asimismo que Alemania es la primera economía de la Unión Europea y que puede aportar cuantiosos ingresos a las islas, sobre todo en la época invernal.

Cabe señalar que el escritor Nicolás González Lemus, que ha escrito sobre este gran viajero, nos proporciona, entre otros datos, que vivió en el XIX y que fue un gran seguidor de Charles Darwin. Comenta que Ernst fue tan gran difusor de las teorías de éste por Alemania que se le denominó el "Darwin alemán".

Sobre su viaje a Canarias comenta el citado Nicolás González Lemus que en octubre de 1866 cogió en Londres el vapor portugués Lusitania que se dirigía a Lisboa y a continuación a Madeira; aquí permaneció largo tiempo. Comenta asimismo Nicolás que en la madrugada del 21 de noviembre de ese año los viajeros divisaron por primera vez el tan anhelado Pico de Tenerife y al mediodía del siguiente día llegaron a Santa Cruz. En su obra nos describe en primer lugar los alrededores de Santa Cruz, fijándose sobre todo en las euforbias; luego recorre el valle de La Orotava donde conoce a Hermann Wildpret, figura importante en la conservación del Botánico del Puerto de la Cruz. De allí Ernst sube al pico del Teide que describe con profusión.

Todas estas experiencias están plasmadas en su obra "Eine Besteigung des Pic von Teneriffa" (Una ascensión al Pico de Tenerife) publicada en la revista alemana "Zeitschrift für allgemeine Erdkunde". En español fue publicado por Nicolás González Lemus como: *El viaje de Ernst Haeckel a Canarias y su "ascensión al Pico de Tenerife"*

Antes de seguir adelante conviene señalar que Ernst considera a Canarias, al igual que muchos de los viajeros del norte de Europa, zona tropical, donde se cultiva el banano.

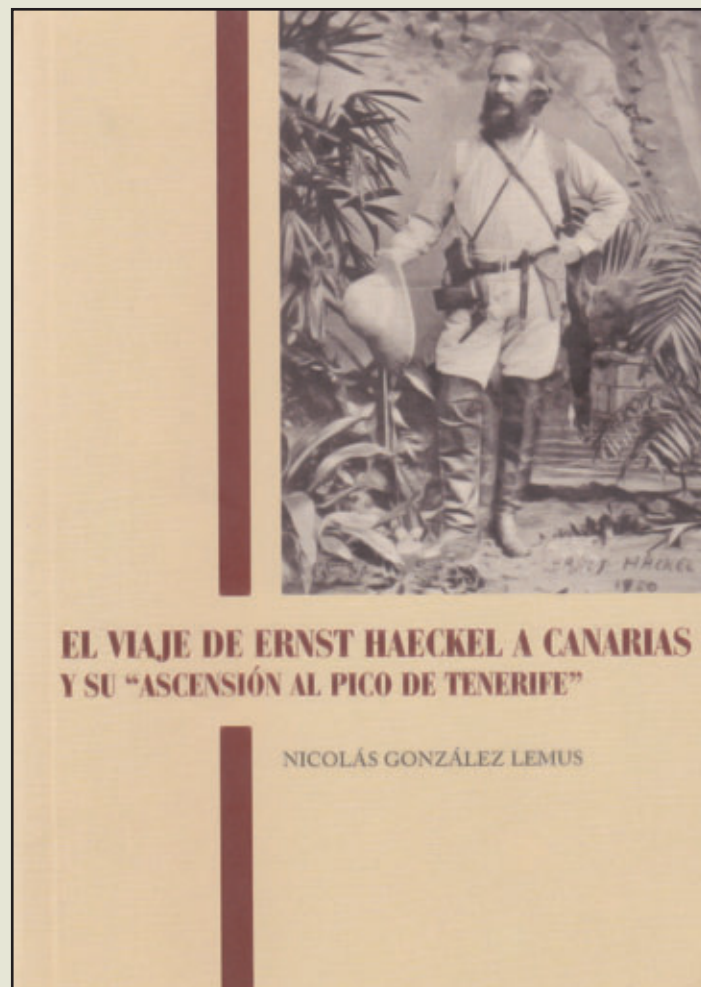
A continuación doy traducción de su apreciación del plátano en la obra comentada, en 1866: "...hasta que llegué a Madeira y a Tenerife, el plátano no había aparecido ante mí con toda su ostentosis, propia de los trópicos, su auténtica zona de cultivo".

Seguidamente describe la planta: "Un tallo verde, esbelto, enhiesto y sin ramificaciones, que alcanza de 20 a 25 pies de altura y que sostiene un cogollo, que por cierto, tiene pocas hojas: sólo de 16 a 20. Sin embargo, dichas hojas tienen una apariencia muy artística, pues alcanzan hasta de 6 a 10 pies de largo y de 1 a 2 de ancho. Están arqueadas de forma garbosa y tienen un color verde muy intenso. Dichas hojas son de enorme tamaño; sin embargo, su constitución es tan delicada que el viento las parte fácilmente

en innumerables tiras paralelas. Éstas poseen una ligadura central, parte que sí es mucho más resistente al viento. La planta, al haber evolucionado de la palmera, tiene un gran parecido a ésta. Bajo este espléndido cogollo, que acabamos de describir, se destaca el tallo (la cepa/el rolo), de cuya parte superior parte un racimo con flores en la puntas de sus "bagos", unidades que luego se van a transformar en los deliciosos frutos".

Seguidamente se nos detalla su disposición y distribución: "En general, los plátanos de Canarias se encuentran agrupados en unidades de ocho a diez matas, y se ubican en las cercanías de las casitas de los campesinos. En la parte norte de la isla de Tenerife, en Icod y Garachico, empero, se pueden contemplar grandes plantaciones de plátanos, junto a palmeras datileras, bambúes y dragos". Obsérvese que en esa época se cultiva el plátano sólo para consumo local.

Hemos señalado y valorado la justa apreciación del plátano de este gran turista alemán. Defendamos el turismo germánico, defendamos el plátano. Aunemos ambos bajo la excelente figura del alemán Ernst Haeckel, que tan bien nos lo describió, en 1866. Esperemos que el plátano canario vuelva a desembarcar en puertos germánicos tan significativos como Hamburgo, como lo hizo antaño. Esperemos asimismo que el turismo germánico, tan importante a nivel nacional, sea numeroso en nuestras islas. Diversifiquemos nuestra economía, intentemos que baje el imparable paro. Terminemos con el sufrimiento de nuestra digna gente, que apenas puede llegar a fin de mes. Defendamos sin tapujos ni ambigüedades un turismo sosegado que nos saque de este valle de lágrimas. Para terminar quiero señalar que los turistas alemanes (y otros) en Canarias no sólo consumen plátanos sino que pueden ser transmisores de su delicado sabor en Alemania.



Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa
Dpto. Filología Inglesa y Alemana
Universidad de La Laguna



Caza **D**eportiva

Un precedente malísimo en la Orden de Caza de Canarias



La Orden de Caza de Canarias de 2013, al contrario que en ediciones anteriores, no ha admitido aspectos de las propuestas que se han elevado desde los Cabildos Insulares. El Consejo Regional de Caza transcurrió de forma anecdóticamente irregular, su desarrollo se vio limitado a la exposición de las propuestas de los Cabildos Insulares y la comunicación, por parte de un técnico de la Dirección General del Medio Natural, de las medidas que pensaban llevar a cabo desde dicha Dirección, entrando en un breve pero acalorado debate que fue cortado

en seco por el Director General, dando como excusa supuestos motivos de tiempo.

Tal fue la premura, que no se trató de forma ortodoxa el punto de ruegos y preguntas del orden del día. Hay que decir que las propuestas presentadas por los Cabildos Insulares eran reflejo de lo acordado en los Consejos Insulares de Caza, aprobado por mayoría absoluta en los mismos. Ante estos hechos, los cazadores no entienden como no se respetan los acuerdos tomados, desde el debate, en el ámbito insular, por quienes mejor conocemos las peculiaridades y costumbres de la caza en cada una de nuestras islas. Tampoco comprendemos, si se ignora este tipo de propuestas, para que perdemos el tiempo las personas que participamos en estos foros, ni tan siquiera el gasto de dinero público que se destina a organizar un Consejo Regional de Caza para menospreciar a los asistentes al mismo, que se molestan en acudir para exponer y aclarar las dudas que puedan surgir. En este caso, solo para decirles en la cara que ya las decisiones estaban tomadas de antemano.

Estos hechos constituyen **una falta de respeto intolerable a la DEMOCRACIA**, porque si bien es verdad que los Consejos son órganos consultivos, también son un foro de debate entre las diferentes sensibilidades de los distintos colectivos relacionados con la caza, y un político "válido", no es aquél que impone su criterio de forma férrea, autoritaria, y arbitraria, atendiendo o "no", a posibles influencias externas de personas que se mueven entre bastidores y bambalinas, pasando por encima de lo tratado en estos foros. Un político "válido", es aquel capaz de poner a dialogar en una mesa a las posiciones encontradas dentro del Consejo, arbitrando una solución negociada entre las partes a los problemas expuestos. Esto, a fecha de hoy, es impensable con quienes dirigen la caza en Canarias, bien porque se escudan en los informes de los "técnicos", o porque buscan como excusas las competencias de otros departamentos, **como si todos no conformasen el mismo Gobierno**.

En honor a la verdad, hay que decir que esta "negociación" tiene que abarcar no sólo aspectos relacionados con la Orden de Caza, sino con otros como: el senderismo incontrolado, gestión de parques naturales y otro tipo de ecosistemas protegidos, pretensiones ecologistas, prácticas agrícolas o ganaderas no ortodoxas..., y mientras no se involucren a esos otros "departamentos, consejerías, o lo que sean", no se logrará resolver los auténticos problemas de la caza y de los cazadores. En definitiva, es evidente que no todo vale en la gestión y práctica de la caza, pero tampoco vale todo en otro tipo de gestiones que si afectan a la caza y a los cazadores, y, por lo tanto, también **tenemos derecho a que se nos oiga** en sus foros de gestión. Demasiados problemas sin resolver que generan tensiones y malestar en la sociedad y en el colectivo de cazadores.

Quiero dar a conocer el sistema por el cual los cazadores elevan su propuesta para la elaboración de la Orden de Caza de Canarias, un sistema escrupuloso y democrático:

1º El colectivo de cazadores, organizado en sociedades de cazadores, se reúne en asambleas generales para hacer las propuestas convenientes para la temporada de caza, atendiendo a criterios de racionalidad en el aprovechamiento cinegético y defendiendo la que obtenga la mayoría absoluta.

2º Una vez que los clubes y sociedades de cazadores han realizado sus asambleas, la asamblea de la respectiva Federación Insular de Caza se reúne. Aquí se consensúa la propuesta que más se acerque al sentir general de los cazadores de la isla, elevándola a la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo Insular correspondiente.

3º Se reúne el Consejo Insular de Caza, foro donde se exponen los pros y contras de las diferentes propuestas, bien sean de la Federación, por iniciativa del Cabildo Insular o cualquier otro miembro del Consejo. Intentando llegar a un acuerdo negociado o bien, llegado el caso de posturas enfrentadas, por votación con mayoría absoluta. Normalmente, la Consejería

de Medio Ambiente del Cabildo Insular pertinente, hace suyos los acuerdos tomados y son los que eleva a la Dirección General del Medio Natural.

4º Se reúne el Consejo de Caza de Canarias, donde están representados los diferentes Cabildos Insulares, Consejería de Agricultura, ecologistas, organizaciones agrarias, SEPRONA, etc., para exponer las diferentes propuestas que traen los diferentes Cabildos, intentando que éstas sean compatibles entre sí y no ocasionen quebrantos o discriminaciones entre las diferentes islas por motivo de calendarios.

En este último paso es donde, para el año 2013, se ha producido el problema que atañe a la caza, pues la Dirección General del Medio Natural ya tenía tomada una decisión antes de reunir a dicho Consejo, coartando y pisoteando las propuestas emanadas democráticamente y redactadas por aquellas personas que expresan el sentir de las gentes del sitio donde viven.

Ante estos hechos, es de justicia, desde la óptica del cazador, exigir de los responsables políticos:

- Se respeten las modalidades y calendarios propuestos por los Consejos Insulares de Caza.

- Se autorice cazar la tórtola y la codorniz, tal como solicitan los Cabildo de Tenerife y la Palma.

- Se puedan realizar las competiciones de caza sembrada con codorniz, simplemente, con un certificado de raza de la granja suministradora. Si se tienen que exigir análisis genéticos se deben pedir, por parte de la Administración correspondiente, a los ejemplares reproductores de dicha granja.

- Se permita, en La Palma, a los miembros de una cuadrilla salir de caza con los perros de sus compañeros cuando éstos no puedan cazar esa jornada para evitar molestias por ruidos entre los vecinos. Si bien es impensable en otras islas cazar de esta forma, también lo es que en la isla de La Palma, se pueda cazar con seis hurones como en Lanzarote. En nuestra isla, se caza con podencos de menor talla y mitad de peso que los del resto del archipiélago, por lo tanto, un perro más ágil pero menos potente. Cada isla de nuestro archipiélago es diferente y sus costumbres también, tengamos muy presente esta circunstancia en la redacción de la Orden de Caza.

- Se permita realizar sueltas de especies cinegéticas, simplemente, con el permiso otorgado por los diferentes Cabildos Insulares, para no caer en círculos burocráticos sin salida.

- No prohibir la caza de ninguna especie cinegética cuando ésta no suponga peligro para la supervivencia de la especie.

- No tomar restricciones tan precipitadas como las de la actual Orden de Caza, en lo referente a los perros. Este tipo de medidas tiene que llevarse a cabo desde la negociación y de manera progresiva, nunca de forma drástica, con un periodo de tiempo de adaptación a las nuevas circunstancias.

El colectivo de cazadores, demandamos que en la nueva redacción de la Ley de Caza de Canarias se mantenga la representatividad de los mismos, basada en la organización de los entes federativos, por representar al colectivo de forma democrática y muy bien estructurada.

Como demanda final, solicitamos del Gobierno de Canarias que sean los Consejos Insulares el órgano de negociación efectivo para la redacción de la Orden de Caza para cada isla, y el Consejo Regional de Caza centre su importante labor en la coordinación y compatibilidad de los diferentes calendarios para la temporada de caza. Hay que ver y consensuar las posibles interferencias de los calendarios entre islas, pero también se ha de tener en cuenta que vivimos en un espacio geográfico fragmentado, con múltiples diferencias y no siempre tiene que ser homogénea la gestión de la caza en todo el archipiélago.

Por último, recabar a los cazadores unidad en defensa de la caza, que lo importante de este episodio no es que se permita cazar la tórtola o la codorniz, ni el número de perros que podemos sacar al campo. Lo importante, es que no se vuelvan a tomar este tipo de decisiones en contra del sentir mayoritario del colectivo de cazadores, dando una puñalada en la espalda al cazador; a los representantes federativos y políticos insulares que ven como se pisotean unas propuestas que han hecho suyas. Ahora toca medir la voluntad, el peso político y la autoridad que realmente tienen los políticos de cada isla para dar un golpe sobre la mesa y ver quien sirve o no para su cargo. El Presidente del Cabildo de Lanzarote ha dado buen ejemplo cargándose a la Consejera del área y logrando D.G.M.N. del Gobierno de Canarias que se modificará la Orden de Caza para su isla.

José Agustín López Pérez

Vicepresidente de la Federación Canaria de Caza



Carne de cabra palmera en salsa con boniatos asados, chayotas y cebollas rojas glaseadas

CANTIDAD PARA 10 RACIONES

Ingredientes plato:

Carne de cabra	 3 kg	Tomate maduro	 ½ Kg
Cebollas	 1,5 Kg	Aceite de oliva	 100 cc
Ajos	 2 Cabezas	Vino blanco seco	
Puerro	 ½ Kg	DO La Palma	 1 copa
Pimiento rojo	 3/4 Kg	Perejil, sal y romero	
Pimiento verde	 0,3 Kg	Tomillo y pimienta blanca molida	
Zanahoria	 ½ Kg	Laurel y pimentón	
		Aceite de oliva para freír	

Elaboración del plato:

- 1º Trocear la carne de manera que no se astillen los huesos. Si lo hacen en carnicería, que la corten con la sierra en trozos de unos 30 gr.
 - 2º Picar toda la verdura en cuadritos de 5 mm de grueso, aproximadamente, menos los ajos que los haremos laminados y las zanahorias en tiras de 5 mm por 2 cm. Los tomates, escalfar, pelar sacar las semillas y picar menudos.
 - 3º En un rondón, dejar que los ajos cojan color dentro del aceite. Luego añadir la cebolla, el puerro y rehogar. Añadir el pimiento y las zanahorias y dejar rehogar.
 - 4º Añadir el tomate, mojar con el vino dejar reducir.
 - 5º Freír la carne de cabra, previamente salpimentada.
 - 6º Incorporar a la salsa.
 - 7º Condimentar y rectificar acidez añadiendo azúcar.
 - 8º Dejar cocer hasta que esté la carne blanda. El tiempo suele ser de 2 a 3 horas.
 - 9º Finalmente, comprobaremos el punto de sal y añadiremos el perejil picado finamente, en el último momento.
 - 10º El truco de la cabra está en que el matarife, sobre todo al desollarla, no toque con la piel la carne, pues dará mal sabor y olor.
 - 11º Otro truco es añadirle zumo de limón después de freírla.
- Si el plato nos queda muy espeso podemos añadirle caldo.
 - Esta receta sirve también para carnes de oveja y res.
 - Si es un animal muy viejo, sería adecuado intensificar la condimentación y darle un hervor dentro de un caldo antes de añadir la salsa.
 - Podemos agregar al final de la cocción unos champiñones laminados.

Ingredientes guarnición:

Para los boniatos:

Boniatos grandes	 2 kg
Papel de aluminio	

Para las chayotas y cebollas rojas:

Chayotas	 1 kg	Orégano	 1 Cucharadita
Cebollas rojas	 ½ Kg	Mantequilla clarificada	... 100 cc
		Azúcar	 10 gr
		Aceite de oliva para freír	

Elaboración de la guarnición:

Para los boniatos:

- 1º Lavar los boniatos y envolverlos en papel de aluminio.
- 2º Hacerlos en horno a 160º calor seco, aproximadamente, 1½ horas para un boniato de 1 kg.

Para las chayotas:

- 1º Lavar las chayotas y pelarlas dentro de agua.
- 2º Picar las chayotas y las cebollas rojas en juliana fina.
- 3º Sudar dentro de mantequilla clarificada durante, al menos, media hora a fuego muy bajo.
- 4º Al final, espolvorear azúcar y dejar caramelizar muy suave.

Montaje del plato:

Poner por la derecha del plato la carne, por la izquierda dos rodajas de boniato y en medio, por la parte de arriba, las chayotas y cebollas rojas glaseadas. Salsear la carne y espolvorear perejil.

Otras guarniciones:

Se puede acompañar de papas arrugadas o peludas, boniatos o verduras al vapor e, incluso, arroz blanco.

Sergio E. Rodríguez Cruz
Profesor Técnico de Cocina y Pastelería
I.E.S. Virgen de Las Nieves
Santa Cruz de La Palma

COMERCIAL FERREPALMA, S.L.

**MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, FERRETERÍA EN GENERAL,
ELECTRODOMÉSTICOS, ENERGÍAS SOLAR Y FOTOVOLTAICA.**

Central:

Camino de La Aldea, 9 (La Laguna)
 38760 Los Llanos de Aridane
 Isla de La Palma
Tfno.: 922 46 39 47

Sucursales:

Carretera General, 12
 38780 Tijarafe
 Isla de La Palma
Tfno.: 922 49 01 60

Carretera General, 23
 38789 Puntagorda
 Isla de La Palma
Tfno.: 922 49 34 36



Actuaciones más significativas de

P Julio - Septiembre
ALCA

- Invitados por el Presidente del Partido Popular de La Palma, asistimos, en el Parador de Turismo, junto con otras OPAs y el sector empresarial de la isla, a una reunión con el Ministro de Industria, Energía y Turismo, D. José Manuel Soria López y el Ministro de Asuntos Exteriores y Cooperación, D. José Manuel García Margallo para abordar temas de interés para la situación socioeconómica de La Palma.

- Reunión conjunta del Consejo Insular de PALCA-La Palma y de la Junta Directiva Regional.

- Convocados por el Director General de Ganadería del Gobierno de Canarias, asistimos, en la Consejería de Agricultura, a una reunión junto con otras OPAs y Sectoriales Ganaderas para tratar la Reforma del REA en favor de la ganadería, viticultura y tomate.

- Invitados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), asistimos, en la Consejería de Agricultura, a la reunión de la Mesa de la Viña y el Vino.

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta Extraordinaria de Gobierno donde se trató la legalización de las depuradoras del Observatorio del Roque de Los Muchachos.

- Convocados por la Presidenta del Consejo Insular de Aguas de La Palma (CIAP), asistimos a la Junta Extraordinaria de Gobierno para tratar la legalización de las depuradoras del Observatorio del Roque de Los Muchachos.

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta Extraordinaria de Gobierno, donde se

trató el Plan de Regadíos de Canarias para la isla de La Palma (Alegaciones) y otros asuntos de interés.

- Reunión, en la Consejería de Agricultura, con el Director General de Ganadería. Situación de la negociación con la Consejería de Economía y Hacienda sobre la Modificación del REA.

- Invitados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos, en Presidencia S/C Tenerife, a la entrega de los Premios AGROCANA-RIAS 2013 a los Vinos y Quesos.

- Reunión del Consejo Insular de PALCA-Tenerife.

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Asamblea General Extraordinaria. Aprobación de alegaciones al Plan de Regadíos de Canarias para la isla de La Palma.

- Reunión conjunta del Consejo Insular de PALCA-La Palma y la Junta Directiva Regional.

- A petición de la SAT 388/05 Bodegas Noroeste de La Palma, reunión con PALCA para tratar de las importaciones de uva procedente de Tenerife para vinificar en esa bodega como Vinos de Calidad de Canarias.

- Convocados por el Presidente de la Cooperativa Volcán de San Juan, que actuó como anfitrión, reunión del Comité Ejecutivo Regional de PALCA con cuatro de los presidentes de las Cooperativas de CO-PLACA en La Palma, para tratar del apoyo al documento de ASPRO-CAN dirigido al Comisario de Agricultura de la UE.

- Convocados por el Consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, reunión con miembros del Comité Ejecutivo Regional de PALCA para informar sobre la visita del Comisario de Agricultura de la UE a Canarias.

Construcciones y Reformas

JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ

Con más de una década al servicio de nuestros clientes, agradece la confianza depositada en nuestra EMPRESA

Da la bienvenida a los nuevos clientes que quieran contar con nosotros para ejecutar sus obras.

Muestra su gratitud a los trabajadores y personas que nos han ayudado a seguir creciendo durante estos años.

Camino Nacional, 13. La Punta. 38780 Tijarafe.
Isla de La Palma - S/C. de Tenerife - Canarias
Tfnos.: 922 490 118 y 608 019 826



CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
N°8002326



Tfno./Fax: 922 490 690 - Móvil: 630 867 495

C/. Arecida, 3 - 38 780 Tijarafe - Isla de La Palma

2013

asegura tu futuro

PLAN DE
SEGUROS AGRARIOS



INICIO SUSCRIPCIÓN	SEGUROS DE COBERTURA CRECIENTE PARA EXPLOTACIONES: AGRÍCOLAS Y FORESTALES	SEGUROS PARA EXPLOTACIONES: GANADERAS Y ACUÍCOLAS
1 de enero	• Cereza • Organizaciones de productores y Cooperativas	
15 de enero	• Hortalizas al aire libre de ciclo primavera – verano en la península y Baleares • Hortalizas al aire libre con ciclos sucesivos en la península y Baleares • Forestales	• Ganado vacuno reproductor y de cría • Ganado vacuno de cebo • Ganado vacuno de lidia • Ganado vacuno de alta valoración genética • Reproductores bovinos de aptitud cárnica • Ganado ovino y caprino
1 de febrero	• Planta viva, flor cortada, viveros y semillas en Canarias • Planta viva, flor cortada, viveros y semillas en la península y Baleares • Producciones tropicales y subtropicales • Cultivos industriales textiles • Cultivos industriales no textiles • Uva de mesa	• Ganado equino • Ganado equino de razas selectas • Ganado aviar de carne • Ganado aviar de puesta • Ganado porcino • Piscifactorías de truchas • Acuicultura marina
1 de marzo	• Multicultivo de hortalizas	• Mejillón • Tarifa General Ganadera
1 de abril	• Citrícolas • Cobertura del Pixat • Hortalizas en Canarias	
1 de junio	• Hortalizas bajo cubierta en la península y Baleares • Plataneras • Hortalizas al aire libre de ciclo otoño - invierno en la península y Baleares	• Retirada y destrucción de animales muertos en la explotación
1 de julio	• Tomate en Canarias	
1 de septiembre	• Caqui y otros frutales • Frutos secos • Cultivos herbáceos extensivos	• Pérdida de pastos
1 de octubre	• Olivareras • Uva de vinificación en la península y Baleares • Uva de vinificación en Canarias	• Apicultura
15 de noviembre	• Frutícolas • Cultivos forrajeros • Cultivos agroenergéticos	

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS

2007 - 2013

Europa Invierte

en las **zonas rurales**



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Para más información:

Dirección General de Desarrollo Rural • Tfnos.: 922 47 65 00 / Fax: 922 47 66 84 • www.gobiernodecanarias.org/agricultura • www.pdrcanarias.org



AUTORIDAD DE
GESTION

