

**Normativas
alimentarias**Guía
toma
infor
norm**Interempresas** | HORTICULTURA*El futuro a ojos de productores, empresas auxiliares e investigadores*

La fruticultura que está por venir



Álvaro Bárez, periodista agroalimentario 09/09/2019

425



¿A quién no le gustaría asomarse a una ventana desde la cual anticiparse a lo que va a ocurrir dentro de unos años? Aventurarse a proyectar el futuro es siempre una tarea complicada, más aún si hablamos de actividades, como la agricultura, que dependen de unas condiciones climáticas cambiantes. De la mano de distintos investigadores, empresas auxiliares, viveristas, productores... tratamos de anticiparnos a lo que, en un futuro, será una realidad en la fruta de hueso y de pepita.

Fruta de hueso y fruta de pepita son producciones que guardan una estrecha relación. De hecho, se las engloba en un 'saco' más grande, que es el de la fruta dulce, de tal modo que el devenir de la fruta de hueso condiciona directamente las cotizaciones de su homóloga de pepita. Como cultivos leñosos, sufren de igual modo la incidencia de un fenómeno que sirve para abrir una ventana al futuro de la producción. Un fenómeno del que, hasta hace poco, solo se oía hablar en revistas científicas y técnicas y ahora copa diariamente titulares en los grandes medios de comunicación. Pueden imaginarse de qué se trata.



Que el cambio climático está modificando los patrones de conducta de los cultivos es algo que prácticamente todo agricultor ha comenzado a notar, de una u otra forma, en su explotación. Incremento de las temperaturas y eventos extremos, así como un aumento de la salinización de las plagas y patologías, reducción de los recursos hídricos y de los rendimientos de la planta... son algunas de sus consecuencias. Con el objetivo de identificar variedades de interés, así como optimizar y desarrollar sistemas y prácticas de cultivo para minimizar estos efectos, nació el Grupo Operativo (GO) 'Adaptación del Sector de Frutales de Hueso al Cambio Climático' formado por productores, cooperativas, viveros, centros de investigación y comercializadores del Levante español. "El aumento de las temperaturas trae asociada una menor acumulación de frío invernal. En zonas productoras cálidas, como es Andalucía y Levante, se pone en riesgo la adaptación de variedades de las distintas especies de fruta de hueso. Ese es, en lo que a nosotros nos afecta, el efecto más palpable del cambio climático", destaca David Ruiz, científico titular del Departamento de Mejora Genética del CEBAS-CSIC y uno de los responsables científicos del GO. En este contexto, ya plantean una batería de medidas, como crear modelos que permitan adelantarse a las condiciones climáticas de dentro de dos o tres décadas y buscar variedades de bajas necesidades de frío invernal. "Lo que sí estamos haciendo a corto plazo es clasificar bien las variedades que se cultivan actualmente desde el punto de vista de sus necesidades de frío y de su capacidad de adaptación en las diferentes zonas, para poder optimizar la elección varietal. También estamos validando y optimizando tratamientos con bioestimulantes, en base a productos nitrogenados, para forzar la salida del letargo invernal de la planta y que permite que se puedan adaptar variedades con ciertas necesidades de frío en zonas más cálidas. Otra estrategia sería el uso de mallas de sombreado, que nos permiten disminuir unos grados la temperatura, aumentando un 15-20% la acumulación de frío", enumera David Ruiz.

La fruta de pepita no es ajena al nuevo panorama climático. Desde el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA), referente en el sector agroalimentario en Cataluña, trabajan en dos líneas al respecto: la primera, a través del programa de mejora y obtención de nuevas variedades, donde son referentes en Europa debido a las condiciones climáticas de la Plana de Lleida, con inviernos y veranos rigurosos. Condiciones que posiblemente se encuentren en el resto de Europa dentro de unos años. "En manzana es especialmente crítico tanto las temperaturas máximas del día como las máximas de la noche. Las variedades con las que trabajamos están en fase de prelanzamiento, verán la luz en los mercados en cuatro o cinco años. Son frutas de alta calidad gustativa tanto en manzana como en pera", comenta Luis Asin, jefe del programa de Fruticultura del IRTA. La segunda de las líneas de investigación tiene que ver con las distintas condiciones de cultivo, como es el caso de la fruticultura de montaña, que permite hacer una predicción del comportamiento de las variedades en distintas zonas productoras. "En el caso de España, somos deficitarios en la producción

de manzana, con lo que probablemente el cultivo se mantenga e incluso pueda crecer. Solo creceremos, eso sí, si producimos fruta de calidad. Las variedades tradicionales de manzana (Golden, Gala y Fuji) continuarán teniendo su espacio, pero poco a poco aparecerá otro grupo de variedades que irán ocupando ese nuevo espacio. En el campo, eso sí, el manejo de las plantaciones será diferente, con una mayor tecnificación del cultivo. Los fertilizantes y fitosanitarios cada vez serán más técnicos y caros, con lo cual habrá que optimizar su uso”, anticipa Luis Asin.



El IRTA está trabajando en nuevas variedades de alta calidad gustativa.

Sanidad y nutrición vegetal

Y es que mientras crecen los riesgos asociados a la emergencia climática, desde Bruselas acotan cada vez más las soluciones fitosanitarias para los agricultores europeos, con el objetivo de buscar una producción cada vez más segura y sostenible. Algo que, evidentemente, afecta a los frutales de hueso y pepita. “En el corto plazo tenemos el tema de los triazoles. Son productos muy utilizados frente a moteado, oídio... que posiblemente desaparezcan del mercado, puesto que en algunos casos consideran que son disruptores endocrinos. Parece también evidente que se va a reducir el número de productos sistémicos. Otros como el Thiram directamente han desaparecido. Las nuevas soluciones que queden tendrán perfiles toxicológicos más favorables”, afirma Vicente Muñoz, Product Manager de herbicidas de amplio uso y responsable de fitoreguladores y nutricionales en Adama España.

En cuanto a plagas, la limitación del uso de neonicotinoides ha traído complicaciones a la hora de controlar el pulgón. Se espera que crezcan las soluciones en base a piretroides y soluciones, en definitiva, cada vez más específicas y técnicas, en las que el Big Data y la identificación de plagas a distancia jueguen un papel esencial. Por otro lado, la escasez de mano de obra va a hacer que el aclareo mecánico y químico tengan una mayor presencia en las fincas: “El uso de fitoreguladores está creciendo cada vez más, sobre todo en fruta de pepita. Aquellos que busquen calibre, calidad... van a tener una necesidad de aclareo cada vez más incipiente. El ahorro en mano de obra compensará una menor producción”, avanza Vicente Muñoz.



Y en lo que respecta a la nutrición vegetal, el sector está pendiente de ver cómo se implementa el recientemente aprobado reglamento europeo de fertilizantes, tanto en lo que tiene que ver con los nuevos niveles de protección de suelo como en lo relativo al uso de los bioestimulantes. “En fruta de hueso y pepita la tendencia va hacia la comodidad a través del uso de fertilizantes líquidos. A partir de ahí, se va a prestar especial atención a la eficiencia de las unidades de fertilizante que se aportan”, comenta Josep Seguer, Area Sales Manager en ICL Specialty Fertilizers. “El reto, a partir de ahora, va a ser el de saber complementar los fertilizantes que se usan, ya sean de origen orgánico o mineral. En cualquier caso, el fruticultor siempre estará condicionado por el precio que obtenga por su producto” recalca este técnico.

Un paseo por los viveros

En buena manera, son los viveristas quienes tienen “la sartén por el mango” a la hora de ofrecer unas variedades u otras a los agricultores. “Opino que hay un excedente de fruta de hueso, pero no es un excedente de fruta de buena calidad, con lo cual el cultivo está abocado a una reconversión de variedades que se han quedado obsoletas y cuyo fruto no tiene una calidad excelente. Ahora mismo el mercado de la fruta de hueso está mal, entre otras cosas porque cuando el consumidor adquiere fruta de hueso de mala calidad, deja de consumirla toda, incluida la de buena calidad”, afirma Esteban Fernández, gerente de Viveros del Sur. A ello se suma el trabajo que están desarrollando a la hora de ofrecer variedades tolerantes a menores horas de frío invernal y resistentes a enfermedades como la virosis de la Sharka, así como precoces en recolección pero no excesivamente precoces en floración, evitando así el riesgo de heladas. “Si se acortan 4 o 5 días un ciclo, eso es un mundo en variedades tempranas o extra tempranas”, destaca este viverista afincado en Barranda (Murcia), que añade con visión de productor: “Una de las frutas “menos malas” es el paraguay por su aceptación en el mercado europeo. Por otro lado, esta emergiendo un mercado de media estación (desde mediados de junio en adelante) que ha ido abandonándose y que económicamente puede ser rentable para el agricultor, compensando la merma de precio con una mayor producción por hectárea”.



En fruta de pepita, más concretamente en manzana, los viveristas observan en primera persona cómo se está reconvirtiéndose actualmente el sector y cómo se siguen haciendo fuertes inversiones en maquinaria y elementos como estructura antigranizo que aseguren los costes fijos. “Todos estamos obligados a utilizar estas estructuras. En nuestro caso, el seguro es insuficiente de cara a mantener los clientes año a año”, destaca Joan María Pareta, representante en España de Dalival, vivero especializado en manzano con una producción de casi 5 millones de plantas al año. Pareta confirma que están aumentando las fincas con variedades de última generación. “Las variedades tradicionales van a mantenerse durante algunos años. Galas, Golden, Granny, Rojas Americanas, Fuji... van a continuar. Ahora bien, todos buscan una Gala que sea de más coloración, mayor calidad gustativa y que dure más tiempo en cámara. En Golden el objetivo es que tengan una dureza importante y de más color. Las variedades americanas van descendiendo porque la calidad gustativa no es como otras. Fuji es una variedad interesante de la cual estamos buscando clones que sean más coloreados, y que mantengan azúcares altos y calibres grandes”, enumera Joan María Pareta, que estima que las nuevas variedades, sean o no de club, como la Pink Lady, irán en auge. “Intentamos que estas variedades sean resistentes a enfermedades para evitar así tantos tratamientos, buscando el residuo cero o el cultivo ecológico, cuya demanda aún es pequeña”, concluye Pareta desde Girona.

La voz de agricultores y empresas agrarias

Y tras escuchar la voz de investigadores e industria auxiliar, ¿cuál es la visión de los productores? Viajamos a Extremadura para poner, por un momento, el foco en la ciruela: “En los próximos años se van a arrancar variedades que no están funcionando, aquellas que no son veceras, de carne blanca-amarilla con pocos grados Brix”, afirma Francisco Moreno, responsable del departamento de Frutas y Hortalizas de la cooperativa de segundo grado ACOPAEX. Este técnico reconoce que han reportado problemas en la salida de producto con variedades tempranas de melocotones y nectarinas que se plantaron hace años y que se han encontrado con un mercado copado por producto proveniente de Lérida o Italia durante el mes de junio. “Los problemas del incremento del coste de la mano de obra y la concentración de la oferta van a hacer que en los próximos años se arranquen árboles y no precisamente para sustituirlos por frutales, sino por almendro u olivar”, vaticina Francisco Moreno desde Mérida.



David Borda, responsable del Sector de Fruta Dulce de COAG, va más allá de lo netamente agronómico y espera que en un futuro se pongan en marcha medidas contundentes de cambio del sector para evitar campañas como la de 2019 que, por ejemplo en melocotón, ha sido un 26% inferior en precio comparado con la media de las campañas 2013-2018. “Aquí hasta que no se active la cosecha en verde o no se coja la fruta no vamos a hacer nada. Los cupos de retirada de producto es dar vida a las industrias, regalarles producto, nada más. De igual modo, tiene que acabarse la venta a resultas”, destaca. “¿El futuro? 10/20 macroempresas frutícolas, cuyos intereses son los dividendos y que no tienen especial interés en vertebrar el territorio. A las empresas familiares les quedan 15/20 años de vida”, augura, y lanza un mensaje para los que “osen” a quedarse en el sector: “Hay que decrecer en volumen y crecer en rendimientos. A nivel agronómico somos punta de lanza, solo debemos mantener el nivel de producción anual. Lo importante es que seamos capaces de coger la fruta en su punto óptimo de maduración y que tenga sabor, y valorar la fruta en su precio justo. Y es que, a nivel comercial, somos un desastre”.

Y desde el lineal del súper...

A la espera de que las nuevas variedades lleguen a los mercados, nos dejamos guiar por las actuales tendencias de consumo para tratar de anticiparnos a lo que está por venir. “La nectarina es la fruta de hueso que mejor evolución está experimentando campaña tras campaña. El paraguayo también muestra evolución positiva y gana cuota dentro de la fruta de hueso, fundamentalmente debido que cada vez hay mejores calidades y calibres. En cuanto a melocotones, el amarillo experimenta retroceso en su consumo y probablemente haya que esperar a que cuajen las nuevas variedades que están experimentado en melocotón de Calanda. El melocotón rojo sufre un descenso debido fundamentalmente a las campañas de mucha producción, pero de calidad limitada”, comenta Felipe Medina, responsable de Cadena Agroalimentaria de la Asociación Española de Distribuidores de Autoservicio y Supermercados (ASEDAS).



Eso en cuanto a fruta de hueso. En fruta de pepita, “la manzana Golden es la predominante. Últimamente se observa que las variedades italianas están comiendo terreno a las francesas, alguna de ellas con marcas de conocido prestigio. Las variedades españolas continúan con buena evolución, pero dependen mucho de las producciones en el resto de Europa, especialmente Polonia, que es el gran productor y con precios muy competitivos”, destacan desde ASEDAS, que además reportan que Royal Gala y Fuji tienen una evolución plana y descendente, respectivamente, debido fundamentalmente al incremento constante de nuevas variedades de bicolors. Rojas y Reinetas también bajan su consumo mientras que Pink Lady, Chantecler (Norte) y Ambrosía son variedades cada vez mejor posicionadas en los lineales. En peras “la variedad estrella es la Pera Conferencia, que supone más del 70% del volumen comercializado. La variedad Ercolina va ganando cada vez más cuota entre la nacional y de importación. Blanquilla se mantiene y Limonera ha ganado algo de cuota también”, concluye Felipe Medina.

El vaticinio ya está hecho. Ahora bien, como suele decir un afamado comentarista de carreras de Fórmula 1 tras recitar la parrilla de salida, “a final de carrera, cualquier parecido será pura coincidencia”.

COMENTARIOS AL ARTÍCULO/NOTICIA

Nuevo comentario

[Identificarse](#) | [Registrarse](#)

Nombre

Texto