



SURCOS

DE ARAGÓN Nº 101

Los productos alimentarios
de Aragón, bajo la lupa de
la calidad

Una alternativa para
el control de plagas
en la alfalfa



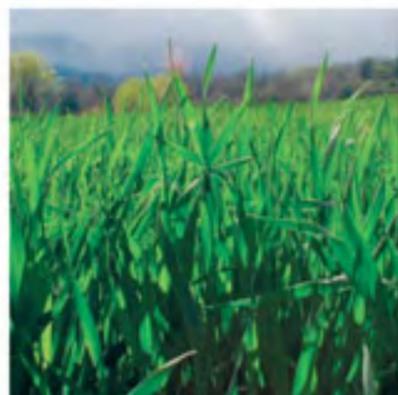
El campo aragonés
aprueba su examen
de fin de año



Trufas, el oro negro
de los montes



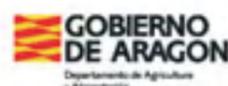
NO PIERDAS TODO
POR LO QUE
HAS LUCHADO



En 2005 hemos cumplido 25 años,
y creemos haber cumplido algo más
importante...

En 2005:
Más de 430.000 asegurados.
Más de 775.000 siniestros tramitados.
Más de 540 mill. de € en indemnizaciones

Y continuamos comprometidos en seguir
avanzando contigo.



PARA SUSCRIBIR TU SEGURO DIRÍGETE A:

MAPFRE AGROPECUARIA, CÍA. INTERNACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • MUTUAL - MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A. • CASER • GROUPAMA, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • CEP D'ASSEGURANCES GENERALS, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • MAPFRE SEGUROS GENERALES, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • HELVETIA PREVISIÓN, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A PIF • BBVA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • BANCO VITALICIO DE ESPAÑA, CÍA. ANMA, DE SEGUROS Y REASEGUROS • SABADELL GRUP ASSEGUADOR • AXA GESTIÓN DE SEGUROS, S.A. • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • MAPFRE MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A PIF • DKV SEGUROS • MUTUA GENERAL DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A PIF • SOLISS, MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A PIF • SANTA LUCÍA, S. A. CÍA. DE SEGUROS • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • COMPAÑIA ASEGURADORA BANESTO SEGUROS, S. A. • ERGO GENERALES SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A PIF • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUTUA CATALANA DE SEGUROS Y REASEGUROS A PRIMA FIJA • OCASO, S.A. CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • SANTANDER SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • WINTERTHUR SEGUROS GENERALES, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS.



Foto portada: ARCHIVO SURCOS

Edita
GOBIERNO DE ARAGÓN
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y ALIMENTACIÓN
Pº María Agustín, 36
50071 Zaragoza
www.aragon.es

Directora
MARÍA ANGEL LABORDA
malabordac@aragon.es

Consejo de Redacción
JAVIER CAVERO CANO
MARÍA JOSÉ POBLET
JAVIER GRACIA GASCA
VALERO HERNÁNDEZ ASENSIO
JUAN ORENSANZ
RAMÓN NÚÑEZ DIÁCONO
CRISTINA MALUENDA

**Diseño, maquetación
e impresión**
Vocento Mediatrader, S.L.U.
Plz. Aragón nº 10, 7º
50004 Zaragoza
Tel: 976 20 52 13
Fax: 976 29 00 37

Depósito Legal
Z-541-87

ISSN 1699-4744

sumario

Nº 101 / FEBRERO / 2007

AGENDA 4

EDITORIAL 5

TEMA DEL MES:
LEY DE CALIDAD 6

BREVES 10

CONGRESO INTERNACIONAL
CLIMA Y VITICULTURA 12

SIRASA: MODERNIZACIÓN DE REGADIOS 14

REPORTAJE: EL CAVA ARAGONÉS 19

LEADER PLUS: GÚDAR, JAVALAMBRE Y
MAESTRAZGO 22

INVESTIGACIÓN: UNA ALTERNATIVA PARA
EL CONTROL DE PLAGAS EN LA ALFALFA 26

GANADERÍA. BIENESTAR ANIMAL (III) 32

EL CAMPO ARAGONÉS APRUEBA SU
EXAMEN DE FIN DE AÑO 36

AGROALIMENTACIÓN: TRUFAS,
EL ORO NEGRO DE LOS MONTES 39



agenda

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR	CARACTERÍSTICAS
II QUALIMEN	6 a 9 de marzo	Zaragoza	Organización e información: Feria de Zaragoza. Qué encontrar: presentación de las principales firmas del sector agroalimentario y punto de encuentro de productores y consumidores. Para más información: 976 76 47 00. Email: info@feriazaragoza.com
IV EXPO CAMPO DE DAROCA	16-18 marzo	Daroca	Organización e información: Comarca de Daroca. Qué encontrar: recinto ferial en el que se dará a conocer la oferta comercial de maquinaria agrícola, industria, automóviles, muebles, electrodomésticos, energías renovables o alimentación, entre otros. Para más información: 976 54 50 30
VIII FIMA-GANADERA	27-30 de marzo	Zaragoza	Organización e información: Feria de Zaragoza. Qué encontrar: gran feria pecuaria que, con carácter internacional, activa la presencia de expositores y visitantes extranjeros. Para más información: 976 76 47 00. Email: info@feriazaragoza.com
VIII FERIA DEL VINO DE CRETAS/QUERETES	31 de marzo a 1 de abril	Cretas (Teruel)	Organización e información: Ayuntamiento de Cretas. Qué encontrar: divulgación y exposición de vinos de la zona. Cursos y catas de vinos, además de ambientación medieval. Para más información: 978 85 03 00. Email: info@queretes.net

publicaciones

Plagas

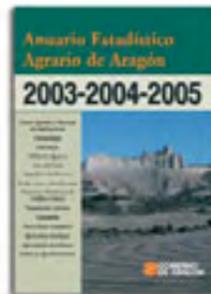
Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado el volumen 32 de su boletín "Plagas", en donde se exponen los resultados de investigación científica o aplicada en los campos de la sanidad vegetal y ciencias afines. El ejemplar reúne 16 artículos relacionados con la entomología (parte de la zoología que trata los insectos), la patología, o la terapéutica y cuenta con la colaboración de expertos nacionales e internacionales que informan sobre los planteamientos, métodos y conclusiones de sus investigaciones.

Anuario Agrario Estadístico de Aragón 2003-2004-2005

Edita: Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón



El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón ha publicado los datos estadísticos relacionados con la comunidad autónoma de los años 2003, 2004 y 2005. En este completo anuario se incluyen informaciones como los censos agrarios y de explotaciones, superficies productivas, población agraria, producciones y rendimientos, maquinaria, ganadería, industria agroalimentaria, climatología e hidrología. En él se ha tratado de mantener el formato y la estructura de las publicaciones precedentes con el fin de facilitar el acceso a la información de los usuarios

editorial



Nuevo año, nuevos retos para la divulgación agraria

Con el comienzo del año siempre llegan nuevas promesas: dejar de fumar, hacer régimen, practicar más deporte... En SURCOS no íbamos a ser menos. Sólo a través de retos y metas se consigue mejorar. Por eso este 2007 vamos a seguir trabajando aún más por usted, poniendo todo nuestro empeño en ofrecerle la mejor información especializada desde el punto de vista de las aplicaciones técnicas, métodos, equipamientos, disposiciones legales, líneas de créditos y todo aquello que pueda tener una repercusión positiva para la agricultura aragonesa. En definitiva, queremos aportar nuestro granito de arena al sector primario aragonés con el respaldo de un numeroso equipo de investigadores, técnicos y profesionales del sector, que se ocupan de escribir y supervisar unos artículos que se caracterizan por su gran rigor.

Si a través de nuestra revista conseguimos despertar su curiosidad a través de un artículo, hacer que tome las más óptimas decisiones o conseguir que se interese por la investigación en el sector, entonces todo nuestro esfuerzo se habrá visto recompensado este presente año.





LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ARAGÓN, BAJO LA LUPA DE LA CALIDAD

LA CALIDAD, EL QUID DEL SECTOR ALIMENTARIO ARAGONÉS



Los productos alimentarios que se producen y comercializan en Aragón "estrenan" calidad regulada por Ley, encaminada a incrementar el valor añadido de los alimentos y mejorar su competitividad

El Gobierno de Aragón ha elaborado y consensado una ley aprobada en el Parlamento que regula la calidad de los alimentos de nuestro territorio, desde su producción en origen hasta que llega al consumidor



TEXTOS: Eva Rueda
FOTOS: ARCHIVO SURCOS

Aragón destaca por la calidad de sus productos alimentarios; calidad que se ha convertido, sin duda, en el futuro del mundo agroalimentario. La calidad de los alimentos necesita una regulación sistemática y actualizada, ya que se trata de un sector muy dinámico. Por ello, el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón ha elaborado y consensado lo que ya es con letras mayúsculas la Ley Aragonesa de Calidad Alimentaria, aprobada en sesión plenaria el pasado 23 de noviembre por el Parlamento aragonés con un holgado apoyo y con el respaldo del sector.



Productos de calidad diferenciada



La Ley abarca el control de todas las etapas productivas

La Ley Aragonesa de Calidad Alimentaria regula íntegramente la calidad de los alimentos e incluye todas las etapas de la producción, transformación, conservación, transporte y comercialización de alimentos. Esta nueva norma, que se estructura en cuatro áreas, se ha gestado con el objetivo de englobar en una norma todo el conjunto de legislación genérica y específica, cuya dispersión dificultaba su interpretación y aplicación por parte de los operadores y de la propia administración. El territorio aragonés es el ámbito de aplicación de esta nueva ley, mientras que la materia a la que se dirige son todos los productos alimenticios, incluido el vino y las bebidas espirituosas, así como piensos y fertilizantes (lo que es una novedad.)

La distinción entre calidad estándar y calidad diferencial es uno de los aspectos más importantes de esta norma legal, ley que en palabras del consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, era "una necesidad" al cubrir un vacío legal considerable, ya que existían disposiciones que garantizaban la seguridad alimentaria pero no la calidad alimentaria.

La entrada en vigor de la Ley de Calidad Alimentaria va a suponer un cambio de orientación en la producción agraria encaminada a incrementar las ventas para el sector y a lograr la satisfacción del consumidor. Precisamente, la regulación y el fomento de la calidad buscan incrementar el valor añadido de los alimentos y mejorar su competitividad en el mercado global. Esta nueva norma tiene una especial importancia para los consumidores y para el sector alimentario aragonés: para los consumidores porque establece los mecanismos que garantizan la calidad de los productos, y para el sector, porque ofrece el valor añadido que otorga la calidad.

El consejero Arguilé señalaba en este sentido que la nueva norma legal "sigue todo el proceso del alimento, desde su productor originario hasta que llega al consumidor", al tiempo que "persigue garantizar la leal competencia del sector y la transparencia en las transferencias comerciales para eliminar del mercado a los que no hacen las cosas bien".

CALIDAD DE LEY Y POR LEY

La calidad alimentaria no se refiere únicamente a la composición de un alimento o a los procesos de conservación. Cada vez se tienen más en cuenta otros factores para hablar del concepto de calidad alimentaria: origen, garantías sanitarias adicionales, precio, facilidad de uso, envase, etcétera.

El aseguramiento de la calidad estándar contribuye a la consecución de la seguridad alimentaria y de la salud pública, aunque se trate de aspectos distintos de la alimentación. La ley, que está de estreno en nuestro territorio aragonés, prevé la coordinación de inspecciones del que es competente el Departamento de Agricultura y Alimentación y de su coordinación con otros Departamentos y ayuntamientos; e incorpora al ordenamiento jurídico autonómico aquellas previsiones que en materia de calidad alimentaria vienen recogidas en normas comunitarias o nacionales de reciente publicación. En particular, se refiere al concepto de trazabilidad, obligatoria desde el 1 de enero de 2005, la identificación de los productos, su registro y la cumplimentación de los documentos que acompañen su transporte. Igualmente, se fijan las facultades del personal inspector de la administración pública y sus derechos y deberes; se regulan las medidas cautelares y la figura de la multa coercitiva.



Alimentos controlados, gastronomía inmejorable

A partir de ahora, los operadores y productores tienen sus obligaciones reguladas, como es el caso de la inscripción registral, así como el establecimiento de un sistema de autocontrol y de reclamaciones y de retirada rápida de productos, la implantación de sistemas de trazabilidad, que exigen la identificación de los productos, registro y cumplimentación de los documentos que acompañen su transporte. La administración autonómica es la encargada de la inspección y control oficial de la calidad estándar de los alimentos.

La ley fija como figuras de la calidad diferenciada las denominaciones geográficas de calidad, la artesanía alimentaria, la producción ecológica, las especialidades tradicionales garantizadas, la producción integrada, las marcas de calidad alimentaria y las que cree por decreto el Gobierno de Aragón. El Comité de Calidad Alimentaria se crea como órgano consultivo del Departamento de Agricultura y Alimentación.



Seguridad y calidad, principales objetivos



Instalaciones en Centrorigen

Además, actualiza los órganos de gestión de las denominaciones de origen -los consejos reguladores-, así como el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. A ambos se les dota de personalidad jurídica independiente como corporaciones de derecho público. Esta modificación supondrá también un cambio en el sistema de control de calidad de los productos que están adscritos a una D.O y/o a la agricultura ecológica, dado que hasta ahora la certificación era interna. A partir de ahora, los controles de calidad se realizarán por la propia administración o por una entidad de certificación externa y privada, órganos que deberán estar homologados por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). También se legislan aspectos como las obligaciones de los operadores e industrias alimentarias, los sistemas de control de las figuras de calidad, las inspecciones a las que podrán ser sometidos o las sanciones imponibles.

En definitiva, esta nueva ley regula con profundidad todo lo relacionado con las Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad, algo necesario tras los cambios en la normativa europea.

Cabe destacar que la artesanía alimentaria se regula específicamente; se crea el Registro de Artesanía Alimentaria y se prevé la carta de artesano/empresa artesana y el diploma de maestro artesano, menciones reservadas a los operadores en vez de a sus productos.

En cuanto al régimen sancionador, la Ley establece sanciones que, por los principios de legalidad y de tipicidad, deben ser forzosamente exhaustivos, tanto en materia de calidad estándar como diferenciada. En este sentido, la nueva norma recoge disposiciones comunes para todas las figuras de calidad diferenciada en materia de inspección y control, entre ellas una referencia al registro de entidades e control y certificación de productos agroalimentarios. Asimismo, regula la inspección y control oficial de los alimentos por parte de la administración autonómica, atribuyendo al Departamento de Agricultura las actuaciones de control de la calidad estándar y prevé la coordinación de estas actuaciones con otros departamentos o administraciones públicas.

EL PLAN RENOVE 2007 INCENTIVA A LOS AGRICULTORES A MODERNIZAR SU MAQUINARIA CON UN AUMENTO DE LAS SUBVENCIONES



La ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, y el consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, presentaron el pasado 18 de diciembre en Zaragoza el Plan Renove 2007 que tiene como objetivo fomentar la modernización de la maquinaria agrícola. Ministerio y Gobierno de Aragón han aumentado el importe unitario de la subvención- 80 euros por CV del tractor, 50 euros más que en 2006- a los agricultores que lleven a la chatarra su

antiguo tractor o cosechadora y compren una nueva máquina para así asegurar la renovación del parque.

Aragón ha distribuido en 2006 un total de 179.855 euros en concepto de subvenciones y ha aprobado 29 expedientes de renovación de tractores. En la Comunidad aragonesa existen más de 71.000 tractores inscritos y 9.970 cosechadoras, de los cuales el 80% pertenecen al parque útil, mientras que el resto podrían considerarse obsoletos.

UN CENTENAR DE CONDUCTORES ASISTE AL CURSO "TRANSPORTISTAS DE GANADO"



Más de un centenar de personas asistieron al curso "Transportistas de ganado" que tuvo lugar en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza los días 18 y 25 de noviembre y 1 y 2 de diciembre. El curso fue impartido por especialistas en el área del transporte y expertos en bienestar animal y dirigido a transportistas de ganado autorizados y registrados en Aragón. El curso ha facilitado a los conductores de vehículos destinados a transporte de ganado los conocimientos básicos sobre bienestar animal exigidos por la ley, relativo a la protección de los animales durante el transporte y operaciones conexas. Tras superar una prueba teórico-práctica, los cursillistas han recibido el certificado acreditativo de competencia en materia de bienestar animal durante el transporte, requisito necesario a partir del 5 de enero de 2008 para los transportistas de vehículos de ganado.

CHINA SE RINDE A LOS PRODUCTOS ARAGONESES



Aragón ha conquistado a los asiáticos. Un total de 26 empresas agroalimentarias viajaron en diciembre a Shanghai para estar presentes en la 15ª Edición de la Feria Food and Hotel China. Este certamen está dedicado al sector de la agroalimentación y se dirige exclusivamente a los profesionales en esta materia. Allí, con el apoyo de la dirección de Fomento Agroalimentario y Aragón exterior, la comunidad aragonesa contó con

un stand propio en el que ofrecían los productos de la tierra. Este punto fue uno de los más visitados de la feria, con una constante afluencia de público. Los resultados no se han hecho esperar: los empresarios aragoneses trajeron consigo a España una lista de 350 contactos. Un ejemplo más que demuestra que Aragón conquista mucho por el estómago.



TERCERA CAMPAÑA "CINCO AL DÍA" PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS ARAGONESES



El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, y el director general de Fomento Agroalimentario, Pedro Orduna, presentaron este mes de enero la campaña "5 al día" para promocionar el consumo de frutas y hortalizas frescas entre los escolares aragoneses.

Esta tercera edición se desarrolla entre enero y marzo de 2007 y van a participar más de 2.500 escolares de 40 centros educativos aragoneses. El Departamento de Agricultura y Alimentación lleva a cabo esta iniciativa -con un presupuesto de 50.000 euros- que incluye actividades como representaciones teatrales, talleres, degustaciones y visitas guiadas a puestos de frutas y hortalizas. Con esta campaña se pretende informar y educar a los niños de entre 6 y 11 años sobre los beneficios de consumir cinco raciones diarias de frutas y hortalizas frescas, y fomentar no sólo su incorporación a los menús escolares sino también en las neveras de cada casa.



ACLARACIÓN

En el número 100 de la revista, en el artículo "20 años de agricultura: la evolución del sector primario", por un error se omitió la figura del Sr. José Urbieta Gala, consejero de Agricultura, Ganadería y Montes entre los años 1.989 y 1.993, siendo un referente vital en la política agraria de esta comunidad.

Desde la dirección de SURCOS sentimos y pedimos disculpas por el fallo cometido.

LISTA DE CONSEJEROS

- 1.983-1.987 Enrique López
- 1.987-1.989: Javier Alvo
- 1.989-1.993: José Urbieta
- 1.993-1.995: Simón Casas
- 1.995-1.999: José Manuel Lasa
- 1.999-2.007: Gonzalo Arguilé

Zaragoza, CENTRO MUNDIAL DEL ESTUDIO DE LA VID Y DEL CLIMA

Congreso Internacional sobre Clima y Viticultura, del 10 al 14 de abril de 2007

TEXTO Y FOTOS: Miguel Lorente Blasco

Expertos en viticultura de todo el mundo se reunirán en Zaragoza este próximo abril en la celebración del Congreso sobre Clima y Viticultura, organizado por el Gobierno de Aragón con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Este encuentro pretende estudiar el efecto del clima en el cultivo de la vid y sus repercusiones en las cualidades de los vinos, así como el impacto agronómico, económico y social del cambio climático.

A lo largo de las sesiones del Congreso se desarrollarán ocho ponencias que se iniciarán con sendas conferencias marco a modo de introducción, impartidas por expertos de reconocimiento internacional como el francés Carbonneau, el australiano Peter Hyde, actual presidente de la OIV, o el americano Gregory Jones. En estas ponencias quedarán integrados los cerca de ochenta trabajos seleccionados por el Comité Científico, cuyos autores presentarán a lo largo de las sesiones bien de forma oral o mediante formato póster. Estos trabajos proceden de España, Francia, Italia, Brasil, Argentina, Sudáfrica, Australia, Hungría, Serbia, etc. y junto a las sesiones académicas que se desarrollarán en la Sala de la Corona del Edificio Pignatelli, sede del Gobierno de Aragón, la organización ha programado varias visitas a las zonas vitícolas de Aragón para conocer in situ las particularidades del medio geográfico de los viñedos y los vinos que producen.

A pesar de tratarse de una temática muy concreta, es mucho el público que ha mostrado su interés por este certamen, bien a través de consultas directas o a través de las visitas a su página web: www.conclivit.es. Antes de finalizar 2006 ya habían formalizado la inscripción varias decenas de personas, y algunas revistas especializadas de Francia e Italia habían solicitado la acreditación para seguir el Congreso.

Además, aprovechando la presencia de destacados especialistas de referencia internacional, el Departamento de Agricultura y Alimentación ha organizado una Jornada

técnica de carácter más divulgativo para el nueve de abril, víspera del inicio del Congreso, con la pretensión de que todo el sector vitivinícola aragonés pueda aprovecharse de tan importante acontecimiento científico. La participación en esta Jornada será libre pero por cuestiones de organización será preciso que los asistentes hagan una inscripción previa.

Clima y terroir

El Congreso sobre Clima y Viticultura lleva muchos meses fraguándose a partir de la idea inicial de un grupo de expertos, conocedores de la importancia del vino en el desarrollo territorial de muchas zonas rurales, y de su estrecha relación con los factores del medio geográfico. Con estas inquietudes de partida, el Gobierno de Aragón decidió la organización teniendo en cuenta además que Aragón era un escenario especial, dado que Zaragoza se ha convertido en un centro estratégico del debate sobre el agua con motivo de albergar el Secretariado de la Década del Agua de las Naciones Unidas (2005-2015), y de organizar la Expo 2008 con el tema "El agua y el desarrollo sostenido". Además Zaragoza es una ciudad situada en el centro geográfico de importantes regiones vitivinícolas del sur de Europa, con zonas donde el efecto climático ha convertido a la vid en uno de los pocos cultivos que permiten mantener la actividad agraria y la población rural y, por consiguiente, donde el efecto del cambio climático puede resultar trascendental en un futuro demasiado próximo.

El clima de un territorio, como sus suelos y otros factores geográficos, incide directamente en el desarrollo de la vid, en la composición de sus frutos y, en definitiva, en las características de los vinos. De ahí que cualquier estrategia encaminada al desarrollo vitivinícola debe tener en cuenta el clima y su dependencia geográfica, tanto en la búsqueda de una especificidad ligada al territorio basada en la noción de terroir, como en la óptima gestión de los recursos derivados del clima. Las repercusiones biológicas, sociales y económicas del tiempo son tan evidentes en el mundo del vino, que negar cualquiera de ellos supone empobrecer el avance del conocimiento y la aplicabilidad de los resultados.

En este sentido, con el congreso Clima y Viticultura, el Gobierno de Aragón abre la posibilidad de intercambiar las aportaciones de la numerosa comunidad internacional de expertos, con el objetivo fundamental de servir de foro de análisis y debate científico encaminado al desarrollo de las regiones vitivinícolas

TEMÁTICA DEL CONGRESO

PONENCIAS, CONFERENCIAS MARCO

- Tema 1 Efectos del clima en el desarrollo de la planta, maduración de la uva y calidad del vino.**
"Terroir vitícola y clima: originalidades y adaptaciones". Alain Carbonneau, Francia
- Tema 2 Clima y terroir**
"El clima como componente del terroir". Kees van Leeuwen, Francia
- Tema 3 Zonas vitícolas mundiales**
"Evaluación climática de las áreas vitícolas globales". Jorge Tonietto, Brasil
- Tema 4 El cambio climático y sus efectos en la vid. Modelos de predicción.**
"Cambio climático: observaciones, predicciones e implicaciones generales para la viticultura y la producción de vino". Gregory Jones, USA.
"Cambio climático: implicaciones y adaptación potencial del crecimiento de la vid y de la composición de la uva". Hans Schultz, Alemania
- Tema 5 Estudio del clima**
"Metodología para la evaluación del clima". José M. Cuadrat, España
- Tema 6 El uso racional del agua**
"Gestión de la sequía y escasez de agua en países mediterráneos". Ana Iglesias, España
- Tema 7 El riego del viñedo**
"Estrategias de riego en el viñedo". Hernán Ojeda, Argentina
- Tema 8 Valorización del vino a través del clima**
"El clima como factor de valorización del vino". Peter Hayes, Australia

CONGRESO



Campo de viñedos en Aragón

JORNADA PREVIA AL CONGRESO

ZARAGOZA, 9 DE ABRIL DE 2007

Título de la Jornada:

"Vino y territorio: Zonificación y estrategias"

Público destinatario:

Empresarios del vino, técnicos de viticultura, enología y comunicación, viticultores, consejos reguladores, organizaciones profesionales, etc. de Aragón y de otras comunidades.

Lugar de celebración:

Sala de la Corona del edificio Pignatelli.

Programa:

9,00 Apertura: Consejero de Agricultura y Alimentación.

9,15 *"Vinculación del vino al territorio".* M. FREGONI, Profesor de la Universidad de Piacenza (Italia).

10,15 *"El terroir como factor de valorización del vino. Jerarquización de las D. O. en Francia"* C. ASSELIN, Director técnico de Interloire, Presidente del Grupo Zonificación Vitícola de la O.I.V.

11,15 Pausa café

11,45 *"Zonificación del terroir en España".* V. GÓMEZ-MIGUEL, Profesor de la Universidad Politécnica de Madrid.

12,30 *"El terroir en la legislación española".* V. SOTÉS, Profesor de la Universidad Politécnica de Madrid.

13 Mesa redonda *"Vino y territorio: Estrategia de futuro".*

14,30 Clausura

SIRASA

y el decreto-48

TEXTO Y FOTOS: José Alastruey Luna. Responsable de modernización de regadío de SIRASA



Ayudas para la mejora y la modernización de regadíos

REGADÍOS



SIRASA, en su clara orientación de servicio al agricultor, y dentro de su misión de agilidad y calidad en los proyectos y obras de regadío, ha impulsado y realizado durante estos años múltiples actuaciones en el ámbito de la Comunidad de Regantes de Aragón.

Coincidiendo, en estas fechas, con la celebración del Quinto Aniversario de la fundación de SIRASA, es bueno recordar a los regantes el procedimiento para la obtención de las ayudas y desarrollo del Decreto 48, así como informar sobre las actuaciones llevadas a cabo por esta empresa, en el marco del Decreto 48/2001.



En el año 2001, el Gobierno de Aragón por medio de la Consejería de Agricultura y Alimentación, publicó el Decreto 48/2001 por el cual se establecen ayudas para obras de mejora y modernización de infraestructuras de regadíos existentes, así como de creación de regadíos, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón, teniendo como beneficiarios a las Comunidades de Regantes.

Las obras a las que se aplica son cofinanciadas entre las Comunidades de regantes y la Administración, aportando ésta las siguientes subvenciones:

Obras de Mejora: 60% sobre el presupuesto total de la inversión.

Obras de Modernización: 65% sobre el presupuesto total de la inversión

Obras de Creación: 50% sobre el presupuesto total de la inversión.

Su aplicación influye en tres vertientes de desarrollo de la agricultura de regadío:

MEJORA DEL REGADÍO: actuaciones en zonas de regadío existentes manteniendo el sistema de riego ya establecido. Entre éstas destacan obras de entubados, hormigonados de acequias, automatismos, etc. De esta forma se consigue una mayor efectividad de transporte de agua, disminución de los turnos de riego y ahorro y eficiencia del agua.

MODERNIZACIÓN DE REGADÍOS: actuaciones realizadas también en regadíos existentes pero con modificación del sistema de riego, abandonando el regadío a pie o por gravedad, al transformar el sistema en regadío a presión mediante aspersión a goteo. Con ello se logra el mayor ahorro y eficiencia del agua, incrementando la rentabilidad de las explotaciones, a la vez que se consigue mayor calidad de vida.

CREACIÓN DE REGADÍOS. Actuaciones puntuales en zonas de secano transformándose en regadíos de altas rentabilidades.



Trabajos de impermeabilización de una balsa



Detalle de un hidrante

PROCEDIMIENTO Y DESARROLLO DEL DECRETO 48

En el citado Decreto-48 y a elección de las propias Comunidades de Regantes se establecen dos posibilidades de procedimiento. Una de ellas a través de los propios beneficiarios y la otra por medio de SIRASA.

En el caso de que la Comunidad de Regantes haya elegido desarrollar el proceso a través de SIRASA, y una vez presentada la solicitud, ésta es analizada por los Servicios Provinciales de Agricultura, emitiendo éstos el preceptivo informe, previo a su aprobación por la Dirección general de Desarrollo Rural.

Este es el inicio de la actuación de SIRASA mediante reuniones con la Comunidad de Regantes, en las cuales se fija un convenio para la ejecución del Proyecto.

Este Proyecto será licitado y adjudicado por SIRASA a una Ingeniería Consultora y durante su ejecución se va a estar en contacto permanente con la C.R., desarrollando con ésta y la Ingeniería autora del proyecto, todos aquellos aspectos tanto técnicos como económicos que conduzcan a un Proyecto viable y ejecutable en obra. En definitiva, en esta fase se logra una plena participación de la comisión de seguimiento nombrada por la Comunidad de Regantes, intervención que SIRASA considera totalmente necesaria.

Una vez finalizado y aprobado el Proyecto por la Comunidad de Regantes, éste es presentado a la Dirección General de Desarrollo Rural, de la cual depende la aprobación técnica y económica del mismo.

En la fase siguiente se van a dar los pasos necesarios para el inicio y finalización de la obra, comenzando con la

firma de un nuevo convenio entre SIRASA y los regantes, en el cual, y previa entrega de un aval por importe equivalente al presupuesto no subvencionable, quedan reflejadas las relaciones y compromisos de ambas partes.

Una vez firmado este convenio y aprobado el Proyecto por la Consejería de Agricultura y Alimentación, SIRASA procede mediante concurso, a licitar y adjudicar las obras.

SIRASA en este momento asume la figura de promotor junto con la Comunidad de Regantes, siendo responsable de la ejecución de las obras, tanto en los aspectos constructivos como en los de Seguridad y Salud en el Trabajo y Vigilancia Ambiental. Para ello enmarca toda la actuación dentro de un contrato y Pliego de Prescripciones que asume la contrata adjudicataria de las obras.

Durante el periodo de ejecución de las Obras y con la intervención de técnicos de Seguridad y Salud, Ambientales y de Dirección de Obra, tanto externa como interna de SIRASA, vuelve a tomar importancia la Comisión de Seguimiento de las obras, nombrada por la Comunidad de Regantes, en cuanto a una participación activa de la misma en el desarrollo de la obra.

En esta fase y una vez firmada el acta de replanteo se efectúan certificaciones mensuales de la obra ejecutada, terminándose la obra mediante la firma del acta de recepción en la cual se entrega para su uso a la Comunidad de Regantes. Posteriormente se realiza con Intervención de la DGA la correspondiente acta de comprobación de la inversión, finalizando el proceso mediante la presentación del documento de Liquidación y Certificación Final.

ACTUACIONES DE SIRASA EN EL DECRETO 48

SIRASA desde el comienzo de sus actividades mediante el Decreto 48 y a través de su departamento de Mejora y Modernización de Regadíos, ha llevado a cabo diversas actuaciones en el ámbito de las Comunidades de Regantes.

Según el proceso indicado, y a petición de las Comunidades de Regantes, se han ejecutado los siguientes Proyectos y Obras a lo largo de estos últimos cinco años:



Modernización de regadío en Estadilla

EXPEDIENTES FINALIZADOS



CLASE	UNIDADES	SUPERFICIE(Has.)	PRESUPUESTO(Euros)
Memorias	14		20.791,74
Proyectos	49		1.239.306,78
Obras	40	25.299	48.904.178,66

EXPEDIENTES EN EJECUCIÓN

CLASE	UNIDADES	SUPERFICIE(Has.)	PRESUPUESTO(Euros)
Proyectos	17		553.002,97
Obras	13	26.259	19.091.276,67



TOTAL EXPEDIENTES



CLASE	UNIDADES	SUPERFICIE(Has.)	PRESUPUESTO(Euros)
Memorias	14		20.791,74
Proyectos	66		1.792.309,75
Obras	53	51.558	67.995.455,33

* Departamento de Mejora y Modernización de Regadío de SIRASA



Cargill™



GIRASOL ALTO OLEICO

Un cultivo rentable para el agricultor

**Un aceite de girasol
con tecnología punta
y múltiples aplicaciones**

CARGILL ESPAÑA, S.A.
Avda. Tenor Fleta, 40-7º-2ª.
50007 Zaragoza
Tel. 976 371 704 • 976 275 891
Fax: 976 250 552

Cargill™ *Recomienda
las semillas
de alto oleico*

LATINO
(antijopo - alto oleico)

ARIADNA
(antijopo - alto oleico)
Tolerante a raza "F"

LUNASOL
(alto oleico)

HEROIC
(alto oleico)

Cava aragonés



Hacer el agosto en Navidad

TEXTOS: Redacción Surcos

FOTOS: Archivo Surcos

Existen una serie de "símbolos" que ineludiblemente se asocian al periodo navideño: el árbol, las luces, los regalos, las copiosas comidas y un producto clave para hacer un brindis, el cava. Este espumoso experimenta cada año un "boom" comercial entre los meses de noviembre, diciembre y enero, debido a su ya institucionalizada relación con los momentos dignos de celebrar. Eso lo saben muy bien las bodegas aragonesas de cava, que han visto cómo estas pasadas navidades comercializaban más del 70% de su producción. Aunque quizá lo más importante es que poco a poco va aumentando su presencia en este duro mercado y cada vez son más los clientes "adeptos" al sabor y la calidad del espumoso aragonés.



Aragón también es comunidad de cava. En algunas localizaciones de la provincia de Zaragoza se elaboraban vinos espumosos que siguen el llamado *méthode champenoise*. De esta forma, cuando la Comunidad Europea reconoció y protegió la especificidad de estos vinos en 1986, estos municipios se incluyeron en lo que hoy se conoce como la región del cava. Es cierto que el núcleo de la producción se concentra en la comunidad catalana, pero el Consejo Regulador Cava certifica vinos elaborados en siete comunidades autónomas.

En Aragón el Consejo Regulador controla el trabajo de los viticultores de dos municipios y cinco bodegas: Crianzas y Viñedos Santo Cristo, Bodegas Bordejé, Bodegas Langa, Bodegas San Valero y Bodegas Caytusa. El sello de la Denominación Cava garantiza que estos espumosos se han elaborado con el método tradicional, y que la segunda fermentación del vino base ha tenido lugar en la propia botella, con un periodo mínimo de estancia en las cavas de nueve meses.

Estas exigencias de calidad hacen a su vez que el cava aragonés gane cada año nuevos "adeptos". La razón: la calidad de las uvas, el "mimo", el toque personal de los enólogos y la artesanía empleada por las bodegas aragonesas productoras. El principal tipo de cava que se elabora en Aragón es el denominado "brut", un vino difícil de elaborar, seco y penetrante. Es el que menos cantidad de azúcar contiene, pudiendo incluso alcanzar el mágico número de 0 gramos por litro en el caso de algunos Brut Nature.

No todo el 'brut' de esta Comunidad se queda en casa. Algunas bodegas aragonesas tienen clientes en Castilla y León, Madrid o Asturias, e incluso atraviesan la frontera nacional para expandirse en Europa.

Sin embargo, la carta de cava aragonés es de lo más amplia, tanto como el gusto de cada bodega.

Según cifras facilitadas por el Consejo Regulador, cerrados para la pasada campaña 2005 (la 2006 está pendiente de su cierre en estos momentos), Aragón cuenta con 693 hectáreas de viña para destino a cava, con un total de 285.369 botellas calificadas.

Cava de Aragón a la francesa: el proceso

El cava aragonés, al igual que el resto de comunidades productoras, se atiene a las condiciones que establece el Consejo Regulador del Cava. Los espumosos de nuestra comunidad se elaboran a través del "méthode champenoise" o "método tradicional", una forma de trabajar que utilizan los cavas franceses y que hacen que nuestro producto nada tenga que envidiar al país galó.



Este proceso de elaboración se caracteriza por necesitar de una segunda fermentación sobre los vinos blancos previamente vinificados. Esta fermentación, se produce en el interior de la botella y genera gas carbónico, que al estar dentro del envase, provoca la característica espuma del producto.

Para el primer paso en su elaboración es necesaria una selección rigurosa de las uvas y un buen prensado para garantizar un mosto limpio. Después de la fermentación se clarifica, filtra y estabiliza el vino.

En la siguiente etapa se mezclarán los diferentes vinos. Tras varias catas, se optará por un vino que refleje el espíritu y el sabor de la bodega. De hecho, en este paso de mezcla también pueden añadirse vinos de cosechas anteriores.

A este vino se le añade una mezcla de azúcar, champagne o cava y levaduras, y se envasa en gruesas botellas que se almacenarán en las partes más frescas de la bodega. A partir de ese momento es cuando comienza la segunda fermentación, en la que a parte de producirse el gas, deja unos posos procedentes de la levadura.

Para poder eliminar este depósito, se colocan las botellas de cava en estanterías inclinadas progresivamente con el cuello hacia abajo, y de manera regular, se debe hacer girar dichos envases. De esta manera, los sedimentos bajan poco a poco, por las paredes y se acumulan sobre la chapa.

La última fase: el degüello. Se sumerge el cuello de las botellas en una solución que congela el depósito de sedimentos, para que al abrir las botellas se expulsan los posos. Esta etapa llamada dosificación, determina si el champagne o cava será brut, semiseco o seco. Finalmente, las botellas se cierran con el corcho tradicional y el agarre metálico, y ya están listas para venderse.

REPASO A LAS CINCO BODEGAS

BODEGAS SAN VALERO

"Pocos saben que el cava es altamente beneficioso para la salud"

Las bodegas San Valero son muy conocidas en sus producciones de vinos tintos y rosados, pero también tiene una especialidad: el cava brut Nature, realizado con las variedades de Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Se elabora con una temperatura de fermentación 12-15°C en cava, y 15-18°C en vinificación, y el tiempo que permanece en la botella es de 2 años antes del degüello.

Según los responsables de la bodega, "este producto servía definitivamente para completar toda su oferta" y dar la oportunidad al consumidor de disfrutar de un producto "íntegramente artesano y manual". En Gran Ducay observan que cada año las ventas aumentan, de ahí que este 2007 hayan decidido incrementar el número de embotellados. El hecho de que el cava se identifique cada vez más con los ámbitos festivos también se ha dejado notar en Navidad, puesto que en este periodo vendieron el 72% de su producción. Desde la bodega destacan que "la variedad de la uva con la que está elaborado los distingue". Y otro apunte más a tener en cuenta y que apunta San Valero-Gran Ducay, "el cava es altamente beneficioso para la salud, ya que previene problemas cardiovasculares y tiene una influencia positiva sobre enfermedades cerebrales".

BODEGAS LANGA

"Hay que invertir en publicidad y promoción"

Bodegas Langa trabaja en el mundo de la viticultura desde los años 70. Entre sus productos se encuentra el crianza L Langa y Reyes de Aragón. El primero pertenece a una recolección con 10,5° de uva Chardonnay y permanece en botella durante 18 meses. El segundo cava, Reyes de Aragón, es de uva Chardonnay y Macabeo y permanece en botella durante 35 meses.

En esta bodega llevan un buen ritmo de aumento de producción. Para este año tienen previsto incrementar el número de botellas en un 30% y construirán una nueva nave. Pero desde Langa también explican que es necesario invertir en bienes intangibles como la publicidad y la promoción. "Hace unos pocos años muchos no conocían nuestra existencia a nivel nacional, y gracias a estas acciones la gente comienza a descubrir nuestro potencial. En calidad podemos competir con cualquier cava" explica Langa.

BODEGAS CRIANZAS Y VIÑEDOS SANTO CRISTO

"Producimos muy poca cantidad, pero la verdad es que vendemos todo"

Los vinos Santo Cristo comienzan a elaborar cava en 1984, con uvas de variedades macabeo y parellada, la marca con que se comercializa el "Reinante" brut nature. Este producto se caracteriza por un aroma de intensidad media-alta, con sabor a fruta, levadura y heno. Desde la bodega aclaran que su producción es pequeña pero que a su vez consigue comercializar toda la producción. "Vendemos todo incluso antes de que llegue el momento álgido de ventas, entre octubre y diciembre" indican desde la bodega. Un dato que vuelve a demostrar la importancia de este producto en el ámbito festivo, aunque bien es cierto que en la época de verano el cava resulta exquisito por su temperatura de cata.

Además el cava aragonés no sólo se disfruta en nuestra comunidad, sino que existen otros mercados como el de Madrid. De hecho, existen bodegas que no sólo exportan a otras comunidades, sino a otros países.

BODEGAS CAYTUSA

"Conocer y distinguir los matices del cava es toda una experiencia"

Bodegas Caytusa viene elaborando cava en Aragón desde 1986. Tres tipos de cava para una bodega especializada, ya que el único caldo que produce es cava: Monasterio de Veruela Brut Nature Reserva (de 18 meses de crianza), Monasterio Veruela Colección (24 meses de crianza) y 1986 Gran Reserva (embotellado de 36 a 40 meses). Instalados en uno de los epicentros de Campo de Borja, Bodegas Caytusa busca, selecciona y elabora brut nature "con el que creemos es el mejor vino de cava" de las variedades Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xerl-lo. Con una producción destacada, esta bodega apuesta por el método artesanal a lo largo y ancho de todo el proceso de elaboración que se redondea en las cavas subterráneas centenarias que posee. "Producir Cava Brut Nature es la forma más honesta de hacer cava, somos artesanos y lo que es muy importante, nada de licor de expedición", destaca el gerente Alberto Cuevas.

Conocer y distinguir los matices del cava se convierte en una experiencia muy interesante, según apunta Cuevas, una realidad que observa en las catas en las que el público disfruta y valora cada vez más todo lo que rodea al cava. "Empezar y terminar una comida -añade-con cava es ya un gusto que empieza a adoptar mucha gente".

BODEGAS BORDEJÉ

"El cava es un producto con un toque de distinción y los consumidores lo aprecian cada día más"

Las históricas Bodegas Bordejé iniciaron en 1962 plantaciones de uva blanca macabeo para la elaboración de vino de cava por el sistema de *champenoise*. Hoy, las tradicionales tierras tintadas y rosadas de Campo de Borja, con una geología, altitud, clima y horas de sol semejantes a los de la región francesa de Champagne, acogen y exhiben las variedades macabeo y chardonnay para la elaboración de cavas. Bodegas Bordejé elabora Cava Bordejé Macabeo Brut Nature, Chardonnay Brut Nature y Cava Bordejé Rosado, todos Brut Nature, sin licor de expedición. Fernando Bordejé esgrime como bandera el placer por beber cava a lo largo de todo el año y en cualquier circunstancia. Este enólogo, hijo del impulsor de la producción de cava en Aragón y de la Denominación de Origen Campo de Borja, destaca la calidad diferenciadora de los cavas Bordejé de principio a fin.

Los cavas Bordejé llegan a todo el territorio nacional, aunque Madrid, Barcelona y País Vasco se llevan la palma. Las exportaciones, a Suiza y Miami. "El sector del cava -añade- va hacia arriba y su consumo está en auge; sólo hay que mirar los datos porque el incremento es muy interesante". Bordejé apunta que "el cava es un producto con un toque de distinción y los consumidores lo aprecian cada día más". Consciente de que el consumidor es fiel a una marca de cava e infiel al querer ir probando un poco de todo, el enólogo de Bodegas Bordejé concluye "hacemos cava por tradición y porque se trata de un producto de alta gama que aporta valor y prestigio a nuestra bodega".

Gúdar, Javalambre y Maestrazgo:

territorios unidos en su desarrollo

Finca de construcción tradicional de la región.

TEXTO Y FOTOS: MARIBEL AGUILAR

El Leader Plus ha unido el desarrollo de dos comarcas turolenses, la del Maestrazgo y la formada por las sierras de Gúdar y Javalambre. AGUJAMA es el grupo de acción local responsable de este fructífero y diverso matrimonio que deja tras de sí 210 proyectos, una inversión total de más de 13 millones de euros y 244 nuevos empleos fijos, todo un éxito en unas tierras donde la despoblación convierte los negocios en encaje de bolillos.

La mejora de la calidad de vida y la valorización de los recursos naturales y culturales han sido los dos aspectos aglutinantes en los que ha basado su actividad AGUJAMA a lo largo del periodo 2002-2006, una etapa muy productiva en la que el grupo ha demostrado que es posible dinamizar económica y socialmente un territorio.

Los retos han sido importantes, como destinar generosas partidas a la cooperación con otras asociaciones gestoras de fondos Leader Plus, o como el estar regidos por dos juntas directivas, la del Centro para el Desarrollo Rural del Maestrazgo y su homóloga en las Sierras de Gúdar y Javalambre.

CONVERTIR UNA ILUSIÓN EN VIVIENDA DE TURISMO RURAL DE CATEGORÍA SUPERIOR

Para Valeriano Cercós no ha sido fácil ni económico cumplir su sueño. Este mecánico de profesión que vive junto a su familia en la localidad turolense de La Puebla de Valverde, adquirió en el mismo municipio hace 7 años la Casa Blanca, una finca de 33 hectáreas con una hermosa construcción tradicional aragonesa de piedra y madera de sabelina. A lo largo de este tiempo, y con el apoyo de su mujer, Mari Carmen Cercós, ha invertido la mayor parte de sus energías y todos sus ahorros en recuperar la vivienda, que abrió sus puertas en noviembre de 2006 como establecimiento turístico dentro de la categoría de Calidad Superior.



Salón de la vivienda

Para esta pareja turolense los apoyos han sido muy importantes, como los del Leader Plus: "Nos ha permitido hacer las cosas bien, respetando la construcción y prestando atención a los detalles. Pero también hemos contado con el respaldo de los técnicos, no sólo de AGUJAMA, sino también de otras asociaciones, como la de turismo de la comarca, JALGUR. He participado en sus cursos de formación y en todo momento me orientan sobre las dudas que van surgiendo", señala Mari Carmen Cercós.

dedicado muchas horas a recuperar la masada; se crió en una y era su sueño tener un lugar así algún día".

Ahora es ella la que empieza a experimentar la ilusión de participar en el proyecto: "Yo me he ocupado de la decoración y ahora atiendo y recibo a los viajeros. Me emocionan las notas de despedida que nos dejan, con palabras de agradecimiento y de felicitación por cómo hemos recuperado la masada. Recuerdo a uno de nuestros primeros clientes, un fotógrafo que nos mandó unas fotos de la casa en blanco y negro preciosas, y nos gustó tanto el gesto que las colgamos en el comedor".

Han emprendido así una nueva etapa profesional y vital dentro del sector turístico, continúa: "Ninguno de los dos teníamos experiencia en esto, y yo debo reconocer que al principio no creía en nuestras posibilidades. Mi marido ha

Y es natural que las reacciones de los viajeros sean tan positivas, ya que los detalles y las golosinas visuales abundan tanto en las seis habitaciones como en el resto de los espacios y rincones de la Casa Blanca. Las vistas a las sierras de Gúdar y Javalambre, el penetrante olor a sabelina de las vigas, la forja hecha a mano por el propio Valeriano, cacharros rescatados del olvido y devueltos a la vida por Mari Carmen o importantes decisiones como el uso de energía solar son toques que no pasan desapercibidos.



Dormitorios de la casa rural

En definitiva, un modélico proyecto de recuperación de un patrimonio cultural y arquitectónico aragonés como son las masadas, puesto hoy en valor como exquisito destino turístico.



Planos del proyecto de construcción del centro

ALGO MÁS QUE UN COMEDOR PARA DISCAPACITADOS INTELECTUALES

La densidad de población de los territorios gestionados por AGUJAMA es de 3,23 habitantes por kilómetro cuadrado. Esta cifra limita la oferta de servicios especializados para las personas con alguna discapacidad intelectual, unas carencias que suplen las familias con el trabajo de sus propias organizaciones. Todas las entidades de esta naturaleza que existen en la provincia de Teruel se han unido en ATADI, una nueva asociación que ha permitido emprender ambiciosos proyectos con significativos beneficios para los discapacitados intelectuales y sus familias.

El nuevo comedor del Centro Ocupacional de Mora de Rubielos, gestionado por la asociación miembro de ATADI Puerta del Mediterráneo, es una iniciativa modesta, pero muy necesaria, en palabras de la psicóloga y coordinadora de las instalaciones, María Jesús Pertegaz: "Actualmente contamos con diez personas con edades comprendidas entre los 26 y los 50 años, que vienen de seis pueblos distintos. Nosotras los recogemos a primera hora, venimos al Centro, hacemos nuestras actividades y al final de la mañana regresan a sus casas. El comedor, que tendrá una capacidad para 15 personas, nos va a permitir ampliar los servicios que prestamos y el horario de estancia, algo muy demandado por las familias".

Aunque la comida que consuman los usuarios del Centro se comprará a una empresa, las nuevas instalaciones van a contar con una pequeña cocina en la que estas personas aprenderán cosas nuevas: "Ahora ofrecemos atención psicológica, fisioterapia y transporte, así como otras actividades de promoción personal, como clases de informática o manualidades; pero la cocina nos abre nuevas e interesantes oportunidades, como incrementar sus habilidades para la vida diaria", añade María Jesús. Y es que aprender a hacer bocadillos, preparar el desayuno o recoger la cocina son destrezas muy gratificantes que pronto van a poder desarrollar las cuatro chicas y los seis chicos de Puerta del Mediterráneo gracias a este proyecto.

LA CABRA HISPANA, UN RECLAMO PARA CONOCER EL PATRIMONIO NATURAL

El Maestrazgo cuenta entre sus moradores con un ser vivo especialmente llamativo, la Cabra Hispana (*Capra Pyrenaica*). Este animal, que se ha convertido en compañero habitual para los vecinos de la comarca, ya cuenta con un espacio en el que mostrar sus secretos: el Centro de Interpretación Ambiental de Villarluengo, que abrió sus puertas el pasado verano. Entre sus contenidos también está información sobre la geografía, los usos del agua, el clima, la población, las fiestas y costumbres, las actividades económicas tradicionales, el paisaje y sus edades, o detalles sobre los lugares más representativos de la zona que merecen una vista.

El municipio ya contaba con un Centro que mostraba las formas de vida de las gentes del Maestrazgo, pero esta nueva infraestructura ha permitido añadir un amplio espacio dedicado únicamente a la Cabra Hispana y además, dotar a Villarluengo de un edificio polivalente que dinamizará la actividad social de sus vecinos y que servirá de atractivo para los visitantes, como explica el alcalde del pueblo, José Antonio Domingo: "Ha sido un paso importante, porque hemos mejorado los contenidos expositivos

y las instalaciones, que son espaciosas y están en la plaza, un lugar de paso habitual. Nuestra idea es que el Centro de Interpretación ofrezca actividades interesantes para los vecinos de la zona, organizando charlas, excursiones y eventos que nos resulten atractivos y que nos ayuden a conocer mejor nuestro territorio. Por otro lado, también queremos que complemente la oferta de ocio para los visitantes".

Para poner en marcha esta iniciativa, el Ayuntamiento no sólo ha contado con la ayuda del grupo AGUJAMA, sino también con el respaldo de otras instituciones. Dentro de esta filosofía de colaboración, el consistorio suscribirá un convenio con la Comarca del Maestrazgo para dar el próximo paso, la ampliación de los horarios de apertura: "Necesitamos personal cualificado para explicar los contenidos del Centro y que sea visitable no sólo durante los fines de semana y los periodos vacacionales. Además, queremos que los diferentes Centros de Interpretación de la zona coordinen sus actividades para lograr mejores resultados", añade Domingo. El acuerdo permitirá que esta nueva infraestructura esté abierta y atendida de manera constante a partir de la próxima primavera.

LA COOPERACIÓN COMO FILOSOFÍA DE TRABAJO

AGUJAMA nació en el año 2002 a partir de la transformación en asociaciones de promoción comarcal de otros dos grupos de acción local gestores previamente de iniciativas europeas, AGUJA (Gúdar y Javalambre) y CEDEMATE (Maestrazgo turolense). Así, el nuevo GAL unía a dos comarcas representadas por sus respectivos centros de desarrollo, que juntos debían aplicar la metodología Leader a 39 municipios, la mayor parte de ellos de montaña y con una población media de 295 habitantes. Su reto, convertir en sede de nuevos proyectos a los 3.558 kilómetros cuadrados que abarcan estos pueblos.

El grupo se propuso dinamizar la iniciativa privada sin renunciar a emprender acciones propias basadas en la cooperación entre territorios, como explica el gerente de AGUJAMA, Enrique Asín: "Destinamos el 10 por ciento de nuestro presupuesto total, más de 700.000 euros, a trabajar en equipo con otras zonas, tanto de otros países como de España".

Los contenidos de las 11 iniciativas gestionadas en cooperación con otros grupos son diversos y van desde la promoción de los productos agroalimentarios del Medite-

rráneo hasta el apoyo a la llegada y asentamiento de nuevos pobladores emprendedores. La promoción turística, la recuperación y difusión del patrimonio natural y cultural, o la sensibilización a la sociedad española y europea sobre la realidad de los territorios montañosos son otros de los ejes que vertebran el trabajo en equipo de AGUJAMA.

"Territorios" es el nombre de una de sus últimas apuestas, según explica Asín: "Con este proyecto, liderado por nuestro grupo y que vamos a desarrollar hasta diciembre de 2008, queremos diseñar y experimentar modelos de gestión del patrimonio en los territorios rurales y a la vez, poner en marcha un plan de márketing integral en el que vamos a prestar una atención especial a dos grandes eventos: La Copa América que acogerá Valencia este año y la Expo Zaragoza 2008". En él participan otros dos grupos aragoneses, la Asociación para el Desarrollo Rural Integral de Calatayud, y su homólogo en el Sobrarbe y la Ribagorza, CEDESOR.

El periodo recién inaugurado por 2007 se traducirá en cambios y nuevas metas para todos los GAL. AGUJAMA quiere abordar esta etapa con ambición y con la cooperación entre territorios como fuerzas motrices.

UNA ALTERNATIVA PARA EL CONTROL DE PLAGAS EN LA ALFALFA:

Franjas sin cortar como refugio para la fauna auxiliar



TEXTO: Eva Núñez Seoane. Sirasa. Centro de Protección Vegetal. Gobierno de Aragón
 Elena Rodríguez Carrera. Centro de Protección Vegetal. Gobierno de Aragón.
 Agustín Perdiguer Brun. Servicio Provincial de Agricultura de Huesca. Centro de Protección Vegetal. Gobierno de Aragón.
 FOTOS: Eva Núñez Seoane

IMPORTANCIA DEL CULTIVO DE LA ALFALFA

La alfalfa es un cultivo tradicional de gran importancia en las alternativas extensivas de la cuenca del Ebro. Sus numerosas ventajas agronómicas y la excelente calidad de su forraje son de sobra conocidas. No lo es tanto, sin embargo, el papel clave que los cultivos de alfalfa pueden desempeñar en el ecosistema agrícola, gracias a su peculiar forma de aprovechamiento. La mayor parte de los cultivos con los que coexiste (trigo, maíz) se siembran y cosechan en cuestión de meses y suelen cambiar de localización espacial de un año para otro (inestabilidad espacial y temporal). Un cultivo de alfalfa, sin embargo, suele mantenerse de 4 a 6 años consecutivos, lo cual le confiere una estabilidad mayor como hábitat, a pesar de las fuertes perturbaciones que representan los cortes sucesivos. Numerosos trabajos de investigación han puesto de manifiesto la capacidad de la alfalfa para facilitar el establecimiento y desarrollo de poblaciones de insectos auxiliares, que ejercen un control biológico natural, tanto en el propio cultivo como en los cultivos anuales adyacentes. Así que "la reina de las forrajeras" es además un "insectario natural", como algunos autores la califican.

EL CONTROL DE PLAGAS EN LA ALFALFA

La aplicación de productos insecticidas para el control de plagas es una práctica habitual en nuestros cultivos de alfalfa. La frecuencia de las aplicaciones ha ido aumentando en los últimos años, llegando a realizarse, en algunas zonas, una aplicación por corte (5 a 6 tratamientos al año) y siendo frecuente que dichas aplicaciones se lleven a cabo sin tener un conocimiento previo de cuál es la situación real en el campo. Este hecho puede tener dos consecuencias importantes:

- La presencia de residuos en el forraje y heno de alfalfa, que constituyen el principal alimento de los animales productores de carne y leche.

- La eliminación de la fauna auxiliar, que pone en peligro el papel de los cultivos de alfalfa en el ecosistema agrícola y puede traer consigo el recrudecimiento de algunas plagas y una dependencia aún mayor de los productos fitosanitarios.

Para garantizar la calidad de la alfalfa como alimento y el papel de los cultivos como hábitat y



Franjas sin cortar con sistema de riego por aspersión

fuerza de fauna auxiliar es fundamental llevar a cabo un control de plagas eficiente y racional, fundamentado en la información obtenida a partir de un seguimiento periódico de las especies plaga y auxiliares presentes en los cultivos, y no en un calendario fijo de aplicación de tratamientos químicos. La recogida periódica de muestras permite conocer la situación real en el campo y solo de esta manera se podrá saber cuál de las posibles alternativas de manejo es la más apropiada en cada momento.

Los tratamientos químicos pueden ser necesarios en determinadas circunstancias, pero existen estrategias de control de plagas alternativas que permiten favorecer el control biológico natural, evitando o disminuyendo en lo posible la aplicación de productos fitosanitarios. Entre las distintas estrategias utilizadas en el control biológico de plagas se incluye el llamado control biológico de conservación, cuyo principal objetivo es el de potenciar el control biológico natural de las especies plaga, mediante actuaciones que favorezcan la supervivencia, reproducción y eficacia de los enemigos naturales presentes en una determinada zona. En este contexto la denominada "ingeniería ecológica" propone, basándose en la teoría ecológica y en la experimentación, formas de manipular los hábitats agrícolas con el fin de hacerlos menos favorables para las plagas y más atractivos para los insectos beneficiosos (Gurr et al. 2004). En el marco de la ingeniería ecológica el objetivo fundamental no es encontrar una práctica de manejo para combatir una determinada plaga sino **prevenir el problema de las plagas haciendo que los ecosistemas agrícolas sean menos vulnerables a ellas** (Gurr et al. 2004).

FRANJAS DE ALFALFA SIN CORTAR:

Una alternativa para el control de plagas en el cultivo

Trabajos de investigación llevados a cabo en distintos países han puesto de manifiesto una serie de hechos relativos al cultivo de la alfalfa:

1. Los cultivos de alfalfa albergan una **rica fauna de insectos depredadores**, enemigos naturales de especies que constituyen plagas para muchos cultivos agrícolas (Pimentel & Wheeler, 1973).

2. El corte en bloque de los cultivos de alfalfa supone una fuerte perturbación que altera la estabilidad de los cultivos de alfalfa como hábitat, provocando la **mortalidad** (Bishop & McKenzie, 1986) y **dispersión** a cultivos u otros hábitats adyacentes (Schaber et al., 1990) de la fauna de insectos depredadores que habita este cultivo.

3. La dispersión de los insectos depredadores retrasa la recolonización de los cultivos tras el corte (Harper et al., 1990) lo cual **retrasa a su vez el control biológico natural** que aquéllos ejercen, disminuyendo de esta manera su eficacia en el mantenimiento de las poblaciones de las especies plaga por debajo de los umbrales de tratamiento.

4. Si en una determinada zona coexisten zonas de alfalfa cortadas y sin cortar, las especies plaga y los enemigos naturales se desplazan de las primeras a las segundas como respuesta inmediata al corte de los cultivos (Hossain et al, 2002).

Estos hechos sustentan una estrategia de control de plagas en alfalfa, puesta en marcha en otros países, consistente en **dejar en cada corte franjas de alfalfa sin cortar para aumentar la estabilidad de la alfalfa como hábitat y servir de refugio para la fauna auxiliar**. Como la alfalfa de las franjas se va deteriorando, en cada corte se cortan las que se dejaron en el anterior y se dejan otras nuevas. Su número varía en función de la anchura de la parcela, teniendo en cuenta que la distancia entre dos franjas consecutivas no debe ser excesiva (no más de 40 m), para facilitar una recolonización más uniforme de la zona de alfalfa localizada entre las franjas.

Se trata de una forma de control biológico de conservación con la que se pretende retener a los auxiliares en las parcelas tras el corte, para que recolonicen la alfalfa cortada más rápidamente y puedan ejercer de forma más eficaz un control biológico natural de las especies plaga, que a su vez permita reducir al máximo la necesidad de aplicar tratamientos fitosanitarios.



Aspecto de una franja poco después del corte



Aspecto de una franja al final del corte

Además de actuar como refugio y fuente de insectos beneficiosos las franjas de alfalfa pueden actuar en determinados momentos a modo de trampa para retener a determinadas especies plaga, lo que reduce sus poblaciones en las parcelas adyacentes. Si la plaga en cuestión alcanza niveles peligrosos en las franjas, existen distintas alternativas para su control, como el corte anticipado de la franja o la aplicación en ella de productos fitosanitarios selectivos, lo cual representa una ventaja evidente frente al tratamiento de toda la parcela.

El objetivo último de la estrategia sería, en definitiva, "hacer que el cultivo sea menos vulnerable a las plagas", de acuerdo con el concepto propuesto en el marco de la ingeniería ecológica ya mencionado anteriormente.

Un aspecto muy importante a tener en cuenta en esta estrategia es la facilidad con la que los agricultores pueden ponerla en práctica, así como el hecho de que no representa para ellos una pérdida de producción importante, por la escasa superficie que representan las franjas y porque la alfalfa que se deja de cortar en un corte se corta en el siguiente. Por otra parte, la pérdida de calidad de la alfalfa de las franjas resulta inapreciable al incorporarse al total del corte correspondiente.

VALIDEZ DE LA ESTRATEGIA EN NUESTRA ZONA

El Centro de Protección Vegetal de Zaragoza ha puesto en marcha en los últimos tres años diversos ensayos en parcelas comerciales de alfalfa, para valorar la eficacia de la alternativa descrita en nuestra zona. En los ensayos se han comparado las densidades de auxiliares y plagas en 3 parcelas cortadas en bloque al modo tradicional, y en 3 parcelas en las que se dejan dos franjas de unos 2 m de ancho sin cortar en cada corte. En éstas últimas se han tomado muestras, tanto en las zonas que se cortan como en las propias franjas que se dejan sin cortar. Las muestras se han recogido con una manga entomológica de 35 cm de diámetro. En las parcelas tradicionales se han aplicado los tratamientos fitosanitarios habituales, mientras que en las parcelas con franjas no se ha aplicado ningún tipo de producto, confiando el control de plagas totalmente a control biológico natural.

Resumimos a continuación algunos de los resultados más significativos de los ensayos.

-En las parcelas en las que se dejan franjas de alfalfa sin cortar, los auxiliares abandonan la zona cortada y se refugian en las franjas como respuesta inmediata al corte (Fig. 1). A medida que la alfalfa cortada va rebrotando y la de las franjas se va deteriorando, las densidades de auxiliares van disminuyendo en las franjas y aumentando en las zonas adyacentes a las mismas (Fig. 1).



Figura 1. Número medio de auxiliares por 15 pases de manga entomológica capturados tras el tercer y cuarto corte en tres parcelas de alfalfa en las que se dejan franjas de alfalfa sin cortar. Se comparan las capturas en las zonas de las parcelas que se cortan con las de las franjas que no se cortan. El símbolo ✂ indica la fecha del cuarto corte.

*: Diferencias significativas $P < 0,05$. NS: Diferencias no significativas $P < 0,05$

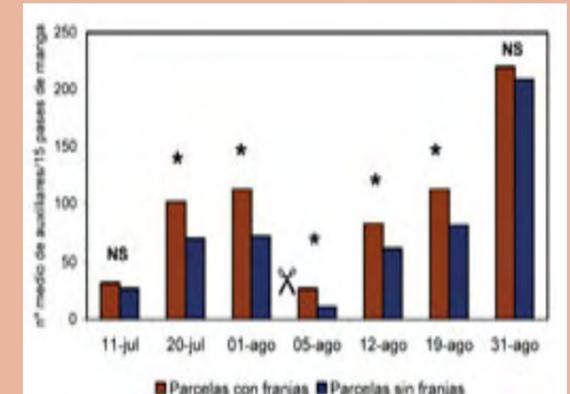


Figura 2. Número medio de auxiliares por 15 pases de manga entomológica capturados tras el tercer y cuarto corte en tres parcelas de alfalfa en las que se dejan franjas de alfalfa sin cortar y en tres parcelas sin franjas (cortadas en bloque) en las que no se aplicaron tratamientos fitosanitarios. El símbolo ✂ indica la fecha del cuarto corte.

*: Diferencias significativas $P < 0,05$. NS: Diferencias no significativas $P < 0,05$.

- La eficacia de las franjas para retener a los auxiliares hace que, transcurrido un cierto tiempo tras el corte, haya más auxiliares en las zonas que se cortaron de las parcelas con franjas que en las parcelas tradicionales cortadas en bloque (sin franjas) aun en el caso de que en éstas no se haya aplicado ningún tratamiento fitosanitario (Fig. 2).

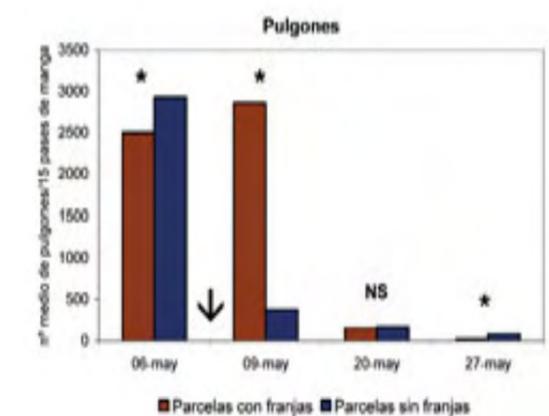


Figura 3. Número medio de pulgones por 15 pases de manga entomológica capturados tras el primer corte en tres parcelas de alfalfa en las que se dejan dos franjas de alfalfa sin cortar y tres parcelas de alfalfa sin franjas (cortadas en bloque). La flecha indica la fecha del tratamiento (8 de mayo) contra el pulgón en las parcelas sin franjas

*: Diferencias significativas $P < 0,05$. NS: Diferencias no significativas $P < 0,05$.

- Los fuertes ataques de pulgón que han sufrido las parcelas del ensayo en varias ocasiones nos han dado la ocasión de comprobar que los auxiliares, cuando son suficientemente abundantes, pueden controlar esta plaga con una eficacia similar a la de los tratamientos químicos (Fig. 3).

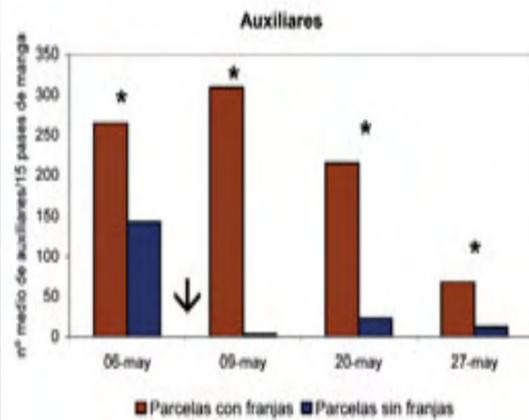


Figura 4. Número medio de auxiliares por 15 pases de manga entomológica capturados tras el primer corte en tres parcelas de alfalfa en las que se dejan franjas sin cortar y tres parcelas de alfalfa sin franjas (cortadas en bloque). La flecha indica la fecha del tratamiento (8 de mayo) contra los pulgones en las parcelas sin franjas.

*: Diferencias significativas $P < 0,05$. NS: Diferencias no significativas $P < 0,05$

- El efecto de los productos insecticidas sobre las poblaciones de pulgón es más rápido (Fig. 3) pero muy poco selectivo, ya que provocan también una reducción drástica en las poblaciones de un gran número de especies beneficiosas que integran la fauna auxiliar (Fig. 4).

Como ya hemos mencionado anteriormente, las poblaciones de insectos pueden experimentar grandes variaciones de un año para otro. Los tres años de experiencia en la puesta en práctica de esta estrategia nos han permitido comprobar que la eficacia de las franjas en aumentar las poblaciones de auxiliares puede permitir prescindir totalmente de los tratamientos químicos en determinados años, o disminuir su número sustancialmente en otros en los que se den circunstancias que faciliten la aparición de grandes infestaciones de determinadas especies plaga que, por distintas causas, son de difícil control.

La necesidad de aplicar un tratamiento puede plantearse especialmente en años de fuerte presencia del coleóptero crisomélido *Colaspidea atrum*, conocido en la zona como "cuca" o "gusano negro". Aun así, hemos podido comprobar que, según el momento de aparición de la plaga, las franjas pueden actuar a modo de trampa, reteniendo las larvas tras el corte y retrasando la invasión de la alfalfa que está rebrotando. Si las densidades de larvas en las franjas son muy altas, la alfalfa se deteriora rápidamente y la recolonización se podría adelantar. En este caso, se podría tratar sólo la franja con las evidentes ventajas que esto supone frente al tratamiento de toda la parcela.



Por otra parte, en años concretos, con inviernos y/o primaveras suaves, puede disminuir la mortalidad de las poblaciones invernantes produciéndose un incremento de población a principios de la primavera, antes o poco después del primer corte, de determinadas especies plaga, como el coleóptero curculiónido *Hypera postica* ("gusano verde"). Este hecho unido a que, en esta época del año, los niveles de población de muchas especies de auxiliares suelen ser bajos, puede favorecer la aparición de grandes infestaciones que hagan necesaria la aplicación de un tratamiento fitosanitario.



RESUMEN

No existe una medida o estrategia única que proporcione una solución satisfactoria al problema del control de plagas desde un punto de vista tanto económico como medioambiental, pero las franjas de alfalfa sin cortar ofrecen a los agricultores una técnica de manejo alternativa, útil y fácil de poner en práctica, para reducir el número de tratamientos fitosanitarios e incluso para prescindir totalmente de ellos en determinados años y/o zonas. Esto confirma las interesantes posibilidades que ofrece esta estrategia en el marco del control de plagas en alfalfa de cara a garantizar su calidad como alimento y su papel en el ecosistema agrícola como hábitat para la fauna auxiliar.

NOVEDAD

Gunita

CANALIZACIONES QUE RESPETAN EL MEDIO AMBIENTE



La gunita se está imponiendo como un revolucionario y razonable sistema para optimizar los recursos hídricos en regadíos tradicionales, además de tener un costo más competitivo frente al entubado. Es un sistema mucho más respetuoso con el medio natural. Permite el aprovechamiento por parte de las plantas de la humedad y la utilización por los animales y las personas.

Son ya numerosas las infraestructuras que se están construyendo mediante este sistema.



Gunitas del Pirineo®

EMPRESAS QUE EMPLEAN ESTE SISTEMA:
EXPO2008. Parque Metropolitano del Agua.
Endesa: Canales hidroeléctricos
Confederación Hidrográfica del Ebro: Canales de Aragón y Cataluña, Canal de Monegros y Canal de Lodosa
Acequia de Camarera en San Mateo de Gállego, Peñaflo y Montañana

www.gunitasdelpirineo.com
 gunitaspirineo@yahoo.es
 Atención al cliente: 902 366 155

Bienestar animal (III)



Bienestar animal y transporte

TEXTOS: Lorenzo Castelreanas

FOTOS: ANCOPORC



Existen sistemas de transporte que no respetan las medidas de la Ley de Bienestar Animal

El transporte de ganado es la actividad ganadera que suscita las mayores controversias en el ámbito de la protección animal. La parte más considerable de las operaciones de transporte se efectúa en la carretera y otros espacios públicos, expuesta a la contemplación y posible crítica de los ciudadanos y grupos proteccionistas, y fuerzan a las instituciones comunitarias a dar respuestas legales.

Los comportamientos repudiables de algunos transportistas han originado reportajes y documentales que escandalizan a la opinión pública, facilitan argumentos a grupos proteccionistas y fuerzan a las instituciones comunitarias a dar respuestas legales. La apreciación generalizada en la sociedad que asimila el transporte de ganado a sufrimiento de los animales y juzga a los conductores por maltrato animal, no coincide con la realidad. Los profesionales que habitualmente tienen un contacto directo con los animales observan un comportamiento correcto con ellos, que no debe ser empañado por las prácticas ilegales de algunas empresas o conductas individuales que pertenecen a la patología social. En cuanto al transporte, es una actividad con elementos de estrés, pero es infundado catalogar estas circunstancias como maltrato sistemático.

Al hilo de lo expuesto, la Comisión Europea asume un informe de 2001 sobre la aplicación de la legislación sobre protección animal durante el transporte en la Unión Europea, documento que denuncia graves carencias atribuibles a políticas nacionales que no consideran prioritario el bienestar animal. La respuesta de las instituciones europeas se dirige a elaborar una legislación más estricta, incrementar los controles veterinarios y solicitar a los Estados miembros procedimientos sancionadores de las infracciones basados en la uniformidad comunitaria y en la sanción disuasoria del infractor.

La Comisión Europea preparó en 2003 una normativa que introducía cambios sustanciales en la legislación vigente, entre los que destacaban la duración máxima del viaje y las densidades de los animales en los vehículos. La Comisión proponía viajes con un máximo de 9 horas y descanso de 12 horas, cuando la normativa del 2003 permitía que los animales no lactantes pudieran realizar viajes de 24- 29 horas según especies y con 1 hora de descanso y suministro de agua para los rumiantes, además de limitar a 50 Km los traslados de animales de cría ; en los viajes que superaran las 9 horas, el espacio disponible para cada animal se incrementaba considerablemente. Por su parte, el Parlamento Europeo aprobó una recomendación en el 2001, en la cual se reducían a un máximo de 8 horas o 500 Km de distancia para animales destinados al sacrificio o cebo.

Las repercusiones de estas nuevas normas eran de una magnitud que trascendía el ámbito del bienestar animal. El mercado único europeo de animales vivos se basa casi exclusivamente en el transporte por carretera. La aprobación de las propuestas de la Comisión y el Parlamento fragmentaba implícitamente la cría, cebo y sacrificio de animales en la UE de acuerdo con límites máximos de distancias o tiempos de viaje. Las consecuencias serían especialmente graves para España, país periférico en la Unión Europea y con un sistema de producción ganadera estructurado sobre el traslado de animales en largos viajes.



En viajes largos sólo se utilizan vehículos autorizados

Afortunadamente, el MAPA comprendió que la estrategia de rechazo a una parte de las modificaciones de la normativa debía consistir en acometer trabajos experimentales y estudios técnicos que facilitaran datos clarificadores. El Ministerio promovió diversos estudios sobre bienestar animal, uno de ellos de protección durante el transporte dirigido por el catedrático de Producción Animal de la Universidad de Lérida, Dr. Luis Gosálvez Lara. Es un proyecto muy ambicioso, pendiente de su publicación en revistas científicas de prestigio, pero que en sus primeras fases proporcionó pruebas sólidas para cuestionar muchos aspectos de la propuesta de la Comisión. En su intervención durante la Audición de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo de 21 de Enero de 2004, el profesor Gosálvez planteó serias objeciones sobre las modificaciones previstas de la duración del viaje, densidad de carga y condiciones ambientales y ventilación. También abogó por introducir fundamentos científicos en el estudio del bienestar, punto en el que coincide con otros investigadores españoles de las áreas de producción animal, seguridad alimentaria y sanidad animal.



El reglamento pretende evitar situaciones como ésta

La nueva normativa se adoptó el 22 de diciembre de 2004 con rango de Reglamento, con el objetivo de lograr la armonización en toda la Comunidad. Se acordó posponer hasta el 2011 los asuntos más polémicos, el límite máximo del viaje y las densidades de carga. Por tanto se mantienen las disposiciones sobre carga, tiempos de viaje y descansos indicados en la Directiva 91/628/CE.

El Reglamento (CE) N° 1/2005, de 22 de diciembre de 2004 relativo a la protección de los animales durante el transporte, es aplicable a partir del 5 de enero de 2007, fecha en que se deroga la Directiva 91/628/CE, cuya transposición legislativa nacional es el R.D 1041/ 1997, de 27 de Junio, por el que se establecen las normas relativas a la protección de los animales durante su transporte.

Es oportuno hacer un breve comentario sobre las principales disposiciones de la nueva reglamentación.

Condiciones aplicables al transporte de animales:

- Los animales estarán en condiciones de realizar el viaje.
- Los medios de transporte se diseñarán, construirán y mantendrán de manera que se eviten lesiones y sufrimiento a los animales.
- El personal que cuide o manipule a los animales estará capacitado para estas operaciones.
- Los animales dispondrán de un espacio y altura suficiente y se les suministrará agua, alimentos y períodos de descanso cuando la duración del viaje lo requiera.
- El conjunto de condiciones aplicables son contempladas mediante detalladas especificaciones técnicas en el Anexo I del Reglamento: aptitud transporte (Capítulo I, destacar que los cochinitos con menos de tres semanas de vida, corderos con menos de una semana y terneros menores de diez días, sólo pueden transportarse en distancias inferiores a 100 Km), medios de transporte (Capítulo II), prácticas de transporte (Capítulo III), intervalos de suministro de agua, de alimentación y tiempo de viaje y descanso (Capítulo V), disposiciones complementarias para los viajes largos de équidos domésticos y especies bovina, ovina, caprina y porcínada (Capítulo VI) y espacios disponibles (Capítulo VII).

Transportistas: Para ejercer la actividad de transportista de animales en la Comunidad Europea, es requisito inexcusable la autorización a tal efecto por una autoridad competente en la materia.

Los conductores o cuidadores responsables del manejo durante el transporte de los animales vertebrados concernidos en el ámbito de aplicación del Reglamento, deberán acreditar una formación mediante un certificado de competencia expedido por la autoridad u organismo designado. La capacitación se adquiere mediante un curso de formación homologado y autorizado por la autoridad competente, conforme a un temario que se ajuste a lo dispuesto en el Anexo IV del Reglamento, que incluye superar un exámen sobre los conocimientos básicos impartidos.

La obligación de obtener la citada acreditación será aplicable a partir del 5 de enero de 2008.

Medios de transporte: El transporte de animales en viajes largos sólo puede efectuarse con vehículos autorizados para dichos recorridos, de acuerdo con las especificaciones técnicas y con el modelo de certificación de la autorización del Capítulo IV del Anexo III del Reglamento. Para los viajes largos, el transportista necesita autorización certificada, modelo del Capítulo II Anexo III.



En algunos países el bienestar animal es pasado por alto

La inspección oficial del medio de transporte para su autorización requiere comprobar si cumple con las especificaciones técnicas descritas en el Reglamento. Los vehículos destinados a viajes largos entre Estados Comunitarios deben contar con un sistema de ventilación y control de temperaturas y un sistema de navegación, obligatorio desde el 1 de enero de 2007 para los vehículos que hayan sido puestos en servicio a partir de esa fecha y desde el 1 de enero de 2009 para todos los vehículos.

Las autoridades crearán un registro de los transportistas y medios de transporte autorizados y de la actividad que desarrollen, datos imprescindibles para que las autoridades puedan ejercer en el ámbito comunitario el control, la inspección y las medidas sancionadoras eficaces para casos graves o comportamientos reincidentes.

En la legislación nacional, estas disposiciones son recogidas en el Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de bienestar y protección de los animales de producción.

Además este R.D crea un Registro general, adscrito al Mapa, que constituye una base de datos informatizada, el SIRENTRA, accesible para todas las autoridades y organismos competentes en la materia.

Centros de concentración: Su actividad y funcionamiento debe adoptar y aplicar el Reglamento 1/2005.

Cuaderno de ruta u hoja de ruta en los viajes largos entre Estados miembros: Sustituye al Plan de Viaje de la Directiva 91/628/CE. Consta de varias secciones, Anexo II del Reglamento, planificación del viaje, lugar de salida, lugar de destino, declaración del transportista y parte de incidencias. Mediante los sucesivos documentos, operadores, organizadores, poseedores del ganado en salida y destino, veterinarios del lugar de salida, transportistas asumen responsabilidades en el cumplimiento y aplicación de la normativa relativa a protección en el transporte.



LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

El Reglamento (CE) N° 1/2005, de 22 de diciembre de 2004 relativo a la protección de los animales durante el transporte.

Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de bienestar y protección de los animales de producción.

Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.

El campo aragonés aprueba su examen de fin de año



TEXTOS: Redacción Surcos

FOTOS: Archivo Surcos



Como cada fin de año, el campo aragonés se somete a examen para conocer cuáles han sido los resultados obtenidos a lo largo de 2006. Las conclusiones han sido satisfactorias. De hecho, la agricultura y la ganadería han aprobado con nota de acuerdo a los datos registrados por el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón. El aumento de la renta agraria o el incremento de la producción final ganadera y agraria son sólo algunas de las asignaturas que demuestran que el sector primario ha superado el *annus horribilis* de 2005.

MACROMAGNITUDES



La agricultura y la ganadería no sólo dependen de la predicción y el acierto de la política agro-ganadera. Sino que existe multitud de factores externos que pueden convertir los resultados del campo en "triumfo" o "fracaso". El ejemplo más cercano lo tenemos en 2005, año en el que la agricultura se vio fuertemente dañada por la ausencia de precipitaciones y una reducción drástica del nivel de agua embalsada.

Sin embargo, el 2006 podemos definirlo como el "año de la notable recuperación", en donde el crecimiento y esfuerzo de los agricultores y ganaderos es patente. Los resultados anuales así lo confirman. La producción final agraria se ha incrementado un 12%, la renta agraria ha subido un 19% con respecto a 2005, y el clima ha sido más benevolente con el campo.

Incremento de las producciones finales



Agricultura

El año 2006 podemos considerarlo como un buen año agrícola comparado con 2005, ya que hemos recuperado la normalidad productiva. La Producción Final de superficies agrícolas se ha incrementado un 22,9%. En resumen se puede decir que la PF de todos los cultivos, excepto las leguminosas grano, ha tenido un mejor comportamiento que en 2005 y de forma especial las producción de cereales, alfalfa, hortalizas y frutas.

Clasificación por producciones agrícolas

En los cereales la aplicación del "Régimen de Pago Único" y la incertidumbre sobre las disponibilidades de agua para riego influyó en las decisiones de siembras del agricultor. Así, la superficie sembrada de cereales respecto a 2005 aumentó en trigo blando y cebada. Por el contrario disminuyó en trigo duro, arroz y maíz. La mejora de la climatología respecto a 2005 ha supuesto un aumento en la PFA de cereales de 41,8%.

Con respecto a las **leguminosas y oleaginosas**, las superficies sembradas de leguminosas grano han descendido (en un 67%) respecto al año anterior a causa del desacoplamiento total de las ayudas. Aunque las siembras y producción de girasol se han mantenido similares al año anterior.

En las **forrajeras**, la superficie de alfalfa ha sido similar a la pasada campaña y la producción aumentó ya que en general este año hubo suficiente agua para riego. Esto ha hecho que su PFA aumente un 20,8% respecto al año 2005.

Las **hortícolas** han aumentado su superficie, y el guisante de verdeo se ha posicionado como primera cosecha antes de maíz. Sin embargo, existe un retroceso de la superficie sembrada de patata, cebolla y pimiento respecto al año anterior. Los precios de mercado tuvieron una gran oscilación, así durante el mes de enero y febrero fueron excepcionalmente altos debidos a la influencia de las heladas de diciembre, para caer en abril. Todo ello ha hecho que su PFA aumente un 31%.

En **fruticultura** se ha incrementado la superficie de frutales de hueso (melocotonero, cerezo y albaricoque) y se ha mantenido la de los frutales de pepita (manzano y peral), si bien la tendencia en los últimos años ha sido la reducción de superficie.

En **almendro** la mejora de la climatología ha supuesto un aumento de la producción (21%) respecto a la campaña anterior en la que se produjeron fuertes heladas. En general, los precios de las frutas han sido superiores al año anterior, aunque las producciones se han reducido a causa de heladas y problemas de cuajado, con lo que la PFA frutícola ha aumentado un 10,9% respecto al año 2005.

El **viñedo** ha aumentado su producción debido a unas condiciones climáticas más benignas que la pasada campaña en la que se sufrió una fuerte sequía. Por ello su PFA ha aumentado un 12,4% respecto al año anterior.

En el **olivo**, la producción ha aumentado un 19% respecto al año pasado gracias a las precipitaciones registradas a partir de septiembre, con producciones muy variables en función de variedades y localidades. Estas diferencias se han debido a la sequía sufrida el año anterior, así como las heladas con nieblas de diciembre de 2005 y enero que han afectado a las producciones del Bajo Aragón.

Ganadería

La producción final ganadera se ha incrementado un 7,1% con respecto a 2005. En resumen podemos decir que el porcino y cunícola han tenido crecimientos importantes en sus producciones finales. Sin embargo, en el ovino y vacuno de carne ha disminuido el calor de su producción, como consecuencia de la reducción de censos y también de precios en el ovino.

Clasificación por producciones ganaderas

En el **porcino** ha habido un aumento importante en esta producción; así, los cerdos cebados y vendidos en Aragón en 2006 fueron casi 8,5 millones, lo que supone un aumento del 5,5% en el número de animales y en las toneladas comercializadas respecto al año anterior. Los precios aumentaron igualmente un 12,1% aunque en los meses de septiembre, octubre, y noviembre los precios han registrado fuertes descensos. Todo ello da como resultado un aumento de su PFA del 18,3%.

El ganado **bovino de carne** ha reducido el número de cabezas un 11%, con lo que la PFA se ha reducido en una proporción similar, concretamente un 10,9%.

En cuanto al **ovino de carne y caprino**, el desacoplamiento parcial por la aplicación del "Pago Único", ha hecho disminuir ligeramente el censo total aragonés de ganado ovino y también el número de explotaciones. Los precios descendieron igualmente, con lo que su PFA ha bajado un 12,8%.

Por último, en sectores como el de bovino de leche, huevos, pollos de cebo y conejos ha habido un



aumento de precios, y por el contrario, ha bajado ligeramente el número de animales producidos, principalmente el pollo, afectado por la crisis de gripe aviar; sin embargo, el subsector cunícola ha registrado un aumento de animales sacrificados importante. Todo ello ha llevado a un aumento del valor de la producción comercializada en un 8,1% con respecto a 2005.

Gastos fuera del sector

Los gastos externos del subsector agrícola aumentaron una media de 6,3%, debido al fuerte incremento de los precios del gasóleo B, y el aumento del precio de otros medios de producción. Los gastos en el ganadero aumentaron un 4,2%, debido al incremento del número de cerdos cebados, así como las alzas de los costes de la energía o el precio de los piensos.

Rentas y ayudas

La renta agraria ha aumentado un 19,1%, lo que determina una menor contribución porcentual de las subvenciones a la misma en 2006 (35%) frente a la de 2005 (42%).

En cuanto a las ayudas a la producción agraria, éstas se agrupan en el epígrafe "Subvenciones percibidas", que totalizan casi 429,9 millones de euros, un 1% menos que en 2005. Estas subvenciones de explotación suponen en Aragón un 35% de la renta agraria, frente a un 27,7% en la renta agraria española.



Trufas, el oro negro de los montes

TEXTO Y FOTOS: DANIEL BERTOLÍN



Los mil euros pagados este mes de enero en el salón gastronómico Madridfusión por tres trufas de Teruel, en una subasta con fines benéficos, no han supuesto una sorpresa porque hace ya varios años que se celebra este acto; pero son todo un símbolo de la situación actual de este producto, que en pocos años se ha convertido en un cultivo de grandes posibilidades para las comarcas de montaña de Aragón.



Los perros son un instrumento de trabajo indispensable

La trufa es un hongo subterráneo que crece de forma silvestre en los bosques, en simbiosis con determinadas especies de árboles, preferentemente del género *quercus*, como el roble y la encina.

Existen más de veinte especies, pero sólo una parte son comestibles. De entre todas destaca la *tuber nigrum* bull, o trufa negra, que junto a la trufa blanca, que se cría en Italia, ha sido desde antiguo uno de los ingredientes más apreciados en la más alta cocina, sobre todo en Francia. Tanto sola como cruda o cocida, aporta sabor y aroma a los platos de carne, patés y ensaladas.

Como recurso natural, la búsqueda de la trufa ha sido durante mucho tiempo una actividad tradicional

entre los vecinos de las zonas truferas; en especial en la comarca turolense de Gúdar, pero también en La Ribagorza de Huesca. Los recolectores las vendían después directamente a los exportadores, en puntos como el bar de la estación de Mora de Rubielos, que marcaba el precio para toda España, o Graus.

De esta manera, la trufa estaba rodeada de un halo de secreto. Pero sobre todo era una actividad económica marginal, cuya rentabilidad dependía del clima y la habilidad y suerte del buscador. Un panorama que ahora ha cambiado con la generalización de las plantaciones de árboles micorrizados, que garantizan el máximo desarrollo de hongos de calidad.

La consolidación

La primera plantación de trufa en España data de 1968, y casi veinte años después la Diputación Provincial de Teruel impulsó las primeras plantaciones de Aragón, hasta llegar al auge de los últimos diez años.

Según señala Daniel Bertolín, presidente de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Teruel, en la provincia se cultivan ya unas 3.800 hectáreas de trufales por unos 500 agricultores, lo que supone sobre el 50% del total nacional; la comarca de Gúdar sigue concentrando este cultivo, pero también se extiende por todas las sierras de la provincia.

En Huesca, hay unas 200 hectáreas plantadas, principalmente en La Ribagorza; y en Zaragoza, está comenzando a desarrollarse, y se calculan casi 50 hectáreas, en la zona del Moncayo.

Además, no sólo la superficie plantada aumenta cada año en unas 500 hectáreas, sino que Bertolín destaca que alrededor de la trufa se está generando todo un "movimiento social", y señala datos como que en Teruel se produce el 90% de los plantones de toda España, o que ya existen dos empresas dedicadas a la comercialización, en fresco y conserva, de este manjar: Sabores de la Tierra, en Sarrión; y Montruf, en Monroyo.

La causa está en que la trufa crece a partir de los 700 metros de altitud y requiere frío, lo que la hace una alternativa idónea para el cereal en las comarcas más despobladas de Aragón. El presidente de los truficultores turolenses señala que con el ritmo de crecimiento actual, y dado el tiempo que se necesita para alcanzar la plena producción, "en diez años, va a ser básica para el mantenimiento económico y de la población en los pueblos".



Mirando al futuro

El precio de venta varía según la calidad y la producción, aunque la media de los últimos años se sitúa por encima de los 400 euros, por lo que Bertolín señala que es la alternativa de cultivo más rentable para las zonas de montaña "sin lugar a dudas", al mismo tiempo que ofrece virtudes ecológicas y medioambientales.

Además, se señala que por las condiciones del clima y el terreno, la trufa aragonesa pretende proteger la producción y aspirar a conseguir el aval de una Denominación de Origen. De hecho, ya se ha registrado el nombre de "trufa negra de Teruel" para evitar su uso fraudulento.

También se pretende así aumentar el mercado nacional, ya que la mayor parte de la trufa se exporta a Francia, Italia y USA. La trufa aragonesa está cada vez más presente en los restaurantes y las tiendas de "delicatessen" y la creciente demanda de alimentos de calidad garantiza mercado para un cultivo creciente.

Como resume Daniel Bertolín, "la trufa sólo se puede cultivar, donde se deja; y con las condiciones de nuestra tierra, el futuro es muy interesante".



Plantación trufera en producción

El bosque cultivado

El cultivo de la trufa tiene diferentes peculiaridades. Por ejemplo el hecho de que una de las "herramientas" imprescindibles sea un perro, entrenado para detectar la existencia de los hongos a 30 cm de profundidad.

Una hectárea supone la plantación de unas 300 carrascas con un coste de unos seis euros por unidad; las plantas certificadas aseguran que más del 20% de las raíces están unidas a filamentos de trufa seleccionada, con lo que el hongo se extenderá por todo el terreno; aunque no comenzarán a dar los frutos hasta un periodo mínimo de seis años.

La producción media oscila de 20 a 60 kg. por hectárea y año, si bien en los primeros años de cosecha, la media es de cinco kilos. Entre los 20 y 30 años se pueden llegar a cosechar 80 kilos. A partir de los 45 años, la producción se vuelve insignificante y se vende la madera.

Los principales cuidados que requieren los árboles son la poda, para asolear el terreno, y los riegos en verano, si faltan las lluvias. La temporada de recolección, se alarga de noviembre a marzo,

El aspecto de las trufas maduras es el de un tubérculo negro cubierto de verrugas, de un peso de 2 a 200 gramos, aunque se han dado ejemplares de hasta 800; tras su recolección se venden semanalmente, ya que se desecan y enmohecen pronto.



Trufas frescas, congeladas, en conserva y en jugo

Impulso público

La plantación de árboles truferos está subvencionada dentro de los programas de medidas agroambientales de la UE, y es un sector en el que las administraciones públicas desarrollan líneas de trabajo, como los programas de investigación del CITA y la Universidad de Zaragoza para aumentar la producción y la calidad; las ayudas al vallado y la instalación de sistemas de riego de la Diputación Provincial de Huesca; o los regadíos sociales, que se preparan en Sarrión.

Uno de los principales objetivos es difundir la calidad de la trufa aragonesa y promocionar su comercialización, a través de las asociaciones de productores que funcionan ya en las tres provincias. Así, Sarrión acoge cada año una feria internacional de la fruta, que ya ha llegado a su sexta edición, y se participa en certámenes culinarios.



GRUPO CAJA RURAL

Un servicio profesional



CAJA RURAL DE TERUEL

MULTICAJA
Caja Rural Aragón y de los Pirineos

CAJALÓN