



# 121

## FRUTA DULCE DE ARAGÓN, LA DELICIA DEL PALADAR

PROPUESTAS AGRARIAS DEL NUEVO DEPARTAMENTO DE  
AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

CEBOLLA FUENTES DE EBRO, LA HUMILDAD QUE PASÓ AL CLUB  
GOURMET



# El campo SÍ tiene futuro



[www.arento.es](http://www.arento.es)

Somos 20.000 agricultores y ganaderos  
agrupados en 114 cooperativas.  
Somos de Aragón y trabajamos por nuestra tierra.  
Somos productores de alimentos.  
Somos calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.  
Somos futuro para el mundo rural aragonés.  
Somos Arento.

**arento**

Profesionales de la agroalimentación

Edita



GOBIERNO DE ARAGÓN  
Departamento de Agricultura,  
Ganadería y Medio Ambiente  
Plaza San Pedro Nolasco, 7, 3.ª planta  
50071 Zaragoza  
www.aragon.es

**Director**

José L. Andrés

**Subdirectora**

Concepción Gil Legaz

**Consejo de Redacción**

Fernando Díez Barturen, Javier Rincón,  
Luis Miguel Albarrán, Jesús Nogués,  
Luis Marruedo, Mariano Sanagustín,  
Miguel Ángel Mainar, Patricia Miñana,  
Miguel Lorente

**Publicidad**

Fototype Comunicación Gráfica  
Tel. 976 59 07 49

**Coordinación, maquetación e impresión**

Fototype Comunicación Gráfica  
Monasterio de Obarra, 9, bajos  
Tel. 976 59 07 49. Fax 976 59 80 34  
info@fotype.com  
www.fotype.com

**Depósito Legal:** Z-541-87

ISSN: 1699-4744

**Fotografía de portada**

*Detalle de melocotón en árbol.*  
Archivo SURCOS.

Sus datos personales se obtienen para formar parte de ficheros responsabilidad de SOCIEDAD DE INFRAESTRUCTURAS RURALES ARAGONESAS, S.A., único destinatario de la información aportada voluntariamente por usted. Estos ficheros se utilizan para gestionar el envío de la revista agraria "Surcos de Aragón", así como para el envío de información acerca de actividades, o eventos en lo que participe la entidad que pudieran ser de su interés, lo cual no podrá llevarse a cabo sin los datos personales.

Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición podrán ser ejercidos mediante escrito dirigido a Plaza Antonio Beltrán Martínez 1, edificio El Trovador, planta 3. 50002 Zaragoza (ZARAGOZA) o en lopd@sirasa.net.

En cualquier momento, si usted no desea recibir más boletines e información, indíquelo en cualquiera de las direcciones anteriormente mencionadas.

N121 / SEPTIEMBRE 2011



P.04

**AGENDA**

AGENDA Y LIBROS

P.05

**EDITORIAL**

EDITORIAL

P.06

**ESPECIAL NUEVO GOBIERNO**

ACTUACIONES DE FUTURO DEL NUEVO DEPARTAMENTO

P.08

**TEMA CENTRAL**

ESTUDIO DE FRUTA DULCE EN ARAGÓN

P.14

**EXPERIENCIA**

NUEVOS SISTEMAS DE EXPLOTACIÓN

P.18

**SIRASA**

RECONOCIMIENTO EFQM500+

P.22

**ENTREVISTA**

CONSTANCIO IBÁÑEZ, DIRECTOR DE MERCAZARAGOZA

P.28

**CALIDAD**

NUEVA DENOMINACIÓN: CEBOLLA FUENTES DE EBRO

P.34

**ACTUALIDAD**

NOTICIAS AGRARIAS DE ARAGÓN

P.37

**GANADERÍA**

NUEVAS RAZAS AUTÓCTONAS EN ARAGÓN

P.42

**PROMOCIÓN**

VINO DE PAGO

**FE DE ERRATAS:**

En el n.º 120 de la revista SURCOS DE ARAGÓN, concretamente en el reportaje especial a Joaquín Costa, existe una errata en uno de los pies de foto, en donde se indica que Graus es la localidad de nacimiento del intelectual, cuando en realidad fue Monzón. Dicho error se debe exclusivamente a una confusión de la dirección de la revista, sin que el autor del artículo haya estado implicado en tal fallo. Desde la dirección de SURCOS les rogamos disculpen la confusión.

**19.ª FERIA DE OTOÑO DE BIESCAS**

Fecha // 22 y 23 de octubre.

Lugar // Biescas (Huesca).

**Organización:** Ayuntamiento de Biescas.

**Qué encontrar:** Feria ganadera de agroalimentación y turística.

**Información:** Tel.: 974 48 50 02 // Fax: 974 49 55 09 // E-mail: administracion@biescas.es.

**LA FERIA DE CASTEJÓN DE SOS**

Fecha // 24 de octubre.

Lugar // Castejón de Sos (Huesca).

**Organización:** Ayuntamiento de Castejón de Sos.

**Qué encontrar:** Exposición de ganado y maquinaria agrícola.

**Información:** Tel.: 974 55 30 00 // Fax: 974 55 38 20 // E-mail: aytocastejondesos@aragon.es.

**21.ª JORNADAS MICOLÓGICAS**

Fecha // 29 y 30 de octubre.

Lugar // Ayerbe (Huesca).

**Organización:** Ayuntamiento de Ayerbe.

**Qué encontrar:** Productos y servicios relacionados con el mundo de las setas.

**Información:** Tel.: 974 38 00 25 // Fax: 974 38 00 25.

**19.ª FERIA DE GANADO, MAQUINARIA AGRÍCOLA Y ARTESANÍA**

Fecha // 29 y 30 de octubre.

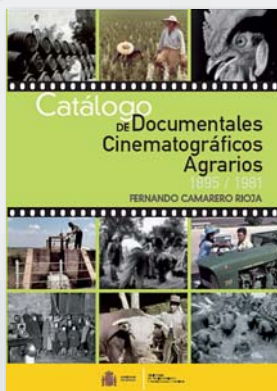
Lugar // Mora de Rubielos (Teruel).

**Organización:** Ayuntamiento de Mora de Rubielos.

**Qué encontrar:** Exposición de ganado, maquinaria agrícola y puestos de artesanía alimentaria.

**Información:** Tel.: 978 80 00 00 // Fax: 978 80 60 50 // E-mail: atencionpublico@moraderubielos.com.

## LIBROS

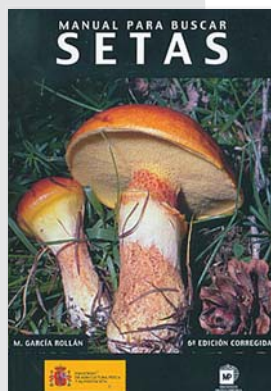


**Título:** *Catálogo de Documentales Cinematográficos Agrarios (1895-1981).*

**Texto:** Fernando Camarero Rioja.

**Edita:** Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

Desde inicios del pasado siglo XX, el Ministerio de Agricultura ha venido realizando una significativa contribución al género documental cinematográfico, que resulta de interés para el conocimiento de la evolución de la agricultura y la sociedad rural. Este catálogo referencia 369 documentales, con un volumen aproximado de 5.000 minutos, sobre la agricultura, ganadería, sector forestal, pesca, alimentación y medioambiente. Más de la mitad de estos documentales fueron producidos por el Ministerio y sus organismos autónomos durante el período 1895-1981.



**Título:** *Manual para buscar setas.*

**Texto:** Mariano García Rollán.

**Edita:** Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

La gran acogida por el público de las sucesivas ediciones de este libro, acompañadas siempre de oportunas mejoras, lo han convertido en una obra clásica de la difusión de conocimientos micológicos en la lengua española. El éxito se explica por la experiencia divulgadora del autor y el lenguaje fácil que se ha utilizado para que cualquier lector pueda conocer los hongos, sin llegar a perder su precisión científica. De esta manera, el libro se compone de introducción a las setas, su búsqueda, el peligro e identificación de las mismas y la conservación y descripción de especies.



### GENERAR ACTIVIDAD Y EMPLEO EN EL SECTOR, RETO PRINCIPAL DEL NUEVO DEPARTAMENTO.

Estamos en un periodo de cambios. Unos cambios en los que el nuevo Ejecutivo aragonés deposita su confianza en que ruralidad y naturaleza son ingredientes de una simbiosis necesaria y posible, ya que ambos dependen de la existencia del otro para facilitar su supervivencia.

Es por ello, ante esta conexión tan indispensable, que el nuevo Departamento unificará las materias de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, las cuales suponen la base de sustento de nuestros núcleos rurales.

Es precisamente en este punto donde el nuevo Departamento, presidido por el consejero Federico García López, centrará sus esfuerzos, basándose en políticas de impulso de la actividad agraria y agroindustrial, con la intención final de crear empleo en nuestros pueblos.

Todos sabemos que la situación económica de partida es compleja, pero desde el nuevo Departamento se apuesta por una participación activa de todos los agentes del medio rural frente a la crisis con la habilitación de una política económica distinta.

La apuesta por mejorar las condiciones de vida y trabajo de la población que vive en el medio rural a través de un desarrollo sostenible, la creación de un sector agrario y ganadero competitivo y rentable, la necesidad de facilitar políticas que aceleren el proceso de relevo generacional, el reconocimiento del papel de la mujer, el incentivo a los emprendedores rurales y un fuerte impulso a la fusión cooperativa para reducir costes, serán solo algunas de las líneas en las que trabajará intensamente la nueva consejería.

Debemos mirar al futuro, basado en jóvenes agricultores, ganaderos o empresarios que deciden quedarse o trasladarse a un pueblo aragonés, ya que al fin y al cabo ellos serán el presente en "un soplido". De ahí que la Administración autonómica y todos los implicados en este sector deben luchar por una negociación de la PAC que vaya más allá del "ahora" para evitar dejar heredadas carencias que tenemos la oportunidad de debatir y exigir en la nueva reforma.

Todo ello acompañado y compaginado con políticas medioambientales de conservación de nuestro patrimonio natural, ya que es este el principal escenario y paisaje que rodea la actividad de los municipios rurales de Aragón.



El consejero García López, en su comparecencia en las Cortes.

# ACTIVIDAD Y EMPLEO RURAL, UN RETO QUE DEPENDE DE TODOS

Texto: **Redacción SURCOS**  
Fotografías: **Archivo SURCOS**

LA GENERACIÓN DE ACTIVIDAD Y EMPLEO PARA HACER FRENTE A LA CRISIS ES EL PRINCIPAL RETO DEL NUEVO EJECUTIVO AUTONÓMICO. ASÍ LO HIZO PATENTE EL ACTUAL CONSEJERO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE DEL GOBIERNO DE ARAGÓN, FEDERICO GARCÍA LÓPEZ, EN SU COMPARECENCIA EN LAS CORTES DE ARAGÓN, EN DONDE PRESENTÓ LAS LÍNEAS MAESTRAS QUE PRETENDE EJECUTAR EL GOBIERNO DE ARAGÓN EN SU PRÓXIMA LEGISLATURA. APOYO A LAS RENTAS DE LOS PRODUCTORES AGRARIOS, RELEVO GENERACIONAL, DESARROLLO RURAL Y MEJORA DE LA CADENA AGROALIMENTARIA SON ALGUNOS DE LOS PUNTOS CLAVE EN LOS QUE SE TRABAJARÁ.

“NECESITAMOS, MÁS QUE NUNCA, POLÍTICAS ACTIVAS E IMAGINATIVAS PARA LOGRAR UN SECTOR COMPETITIVO Y RENTABLE”, SEÑALÓ EL CONSEJERO EN SU COMPARENCIA

Apoyo a las rentas, desarrollo rural, mejora de la cadena alimentaria y protección, mejora y conservación del medioambiente. Estas van a ser las principales bazas del nuevo Ejecutivo autonómico para el campo aragonés, y que el actual consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, Federico García López, expuso el pasado mes de agosto en las Cortes de Aragón. Todo ello acompañado de una serie de medidas e intenciones que planteen políticas económicas distintas que incrementen la competitividad del mundo agrario aragonés.

La intervención del consejero comenzó con el capítulo de las rentas agrarias, en donde hizo una referencia amplia a la reforma de la Política Agraria Común (PAC). “Me gustaría —manifestó— alcanzar una posición común, de consenso o de grandes puntos de convergencia, con todos los sectores implicados por el nuevo escenario de la PAC para el periodo 2014-2020. Todos nuestros esfuerzos irán en esa dirección”.

García López insistió en que necesitamos “más que nunca políticas activas e imaginativas para lograr un sector competitivo y rentable, al que le tenemos que facilitar todos los trámites y tareas burocráticas con la máxima sencillez, acortando los plazos y buscando en muchos de ellos el tiempo real”.

Habló de la “urgencia de un relevo generacional”, para hacer frente a la despoblación, y de reconocer el papel de las mujeres como elemento clave de la modernización del medio rural. Indicó que “un factor muy importante para favorecer el relevo generacional en el campo aragonés es la fiscalidad de las transmisiones patrimoniales, sucesiones y donaciones que, actualmente, penaliza la transmisión de la explotación agrícola de padres a hijos, detrayendo recursos privados que faciliten su continuidad. En este punto realizaremos las gestiones necesarias para transformar la legislación en un sentido que facilite una fiscalidad atrayente para los jóvenes”.

## CREACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE ESTRUCTURAS AGRARIAS

La creación y modernización de regadíos es otro compromiso, con preferencia especial para las obras contempladas en el Plan Nacional de Regadíos horizonte 2015. Este es el caso de Monegros II, donde incluyó las más de 9.000 hectáreas que afectan a los términos de Bujaraloz, Peñalba y Fraga. También mencionó el necesario impulso a Bardenas II, Calanda-Alcañiz, PEBEA y los regadíos sociales.

Sobre el Plan de Desarrollo Rural (2007-2013), manifestó el consejero que tenía “la intención de mantener, en la medida de las disponibilidades presupuestarias, el ritmo de ejecución para conseguir cumplir con el plan financiero previsto lo antes posible. Y de esta manera comenzar con el menor tiempo de espera con la ejecución del programa 2014-2020”.

*Ganar competitividad agraria, uno de los objetivos del Departamento.*



*El Ejecutivo emprenderá medidas de mejora de la calidad de vida rural.*

La mejora de la cadena agroalimentaria es el tercer pilar de actuación, con capítulos tan importantes como la Producción y Sanidad Vegetal, la Sanidad Animal, la Seguridad Agroalimentaria, y la Agroindustria y sus canales de comercialización.

Advirtió el consejero que “una de las asignaturas pendientes, donde queremos realizar transformaciones cualitativas es en el sector cooperativo. Debe redimensionarse mediante la fusión de cooperativas pequeñas y entrando de forma decidida en la transformación, industrialización, distribución y comercialización directa de sus productos”. A estos objetivos responderá el diseño de un Plan de Reestructuración Cooperativa, que establezca modelos de fusión, integración o consorcios de comercialización y que permita aumentar la eficiencia gerencial y reducir los gastos de gestión.

## CUIDAR NUESTRO ENTORNO DE VIDA

Como consecuencia de la fusión de consejerías, el nuevo Departamento abarcará los temas medioambientales, fruto de la relación directa existente entre el mundo rural y el entorno que lo rodea.

De esta manera, el nuevo consejero destacó que se establecerán medidas de protección y mejora del medioambiente, con la intención de favorecer la calidad de vida de los ciudadanos mediante el disfrute de un medioambiente de calidad, de propiciar el desarrollo sostenible y generar el empleo ligado a la gestión ambiental. Todo ello irá acompañado de programas de reducción de la contaminación, lucha contra el cambio climático y fomento de la calidad ambiental.

Estas actuaciones dentro del campo de medioambiente también incluyen la gestión del patrimonio forestal, especialmente centrada en la prevención y extinción de incendios forestales.

Por último, y dentro de este marco, el consejero mencionó el Plan de Conservación del Medio Natural, donde se encuentran diferentes actuaciones, encaminadas al mantenimiento natural y al fomento de la biodiversidad de la fauna y la flora de nuestros paisajes. ■



# ESTRUCTURA DE PRODUCCIÓN DE LA FRUTA DULCE EN ARAGÓN: CLARO CRECIMIENTO EN LA FRUTA DE HUESO Y DESCENSO EN LA DE PEPITA

Texto: L. Roldán y M. Lorente  
Fotografías: Archivo SURCOS

EL SECTOR DE FRUTA DULCE OCUPA EN ARAGÓN EL TERCER LUGAR EN LA FORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN FINAL VEGETAL, SUPERADO SOLAMENTE POR LOS CEREALES Y FORRAJES. SUS VENTAS SUPONEN EL 20% DEL TOTAL DE FACTURACIÓN DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL ARAGONESA. LAS ESPECIES PREDOMINANTES POR ORDEN DE IMPORTANCIA ECONÓMICA SON EL MELOCOTONERO Y NECTARINA, PERAL, CEREZO, MANZANO, ALBARICOQUERO Y CIRUELO.





Más del 80% de la fruta se dirige a consumo en fresco.

En los últimos años, Aragón se ha posicionado como segundo productor de melocotones y nectarinas, con una superficie de 16.967 hectáreas, mientras que la superficie de manzano ha descendido de forma considerable por la fuerte competencia de la fruta de otros países europeos, principalmente Francia e Italia, si bien aún conserva la segunda posición nacional con el 19,8%.

En 2010 declararon superficies de fruta dulce 6.326 cultivadores aragoneses, un 15% menos que en la campaña de 2000. Sin embargo, en el mismo periodo la superficie total declarada se incrementó el 19%, de tal modo que la explotación frutícola media en el año 2000 era de 3,9 hectáreas y una década después había aumentado el 40% hasta situarse en 5,47 hectáreas. Observando la distribución superficial de las explotaciones, el incremento de tamaño ha sido especialmente significativo en las que ya tenían mayor extensión.

Para conocer la evolución de la producción frutícola, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón lleva a cabo varias operaciones estadísticas. La encuesta de marco de áreas (ESYRCE) elaborada conjuntamente con el MARM, la encuesta de producciones y destinos de la producción, el proceso de consultas agregadas a las declaraciones PAC-leñosos y las superficies aseguradas, contribuyen a dar una visión detallada de este sector.

## LAS EXPLOTACIONES Y LA SUPERFICIE

Desde el año 1993, Aragón dispone de la encuesta de marco de áreas (ESYRCE), herramienta de estadística inductiva que refuerza el conocimiento en los usos del suelo. Estudiando los

---

## ARAGÓN ES LA SEGUNDA COMUNIDAD DE ESPAÑA QUE MÁS PRODUCE MELOCOTÓN Y NECTARINA

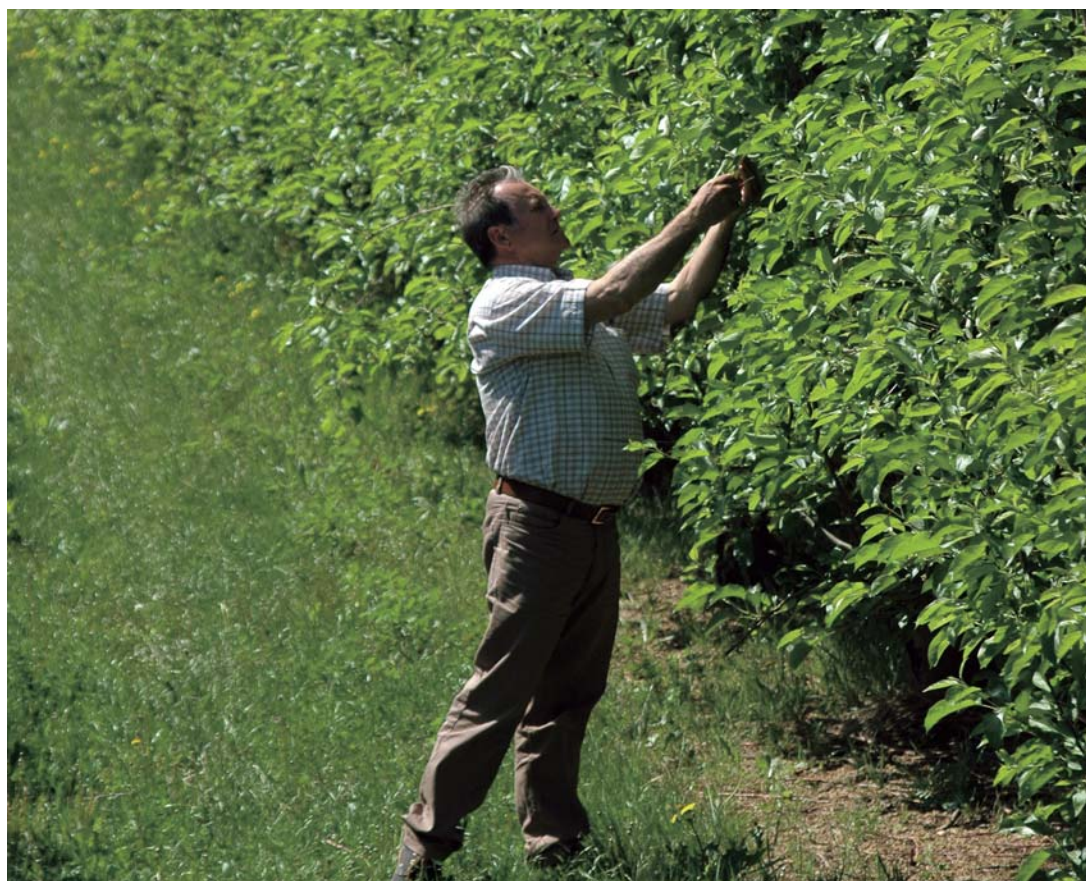
---

once últimos años, se pueden interpretar las tendencias evolutivas medias de ese periodo. Esta información ofrece datos estadísticos muy valiosos, con los que se pueden conocer de forma exhaustiva las superficies, variedades, sistemas de riego, edad de plantaciones, etc. También se puede obtener la evolución del número de declarantes o explotaciones de fruta dulce en los diferentes municipios aragoneses.

En el año 2000 había en Aragón 7.448 explotaciones y diez años después 6.326; por tanto, en este periodo se han reducido el 15%. Solo han aumentado las que cultivan albaricoque y cereza, pero las dedicadas al resto de especies han disminuido, especialmente las de manzano y peral, con unas pérdidas del 50 y 35% respectivamente. Los productores de melocotón y nectarina también han disminuido el 14%.

En cuanto a la superficie, según la ESYRCE la tendencia global desde 2000 a 2010 ha sido creciente, aumentando cada año un promedio de unas 200 hectáreas. Sin embargo, las especies se han comportado de forma muy diferente porque mientras que las plantaciones de melocotonero y nectarina han crecido del orden de las 680 hectáreas por año, las de manzanos han disminuido un promedio anual estimado de 477 hectáreas y las de peral 222. El cerezo en regadío también ha incrementado su superficie en unas 278 ha/año.

ARAGÓN TIENDE  
A LA REDUCCIÓN  
DEL NÚMERO DE  
EXPLOTACIONES  
PERO DE MAYOR  
EXTENSIÓN  
PRODUCTIVA



El sector de fruta dulce es el tercero más importante dentro de la producción agrícola aragonesa.

Volviendo a las declaraciones de agricultores, se aprecia que, en los últimos cinco años, Huesca ha incrementado la superficie de paraguayo en 630 hectáreas y Zaragoza en 270, de las cuales 700 fueron plantadas en los últimos tres años. También ha habido aumentos de superficie en el melocotonero de media estación aunque, por el contrario, las plantaciones de melocotonero tardío están en recesión.

La nectarina en la campaña 2005 ya mostró estar en claro crecimiento. Entre 2000 y 2005 se plantaron 1.660 hectáreas, aumentando casi 1.000 la superficie cultivada neta (plantaciones-arranques) de esta especie. En el último periodo (2005-2010) esta tendencia expansiva aún ha sido mayor, ya que se plantaron 3.212 hectáreas y la superficie neta aumentó en 2.000. Merece ser comentado también el descenso en el periodo 2005-2010 de la pera Blanquilla en torno a las 500 hectáreas y la pera Limonera en 100. La Conferencia se mantiene y, en su conjunto, el peral ha disminuido unas 1.200 hectáreas en los últimos 11 años.

La manzana Golden y otras amarillas han disminuido la superficie en los últimos cinco años en 700 hectáreas, y entre el 2000 y el 2010 la reducción ha sido de 1.500 hectáreas. El descenso de la Starking y rojas se ha producido a un ritmo de 300 hectáreas cada cinco años, y las bicolors y las ácidas se mantienen.

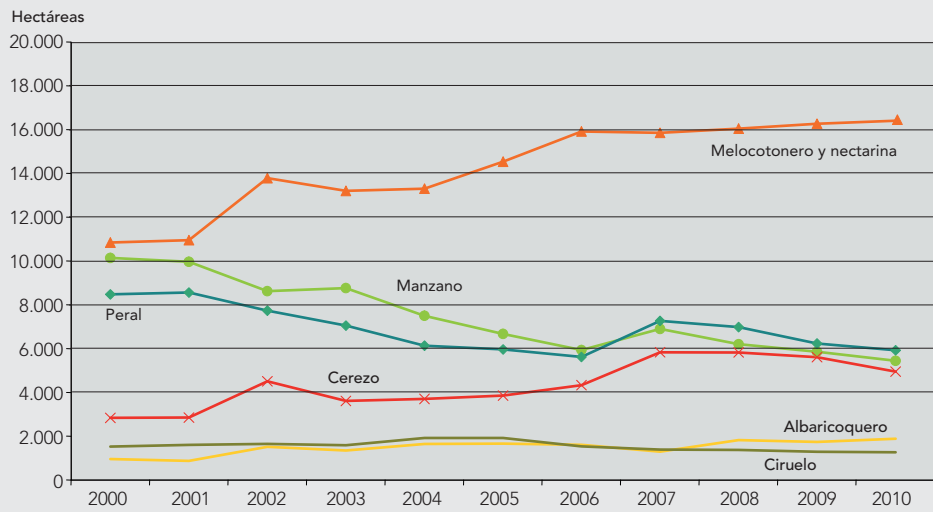
El sistema de cultivo de la fruta dulce en Aragón es eminentemente de regadío, puesto que solo el 11% se produce en secano con predominio del cerezo que, en conjunto, aproximadamente la mitad de la superficie cultivada está en secano. Además, se aprecia un descenso general en el riego a pie y un claro aumento del riego localizado por goteo, especialmente en las nuevas plantaciones de melocotonero, nectarina y cerezo. Hay que tener en cuenta, no obstante, que la superficie declarada en la PAC hace diez años no era la total plantada en ese momento, especialmente en el caso del manzano y peral.

#### Evolución de las explotaciones frutícolas en Aragón

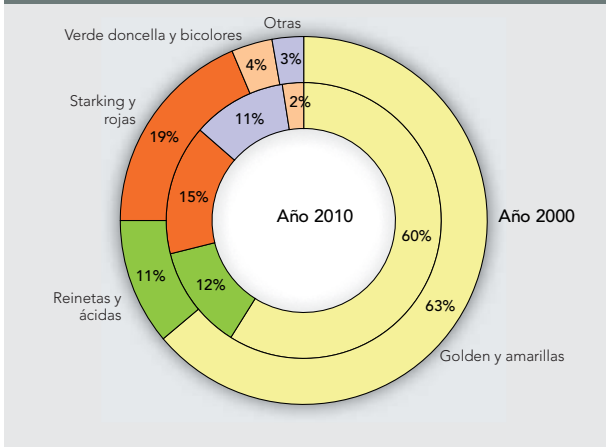
Especies	2000	2005	2010	Evol. (%) 2000-2010
Melocotón + Nectarina	4.175	4.052	3.572	-14,44
Cerezo	2.329	2.496	2.449	5,15
Peral	3.290	2.887	2.135	-35,11
Manzano	3.344	2.447	1.653	-50,57
Ciruelo	1.303	1.218	1.070	-17,88
Albaricoquero	364	428	503	38,19
<b>Total</b>	<b>14.805</b>	<b>13.528</b>	<b>11.382</b>	<b>-23,12</b>

LA FRUTA DULCE EN ARAGÓN ES EMINENTEMENTE DE REGADÍO Y CADA VEZ ADQUIERE MÁS PROTAGONISMO EL RIEGO POR GOTEO

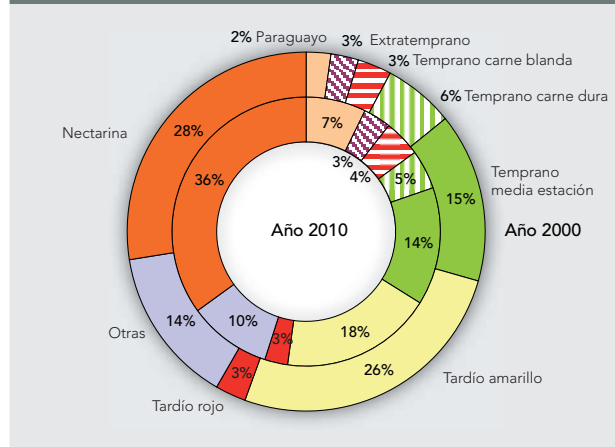
Evolución de las superficies de fruta dulce en regadío en Aragón (ESYRCE)



Distribución varietal del manzano en Aragón



Distribución varietal del melocotonero en Aragón



## DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE

Desde el punto de vista del análisis estadístico, se observa que, en la distribución de la superficie de las explotaciones de fruta en Aragón, la media del tamaño está muy alejada de la mediana, es decir, del valor central de los datos cuando se han ordenado de menor a mayor. Así, la superficie media de las explotaciones que declararon en 2010 era de 5,47 hectáreas, y su mediana o cifra, que deja tantos valores por debajo como por encima, se situaba en 2,18. Si ambos datos fueran próximos, indicarían que existía una mayor equidad en la distribución del tamaño de las explotaciones o, lo que es lo mismo, que habría tantas explotaciones inferiores a la media como mayores, pero los resultados expresan que hay muchas menos explotaciones de tamaño grande que de pequeño.

La medida de la equidad superficial se realiza mediante la curva de Lorenz. En el gráfico adjunto (página siguiente), la representación de la máxima igualdad se encuentra en la línea recta, de tal modo que el 50% de las explotaciones tendrían el 50% de la superficie. Sin embargo, según la curva de Lorenz, el 50% de las explotaciones tienen el 13% de la superficie en el 2010 y el 18% en el 2000, mientras que el 9% de ellas poseen en 2010 el 30% de la tierra dedicada a la fruticultura. Al comparar las curvas formadas con los datos de las explotaciones del año 2000 y 2010, se observa que en la actualidad las estructuras son más desiguales al alejarse la curva de la bisectriz.



Aragón cuenta con fruta de calidad diferenciada de Denominación de Origen.

Encuestas 2010			
Especies	Superficie (ha)		Coeficiente de elevación
	Total	Encuestada	
Albaricoquero	1.278	273	4,68
Cerezo	7.144	1.283	5,57
Ciruelo	1.194	321	3,72
Melocotonero	11.640	1.554	7,49
Nectarina	6.303	785	8,03
Peral	4.479	889	5,04
Manzano	3.629	783	4,63
<b>Total</b>	<b>35.667</b>	<b>5.888</b>	<b>6,06</b>

Datos estadísticos de las encuestas				
Estadísticos		Años		
		2000	2005	2010
<b>N.º Explotaciones</b>		7.448	7.076	6.326
<b>Superficie (ha)</b>	Media	3,91	4,60	5,47
	Mediana	2,02	2,22	2,18
	Percentil 75	4,36	4,97	5,53
	Percentil 90	7,64	9,12	11,58
	<b>Total declarada</b>	<b>28.667</b>	<b>32.381</b>	<b>34.390</b>

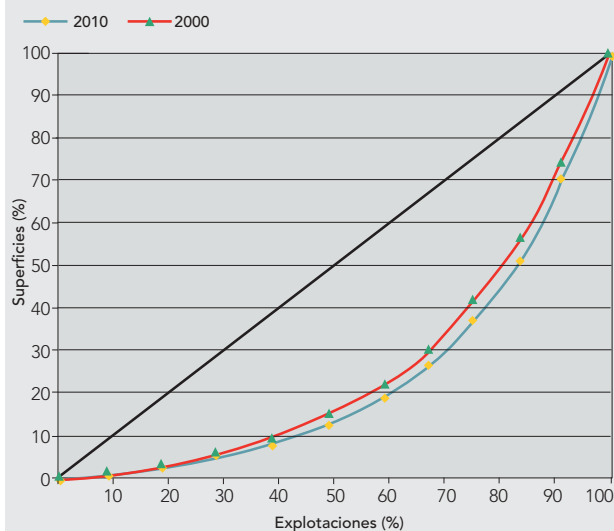


La mitad de la superficie de cerezo se cultiva en secano, aunque crece el regadío.

## PRODUCCIONES, RENDIMIENTOS Y DESTINOS

Desde el año 2000, el Servicio de Planificación y Análisis del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente lleva a cabo una encuesta de producciones y destinos de la producción de los cultivos leñosos. En dicha encuesta se estudian las especies de fruta dulce además de olivo, almendro y vid. La representatividad de las encuestas se mide por el *coeficiente de elevación*, que es la relación entre el tamaño de la población total y la muestra encuestada. En 2010 este coeficiente

### Curva de Lorenz. Relación entre las explotaciones y la superficie



La nectarina es una de las frutas de mayor importancia económica en la comunidad autónoma.

tuvo un valor medio de 6,06, lo que significa que, respecto a la superficie de cultivo, se encuestaron 5.800 hectáreas entre las 35.600 cultivadas. Se trata de una encuesta estratificada que considera no solo las especies sino también la modalidad de cultivo (secano/regadío), la situación geográfica (comarca) y la dimensión de la explotación.

Los datos de la encuesta indican que el manzano es la especie con mayores producciones, ya que su mediana se sitúa en unos 27.000 kg/ha, seguido de la nectarina con 21.000, melocotonero y peral con 17.000, ciruelo y albaricoquero con 9.000 y, por último, cerezo con 4.000. Al referirse a la mediana, indica que

## LA ADAPTACIÓN DEL MANZANO

Las manzanas de Aragón de las variedades Reineta y Verde doncella, producidas fundamentalmente en los valles encajonados del Jalón alto, siempre tuvieron una gran reputación en los mercados del centro de España. En los años 70 del siglo pasado se produjo la gran expansión del manzano en las zonas bajas del Jalón y Cinca a partir de las variedades Golden y Starking. A finales del siglo, con la implantación de las grandes cadenas de distribución y la apertura de los mercados internacionales, empezaron a entrar en España manzanas de otros países, principalmente de Francia, Italia y Holanda que, poco a poco, iban desbancando a las de aquí en las grandes superficies porque ofrecían una mayor calidad. Las consecuencias no se hicieron esperar y numerosas plantaciones fueron arrancadas.

Según explica José Luis Espada, jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos del Centro de Transferencia Agroalimentaria de la DGA, varias causas han provocado este fenómeno, una de ellas la inadecuada

ubicación de las plantaciones: "Las manzanas que nos llegan de fuera tienen más consistencia, más color y mayor equilibrio de azúcares y ácidos porque proceden de zonas de mayor altitud y clima más fresco. En nuestra región, por debajo de 400 metros el desarrollo fisiológico del manzano hace que la calidad de la fruta no alcance el nivel de las que se producen en zonas más montañosas". También menciona Espada la estructura de las explotaciones como elemento esencial para reducir costes de producción o para aplicar la tecnología adecuada, pero hace hincapié en la necesidad de seleccionar las áreas geográficas más adecuadas para hacer competitivo el cultivo del manzano, en la línea de la zonificación vitícola con el *terroir*.

Un ejemplo de evolución son las nuevas plantaciones que ha realizado la empresa bilbiliana Frutas Lázaro en una zona montañosa al pie de la sierra de Vicort. Esta compañía comercializa cada año unas 30.000 toneladas de fruta que produce en varias zonas de Aragón, pero ante las dificultades para atender la demanda de manzanas, decidieron hacer frente mejorando la calidad produciéndolas en un entorno más adecuado. Gus-

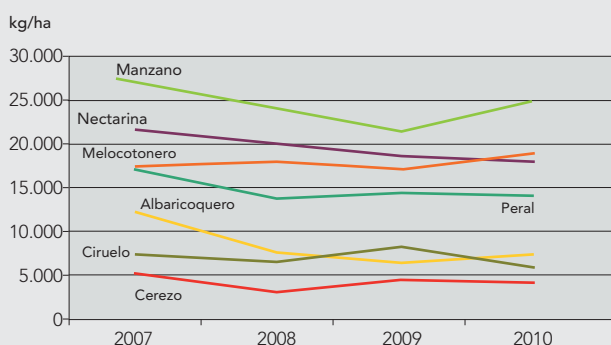
tavo Lázaro, de la tercera generación de la empresa de fruteros, que aprendió el oficio desde la cuna, en la universidad y viajando, explica que la diferencia térmica entre el día y la noche es fundamental para conseguir la calidad que actualmente se demanda y que, por otra parte, ya tenían las manzanas de las viejas plantaciones del Jalón: "En climas muy cálidos los frutos se hacen muy pronto y, cuando maduran, las noches aún son cálidas. La ausencia de frescor nocturno y de salto térmico entre el día y la noche impide que las manzanas consigan el color, la consistencia y el sabor deseados. En el fondo se trata de buscar el medio geográfico que necesita el manzano para su desarrollo fisiológico. Es la única manera de ponernos a la altura de nuestros más directos competidores".

Al hilo de esta conversación, un fruticultor de La Almunia recuerda que hace 25 años visitó la zona italiana de Ferrara en el valle del Po en un viaje organizado por la empresa local de servicios Sencos. Cuenta que entonces les comentaron los colegas italianos las dificultades que tenían para competir con la calidad de la manzana de los Alpes. Pero hace 25 años aquello parecía ciencia ficción.

### Destinos de la producción (%) 2010

Especies	Fresco	Industria
Albaricoque	94,0	6,0
Cereza	80,3	19,7
Ciruella	89,0	11,0
Melocotón	81,4	18,6
Nectarina	97,2	2,8
Pera	90,9	9,1
Manzana	82,6	17,4

### Rendimientos medios en regadío



### Más información a través de Internet

Se puede obtener una información más detallada sobre la estructura de los cultivos leñosos accediendo a la página web del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón: <http://www.aragon.es/DepartamentosOrganismosPublicos/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AreasTematicas/EstadisticasAgrarias/>.

Se ha instalado una herramienta con la que, por medio de tablas dinámicas, se pueden realizar múltiples consultas referidas a las estructuras productivas de los cultivos leñosos en nuestra región. El acceso a la información es interactivo. Temporalmente consta de varios escenarios: años 2000, 2005 y 2010; geográficamente puede desagregarse la información desde el ámbito regional, provincial, comarcal o municipal. Las especies y sus grupos varietales también están explicadas, así como sus tipologías de sistemas de riego o los regímenes de tenencia, edad de las plantaciones, etc.

en las cuatro últimas campañas el 50% de los productores obtuvieron cantidades superiores a las mencionadas y el otro 50% restante cantidades inferiores.

En cuanto a los destinos de la producción para el cálculo de la producción final frutícola aragonesa, simplificando se puede clasificar para fresco y para industria. En el caso de la industria predominan cereza, melocotón y manzana con cifras que oscilan entre el 20% y el 17%. La pera y la ciruela transforman para industria aproximadamente el 10% de sus producciones, mientras que albaricoque y nectarina lo hacen en torno al 5%. El resto de la producción se destina al mercado en fresco. ■

# EACRA, PROYECTO PIONERO DE EXPLOTACIÓN EN COMÚN

Texto: **Explotación Agrícola Comunitaria de Riegos de Almodóvar**  
Fotografías: **Explotación Agrícola Comunitaria de Riegos de Almodóvar y Archivo SURCOS**



*La explotación cuenta con cerca de 250 hectáreas de explotación comunitaria.*

---

LA IDEA DE UNA EXPLOTACIÓN  
COMÚN NACIÓ EN 2002  
Y ACTUALMENTE ES UNA  
REALIDAD

---

MUCHOS CONOCEMOS QUE EL COOPERATIVISMO AGRARIO, BASADO EN EL BENEFICIO DE RENTABILIZACIÓN Y REDUCCIÓN DE COSTES, RESULTA BÁSICO PARA EL CRECIMIENTO COMPETITIVO DE NUESTRAS EXPLOTACIONES. SIN EMBARGO, EL IR AÚN MÁS ALLÁ Y CONFIAR EN EL “UNO PARA TODOS Y TODOS PARA UNO” SUPONE UNA APUESTA FIRME Y NOVEDOSA EN NUESTRA COMUNIDAD. UNA APUESTA CUYA PIONERA HA SIDO LA COOPERATIVA “VIRGEN DE LA CORONA” DE ALMUDÉVAR, LA CUAL, APROVECHANDO UN PROCESO DE CONCENTRACIÓN PARCELARIA, HA CONSEGUIDO UNIR A 85 SOCIOS PARA ESTABLECER UNA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA COMUNITARIA, EN LA QUE CERCA DE 250 HECTÁREAS SON EXPLOTADAS DE MANERA CONJUNTA. EN EL SIGUIENTE REPORTAJE, LA COOPERATIVA NOS LO CUENTA EN PRIMERA PERSONA.

---

## LA EACRA SURGIÓ GRACIAS AL PROCESO DE CONCENTRACIÓN PARCELARIA DE ALMUDÉVAR

---

Después de muchos años de vivir y trabajar la tierra en un ambiente cooperativo y de grupo bajo la dirección, desarrollo y asesoramiento de la Cooperativa Comarcal del Campo “Virgen de la Corona”, se publicó, por parte de la Administración, el Decreto 120/2001 de fecha 5 de junio (BOA, n.º 25), por el que se aprobaba el desarrollo de la concentración parcelaria en el regadío de Almudévar.

Fue precisamente ese momento en el que, en el seno de la Cooperativa Comarcal del Campo “Virgen de la Corona” de esta misma localidad, una serie de socios (pequeños propietarios) tomaron la iniciativa de “juntar” sus parcelas formando así lo que hoy ya es una realidad: el Grupo EACRA (Explotación Agrícola de Riegos de Almudévar).

### AÑOS DE “CHARRADA” Y ACCIÓN

Corría el año 1958 cuando un grupo de agricultores

emprendedores se decidió a formar la Cooperativa Comarcal del Campo “Virgen de la Corona”, cooperativa que serviría en aquel entonces para dar un fuerte impulso a la agricultura de este pueblo, tanto en los trabajos de campo como en la comercialización de todos sus productos y la adquisición de todos los elementos necesarios para sus cultivos (semillas, abonos, etcétera).

Años más tarde, sobre 1963, se creó el Grupo Triguero para satisfacer las necesidades de trabajo de todos aquellos socios propietarios de pequeñas parcelas que no disponían de maquinaria y cuyo trabajo principal no era el campo.

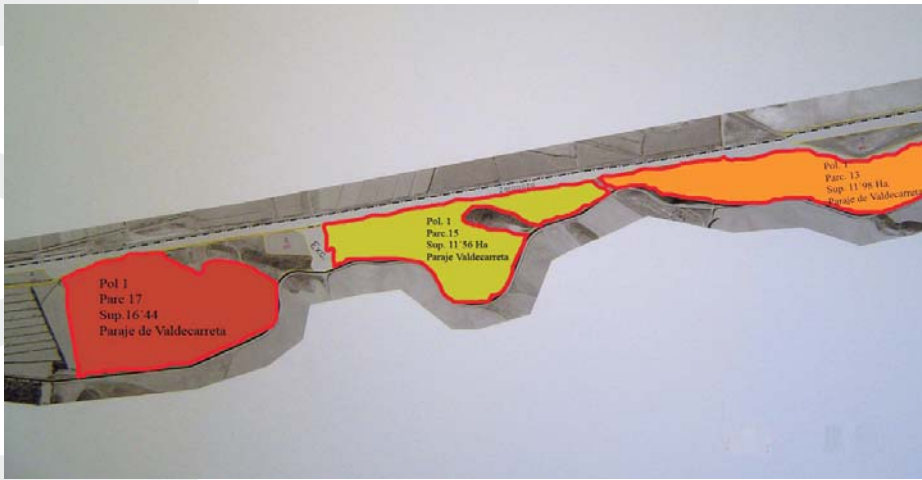
Y así, la Cooperativa “Virgen de la Corona”, pendiente de las necesidades del socio, formó en su seno dos nuevas sociedades cooperativas: la SAT “La Sarda”, que nació en 1980 para cultivo de unas fincas de secano adquiridas por un grupo de socios emprendedores; y en 2000, volvió a crearse otra Sociedad

Cooperativa: “Agro Corona”, con idéntica finalidad que la anterior, pero en este caso con tierras de regadío.

Con todos estos antecedentes de la Cooperativa Comarcal del Campo “Virgen de la Corona”, no le iba a resultar difícil a su Consejo Rector el tender la mano para formar de nuevo una nueva Cooperativa de Explotación Comunitaria de Tierras.

Aunque ya se sucedían los comentarios en los bares, talleres, en la báscula de la cooperativa y en cualquier lugar donde se juntaban más de dos agricultores a “charrar”, no fue hasta la publicación de la aprobación del desarrollo de la Concentración Parcelaria en el Regadío de Almudévar cuando comenzó el verdadero impulso.

Así pues, ya no era momento de “charrar” sino de ponerse manos a la obra. Enseguida nació la iniciativa, y surgió, una vez más, en el seno de la Cooperativa “Virgen de Corona”, un grupo compuesto por pequeños propietarios,



La EACRA está formada por 85 propietarios.

con tierras de secano y regadío, que trabajaban las tierras desde el Grupo Triguero de esta cooperativa.

Desde que se difundió oficialmente y la gente fue tomando conciencia de la realidad del asunto, se dejó pasar prácticamente todo el verano y el otoño, pero ya en los primeros meses del año 2002 se empezaron a dar los primeros pasos para la creación de este Grupo de Explotación de Tierra.

En febrero, una decena de socios empezaron a tomar conciencia del tema e iniciaron las primeras reuniones con el apoyo de la administración de la cooperativa y del asesor de la misma. Se mandó una circular a todos los socios (pequeños propietarios) que pudieran estar interesados en formar parte de este grupo y se empezaron a tener las primeras reuniones con la Administración autonómica para dar legalidad al mismo.

Se necesitaron prácticamente los años 2003 y 2004 para documentar y recoger las fichas de las aportaciones de los 85 socios que iban a conformar la totalidad de este Grupo de Explotación de Tierras.

Con todo ya prácticamente en funcionamiento y habiendo entregado todas las fichas de aportaciones en agosto de 2005, se realizó la primera Asamblea de socios, a la que asistió una buena parte de ellos. En dicha reunión quedó constituida la primera Junta

de Gobierno, se aprobaron los Estatutos de la nueva Sociedad Cooperativa creada y se le dio nombre: EACRA (Explotación Agrícola Comunitaria de Riegos de Almudévar).

A lo largo del año 2006 siguieron los trabajos para realizar las aportaciones de bienes al capital social, cesión de su uso y aprovechamiento de las tierras a EACRA. Para ello se mantuvieron reuniones y contactos con personal de la Diputación General de Aragón y cooperativas.

### CONTRATO DE CESIÓN, USO Y APROVECHAMIENTO

Corría la fecha de agosto de 2007 cuando por fin se publicó en el BOA el Acuerdo y Aprobación de la Concentración Parcelaria en Almudévar con la asignación de las nuevas parcelas.

A partir de esta fecha se abrió un plazo de presentación de recursos a la Administración de un mes para aquellos casos que tuvieran alguna incidencia o bien el propietario no estuviera de acuerdo con las parcelas que se le hubieran asignado. Estos recursos no alcanzaron el 5%, cifra que da a entender el trabajo bien realizado.

Fue desde ese momento cuando los agricultores pudieron empezar a disponer de dichas parcelas para su acondicionamiento y modernización del riego. Simultáneamente, la Comunidad de

Regantes de Almudévar ya estaba trabajando con las redes generales.

En este apartado hay que destacar la importante influencia que ejerció EACRA sobre el desarrollo de la concentración para los ejecutores del proyecto. Por parte de la explotación, se entregaron unas 280 hectáreas repartidas en más de 200 antiguas parcelas y 85 propietarios y, ya en las atribuciones, se recibieron tan solo 10 parcelas con una media de 27 hectáreas, siendo la más grande de 45 hectáreas y la más pequeña de 15 hectáreas y un solo propietario: EACRA.

Ya entre 2008 y 2009 se ejecutaron las obras de explanación de las parcelas con el retirado de escombros de estas 10 parcelas atribuidas a EACRA, que se hizo de forma particular encargando todo ello a dos empresas de la localidad y, a continuación, se procedió al amueblamiento de las mismas por empresas contratadas por la Comunidad de Regantes de Almudévar, amueblamiento que se realizó en cuatro fases.

Esto supuso una inversión aproximada de unos 500 euros por hectárea, repartidos en 250 euros en redes generales, gasto que asumió la CRA y que mediante crédito se iría pagando a largo plazo por cada uno de los regantes, y otros 250 euros de la explanación y modernización del riego, gasto asumido de

## SE PRECISARON CASI DOS AÑOS PARA RECOGER LAS FICHAS DE LAS APORTACIONES DE LOS 85 SOCIOS PARA SU CONSTITUCIÓN

forma particular por EACRA mediante un crédito a largo plazo.

En la actualidad, las diez parcelas de EACRA se encuentran perfectamente equipadas y a pleno funcionamiento y rendimiento con cultivos propios del regadío de esta zona. Han resultado largos estos años de ejecución, sobre todo para los agricultores que durante este tiempo han visto que no podían cultivar su tierra, dando como resultado el no poder sacar provecho de la misma. Sin embargo, van a ser años que solo quedarán en un reducido recuerdo, ya que habrá sido muy poco tiempo cuando se compare con la grandeza de la obra.

Por todo ello, podemos considerar un éxito la conclusión de este proyecto de concentración parcelaria, tanto para Almudévar como para la explotación en común.

### AGRADECIMIENTOS PERSONALES

No dejaremos pasar por alto el capítulo de agradecimientos, ya que fueron de vital importancia en nuestros primeros pasos todos los directivos de la Administración, la cooperativa con su asesor y el equipo de administración, así como la Comunidad de Regantes. En todos ellos encontramos siempre el apoyo y aliento para seguir trabajando en tan importante cometido. ■





# Sirasa

informa de la finalización de las obras:



**“Mejora del camino desde la N-230 a las áreas de aprovechamiento del Montsec en Viacamp (Huesca)”**

**Empresa constructora: Grupo RAGA S.A.**

**Dirección de obra: SIRASA**

**Caminos: 17.143 metros**

**Inversión pública: 1.446.674 euros**

*Invertimos en futuro.*



# SIRASA, UNA GESTIÓN EN CONSTANTE CRECIMIENTO

Texto: **SIRASA**

Fotografías: **Archivo SURCOS**

SIN DUDA, LAS ANUALIDADES 2010-2011 HAN MARCADO UN HITO DENTRO DE LA GESTIÓN DE LA SOCIEDAD DE INFRAESTRUCTURAS RURALES ARAGONESA (SIRASA). EN PRIMER LUGAR, POR LA OBTENCIÓN DEL RECONOCIMIENTO EFQM500+, Y EN SEGUNDO LUGAR, POR LA ACREDITACIÓN DE SIRASA COMO ENTIDAD DE INSPECCIÓN EN LOS ALCANCES DE BIENESTAR ANIMAL Y DE SUPERFICIES AGRÍCOLAS SUJETAS A AYUDAS COMUNITARIAS, GRACIAS AL CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA ISO 17020. ESTOS ÚLTIMOS, TAMBIÉN LOGROS, LA DISTINGUEN Y DIFERENCIAN NO SOLO A NIVEL NACIONAL, SINO TAMBIÉN EUROPEO, YA QUE NO TODAS LAS EMPRESAS DISPONEN DE DICHAS CUALIDADES CERTIFICADORAS. PERO, ¿QUÉ ES LO QUE GARANTIZAN ESTOS RECONOCIMIENTOS?



Sirasa ha experimentado un crecimiento constante en su gestión.

Para que una empresa ofrezca los mejores servicios, es preciso trabajar primeramente en la aplicación de la mejor gestión. Y eso lo sabe muy bien la empresa pública agraria Sirasa, una sociedad que a lo largo de la celebración de su décimo aniversario ha obtenido importantes reconocimientos en gestión.

Sin duda, el más esperado, fruto de un esfuerzo conjunto del personal y sus directivos, ha sido la obtención del sello EFQM500+, una distinción nacional y europea que ha convertido a Sirasa en la primera empresa pública a nivel nacional y la segunda compañía aragonesa en obtenerla.

## UN LARGO CAMINO DE 7 AÑOS

La Excelencia Europea EFQM 500+ es una de las máximas valoraciones empresariales otorgadas a una empresa en torno a sus sistemas de gestión implantados, lo que garantiza el objetivo final de la satisfacción del cliente. Todo ello avala a Sirasa como poseedora de esta certificación dentro de una situación de privilegio empresarial, favoreciendo su competitividad y calidad en el servicio. Además se ha demostrado que empresas que obtienen estas calificaciones mejoran también sus resultados financieros.

Pero este sello no es fortuito, sino que ya desde hace siete años, Sirasa, dentro de su trabajo de mejora continua, aplicaba el modelo de evaluación EFQM (European Foundation for Quality Management), una herramienta que sirve para medir y aplicar en la empresa los cambios y mejoras oportunas para orientarse por el camino a la excelencia empresarial.

---

**SIRASA ES LA PRIMERA EMPRESA PÚBLICA A NIVEL NACIONAL Y LA SEGUNDA COMPAÑÍA ARAGONESA EN OBTENER EL SELLO EFQM500+**

---

## ASPECTOS QUE FOMENTA EL MODELO EFQM

- **ORIENTACIÓN HACIA LOS RESULTADOS:** satisfacer plenamente a nuestros grupos de interés.
- **ORIENTACIÓN AL CLIENTE:** crear valor sostenido a nuestros clientes.
- **LIDERAZGO Y COHERENCIA:** capacidad de inspiración a los demás y mantenimiento de la coherencia en la organización.
- **GESTIÓN POR PROCESOS Y HECHOS:** gestionar mediante un conjunto de sistemas, procesos y datos.
- **DESARROLLO E IMPLICACIÓN DE LAS PERSONAS:** maximizar la contribución de los empleados a través de su desarrollo profesional e implicación.
- **PROCESO CONTINUO DE APRENDIZAJE, INNOVACIÓN Y MEJORA:** hacer realidad el cambio aprovechando el aprendizaje para crear innovación y oportunidades de mejora.
- **DESARROLLO DE ALIANZAS:** que aportan valor añadido.
- **RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LA ORGANIZACIÓN:** exceder el marco legal mínimo en el que opera la organización y esforzarse por comprender y dar respuesta a las expectativas que tienen sus grupos de interés en la sociedad.



Reconocimiento como entidad de inspección SASAC, nuevo logro de Sirasa.

La aplicación del modelo, año tras año, permitió que el personal de Sirasa se embarcara en la "aventura", no solo de aplicar sino de certificar, a través de una evaluación externa, que se implantaba realmente dicho modelo. Y es ese ímpetu de mejora lo que llevó a la empresa a realizar un trabajo exhaustivo para obtener, por parte de los evaluadores, una de las mayores puntuaciones en la aplicación del modelo: el rango 500-550 puntos.

Fue así cuando, en pleno aniversario, la empresa consiguió obtener, tras un duro trabajo previo y una exhaustiva auditoría por parte de TÜV Ibérica, este reconocimiento EFQM500+.

## ISO 17020, EL RECONOCIMIENTO DE SU CAPACIDAD INSPECTORA

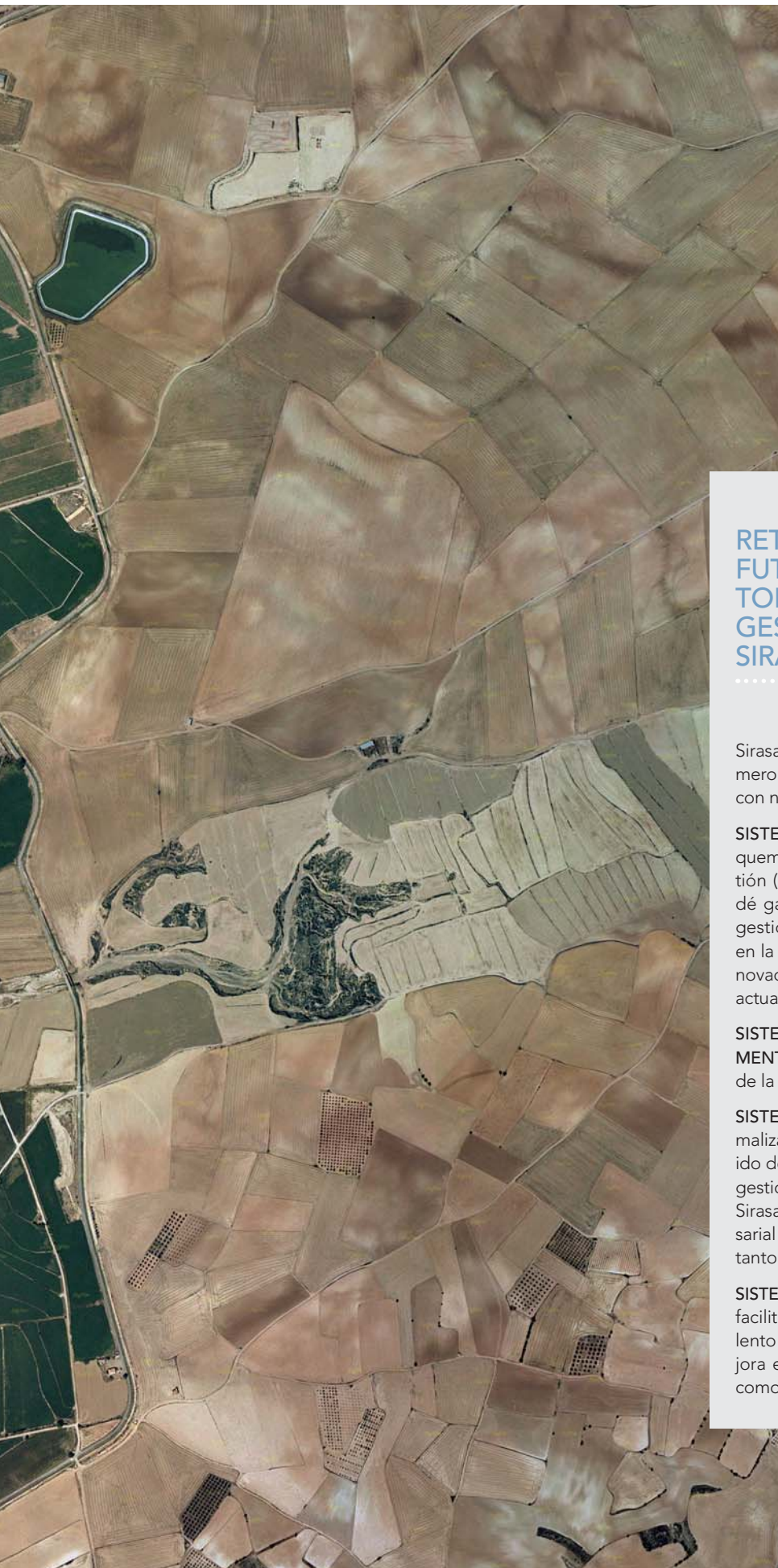
Los logros de Sirasa en el año de su aniversario han ido a más, ya que uno de los retos de la empresa era conseguir el reconocimiento de la misma como entidad inspectora en dos ámbitos: el Bienestar Animal y las Superficies Agrícolas Sujetas a Ayudas Comunitarias. Para ello se precisaba recibir las auditorías de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) que la conducirían a la acreditación como Entidad de Inspección (UNE-EN ISO 17020:2004), norma internacional que establece los criterios generales para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan actividades de inspección.

Dicho y hecho. En 2010, Sirasa obtiene la acreditación para el alcance de Bienestar Animal, lo que implica que se reconoce a la empresa pública la competencia técnica para la realización de inspecciones en el sector agroalimentario, actuando a través de criterios profesionales y objetivos. De esta forma se convirtió en la primera empresa aragonesa acreditada como entidad de inspección en el sector agroalimentario y en la primera española acreditada para el alcance de bienestar animal.

Pocos meses más tarde, en 2011, Sirasa obtiene el mismo reconocimiento en otro alcance: Entidad de Inspección de Superficies Agrícolas Sujetas a Ayudas Comunitarias (SASAC), un logro que la ha convertido en la primera empresa nacional y europea en conseguirlo.

Dentro de dicho alcance, el trabajo se centra en las inspecciones de viñedo (delimitación de superficies de viñedo finan-





ciable, control de las superficies de viñedo con subvención de arranque, delimitación de uso de viñedo en SIGPAC y verificación de la ayuda de destilación de alcohol para el uso de boca).

Sin embargo, la Sociedad se ha auditado y ha obtenido el reconocimiento de manera extensible a otros cultivos, con el fin de poder ampliar los controles manteniendo el reconocimiento ISO 17020 de entidad.

Todo ello no hace sino afianzarla, no tanto como empresa, sino como herramienta para su público final: el campo aragonés. ■

## RETOS FUTUROS EN TORNO A LA GESTIÓN DE SIRASA



Sirasa lleva trabajando varios años en un gran número de objetivos, de cara al futuro, respaldados con normas de referencia:

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA I+D+i** bajo el esquema planteado por el Club Excelencia en Gestión (EFQM) y la norma ISO 16002: que no solo dé garantías de éxito a los proyectos de I+D+i gestionados por la empresa, sino que implante en la organización una cultura que fomente la innovación y la creatividad en todos sus ámbitos de actuación.

**SISTEMA DE GESTIÓN DE EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE (EFR)** para la conciliación de la vida laboral y familiar.

**SISTEMA DE GESTIÓN ÉTICO (SGE21)** para normalizar todas las líneas de actuación que se han ido desarrollando sobre la base de un modelo de gestión sostenible, que afiance definitivamente a Sirasa como referente en responsabilidad empresarial dentro del sector de las empresas públicas tanto aragonesas como del resto de España.

**SISTEMA DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO** que facilite la detección, creación y retención del talento y su posterior aprovechamiento para la mejora en la prestación de servicios tanto actuales como futuros.

*Sirasa pretende emprender nuevos retos en gestión de cara al futuro.*

# CONSTANCIO IBÁÑEZ, DIRECTOR GENERAL DE MERCAZARAGOZA

Texto: **Alejandro Royo**

Fotografías: **Alejandro Royo y Mercazaragoza**



*Ibáñez apuesta por la  
exportación como negocio de  
futuro.*

LA EMPRESA MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTOS DE ZARAGOZA, S.A., (MERCAZARAGOZA) ES UNO DE LOS 23 MERCADOS DE ABASTOS INCLUIDOS EN LA RED NACIONAL MERCASA. MERCAZARAGOZA DESARROLLA SU ACTIVIDAD DESDE 1972. A LO LARGO DE ESTOS CASI 40 AÑOS DE HISTORIA, HA VIVIDO HITOS COMO LA INAUGURACIÓN DEL MATADERO EN 1981 O LA DEL MERCADO DE PESCADOS EN 1984 O, MÁS RECIENTEMENTE, LA PRESENTACIÓN DE LA TERMINAL MARÍTIMA EN 2001, PROYECTO QUE YA ES UNA REALIDAD.

EN 2010, MERCAZARAGOZA OBTUVO UN BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS DE 1,2 MILLONES DE EUROS. POR SUS INSTALACIONES PASARON UN TOTAL DE 960.280 VEHÍCULOS, LO QUE SUPONE ALREDEDOR DE 2.631 CADA DÍA.

POR TIPO DE PRODUCTO, EL PASADO AÑO LAS EMPRESAS INSTALADAS EN MERCAZARAGOZA COMERCIALIZARON 124.450 TONELADAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS (UN 1,5% MÁS QUE EN 2009). EN LO QUE RESPECTA A PESCADOS Y MARISCOS, DESDE MERCAZARAGOZA SALIERON AL MERCADO UN TOTAL DE 28.234 TONELADAS, UN INCREMENTO DEL 5,9% CON RESPECTO A 2010. EN CUANTO A LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, ES DESTACABLE EL AUMENTO DEL PORCINO (UN 7,3%) PARA LLEGAR HASTA 11 MILLONES DE KILOS (743.000 MÁS QUE EN 2009).

DE LA SITUACIÓN ACTUAL, ASÍ COMO DE LOS RETOS Y PROYECTOS DE FUTURO QUE DEBE ABORDAR MERCAZARAGOZA, REFLEXIONA SU DIRECTOR GENERAL, CONSTANCIO IBÁÑEZ.

**“LA REDUCCIÓN DE  
COSTES DEL PRODUCTO  
AGROALIMENTARIO  
DEBE DARSE ENTRE  
EL CAMPO Y LA MESA”**



Vista aérea de Mercazaragoza.

“ EL MODELO COOPERATIVO BIEN ESTRUCTURADO Y ORGANIZADO ES EL QUE DARÁ A LOS PRODUCTORES LA FUERZA PARA NEGOCIAR CON LAS CADENAS DE DISTRIBUCIÓN ”

“ LA EXPORTACIÓN SE HA MANTENIDO PESE A LA CRISIS, POR LO QUE PUEDE CONVERTIRSE EN UNA BASE DEL NEGOCIO ”

—SURCOS. ¿Podría hacer un balance de la situación de Mercazaragoza?

—**Constancio Ibáñez.** Mercazaragoza es una de las empresas públicas que más tarde ha empezado a sufrir la crisis. Hemos notado un serio bajón en las ventas de productos a nivel general sobre todo en el mercado local y nacional. Sin embargo se mantiene la exportación sobre todo a Italia y a Grecia. Esto quiere decir que la exportación puede convertirse en una de las bases del negocio en un futuro próximo.

Debemos reestructurar nuestro sistema productivo. De otra manera no podremos prevenir ninguna otra crisis. Las empresas deben tener capacidad de adaptación.

—¿Por dónde debe pasar esa reestructuración a su juicio?

—El precio en origen de un producto supone un tercio del coste final. El resto de costes proceden de controles de calidad, envases, distribución, transporte... Los productos que manejamos en Mercazaragoza necesitan un fuerte valor añadido, por lo tanto hay que procurar disminuir los costes por todos los medios.

Bajamos siempre el valor del producto en origen. No analizamos nunca si la bandeja debe valer diez céntimos menos, sino que siempre planteamos que es el tomate o la manzana el que tiene que valer diez céntimos menos para que el producto final sea competitivo. Ese es el reto. Hoy puedes vender un producto a un precio y que su precio final se cuadruple. Esto no significa que se obtengan cuatro veces más beneficios, sino que hay un proceso de embalaje, publicidad, distribución... que es donde habría que rebajar. Dado que en origen no se puede rebajar más y el consumidor final no puede pagar más precio, habrá que buscar la reducción de costes entre el campo y la mesa.



—¿La crisis ha traído cambios en los hábitos alimenticios?  
¿Se constata así en la evolución de las ventas de los diversos productos?

—En época de crisis los hábitos cambian hacia productos de menor coste, pero no de menor valor energético o proteínico. En el caso de las carnes, el cordero ha sido sustituido por el pollo y la ternera por el porcino.

En el mundo en el que nos movemos hay que procurar consumir aquello que tenga las mayores garantías sanitarias, el menor coste y un componente alimenticio alto. Me refiero al congelado. En momentos de excedentes no hay que tirar el producto sobrante, hay que congelarlo en las condiciones adecuadas y sacarlo al mercado a lo largo del año. Hoy en día, la congelación mantiene óptimas las condiciones del alimento.

— La logística es uno de los motores económicos de la Comunidad. ¿Cómo se integra en Mercazaragoza?

—En Mercazaragoza está parte del Departamento de Agricultura, así como la sede de la Federación Aragonesa de Cooperativas Agroalimentarias, el mayor grupo cooperativo de Aragón como es Arento, especializado en cereal y porcino entre otros, o Pastores, especializado en Ternasco de Aragón. Asimismo en Mercazaragoza se ubica uno de los mataderos públicos del país más completos y relevantes.

También estamos derivando estrategias de distribución hasta el último eslabón por lo que creemos que es el futuro, que es la distribución por ferrocarril con la Terminal Marítima de Zaragoza. Creemos que es imprescindible la apertura de la Travesía Central Pirenaica. Debemos poder colocar en Centroeuropa en unas horas los excedentes de producción y eso solo se consigue por tren sin tener que pasar por Irún o La Junquera.

—La Terminal Marítima de Zaragoza (tmZ) lleva una década operando ¿Qué balance hace?

—La tmZ está concebida como una terminal de exportación agroalimentaria. El mundo entero es capaz de aceptar productos de cualquier parte con tal de que sean competitivos. Todo aquello que vaya o venga de terceros países va a venir por mar y eso hay que acercarlo por ferrocarril al interior. Las condiciones medioambientales no soportarán el tráfico de camiones actual.

Queremos que la tmZ sea una gran plataforma agroalimentaria de exportación. En estos momentos es mixta (mueve carga general). Por ello, el objetivo hacia el que camina la tmZ es el de convertirse en una plataforma complementaria de Plaza ya que la colaboración entre ambas plataformas es lo que configura el potencial logístico de Aragón.

“ LA CONGELACIÓN DEL PRODUCTO MANTIENE TODAS SUS PROPIEDADES. HAY QUE CONGELAR EXCEDENTES Y SACARLOS A LO LARGO DEL AÑO ”

“ ES IMPRESCINDIBLE LA APERTURA DE LA TRAVESÍA CENTRAL PIRENAICA PARA PONER LOS PRODUCTOS EN CENTROEUROPA POR FERROCARRIL EN HORAS ”

—Una de las grandes quejas de los productores es que las cadenas distribuidoras tienen la posición de poder a la hora de determinar precios. ¿Cómo ve esta situación?

—El día que los productores en origen tengan el poder de oferta que tienen las grandes distribuidoras, trabajarán de tú a tú. Mientras las distribuidoras sean seis y los productores sean 6.000 nunca van a tener la posición de fuerza que tienen las grandes superficies. Eso solo se puede conseguir a través de unas cooperativas de segundo grado tremendamente bien organizadas y gestionadas que sean capaces de tener una sola voz.

Por ejemplo, cooperativas como Pastores o Arento son capaces de sentarse a negociar de tú a tú con las grandes superficies. Si la relación es de una cooperativa que tiene diez camiones y una gran superficie que necesita diez mil, no se puede hacer nada.

—Otro de los ejes de la labor de Mercazaragoza es la red de mercados municipales de Zaragoza. ¿Cuál es el panorama de este tipo de mercados?

—El objetivo de Mercazaragoza es potenciar fuertemente la distribución alimentaria a través de los mercados municipales potenciando los públicos como San Vicente de Paúl o Lanuza (Mercado Central) e intentando coordinarse con estos y con los mercados de titularidad privada.

El futuro es el que hemos emprendido en colaboración con el Ayuntamiento de Zaragoza. El consistorio cede terrenos públicos para que nosotros, aportando nuestra capacidad de gestión y experiencia, construyamos nuevos mercados municipales. Se está construyendo el de Valdespartera y nos acaban de ceder el terreno para la construcción de otro mercado en Parque Venecia. Estamos intentando conseguir terrenos en dos sitios como Actur y Arcosur.

—Se busca ubicar mercados en los barrios de nueva creación. ¿Por qué?

—Queremos un proyecto mixto en el que convivan la oferta minorista de toda la vida con mil o mil quinientos metros de supermercado, además de restauración y aparcamiento. El concepto es el de algo parecido a un centro comercial de alimentación. En el centro de la ciudad hay dificultades para encontrar terrenos.

—¿Qué cantidad de mercancía se destina a abastecer a los mercados?

—El mercado municipal es uno de los componentes importantes de la agroalimentación de la ciudad. En la actualidad, el 50% de los productos frescos que se consumen en España se distribuyen a través de canal tradicional, es decir, a través,



En 2010, Mercazaragoza obtuvo un beneficio antes de impuestos de 1,2 millones de euros.

“ EL GOBIERNO DE ARAGÓN DEBE ESTAR PRESENTE EN CUALQUIER PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ”

en el caso de Aragón, de Mercazaragoza y los mercados tradicionales.

—¿Qué espera del nuevo Ejecutivo salido de las urnas el 22 de mayo? ¿Cómo está representada la DGA en la estructura de Mercazaragoza?

—Esperamos lo mejor. Somos una empresa de capital público con una gestión muy cercana a la de la empresa privada. Esto hace que el Gobierno de Aragón sea fundamental en la expansión de futuro de Mercazaragoza.

La Dirección General de Industria Agroalimentaria está ubicada aquí en Centrorigen y se trajo cuando Luisa Fernanda Rudi era alcaldesa de Zaragoza y, por lo tanto, presidenta de Mercazaragoza. El hecho de que gobierne un partido u otro no va a suponer que no se mantengan los criterios de trabajo y de llevar adelante los proyectos. Me consta que es uno de los centros importantes e ilusionantes en el mundo de la agroalimentación en Aragón.

Desde el principio fuimos partidarios de la presencia del Gobierno de Aragón como accionista (con el 20% de las acciones) de la Terminal Marítima de Zaragoza, como no puede ser de otra manera. El Gobierno de Aragón debe estar en cualquier

proyecto de futuro y sobre todo de exportación de productos agroalimentarios aragoneses que no son propiedad de ningún partido político. La cooperación será la mayor posible, como siempre. No me cabe la menor duda.

—¿Cuáles son los retos de futuro de Mercazaragoza? ¿Se están viendo afectados por la situación de crisis?

—Mercazaragoza tiene dos proyectos. Uno de presente y otro de futuro. El de presente es intentar por todos los medios mantener todos los puestos de trabajo, algo que estamos consiguiendo pese a una situación económica no tan boyante.

El futuro pasa por dos componentes: uno es convertir Mercazaragoza en uno de los mercados mayoristas con los mayores componentes higiénico-sanitarios del país. Estamos convencidos de que el futuro pasa por que las condiciones higiénico-sanitarias y las condiciones de trabajo sean las óptimas a todos los niveles.

Desde el punto de vista operativo tenemos dos objetivos. Uno es ampliar las instalaciones ya que tenemos un millón de metros cuadrados y solo nos quedan cuarenta o cincuenta mil metros cuadrados libres, que se cubrirán en cuanto haya un rebrote de la economía. Por ello necesitamos buscar otros trescientos o cuatrocientos mil metros cuadrados más.

El otro reto es potenciar una de las ramas que el sector público ha dejado más abandonadas, que es el sacrificio de porcino. Aragón es una de las regiones más productoras de cerdo y se envía fuera en vivo el 60% o el 70% de la producción, dejando el valor añadido fuera de la Comunidad. Debemos tener las industrias cárnicas tanto de sacrificio como de elaboración aquí.

Son retos muy importantes que esperamos conseguir en los próximos años aunque algunos de ellos son inmediatos, como la construcción de un nuevo matadero público para sacrificar tres mil cerdos diarios. ■

# La logística alimentaria pasa por **mercazaragoza**

## Intermodalidad

Terminal Marítima de Zaragoza  
con apartadero ferroviario

## Mercados Mayoristas

Carnes y Matadero  
Pescados  
Frutas y Hortalizas / Hortelanos

## Formación

Para detallistas, mayoristas,  
control sanitario  
y logística

## Gestión de Mercados Detallistas

## Accesibilidad

## Espacio físico

Zona de Actividades  
Complementarias  
Zona de Actividades Logísticas

## Geoestrategía

## Centro de Negocios

Sede de CENTRORIGEN,  
Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias y  
ARENTO Grupo Cooperativo Aragonés

Carretera de Cogullada, 65  
50014 Zaragoza  
Tel.: 976 464 180 • Fax: 976 464 181  
e mail: mz@mercazaragoza.es

[www.mercazaragoza.es](http://www.mercazaragoza.es)



**mercazaragoza**

plataforma logística alimentaria del Valle del Ebro

# CEBOLLA FUENTES DE EBRO: CUANDO LO QUE PICA ES LA CURIOSIDAD

Texto: Redacción SURCOS  
Fotografías: Archivo SURCOS

CEBOLLA  
FUENTES  
DE EBRO

[DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN PROTEGIDA]

MUCHO HEMOS OÍDO HABLAR DE LA CEBOLLA FUENTES DE EBRO, UNA FIGURA RECIENTEMENTE AMPARADA POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. LA HORTALIZA MERECE TAL DISTINCIÓN, NO SOLO POR SU CALIDAD, SINO POR SU FUERTE VINCULACIÓN A UN TERRITORIO Y UNAS GENTES QUE MIMAN SU TRABAJO, SU PROMOCIÓN Y LO QUE ES MÁS IMPORTANTE: SU CONSUMIDOR. PARA PODER DESCUBRIR TODOS ESTOS "DONES" HORTELANOS SOLO CABEN DOS COSAS: VISITAR *IN SITU* LA ZONA FUENTERA O LEER ESTE REPORTAJE EN DONDE LO ÚNICO QUE "PICA" ES LA CURIOSIDAD DE LOS SECRETOS DE ESTA CEBOLLA AUTÓCTONA.

---

LA FAMOSA  
HORTALIZA DE  
FUENTES ES LA  
PRIMERA CEBOLLA  
DE ESPAÑA CON  
DENOMINACIÓN DE  
ORIGEN

---



Esta cebolla autóctona está íntimamente ligada a su lugar de producción.

“Prueba esta ensalada sin miedo, que la cebolla no pica”. Tenga por seguro que si oye este comentario habrá cebolla Fuentes de Ebro en su mesa, una hortaliza que consiguió en 2010 el “apadrinamiento” de la Denominación de Origen.

Este amparo bajo el certificado de calidad, no hace sino extender una fama que ya era más que conocida entre las mejores amas de casa, los cuidadosos anfitriones y los más prestigiosos restaurantes. Y es que Cebolla Fuentes de Ebro es un producto singular donde los haya. Encuentra su máxima diferenciación con el resto de cebollas en su escaso retrogusto y un ligero toque dulzón que evita que su sabor nos acompañe a lo largo de todo un día.

Sin embargo, tras el acto oficial de primer etiquetado por parte del Consejo Regulador Provisional y su salida al mercado el mes de julio, pudimos descubrir que esta cebolla es mucho más. No solo dispone de una cualidad especial que la hace única, sino que también está ligada a un territorio y unas gentes que la convierten en insuperable.

## DE LAS NANAS DE LA CEBOLLA AL GOURMET

El cultivo de la cebolla en el término municipal de Fuentes de Ebro y sus alrededores se remonta a los primeros asentamientos romanos, que construyeron un sistema de riegos. Se dice que el consumo de cebolla entre los romanos era muy común para hacer fuerte al soldado o como método curativo para varias dolencias.

Con la llegada de los musulmanes se mejoró el uso del agua mediante la construcción de una extensa red de acequias desde los azudes hasta los campos de la comarca. De hecho, en Fuentes de Ebro aún se conserva este sistema de riego de origen árabe.

En la Edad Media, sus propiedades culinarias se alzaron tanto en casa del pobre como del rico, y es que si algo tiene la cebolla es su “humildad” hortelana, haciéndola cercana a todos los consumidores.

Precisamente su accesibilidad y falta de prejuicios la condujo a llevar a cuestras

el cliché de “alimento para pobres”, especialmente en periodos tan difíciles como la guerra civil, en donde el sustento de muchas familias se basaba en pan y sopa de cebolla, los productos más baratos por entonces.

“En la cuna del hambre mi niño estaba. Con sangre de cebolla se amamantaba” rezaban los bellos y duros versos de *Nanas de la cebolla* de Miguel Hernández, para describir la dura situación por la que atravesaban su mujer y su hijo en pleno conflicto.

Pero esas penurias quedaron atrás y, poco a poco, los agricultores de la zona fuentera han reinventado, a través del máximo exponente de calidad alimentaria, el espacio que le corresponde a la cebolla en la dieta mediterránea. Y es que lo humilde puede triunfar como producto *gourmet* en fogones “michelin” de España y en todas las cocinas, ricas y pobres. De ahí, el doble mérito de la primera cebolla D.O. de España.

Una cebolla que, en su primera campaña, producirá tres millones de kilos de cebolla D.O. (60% de la producción

total), cultivados en cincuenta y cinco hectáreas inscritas en la zona de producción amparada por la Denominación de Origen, en las que trabajan veinte productores y tres comercializadoras (Jumosol, Agrofuentes y La Corona).

## DESDE LOS 90... ¡Y MÁS!

La década de los 90 y los comienzos del siglo XXI resultaron claves en el impulso de las calidades diferenciadas aragonesas. Fue en ese periodo (1996) cuando la cebolla de Fuentes luchaba por la obtención de la figura C de Calidad (actualmente Calial). “No fue un camino fácil, ni siquiera en los principios, ya que nos encontramos con un producto perecedero que, por sus características, solo puede estar disponible en un breve periodo de tiempo. Es una producción limitada temporalmente”, indicaba Daniel Molina, productor y comercializador de cebolla.

Sin embargo, y a pesar de esta limitación, no se rindieron, y en 1997 obtuvieron la C de Calidad. Pero la cebolla contemplaba nuevas aspira-

HEMOS PASADO  
DE CONSIDERAR LA  
CEBOLLA COMO  
"COMIDA DE POBRES"  
A INGREDIENTE  
INDISPENSABLE  
DE LOS FOGONES  
ESPAÑOLES

ciones por la medalla de oro: la Denominación de Origen.

Para ello, en 2005 se constituyó Acefuentes (Asociación para la Defensa de la Cebolla Fuentes de Ebro), una iniciativa que surgió de la propia alcaldesa de este municipio, con el fin de constituir un frente común de impulso de una producción con Denominación de Origen, y al que se adhirieron cincuenta y cinco agricultores.

Tras un intenso trabajo de investigación, reuniones y redacciones con el Gobierno de Aragón, e impulsos de promoción de esta producción, el esfuerzo dio sus frutos en 2010 con la aprobación de la normativa específica de la denominación. La Denominación de Origen Protegida ya era una realidad.

Gracias a esta figura, en palabras de Daniel Molina, "la cebolla será la representante del presente y el futuro de los agricultores de la comarca. ¡Somos el pueblo de las cebollas!". De manera emocionada y nerviosa, Daniel explicaba que "este proceso supone la culminación de un sueño esencia de nuestro futuro".

Un futuro que en estos momentos se encuentra en pleno esplendor, pero que lleva consigo un duro trabajo que se remonta tres generaciones atrás. Así nos lo explicaba Jesús Berdusán, un simpático y veterano cebollero, cuyas



Resultado del trenzado de la cebolla.

arrugas no esconden sus ojos de entusiasmo ante el campo. Él es de esos agricultores que se encuentran a caballo entre las tres generaciones de productores de cebolla. "Yo ya cultivaba cebollas con mi suegro, y ahora lo hago con mis dos hijos, que continúan la tradición. No obstante, no solo producimos cebolla, sino también tomate, coliflor, brócoli... De todo un poco".

Si le preguntan que si el tiempo pasado fue mejor, él tampoco se aferra a los recuerdos ni añoranzas, sino que tiene muy claro que el mensaje

está en el presente: "Cuando yo trabajaba, las cosas eran distintas. La verdad es que los medios de los que disponíamos eran mucho menores". Sin embargo, también destaca que la Denominación implica grandes esfuerzos. "Ahora trabajamos mucho los temas de presentación y diseño del producto y se insiste mucho en la trazabilidad y unas condiciones de certificación muy intensas. Muchos creen que la Denominación de Origen es una ventaja competitiva frente al resto, y aunque eso es en parte verdad, también es cierto que

el proceso de producción es mucho más caro".

## ¿CEBOLLA DE FUENTES?

Es muy común que los nombres comerciales de productos con calidad diferenciada hagan referencia a su lugar de producción. De ahí que exista el problema de que algunos productores de la zona cuyas producciones no se encuentran registradas ni se someten al control del Consejo Regulador de la Denominación, utilicen esta "etiqueta

## LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TRABAJARÁ EN CREAR MARCA E INFORMAR AL CONSUMIDOR PARA EVITAR FRAUDES



Grupo de representantes de la Denominación de Origen.

de prestigio” para poder comercializar su producto. “Nuestra principal función en estos momentos va a ser evitar este tipo de fraudes, porque engañan al consumidor y dañan a la Denominación”, añade Daniel Molina, muy interesado en este punto para evitar competencia desleal.

Para “librarnos” de este engaño existen diferentes sistemas de “detección” de las cebollas con Denominación. En primer lugar, el periodo en el que se pueden encontrar en el supermercado, que va desde los meses de junio-julio hasta finales de año. El segundo sistema: el etiquetado. De ahí que quieran insistir mucho en el reconocimiento del logotipo, una cebolla con su tallo. “Queremos que este logo sea el distintivo de calidad y de regalo natural, un regalo de un pueblo y, en definitiva, un regalo de todos los fuenteros. Y el tercero, aunque de ese seremos conscientes una vez comprado el producto, es su inconfundible sabor. “Una vez que la pruebe, el consumidor estará seguro de lo que está pagando y sabrá que merece la pena hacerlo”, incide Molina. “Se trata de una cebolla con sabor suave, que al morderla se escucha... es única. Cuando se ingiere, se establece como la mejor cebolla del mundo. Además no repite y es muy digestiva. En definitiva, única

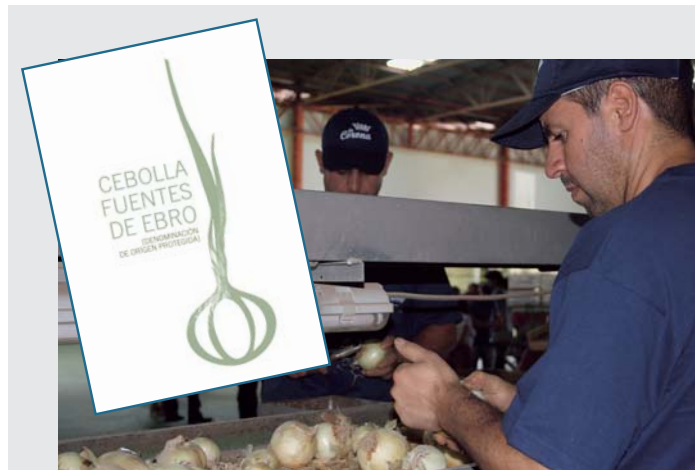
en el mundo gustativamente”, añade.

## PRODUCCIÓN “ATADA” AL TERRITORIO

Los productores de esta cebolla cuentan con la ventaja

de que su distribución está extendida por un gran número de supermercados y fruterías, no solo de Aragón, sino de España. Todo ello resulta determinante para captar nuevos adeptos. “Tenemos en España un consumidor potencial muy bueno, y aunque exportamos a países como Francia, Países Bajos, Inglate-

rra, Alemania o Bélgica... de momento nuestras intenciones son conquistar el paladar del público español”, indica Molina. “La idea es comercializarla un poco más cara que la común, pero esta Denominación, a diferencia de otras, establece un precio permisivo para el consumidor, al tratarse de la variedad de las hortali-



La producción D.O. se somete a serios controles de calidad.

## CÓMO RECONOCER LA CEBOLLA D.O.

- Existen dos tipos comerciales: cebolla madura y cebolla temprana (en función del momento de la recolección).
- Son de color blanco paja, que será blanco verdoso en la temprana.
- Ofrece sabor suave, con escaso picor, capas interiores tiernas sin retrogusto.
- Puede presentarse entera o pelada.
- Cada envase o embalaje debe llevar la mención Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro y su logotipo, el nombre o razón social del envasador, el número de lote, la mención temprana o pelada y una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador.
- Comercializadores: Jumosol, Agrofuentes y La Corona.



Presentación del primer etiquetado a la prensa especializada y local.

---

## LAS CEBOLLAS GRANDES VENTILAN MÁS SUS CAPAS, LO QUE HACE QUE PIERDAN EL MOLESTO PICOR

---

zas, por lo que está al alcance de todos”, matiza Daniel.

La zona de producción de las cebollas amparadas en la Denominación de Origen no solo abarca el municipio de Fuentes de Ebro, sino también Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro, todos ellos municipios que conforman una unidad homogénea en todas sus características. “Toda esta zona de producción se caracteriza por su naturaleza de microclima específico muy extremo. Tenemos inviernos fríos y ventosos y veranos muy calurosos. Todo ello, unido a unos sedimentos y yacimientos calcáreos, además del río, dan a la cebolla una forma y sabor diferentes al resto de cebollas de España”, nos explican Miguel Guerrero y Rafael Royo, productores cebolleros y grandes promotores de la hortaliza. Esta afirmación no se trata solo de palabras pro-

mocionales, sino que existen estudios que avalan su unión indisoluble al territorio, ya que estos experimentos se basaron en cultivar cebollas fuera de la zona establecida como Denominación de Origen, y se demostró que las cebollas perdían tamaño y textura, además de incrementarse el picor.

### SI ES GRANDE, MUCHO MEJOR...

Curiosamente el factor picor en la cebolla no viene determinado por el suelo, sino por la separación de sus capas, lo cual viene condicionado por su tamaño. “El consumidor debe escoger la cebolla grande, y es que muchos no conocen este secreto...”, nos explican los agricultores Miguel Guerrero y Rafael Royo. “Tendemos a recurrir a la ce-

bolla pequeña y compacta, por las nuevas formas de consumo, más individuales y rápidas, mientras que antes la vida familiar era en torno a la comida”, y añaden: “se equivocan en esta elección. Es preferible que escojan una grande, y si no la consumen en el día, emplearla en días posteriores”.

La razón, tal cual nos explicaron ambos agricultores, es simple aunque desconocida por muchos: “Las cebollas grandes poseen capas con mayor grosor, son más crujientes y su picor es todavía menor, ya que están más separadas. Eso hace que se oxigenen más y piquen menos”. Esta afirmación viene avalada por procesos de investigación para el Consejo Regulador, ya que se ha demostrado que la cebolla libera las sustancias picantes cuando estas entran en contacto con el oxígeno, lo que causa la irritación de las mucosas del cuerpo. “Eso

es lo que les pasa a cebollas como por ejemplo la valenciana, ya que al ser tan compactas, no se oxigenan hasta que se parten y sirven en el plato. Cosa que no ocurre con las nuestras”, puntualizan Miguel y Rafael.

Pero el carácter diferencial del producto también cuenta con la contribución de sus genes, el talante y las ganas de trabajar de las mismas. Labor que resulta difícil de entender hasta que no se visualiza el esfuerzo, mimo y dedicación que requiere este cultivo, especialmente en sus procesos de recolección. Una recolección que abarca de junio a septiembre, y en donde agricultores y jornaleros soportan temperaturas superiores a 30 grados para arrancar, de forma manual, filas infinitas de cebolla “anclada” en su tierra. Todo ello hace valorar el pago superior de estas producciones. ■

## LA INVESTIGACIÓN SÍ IMPORTA

Las cualidades actuales de esta cebolla son fruto de una gran labor investigadora en la que han colaborado el Centro de Transferencia Agroalimentaria, el Centro de Investigación y Tecnología de los Alimentos y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria, cuyos resultados de purgencia, estudios en materias vegetales, y proyectos de mejora, se han plasmado en el reglamento que regula el cultivo y comercialización de esta cebolla.

En estos momentos las investigaciones se centran en obtener una semilla que pueda garantizar siempre cebollas homogéneas, de tamaño medio, de escaso picor, de forma globosa, con unas capas firmes, que se registrará como una variedad de conservación y su cultivo se podrá generalizar. En definitiva, que se unifique la semilla, en lugar de que cada agricultor produzca su propia simiente.





# Sirasa

informa de la finalización de las obras:

## “Caminos y desagües en la zona de concentración parcelaria de Pueyo de Fañanás (Huesca)”

Empresa constructora: Grupo RAGA S.A.

Dirección de obra: SIRASA

Caminos: 16.233 metros

Desagües: 6.285 metros

Inversión pública: 656.349

*Invertimos en futuro.*



# CONOZCA EL NUEVO DEPARTAMENTO

FEDERICO GARCÍA LÓPEZ, NUEVO CONSEJERO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE DEL GOBIERNO DE ARAGÓN.



Federico García López, nuevo consejero del Departamento.

#### ■ Personal:

Federico García López nació en Zaragoza en 1949. Está casado y tiene dos hijos.

#### ■ Formación:

Es ingeniero agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid y completó su formación como técnico urbanista en el Instituto de Estudios de Administración Local. Es asimismo diplomado en Planificación y Administración de Empresas y en Comunidades Europeas por la Universidad Politécnica de Madrid.

#### ■ Carrera profesional:

Antes de ser llamado por Luisa Fernanda Rudi para dirigir el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, era inspector de servicios en el Departamento de Presidencia del Gobierno de Aragón.

Fue vocal de la representación aragonesa en la Comisión Mixta de Transferencias con el Estado.

Ha formado parte, asimismo, de las delegaciones de la Comunidad Autónoma de Aragón en el Consejo de Europa, en la Asamblea de Regiones de Europa y en la Comunidad de Trabajo de los Pirineos; igualmente ha realizado estancias de trabajo como experto español en la Comisión de las Comunidades Europeas.

En 1973 se incorporó, mediante oposición libre, como ingeniero agrónomo al Ministerio de Agricultura, donde ocupó diversos destinos en el Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario (IRYDA) en las delegaciones de Soria, Huesca y Zaragoza, respectivamente.

En 1979 pasó a prestar sus servicios en la Diputación General de Aragón, donde ha desempeñado, entre otros, los puestos de director general de Agricultura y director general de Estructuras y Regadíos del Departamento de Agricultura; secretario general técnico del Departamento de Presidencia y Relaciones Institucionales; director general de Asuntos Comunitarios; director general de Promoción Económica y Asuntos Comunitarios; jefe de servicio de Programación Económica y Documentación y jefe de servicio de Acción Exterior del Departamento de Economía, Hacienda y Empleo.

Ha formado parte del cuadro de profesores del Instituto Aragonés de Administración Pública para los cursos de prácticas y perfeccionamiento de funcionarios superiores y de Grado Medio.

Es autor y colaborador de distintas publicaciones sobre temas comunitarios europeos.

## LAS DIRECCIONES GENERALES

El Consejo de Gobierno celebrado el pasado 3 de agosto nombró a los directores generales del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. En el Consejo de Gobierno anterior, Javier Rincón había sido nombrado secretario general del Departamento. Igualmente se ha incorporado al equipo como jefe de gabinete Fernando Díez Barturén.

### ■ *Director General de Producción Agraria*

**Jesús Nogués Navarro**

Nacido en Torrente de Cinca en 1969. Doctor ingeniero agrónomo y máster en Gestión de Medio Ambiente. Desde 1998 es funcionario del Departamento de Agricultura y Alimentación. Entre 2004 y 2007 ocupó el puesto de jefe de servicio de Promoción y Mercados Agroalimentarios y desde 2007 hasta 2011 la Dirección General de Producción Agraria.

### ■ *Director General de Desarrollo Rural*

**Luis Marruedo**

50 años. Licenciado en Filosofía y Letras. Funcionario de la Comunidad Autónoma. Ha sido secretario general técnico del Departamento de Medio Ambiente y viceconsejero del mismo Departamento.

### ■ *Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario*

**Luis Miguel Albarrán González-Urría**

Licenciado en Veterinaria y doctor en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza. Fue transferido como funcionario a la Diputación General de Aragón en 1982. Ha sido jefe de servicio de Producción y Sanidad Animal (1982-1993), director del Laboratorio de Sanidad Animal (1994-2006) y asesor técnico de la Dirección General de Alimentación del Departamento de Agricultura y Alimentación desde 2006.

### ■ *Directora General de Calidad Ambiental*

**Pilar Molinero García**

Ingeniera industrial. Casada. 2 hijos. Trabaja en la Diputación General de Aragón desde 1996, en la que ha ejercido como jefa de servicio de Medio Ambiente Industrial, jefa de servicio de Comercio y Artesanía y jefa de gabinete del consejero de Industria, Comercio y Turismo. En la pasada legislatura fue directora general de Energía y Minas.

### ■ *Director General de Conservación del Medio Natural*

**Santiago Pablo Munilla López**

Nacido en Calatayud en 1960. Casado. 2 hijos. Ingeniero de montes por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Montes de Madrid, título de especialista en Ordenación del Territorio por la Universidad Politécnica de Valencia, funcionario del Cuerpo Nacional de Ingenieros de Montes desde 1986. Fue director general del Medio Natural entre 1995 y 1999.

### ■ *Director General de Gestión Forestal*

**Roque Vicente Lanau**

42 años. Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, máster en Administración y Dirección del Deporte, funcionario de la Comunidad Autónoma. Ha sido secretario general técnico del Departamento de Medio Ambiente.



Equipo de la nueva consejería.

## EL CIAR PARTICIPA EN PROMOAGRO 2.0, NUEVA PLATAFORMA INTERREGIONAL DE PROMOCIÓN DE LA COOPERACIÓN AGRARIA



Página web de Promoagro 2.0.

El Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío de La Alfranca (CIAR) participa en el proyecto interregional Promoagro 2.0, una web que difundirá la actividad del centro, a la vez que ofrecerá servicios educativos y promocionales destinados a la valorización social de la actividad agraria y el medio rural.

En este proyecto, enmarcado en la Red Rural Nacional, también participan Fundagro (fundación de promoción rural de Navarra) y ECCYSA (empresa pública agraria de La Rioja), las cuales promoverán a su vez la gestión de sus centros de interpretación a través de la web.

Gracias a esta iniciativa, se consigue identificar experiencias innovadoras de valorización y promoción de la actividad agraria, mejorar la gestión y utilización de los Centros de Interpretación y Promoción de la Actividad Agraria, facilitando la cooperación y el intercambio entre los mismos, y configurar una Red Nacional de Entidades de Promoción y Valorización de la Actividad Agraria.

El público objetivo de la web se centra en escolares, familias, consumidores y jóvenes, debido a los intereses de promoción del entorno rural, a la vez que facilita el diseño y difusión de contenidos formativos multimedia atractivos.

## FRUTA FRESCA PARA VERANO EN EL CAMPUS



Además de esta nueva web que, previsiblemente, funcionará a partir de agosto, el CIAR trajo más novedades para este verano.

El Centro, en colaboración estrecha con Mercazaragoza, promovió el consumo de fruta entre los más pequeños, especialmente, durante el periodo estival. Para ello, ambas entidades establecieron un acuerdo cuyo objetivo es el de fomentar almuerzos y postres saludables de fruta de temporada, iniciativa que se enmarcó en el campus de verano que organiza el CIAR en la finca de La Alfranca. De esta manera, y gracias a Mercazaragoza, los niños degustaron más de 2.300 piezas a lo largo de todas las semanas que duró el campus.

## JUMOSOL PONE EN MARCHA UNA TIENDA ON-LINE DE VENTA DIRECTA DE CEBOLLAS



Cebolla Fuentes de Ebro.

Ya podemos comprar cebolla dulce de Fuentes de Ebro por Internet. La empresa zaragozana Jumosol lanzó en el mes de julio una tienda on-line desde la que comercializará esta producción con Denominación de Origen.

La iniciativa se enmarca dentro del proyecto para impulsar la comercialización en circuito corto en el sector primario, en el que colabora el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente a través de la Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesas (SIRASA).

Según explica el responsable de la empresa, Daniel Molina, el objetivo de esta tienda on-line ([www.jumosol.com/tienda/](http://www.jumosol.com/tienda/)) es facilitar un sitio desde el que el consumidor puede comprar de forma directa la cebolla dulce que produce Jumosol. No obstante, Molina añade que, además de comercializar, la tienda servirá para mostrar el proceso de producción, así como las bondades de este producto.

Esta iniciativa es una de las experiencias innovadoras de venta directa que se ha apoyado en el proyecto para impulsar la comercialización de productos agrarios en circuito corto (entendida como la venta en un entorno de proximidad, a través de la relación directa entre productor y consumidor) en el que colabora Aragón a través de Sirasa, junto con País Vasco y Navarra.

# LAS RAZAS DE GANADO EN ARAGÓN: UN PATRIMONIO COMÚN A DEFENDER Y MEJORAR

Texto: **Centro de Transferencia Agroalimentaria**  
Fotografías: **Varias fuentes**

LA GANADERÍA ARAGONESA SE CARACTERIZA, DESDE UN PUNTO DE VISTA RACIAL, POR SU DIVERSIDAD Y POR EL ESFUERZO REALIZADO POR SUS GANADEROS POR MANTENERLA, POR LA DEFENSA DE UN PATRIMONIO QUE SUPERA AMPLIAMENTE LOS ASPECTOS EXCLUSIVAMENTE ZOOTÉCNICOS Y QUE ALCANZA AMPLIAS REPERCUSIONES ECONÓMICAS, SOCIALES, CULTURALES E INCLUSO COMERCIALES. DE AHÍ QUE DESDE EL GOBIERNO DE ARAGÓN SE HAYA RECIBIDO "CON LOS BRAZOS ABIERTOS" LA APROBACIÓN MINISTERIAL DE DOS NUEVAS RAZAS: *GALLINA DEL SOBRARBE* Y *PARDA DE MONTAÑA*, EN RAZAS AUTÓCTONAS, QUE AMPLÍAN EL PATRIMONIO GENÉTICO GANADERO EN ARAGÓN.

Foto: R. Revilla

Raza Salz.

ARAGÓN ES UNA COMUNIDAD EMINENTEMENTE GANADERA, PERO NO SOLO POR SU IMPORTANCIA ECONÓMICA DENTRO DEL CÓMPUTO FINAL DE LA PRODUCCIÓN FINAL AGRARIA, SINO POR EL CUIDADO DE SUS GANADEROS DESDE EL PUNTO DE VISTA GENÉTICO, CONSCIENTES DE SU IMPORTANCIA PATRIMONIAL Y SOCIAL. ESTE ESFUERZO SE HA TRADUCIDO EN UN IMPORTANTE INCREMENTO EN EL NÚMERO DE ASOCIACIONES DE GANADEROS DE RAZAS EN PUREZA, RESPONSABLES DE LOS PROCESOS DE RECONOCIMIENTO DE LAS RAZAS, DE LA GESTIÓN DE LOS LIBROS GENEALÓGICOS Y DEL ESTABLECIMIENTO Y DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE MEJORA GENÉTICA. EN 1979 SOLO EXISTÍA EN ARAGÓN UNA ASOCIACIÓN RECONOCIDA OFICIALMENTE, MIENTRAS QUE EN 2011 SON YA DIECISIETE, QUE AGRUPAN A MÁS DE 1.300 GANADEROS, 439.000 OVEJAS Y CABRAS Y 38.000 VACAS.

EN LOS ÚLTIMOS MESES SE HAN CONCRETADO OFICIALMENTE UNA SERIE DE ASPIRACIONES HISTÓRICAS DE LOS GANADEROS ARAGONESES, FRUTO DEL TRABAJO DESARROLLADO CONJUNTAMENTE ENTRE EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE Y LAS ASOCIACIONES: LA APROBACIÓN EN MARZO, POR PARTE DEL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO (MARM), DE LA RAZA *GALLINA DEL SOBRARBE* Y SU INCLUSIÓN COMO RAZA AUTÓCTONA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN EN EL CATÁLOGO OFICIAL DE RAZAS DE GANADO DE ESPAÑA.

EN LA MISMA REUNIÓN, SE APROBÓ EL CAMBIO DE ADSCRIPCIÓN DE LA RAZA BOVINA *PARDA DE MONTAÑA* EN EL ANTES MENCIONADO CATÁLOGO, INTEGRÁNDOLA EN EL APARTADO DE RAZAS AUTÓCTONAS.

---

EN ALGO MÁS DE TREINTA AÑOS  
HEMOS PASADO DE UNA A DIECISIETE  
ASOCIACIONES EN ARAGÓN, QUE  
AGRUPAN LA LABOR DE 1.300  
GANADEROS

---

### LA GALLINA DEL SOBRARBE, PRIMERA RAZA AUTÓCTONA DE GALLINAS RECONOCIDA EN ARAGÓN

Los primeros animales considerados como pertenecientes a la raza fueron identificados en el año 1995, en la comarca del Sobrarbe, en el marco de un proyecto de conservación de las razas autóctonas de ganado de la zona pirenaica, desarrollado por la Fundación Pirineos para el Progreso Rural. Las aves entonces identificadas parecían constituir el núcleo residual de una población mucho más extendida en décadas pasadas por el norte de Huesca, pero que nunca había sido descrita ni mencionada en bibliografía alguna, y que se encontraba al borde mismo de la desaparición y respondían a dos coloraciones de plumaje: negro (gallos con manto amarillo paja) y trigüeño o royo, caracterizadas por su tipo ligero, patas amarillas, orejilla blanca y, en algunos casos, la presencia de un moñito de plumas en la cabeza o copete, detrás de la cresta.

En 1998, el núcleo de conservación de la Gallina del Sobrarbe en Aldea Puy de Cinca contaba con dos centenares de reproductoras, iniciándose entonces su plena identificación genética y productiva, con objeto de lograr su reconocimiento por la Comisión Nacional de Coordinación para la Conservación, Mejora y Fomento de las Razas Ganaderas y, a su través, su inclusión en el Catálogo Nacional de razas de ganado.

En ese marco se llevaron a cabo los estudios destinados a su caracterización genética (por parte del Departamento de Anatomía, Embriología y Genética Animal, de la Facultad de



Gallina trigüeña de raza Sobrarbe.



Foto: C. Sañudo

Gallo del Sobrarbe negro con manto pajizo.

## LAS CARACTERÍSTICAS DE LA GALLINA DEL SOBRARBE GARANTIZAN UNA CALIDAD DIFERENCIADA DE ESTA AVE COMO PRODUCTO

Veterinaria de Zaragoza) y productiva (por parte de la Escuela Politécnica Superior de Huesca).

Estos estudios fueron sufragados, en ambos casos, por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, a través de la Federación Aragonesa de Razas Autóctonas en Peligro de Extinción (FARPE). Como conclusión de los mismos, cabe afirmar que la Gallina del Sobrarbe es un ave ligera, de tipo mediterráneo, de dorso corto, rechoncha, con un discreto copete, la cola bastante levantada, la cresta sencilla, las orejillas blancas con algo de rojo, los tarsos amarillos y el plumaje ceñido, rústica y resistente a climas fríos y húmedos, con mucho carácter, especialmente los machos, y que agradece los espacios abiertos. Los pesos oscilan de 2,5 a 3 kilogramos para los gallos y de 1,7 a 2 kilogramos para las gallinas. Se aceptan las variedades de color Trigueña (Roya) y Negra con manto pajizo.

Desde el punto de vista de la puesta, la raza presenta una precocidad sexual alta con el inicio de puesta a las 20 semanas de vida, una producción media de 170 huevos por ciclo de puesta y un índice de conversión por docena de huevos producida de 3,29 kg/docena, en el caso de la variedad Negra, y de 3,15 kg/docena para la variedad Trigueña. Los huevos son de color crema y de un peso superior a los 55 gramos. Desde el punto de vista cárnico, el peso adulto estimado muestra que la raza presenta un claro dimorfismo sexual, siendo las hembras trigueñas un 35% inferiores en peso a los pollos trigueños y las hembras negras un 36% a los pollos negros.

Los pollos alcanzan los 2,1 kilogramos de peso vivo (peso mínimo comercial) a las 19 semanas de vida, con un índice de conversión acumulado en este período de 4,94 en el caso de los pollos negros y de 4,37 en el caso de los pollos trigueños.

Los rendimientos de canal eviscerada se sitúan entre el 81,8% para la variedad negra y el 84,3% para la trigueña.

Estos resultados muestran que la raza, pese a su rusticidad y falta de selección, puede encontrar su salida comercial en circuitos que valoren la calidad diferenciada y la singularidad.

## LA RAZA PARDA DE MONTAÑA: EL TRABAJO DE LOS GANADEROS ARAGONESES POR EL RECONOCIMIENTO DE SU LABOR DE SELECCIÓN Y MEJORA

La raza Parda de Montaña tiene su origen en la raza Parda Alpina, raza cosmopolita originaria del cantón suizo de Schwyz y descendiente del *Bos taurus brachycerus*.

Aunque originalmente clasificable como de doble aptitud, dentro de la raza Parda Alpina a escala mundial se han mantenido siempre estirpes con una mejor conformación cárnica, manteniendo una producción lechera de tipo medio (4.000-4.500 kg/lactación). Estas estirpes, conocidas como *tronco original*, están principalmente localizadas en Austria, Suiza, Alemania e Italia, aunque con efectivos muy reducidos y un futuro incierto. Paralelamente, desde principios del siglo XX, la raza fue exportada a los Estados Unidos, fue sometida a un intenso programa de mejora genética orientado hacia el incremento de la producción lechera, dando origen así a la estirpe Brown Swiss, netamente diferenciada productiva y morfológicamente del tronco original.

En el caso concreto de España, las primeras importaciones de animales de raza Parda Alpina datan de 1857, prolongándose hasta los primeros años del siglo XX, asentándose, primero, en el País Vasco y Navarra, para posteriormente hacerlo en Cantabria, Asturias y, muy en especial, en el Pirineo Central y Montaña de León. Posteriormente (1957), se produjeron nuevas importaciones, procedentes en su práctica totalidad de Suiza y Austria, formadas por animales pertenecientes a lo que antes hemos denominado tronco original, con destino mayoritario al Pirineo Central y Montaña de León.



Foto: ARAPARDA

Toro de la raza Parda de Montaña.

Atendiendo a los criterios técnicos y sociales de la época, se buscaba con esa introducción mejorar las producciones de las razas locales, principalmente en lo que concernía a la producción lechera. Este proceso se tradujo en el "desplazamiento" o eliminación de numerosas razas autóctonas, que no podían competir con la mayor producción lechera de la Parda Alpina.

A partir de los años 60-70 del pasado siglo, la raza Parda Alpina aparece ya como la tercera raza en España por su censo, estando presente en 1978 en 47 de las 50 provincias españolas y siendo explotada principalmente para la producción lechera o mixta.

La entrada de España en la Europa comunitaria produjo cambios muy importantes en la ganadería de vacuno, especialmente en la de producción lechera, que se vio inmersa en una dinámica de desaparición de explotaciones (las menos productivas) y la generalización de la explotación de la raza Holstein para la producción de leche. Este proceso afectó de una manera muy especial a las zonas de montaña, menos propicias para la producción intensiva y especializada de vacuno de leche.

Desde el momento en que la producción lechera deja de ser interesante en las zonas marginales y en las explotaciones mixtas, los ganaderos se encuentran ante una situación conflictiva: por un lado, explotan una raza que, a nivel nacional y mundial evoluciona genéticamente hacia mayores producciones de leche; por otro, deben reconvertir su explotación hacia producciones de carne que respondan a las necesidades técnico-económicas del sector: buena conformación y elevado ritmo de crecimiento durante la fase de cebo.

En este contexto y pese a la existencia de animales del tronco original y de los animales procedentes de su cruce con las razas locales preexistentes, las limitaciones de la raza Parda Alpina, especialmente en los rebaños con alto porcentaje de sangre Brown Swiss, para la producción especializada de carne son patentes y, paralelamente, su producción lechera excesiva para una vaca destinada exclusivamente a la cría del ternero. Esta situación determinó que, a partir de los años 80, los ganaderos, principalmente los localizados en zonas de montaña, iniciaran una serie de actuaciones encaminadas a la reconversión de la raza hacia los nuevos objetivos productivos, tanto a nivel de explotación (con selección de los sementales existentes en los rebaños con mejor conformación cárnica abandonando la inseminación artificial y la adquisición de sementales selectos de la raza Parda Alpina) como a nivel institucional (solicitando el reconocimiento oficial como raza diferenciada, de los animales seleccionados por ellos).

Fruto de estas acciones continuadas en el tiempo ha sido la existencia de núcleos raciales morfológica y productivamente diferentes a los de la raza Parda Alpina y el reconocimiento oficial de estas particularidades; en el año 2002, el Ministerio de Agricultura reconoce oficialmente a la raza Parda de Montaña como raza diferente a la "tradicional" Parda Alpina, incluyéndola en el apartado de "Razas españolas" del Catálogo Oficial de Razas de Ganado.

Atendiendo a la definición contenida en el R.D. 1682/1997, cabe afirmar que la raza Parda de Mon-



Foto: ARAPARDA

Pareja de terneras Pardas de Montaña.

---

**LA PARDA DE MONTAÑA FUE RECONOCIDA  
COMO RAZA ESPAÑOLA EN 2002, MIENTRAS  
QUE EN 2011 SE HA RECONOCIDO SU  
DENOMINACIÓN DE AUTÓCTONA**

---

taña no es una raza autóctona española ("Razas autóctonas: son las originarias de España") pero, con la misma certidumbre, puede afirmarse que la raza constituye una entidad específica española, fruto de un largo proceso de selección local que ha hecho de esta raza, con sus virtudes y defectos, una particularidad irreplicable en el conjunto racial europeo. De tal manera que, según la actual definición de raza autóctona reflejada en el R.D. 2129/2008 ("Razas autóctonas: las que se





han originado en España”), la raza Parda de Montaña podía y debía considerarse, sin duda alguna, como una raza originada en España, con características morfológicas, genéticas y productivas totalmente diferentes a las de las restantes poblaciones mundiales englobadas bajo el nombre de Parda o Brown y totalmente desvinculadas de ellas en lo referente al proceso de selección, mecánica de mejora genética e intercambio de animales, embriones o semen; situación, por otra parte, que no se reproduce en el resto de razas incluidas en el apartado “Razas españolas” del actual Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, en las que el flujo de reproductores/material reproductivo desde las fuentes originarias sigue siendo una constante.

Estos argumentos, asumidos y defendidos por técnicos y ganaderos de numerosas comunidades autónomas (ARAPARDA en Aragón), son los que motivaron que, en el pasado mes de marzo, el MARM aceptara el cambio de adscripción de la raza Parda de Montaña en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado, incluyéndola en el apartado de “Razas autóctonas”. ■

## PANORAMA ASOCIATIVO ACTUAL DE LA GANADERÍA ARAGONESA:

- ANGRA y UPRA-OVIARAGÓN, de la raza ovina Rasa Aragonesa.
- ACOAN, de la raza ovina Ansotana.
- AGROBI, de la raza ovina Roya Bilbilitana.
- AGROJI, de la raza ovina Ojalada de Teruel.
- ANGORCA, de la raza ovina Cartera.
- ARAMA, de la raza ovina Maellana.
- ATURA, de la raza ovina Churra Tensina.
- ARACOXI, de la raza ovina Xisqueta.
- AGRASALZ, de la raza ovina Salz.
- ARAMO, de la raza caprina Moncaína.
- ARACRAPI, de la raza caprina Pirenaica.
- ASAPI, de la raza bovina Pirenaica.
- ASERNA, de la raza bovina Serrana de Teruel.
- ARAPARDA, de la raza bovina Parda de Montaña.
- ARAHISBRE, de la raza equina Hispano-Bretona.
- AGASOB, de la raza aviar Gallina del Sobrarbe.

Completan el panorama organizativo de las razas ganaderas en Aragón: **FARPE**, federación que agrupa a las asociaciones de razas ganaderas en peligro de extinción y **APLA**, Asociación de Productores de Leche de Aragón.

Otras dos asociaciones, **AMERMU** (raza merina de los Montes Universales) y **AVIGASTER** (raza aviar Serrana de Teruel), están pendientes del reconocimiento oficial de sus respectivas razas.

### Colaboración del CTA en materia de razas

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, a través del Área Técnica de Producción, Selección y Reproducción Animal del Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA), colabora junto con estas asociaciones en diferentes materias en torno a las razas aragonesas, que implican una gran tarea organizativa, económica y técnica:

- Gestión de las ayudas concedidas por el MARM destinadas a las asociaciones de ganaderos de razas autóctonas en peligro de extinción, al desarrollo del control oficial de rendimientos lecheros y al programa de selección genética para la resistencia a las encefalopatías espongiiformes transmisibles.
- Desarrollo de convenios de colaboración entre las asociaciones de ganaderos y el Gobierno de Aragón para el desarrollo de los esquemas de selección genética (testaje de sementales, banco de semen, transferencia y críoconservación de embriones).
- Control oficial de los libros genealógicos, a través de la figura de los *inspectores de raza* y de todas las gestiones para el buen funcionamiento de las ferias ganaderas y de las subastas oficiales de reproductores.

El trabajo responsable de las asociaciones y las colaboraciones establecidas con el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente permiten asegurar un esperanzador futuro al panorama ganadero de Aragón desde el punto de vista de la conservación y mejora del importante patrimonio genético existente.

# SALE AL MERCADO EL PRIMER VINO DE PAGO DE ARAGÓN

Texto: **Miguel Lorente**  
Fotografías: **Varias fuentes**

LA LEY ESPAÑOLA DEL VINO DE 2003 SITÚA LA FIGURA DEL VINO DE PAGO EN LA CÚSPIDE DE LA PIRÁMIDE DEL SISTEMA DE CALIDAD, BASADO EN LA VINCULACIÓN DEL VINO CON SU TERRITORIO DE PRODUCCIÓN.



Foto: Miguel Lorente

Los suelos de cuarcita otorgan peculiaridad a los vinos de Calatayud.



Foto: C.R. Somontano  
El clima es uno de los factores determinantes de la especificidad de los vinos del Somontano.

En Aragón, el entonces Departamento de Agricultura y Alimentación reconoció en 2009 el primer pago que acaba de sacar al mercado el primer vino con esta distinción. Esta figura es el equivalente al *terroir* francés, término empleado ya en todo el mundo para expresar vinos con fuerte dependencia de su territorio de origen.

El reconocimiento administrativo del pago exige una justificación objetiva que explique la relación entre las características cualitativas del vino y el medio geográfico, así como una norma técnica y un reglamento de funcionamiento específicos. Pero por encima de las cuestiones formales se debe partir de un punto de vista conceptual que considere al vino bajo un enfoque territorial como producto cultural, cuyos valores esenciales se asientan en los factores exclusivos que distinguen al territorio, más que sobre elementos tecnológicos estándar que tienden a la uniformidad.

La superficie mínima del pago ha de ser de cinco hectáreas y la máxima inferior a la del término municipal en que esté ubicado. En caso de que se ubique en más de un término municipal, su extensión no podrá superar la del término municipal de menor extensión, debiendo conservar la uniformidad edafoclimática que lo caracteriza. Los viñedos deberán tener una edad de más de 10 años y los vinos deberán ser elaborados y embotellados por

las personas físicas o jurídicas que, por sí mismas o por sus socios, ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago. Las bodegas deberán estar situadas en alguno de los términos municipales por los que se extiende el pago o en los colindantes. En todo caso deberá acreditarse la separación de otros vinos en su elaboración, almacenamiento y, en su caso, envejecimiento.

El primer Vino de Pago de Aragón, que acaba de salir al mercado, un vino de Garnacha de 2010 de Bodegas Aylés, ha obtenido recientemente la máxima distinción en los Premios Baco 2010 organizados por la Unión Española de Catadores, al ser el que más puntuación absoluta ha recibido por parte del más de medio centenar de expertos catadores.

## UN PRODUCTO DE LA TIERRA

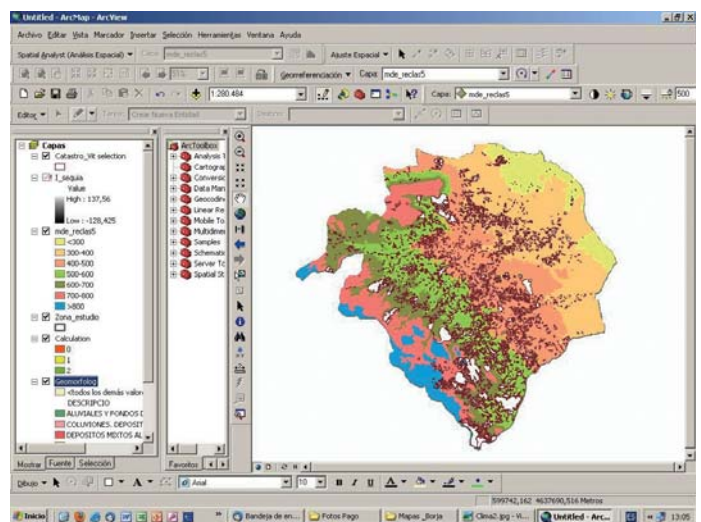
Aunque en los últimos tiempos se vienen aplicando ideas y tecnologías vitivinícolas generalistas que llevan a la uniformidad, paralelamente está tomando auge una vieja concepción renovada en torno a la idea de *terroir*, que busca la diferenciación del vino a partir del territorio de producción. Esta es una vieja concepción porque desde los orígenes de la expansión de la viticultura en Mesopotamia, 3.000 años a. de C., el vino siempre se ha considerado un producto de la tierra donde las vides se

han desarrollado. Las primeras dinastías sumerias y egipcias ya solían designar a los vinos con el nombre de sus zonas de origen, las culturas judía y grecorromana consolidaron esta práctica de uso habitual y, en la actualidad, todos los grandes vinos del mundo continúan denominándose con el nombre geográfico del lugar donde se han producido las uvas. Normalmente, el empleo de los nombres geográficos para diferenciar a los vinos ha surgido de forma espontánea, tras reconocer los consumidores que tenían unas características diferentes y superiores a las del resto de vinos análogos y que tales características se podían atribuir a su origen geográfico.

Desde esa remota antigüedad, la capacidad observadora de los humanos, convertida en conocimientos empíricos y en experiencia, ha permitido saber que las condiciones físicas del territorio, junto con la forma de hacer y de entender el producto por sus gentes, determinan las características cualitativas y diferenciales de los vinos. Los romanos empleaban las palabras *locus* o *loci* para indicar un lugar con *genius* donde se obtenían productos de calidad exquisita, y cuando se comercializaban los vinos de allí se grababa el nombre del lugar de origen

## EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS ESTÁ TOMANDO AUGE UNA VIEJA CONCEPCIÓN RENOVADA EN TORNO A LA IDEA DEL TERROIR, QUE BUSCA LA DIFERENCIACIÓN DEL VINO A PARTIR DEL TERRITORIO DE PRODUCCIÓN

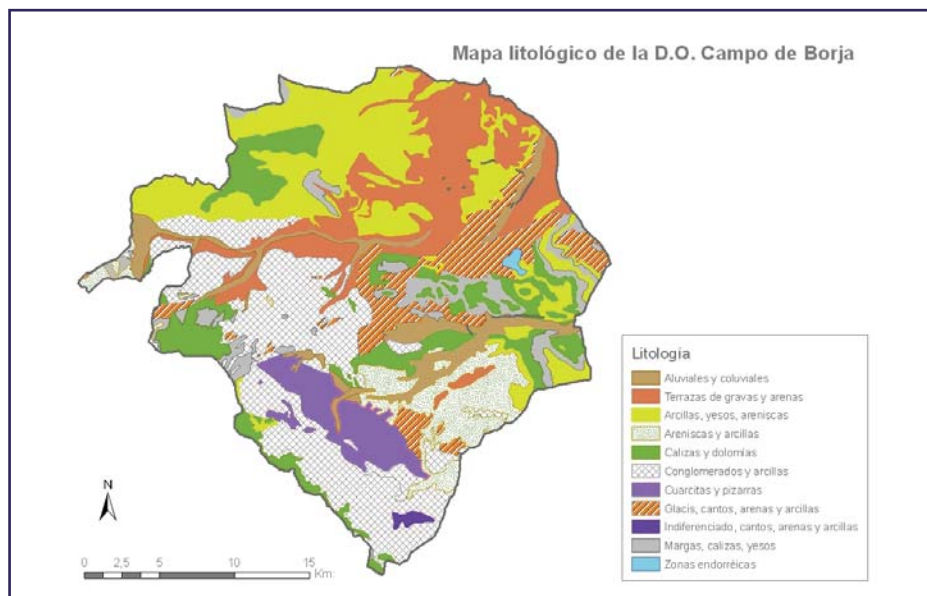
sobre las ánforas de arcilla en las que se transportaban. Sin embargo, a lo largo de la historia no aparece ninguna referencia sobre la designación de los vinos con nombres de variedades porque, hasta hace escasamente una treintena de años, salvo la moscatel que ya mencionaron los romanos, nunca se utilizaron como justificación de calidad ni reclamo comercial. La cultura del vino tenía asumido que el territorio era el causante de la originalidad y calidad, y las variedades el resultado de la adaptación de la vid a cada entorno geográfico.



Las nuevas tecnologías de la información geográfica facilitan la gestión razonada de la producción.

La fama de algunos vinos propiciaba que sus nombres geográficos se utilizaran en otros vinos, lo cual obligaba a tomar medidas contra estos fraudes. El derecho romano se amparaba en figuras jurídicas contra las injurias (*actio iniuriarum*) o contra el robo (*actio furti*) para combatir la apropiación indebida de los nombres geográficos. Con la expansión del comercio y las ideas de liberalismo económico en el siglo XIX, el uso fraudulento en los vinos de nombres geográficos con prestigio se extendió tanto y se hizo tan insostenible que, coincidiendo con el deseo de crear una Unión General para la Protección de la Propiedad Industrial, los productores y consumidores se vieron en la necesidad de reclamar a los poderes públicos un mínimo de disciplina en la producción, en la circulación y en la presentación de los productos. En 1883 se constituyó en París la Unión para la Protección de la Propiedad Industrial (UPPI), tomando algunos acuerdos sobre sanciones contra las falsas indicaciones de procedencia que ya provocaban fuertes tensiones comerciales internacionales. En la Conferencia de la Unión de 1891, conocida como Arreglo de Madrid, se habló por primera vez de denominaciones de origen aunque bajo el nombre de *apelaciones* que ya usaban los franceses quedando definida la noción *región de origen*.

Las reuniones internacionales continuaban mientras Francia, primero, y España, Portugal, Italia y Grecia, después, establecieron la fórmula de la denominación de origen como instrumento de defensa de los vinos reconocidos con el nombre de su lugar de origen. En 1958 la UPPI, en la conferencia conocida como Arreglo de Lisboa, aprobó también otra norma sobre la protección internacional de las denominaciones de origen que definía: "Se entiende por Denominación de Origen en el sentido del presente Arre-



Los estudios geográficos de las denominaciones de origen dan coherencia al sistema productivo.

glo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y los factores humanos". Después, la Unión Europea asumiría esta fórmula de protección, así como otros países no europeos.

Se observa, por tanto, que a lo largo de la historia, aunque se han establecido nuevas normas obligatorias de calidad estándar relacionadas sobre todo con la sanidad, la calidad diferenciada del vino siempre ha tenido una concepción naturalista asociada al medio geográfico de la zona de producción. Esto, no hay que perderlo de vista, ha tenido una gran repercusión en el desarrollo territorial de aquellas zonas con productos valorados por los consumidores, porque su fama es inseparable de su territorio y, por consiguiente, su producción no se puede deslocalizar para llevarla a otros lugares como ocurre con tantos productos industriales. Cuando un producto está ligado a un territorio, la renta de este producto se convierte en renta territorial.

## DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN AL TERROIR

No obstante, el sistema de producción basado en el efecto del medio geográfico no es el único que se aplica en el vino. Hace 30 años surgieron en los mercados nuevos países productores sin tradición y sin nombres geográficos reputados que, como elemento de competitividad, idearon la estrategia de la modernidad basada en el cultivo de un grupo reducido de variedades de vid y en la utilización de ciertas técnicas enológicas. Estas ideas se extendieron rápidamente incluso en países tradicionales como España y, en poco tiempo, el mercado del vino se convirtió en un escaparate de productos que tendían a la uniformidad, puesto que se identificaban con el nombre de las mismas variedades más o menos unificados con toques de madera, y en ese escaparate tienen que competir vinos de todo el mundo condicionados por el precio de mercado.

En estas circunstancias los grandes vinos y las bodegas que se afanaban por posicionarse con productos peculiares tienen poco que hacer, así que tuvieron que retomar el principio clásico pero

con argumentos sólidos que otorgan credibilidad, basados en el estudio del medio geográfico para extraerle toda la potencialidad.

Además, los factores naturales que generan la peculiaridad del vino se caracterizan por una constante variabilidad espacial en función de la orografía, las formaciones geológicas, la altitud, etcétera, que en la mayoría de los casos convierten a las áreas delimitadas de las de-



Foto: C.R. Carriñena

nominaciones de origen en mosaicos de zonas o ecosistemas vitícolas diferentes desde el punto de vista del medio natural. Dos parcelas con idéntico suelo pero expuestas en orientaciones diferentes, es causa suficiente para recibir distinta radiación solar y provocar sensibles cambios en el clima de ambas; incluso en imágenes aéreas de una misma parcela se pueden apreciar variaciones en el vigor de las plantas por causas de la variabilidad de los suelos. Pierre Le Roy, uno de los principales impulsores del sistema de denominaciones de origen en Francia decía: "Por muy célebre que sea un municipio, todos los terrenos que lo componen no son aptos para producir vinos reputados".

Habitualmente en las zonas tradicionales la experiencia ha llevado a que los viñedos se ubiquen generalmente en las tierras más adecuadas, pero aun así se mantiene la heterogeneidad porque las denominaciones de origen suelen ser territorios muy extensos; por tanto, cuando se utiliza el medio geográfico como argumento de calidad, con frecuencia se deja al descubierto una cierta in-

---

## LOS VINOS DE PAGO HAN DE MOSTRAR RASGOS Y CUALIDADES SINGULARES PRODUCIDOS POR EL MEDIO GEOGRÁFICO DEL TERRITORIO

---

coherencia entre la teoría y la práctica, dando argumentos a los detractores para cuestionar aún más el sistema denominación de origen, del que siempre han dicho que nunca se había demostrado la relación entre el vino y el territorio. Ahora bien, no es menos cierto que a escala de una denominación de origen se puede reconocer la heterogeneidad para exaltar la diversidad sobre la que se sustenta la complejidad de un vino, y lo que para unos es un punto débil del sistema puede convertirse en una fortaleza. Pero



La variabilidad geográfica constituye una riqueza de las denominaciones de origen.

en cualquier caso siempre hay que utilizar argumentos convincentes basados en hechos demostrados.

En los últimos años el desarrollo de las tecnologías de la información geográfica ha permitido abordar los estudios sobre el medio geográfico de la vid, buscando identificar y delimitar las áreas homogéneas (*terroir*) para gestionar la producción de vino bajo el concepto de calidad, autenticidad y originalidad.

En este sentido, la Ley de la Viña y del Vino de 2006 establece un sistema jerarquizado de calidad en el que cada nivel lleva implícito un determinado grado de vinculación con el territorio. Así, el bloque conceptual de la Denominación de Origen queda dividido en cuatro niveles: el Vino de Calidad con Indicación Geográfica en la base de la pirámide; la Denominación de Origen a la que se le exige seleccionar las zonas vitícolas más aptas; la Denominación de Origen Calificada, que tiene que delimitar las áreas con criterios de homogeneidad; y el Vino de Pago, que representa el mayor grado de relación entre el vino y el territorio.

## EL VINO DE PAGO EN LA CÚSPIDE DE LA PIRÁMIDE

La Ley define el pago como "el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares". Más adelante especifica: "Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquel durante un periodo mínimo de cinco años".

De los párrafos anteriores de esta ley se deducen tres conceptos de coherencia sobre los que pivota el reconocimiento administrativo del Vino de Pago.

1. Los vinos han de mostrar rasgos y cualidades singulares (calidad, autenticidad y originalidad) producidos por el efecto del medio



Viñedos de la D.O. Cariñena cubiertos por la nieve.



Viñedos del pago de Aylés.

## AYLÉS, PRIMER VINO DE PAGO DE ARAGÓN

Aylés es una propiedad de 3.000 hectáreas de origen medieval que con las desamortizaciones del siglo XIX pasó a manos privadas. Está situada en el valle del Huerva, entre Mezalocha y Villanueva de Huerva, con zonas de monte y de cultivo, de las cuales 75 hectáreas son viñedos. Parte de la finca está declarada Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA), y Federico Ramón, su propietario, gran amante de la naturaleza, aplicó en la gestión de la finca el equilibrio entre la producción y la conservación, favoreciendo la regeneración natural de las zonas no cultivadas.

Federico Ramón construyó una moderna bodega integrada en el paisaje de inspiración arquitectónica aragonesa, donde elaboraba las uvas de sus viñedos situados en las tierras agrícolas menos productivas. Con la reducida producción de vino vio que la rentabilidad la tenía que obtener del valor añadido

y no de la productividad, y se decantó por la calidad diferenciada ligada al terruño. Al poco de aprobarse la Ley de la Viña y del Vino en 2003 enseguida comprendió que su objetivo estaba en el Vino de Pago y sin que aún se hubiera aprobado el reglamento sobre las normas para la solicitud, encargó a los profesores de la Universidad Politécnica de Madrid Vicente Sotés y Vicente Gómez un estudio geográfico de la finca que le permitiera primero conocer los factores naturales que gobernaban las características de sus vinos, y tener argumentos después para solicitar el reconocimiento administrativo del Vino de Pago. En 2009 obtuvo este reconocimiento del Departamento de Agricultura y Alimentación y en junio de 2011 la Unión Española de Catadores concedió la máxima distinción en los Premios Baco al primer vino comercializado con la mención del pago.

Federico Ramón falleció unos días antes de la concesión de este premio, pero sus hijos continúan con el mismo espíritu.

geográfico del territorio que constituye el pago. Por tanto, en el proceso productivo ha de primar el interés por extraer y exaltar la potencialidad del territorio sobre otros conceptos de oportunismo comercial que tienden a la estandarización, como ocurre cuando se otorga el protagonismo a determinadas variedades foráneas popularizadas o al uso de técnicas enológicas que a veces modifican y enmascaran la expresión del *terroir*.

2. Se tiene que demostrar mediante estudios geográficos que el pago es un lugar con suelos y clima específicos que lo diferencian de otros lugares de su entorno. En la actualidad la aplicación de Sistemas de Información Geográfica (SIG) y la abundancia de datos que se pueden tomar en Internet, facilitan la realización de estos estudios.
3. El reconocimiento administrativo del Vino de Pago se produce sobre

un hecho constatado, es decir, el nombre del pago ha de venir utilizándose habitualmente en la comercialización del vino y tiene un reconocimiento popular. No hay que perder de vista que el fundamento de la denominación de origen (con sus diversos niveles jerárquicos) es la protección del uso del nombre geográfico contra las imitaciones y competencia desleal, y como garantía para los consumidores.

El uso de la figura del Vino de Pago, establecida en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, se regula en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón mediante el Decreto 136/2009, de 21 de julio (BOA de 24 de julio de 2009). Dicho decreto contempla el contenido mínimo de la normativa específica, que comprenderá una norma técnica y un reglamento de funcionamiento, y regula el procedimiento para su reconocimiento y para la aprobación y modificación de la citada normativa específica. ■

# ¿Quieres aprender sobre el agua y la agricultura disfrutando?

Estamos a 15 Km de Zaragoza

Consulta cómo llegar y nuestros horarios  
en [www.ciaralfranca.es](http://www.ciaralfranca.es)

Tel. 976 10 92 85

Centro de Interpretación  
de la Agricultura y el Regadío

**LA ALFRANCA**

Entrada gratuita

*Te esperamos*

**Tu nuevo espacio  
de ocio natural**

# alimentos de Aragón

con buena cara



aragónalimentos.es