

# SURCOS

de Aragón



Departamento de Agricultura y Alimentación  
del Gobierno de Aragón

N.º 90

## Arranca el primer regadío social de Aragón

■ **Miel de Aragón,  
más dulce  
que un beso**

■ **Las inversiones  
de 2005 crecen  
el 24%**



*No pierdas todo  
por lo que has luchado*



**Para suscribir tu Seguro dirígete a:** MAPFRE AGROPECUARIA, MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • MUTRAL - MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A. - CASER • GROUPAMA SEGUROS • CEP D'ASSEGURANCES GENERALS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CAJA NAVARRA DE SEGUROS, SDAD. MUTUA • MAPFRE SEGUROS GRLES. CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • HELVETIA CVN, SDAD. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • BANCO VITALICIO DE ESPAÑA CÍA. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • SABADELL GRUP ASSEGUADOR • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • PREVISIÓN ESPAÑOLA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AXA GESTIÓN DE SEGUROS, S.A. • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • MAPFRE MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • MUTUA GENERAL DE SEGUROS • SANTA LUCÍA, S.A. CÍA. DE SEGUROS • BBVA, S.A. SEGUROS Y REASEGUROS • DKV SEGUROS • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A PRIMA FIJA • BSCH SEGUROS • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • COMPAÑÍA ASEGURADORA BANESTO, S.A. • ESTRELLA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • LE MANS SEGUROS ESPAÑA, S.A. CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • LIBERTY INSURANCE GROUP • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUTUA CATALANA DE SEGUROS Y REASEGUROS A PRIMA FIJA • OCASO, S.A. CÍA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SOLISS, MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • VICTORIA MERIDIONAL CÍA. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • WINTERTHUR SEGUROS GENERALES, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS.

 **GOBIERNO  
DE ARAGON**

**AGROSEGURO**  
  
**LABRANDO FUTURO**

C/ Gobelas, 23 - 28023 Madrid

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

# SUMARIO

Diciembre 2004



<b>Agenda</b>	4
<b>Editorial</b>	5
<b>Tema del mes</b> Reiniciadas las obras de Monegros II	6
<b>Breves</b> Arranca el primer regadío social de Aragón	13
Más de 10.000 personas disfrutaron de la I Feria Ecológica de los Pirineos	14
<b>Presupuestos</b> Las inversiones crecen el 24 %	16

<b>Proder</b> Más de cien proyectos dan vida al Ceder Oriental	20
<b>Entrevista</b> Alberto Lacoma	24
<b>Viticultura</b> Cosecha récord	26
<b>Producción Agraria</b> La esparceta, un cultivo a potenciar	30
<b>Desarrollo rural</b> La vida en las masadas	36
<b>Agroalimentación</b> Miel de Aragón	41

# AGENDA

ACTIVIDAD	FECHA PREVISTA	LUGAR	CARACTERÍSTICAS
F'ISHTAR	Del 4 al 6 de diciembre	Calamocha	<b>Organización e información:</b> Institución Ferial de Calamocha <b>Productos que se exhiben:</b> Gastronomía, literatura, complementos, arte, vídeos y productos de carácter erótico. <b>Para más información:</b> Telf: 978 732 269 Fax: 978 732 134. E-mail: www.feriadecalamocha.com
FITRUF	Del 10 al 12 de diciembre	Sarrión (Teruel)	<b>Organización e información:</b> Ayuntamiento de Sarrión <b>Tema a desarrollar:</b> Exposición de todo tipo de material y productos relacionados con la trufa. Concurso gastronómico de platos cocinados con trufa y concurso demostración de perros truferos. <b>Para más información:</b> Telf: 978 780 015 Fax: 978 780 084. E-mail: ayto.sarrion@terra.es
ANTIGUA	Del del 16 al 19 de diciembre	Barbastro	<b>Organización e información:</b> Institución Ferial de Barbastro. <b>Productos que se exhiben:</b> Antigüedades, almonedas, piezas y obras artísticas expuestas en galerías de arte. <b>Para más información:</b> Telf: 974 311 919 Fax: 974 306 060. E-mail: info@ifeba.es http: www.ifeba.es.
EXPOCANINA	Del 5 al 6 de febrero 2005	Zaragoza FERIA DE ZARAGOZA	<b>Organización e información:</b> Sociedad Canina de Aragón. Teléfono de contacto: 976 445 094 <b>Productos que se exhiben:</b> Perros y productos afines. <b>Para más información:</b> Telf: 976 764 700 Fax: 976 330 649. E-mail: info@feriazaragoza.com - www.feriazaragoza.com.

## Alimentación en España 2004: Producción, industria, distribución y consumo

Editorial: MERCASA  
ISBN: 84-932741-2-7

La empresa nacional MERCASA ha publicado una nueva edición, correspondiente al año 2004, del Informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España, que se viene realizando con carácter anual desde 1998 y que llega ya, por tanto, a su séptima edición.

El objetivo final es contribuir a un mejor conocimiento de la realidad alimentaria española, para lo cual la estructura del informe se organiza como un manual de consulta rápida, con una doble vertiente de análisis: por sectores y por Comunidades Autónomas.

Para ello, el libro agrupa toda la información estadística y documental disponible y más actualizada, sobre producción, industria, distribución y consumo de alimentos en España, utilizando en cada caso las fuentes estadísticas, públicas o privadas, más reconocidas y fiables. MERCASA, empresa editora.

## El Almendro. Manual técnico

Autor/es: M. MUNCHARAZ POU  
Edición: 2004

Características: 416 págs. Ilust. color.  
Editor: MUNDI PRENSA LIBROS, S.A.  
Precio (con IVA): 43 Euros

**CONTENIDO:** COMERCIO, ECONOMIA Y ASPECTOS PRELIMINARES. Origen y descripción botánica de la especie. El cultivo del almendro en el mundo. Características comerciales, analíticas y alimentarias. Organización de la comercialización y de la producción. NECESIDADES AMBIENTALES, FISIOLÓGIA Y DISEÑO AGRONÓMICO. Necesidades medioambientales. Sistemas de cultivo. Fisiología del desarrollo. Sistema radicular y patrones. Variedades de almendro. TÉCNICAS DE CULTIVO Y DE POSTCOSECHA. Plantación. Mantenimiento del suelo. Poda. Fertilización. Riegos. Defensa fitosanitaria. Recolección. Industrialización.

## Fruticultura

Autor/es : AGUSTI, M.

Edición: 2004

Características: 493 págs. Fotos color  
Editor: MUNDI PRENSA LIBROS S.A  
Precio (con IVA) 49,00 Euros.

**CONTENIDO:** La planta. El medio. Fotosíntesis y producción. La nutrición mineral de los frutales. Latencia, brotación y floración. Desarrollo del fruto. Maduración del fruto. Senescencia. Prolongación de la vida del fruto. Técnicas poscosecha. Propagación y mejora del material vegetal. Técnicas de cultivo. Frutales de pepita. Frutales de hueso. Cítricos. El olivo. Frutos secos. Otros frutales de zonas templadas. Frutales tropicales de mayor interés.

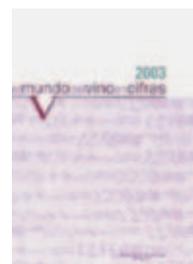
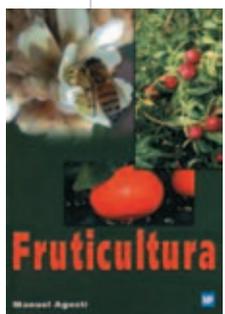
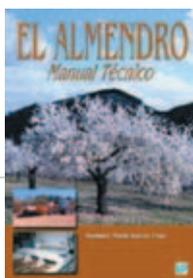
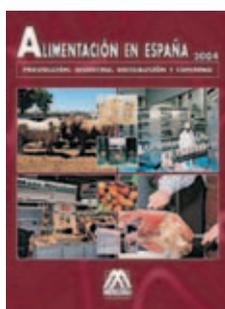
## El mundo del vino en cifras

Autor/es: Federación Española del Vino  
Edición: 2004

Características: 299 págs.  
Editor: MUNDI PRENSA LIBROS, S.A.  
Idioma: Español  
Precio (con IVA): 40 Euros

En los últimos tres años y bajo la dirección de Rafael del Rey se ha realizado un especial esfuerzo para investigar las fuentes, ordenar e interpretar los distintos datos disponibles con relevancia económica en el sector vitivinícola. Este libro es la materialización de este trabajo.

**CONTENIDO:** Carta de presentación. Nota metodológica del autor. El sector mundial del vino. Competitividad española en el exterior. Evolución de los principales exportadores mundiales en los mercados importadores. El sector del vino en la Unión Europea. Efectos de la ampliación de la UE en el sector vitivinícola. El sector del vino en España. El balance vitivinícola español. Superficies de producción. Ventas de productos vitivinícolas. El consumo de vino y bebidas en España en 2003. El comercio exterior de productos vitivinícolas. Datos de denominaciones de origen. Denominaciones de Origen. Vino de la tierra. Precios y resultados. Índice de tablas y gráficos. Terminología y abreviaturas.



# PUBLICACIONES



Foto portada: Julio E. Foster



#### Edita

GOBIERNO DE ARAGÓN  
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN  
P.º MARÍA AGUSTÍN, 36  
50004 ZARAGOZA  
portal.aragob.es

#### Directora

MARGA VALIENTE SOFÍN  
mvaliente@aragob.es

#### Coordinación

FRANCISCO SERRANO MARTÍNEZ  
EQUIPO DE PUBLICACIONES  
E-mail: surcos@aragob.es

#### Consejo de Redacción

JAVIER CAVERO CANO  
JOSÉ MANUEL TABUENCA  
MARÍA JOSÉ POBLET  
JAVIER GRACIA GASCA  
VALERO HERNÁNDEZ ASENSIO

#### Publicidad

Teléfono 976 714 631

#### Preimpresión

a+d arte digital, S. L.

#### Impresión

Industrias Gráficas La Comercial  
Depósito Legal: Z-541-87

portal.aragob.es



Con la colaboración  
de la Unión Europea

# EDITORIAL

## Un fin de año «regado» de luces y sombras

El año 2004 que ahora termina llega 'regado' de buenas noticias tanto para los agricultores de la zona de Monegros, que llevan más de diez años esperando regar sus tierras, como para los vecinos de la localidad zaragozana de Ainzón que se han puesto manos a la obra y han logrado sacar adelante el primer regadío social de Aragón.

En el caso de Monegros, han arrancado las obras de 12.000 hectáreas de nuevos regadíos. En el caso de Ainzón, han comenzado los trabajos de nuevo regadío en 827 hectáreas de la margen derecha del río Ebro en un proyecto que ha logrado involucrar a todo el municipio para consolidar la agricultura y lograr un riego por goteo para sus viñas, olivos y almendros.

El Gobierno de Aragón alaba estas iniciativas a demanda de los regantes y está dispuesto a modificar la lista de los regadíos sociales aprobada en el PNR-Horizonte 2008 si hay propuestas como la de Ainzón que aúnan voluntades para contribuir al mantenimiento de los agricultores en el medio rural.

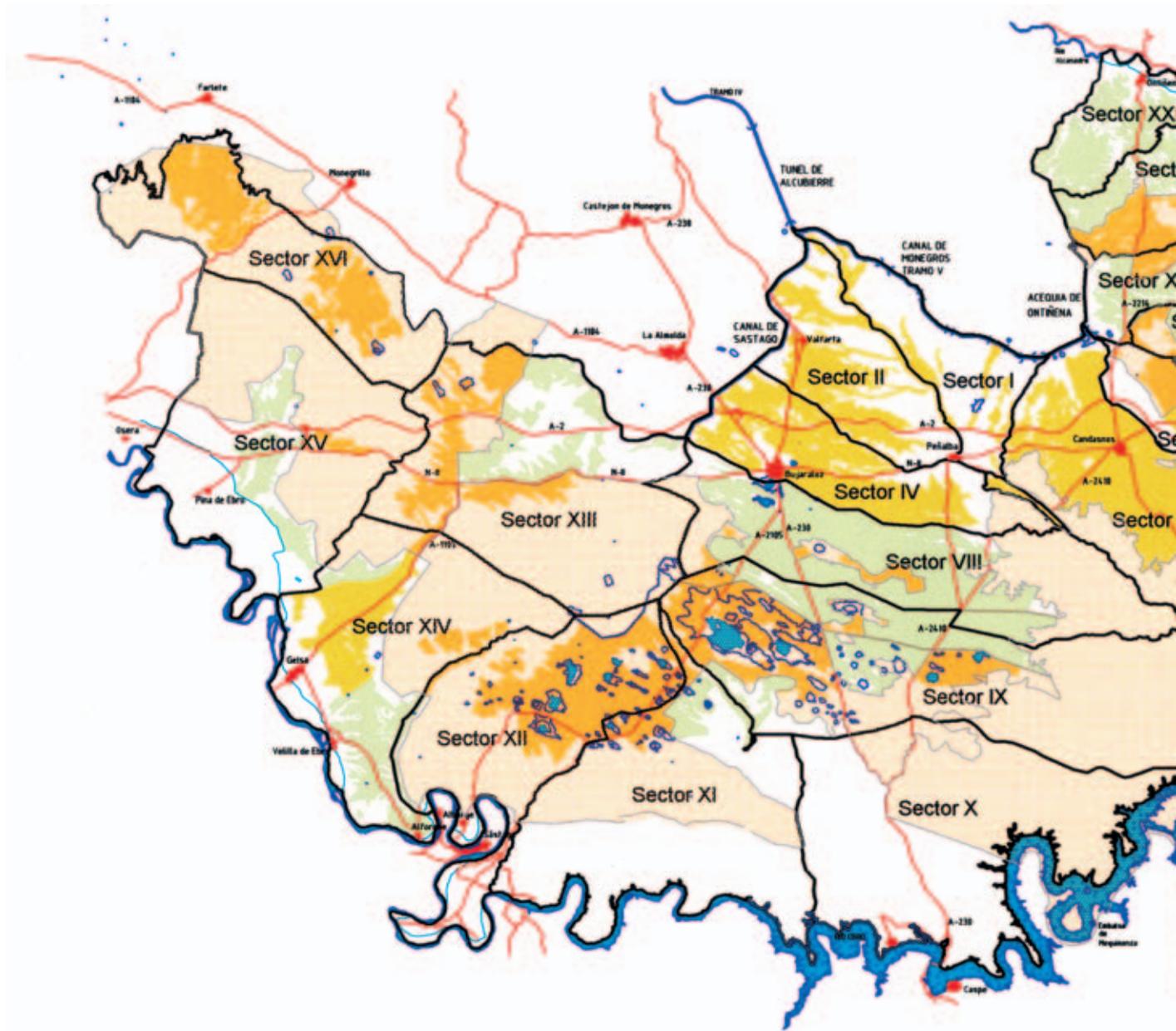
Sin embargo, el fin de año se ha visto teñido por una nueva amenaza económica para el bolsillo de los regantes: la propuesta del Ministerio de Medio Ambiente de gravar el consumo de agua por parte de los agricultores. El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, propone que los agricultores que afronten la modernización de los regadíos no tengan que hacer frente a nuevas tarifas en concepto de recuperación de los costes del servicio del agua.

Los regantes ya aportan dinero por las obras de modernización de regadíos, las tarifas eléctricas por la elevación de aguas, consumo de agua, embalses y otras infraestructuras hidráulicas por lo que no sería lógico establecer una nueva tarifa con la excusa de ahorrar agua. El esfuerzo económico del regante está al límite y no podemos detraer más renta de los agricultores.

En opinión del Gobierno de Aragón, sería más conveniente destinar todos los recursos de las administraciones públicas a la modernización de regadíos porque es la forma más eficaz de ahorrar agua.

El campo aragonés tiene que hacer frente a incertidumbres como la reforma de la Política Agraria Común (PAC) o a realidades como la subida del precio del gasóleo o los cada vez más intensos condicionantes medioambientales y de seguridad alimentaria, pero el Departamento de Agricultura y Alimentación está convencido de que los agricultores y ganaderos sabrán hacer frente a todos los problemas y estará de su lado para intentar superar todos y cada una de las posibles trabas que puedan surgir. Para ello, deben dejarles trabajar y no gravar todavía más sus economías.

# Reiniciadas las obras



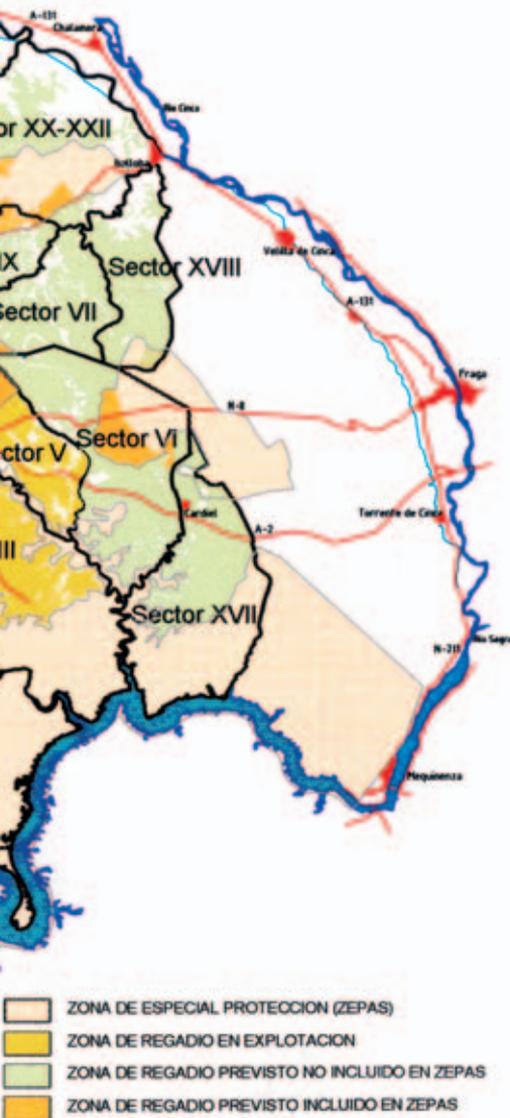
MARIANO SANAGUSTÍN SANZ  
JEFE SERVICIO INFRAESTRUCTURAS RURALES

En 1993 la UE abrió un procedimiento de infracción a España referido a una queja medioambiental presentada ante la Comisión Europea por la no designación de Zonas de Especial Protección de Aves (ZEPAs) en Monegros.

A raíz de ese expediente las obras se paralizaron permaneciendo así hasta que han podido reanudarse más de diez años después, en septiembre del presente año 2004. Es un momento oportuno para hacer una breve crónica de lo sucedido, analizar los hechos y recopilar datos sobre el proceso de transformación en regadío de la zona de Monegros II.

# en Monegros II

## Una puesta al día de la transformación en regadío de esta zona



El citado expediente motivó numerosos informes, reuniones y encuentros a todos los niveles de las Administraciones comunitarias por un lado, y estatales españolas y de la Comunidad Autónoma por otro. Finalmente por parte de ésta, se suscribió un informe en el que el Gobierno de Aragón adquiriría una serie de compromisos medioambientales para compatibilizar la continuación de los regadíos

planificados y la preservación de los valores naturales del territorio, con especial referencia a su avifauna. Una vez que dicho informe recibió el *placet* de la Comisión UE, procedió a archivar la queja con fecha 28 de marzo de 2001.

Del conjunto de compromisos adquiridos por el Gobierno de Aragón destacaba la declaración de cuatro ZEPAs que sumaban un total de

más de 100.000 ha. Cabe señalar que la delimitación de estas zonas se hizo en base a un estudio general publicado por la SEO/Bird Life de Áreas Importantes para la Aves (IBAs) y a un *Estudio básico de los recursos naturales y Plan de Desarrollo Sostenible de Monegros Sur*, de abril de 1998, encargado por el MAPA y el Departamento de Agricultura y Alimentación.



El presidente aragonés, Marcelino Iglesias, estuvo presente en el reinicio de estas obras de expansión del regadío en Bujaraloz.

Con esos datos y otros antecedentes, el Departamento de Medio Ambiente delimitó sobre mapas a escala 1:50.000 (en los que una línea de grosor 0,4 mm son 200 m sobre el terreno real) las superficies ZEPA. Superficies que incluían áreas que el Plan General de Transformación de Monegros II preveía poner en riego.

Cuando, una vez archivada la queja, la Comisión Técnica Mixta (órgano que reúne a representantes de todas las Administraciones implicadas) de la zona decidió replantear las transformaciones de Monegros II, tomó en consideración esa nueva realidad y decidió redactar unos nuevos Planes Coordinados, con sus preceptivos estudios de impacto ambiental, que se ciñeran exclusivamente a las áreas transformables fuera de ZEPAs.

*«El Gobierno de Aragón trabaja paralelamente en la concentración parcelaria»*

La realización de los trabajos fue asumida por el Departamento de Agricultura que tuvo que abordar un primer problema: la interpretación sobre el campo de los «gruesos» límites establecidos para las ZEPAs, para diferenciar lo que podía ser objeto de transformación en los Planes a elaborar. Esta cuestión llevó consigo una laboriosa propuesta de pequeñas modificaciones respecto a los límites aprobados, con objeto de racionalizar y mejorar, en un territorio bastante homogéneo, las fronteras entre los espacios con figura de protección y sin ella.

En cuanto al estudio de impacto ambiental requirió en este caso más atención, si cabe, que en el caso de otros proyectos. Eran razones más que suficientes: las exigencias de la UE, los compromisos adquiridos por el Gobierno de Aragón, lo extenso del territorio y su especial riqueza medioambiental.

En sesión celebrada el 27 de Noviembre de 2002, la Comisión Técnica Mixta, dio el visto bueno a los Planes y estudios presentados por los representantes del Departamento de Agricultura, iniciándose, tras el proceso de información pública, la tramitación de la Declaración de impacto ambiental (que desembocó en Resolución del Ministerio de Medio Ambiente de 2-dic-2003 publicada en el BOE de 31 de diciembre) y de la aprobación de los Planes Coordinados. Estos fueron aprobados primero por la Adminis-

tración del Estado (Orden PRE/2043/2004 de 24 de junio publicada en el BOE de 25 de junio) y seguidamente por el Gobierno de Aragón (Orden del Dpto. de Agricultura y Alimentación de 29 de junio de 2004, publicada en el BOE de 9 de julio).

Los nuevos Planes Coordinados aprobados son dos, uno denominado 1ª parte que corresponde a sectores que quedan por transformar en la zona centro-sur, a servir desde el último tramo del Canal de Monegros, y otro, 3ª parte que comprende los sectores de la zona oriental que serán servidos desde las acequias de Ontiñena y Cardiel.

En el cuadro nº 1 se recogen las superficies de los distintos sectores contemplados en ambos Planes, figurando asimismo las mismas superficies que se preveían en los Planes



Las obras de Monegros II requieren kilómetros de tubería como ésta.

### Cuadro nº 1. Transformación en regadío Monegros II

PARTES SEGUN PGT*	SECTOR**	TÉRMINOS MUNICIPALES	PLANES COORDINADOS 1986-1990 (ha)	EJECUTADAS (ha)	PLANES COORDINADOS 2004 (ha)	DIFERENCIA (ha)	OBSERVACIONES
1.ª	I-II	PEÑALBA, VALFARTA, SENA, VILLANUEVA SIGENA, ONTIÑENA	3.949	3.767			S III-V: EJECUTADA PRESIÓN NATURAL 540 ha. PENDIENTES DE TRANSFORMAR INCLUIDAS EN ZEPAS
1.ª	I-V	BUJARALAZ, LA ALMOLDA, PEÑALBA, VALFARTA	4.050	3.778			
1.ª	III	CANDASNOS, FRAGA	5.553	4.924			
1.ª	V	CANDASNOS, FRAGA	2.367	1.463			
	TOTAL		15.919	13.932			
1.ª	VIII	BUJARALAZ, PEÑALBA, FRAGA	6.030		6.150	120	
1.ª	IX	BUJARALAZ, PEÑALBA, FRAGA, SÁSTAGO	7.012		3.729	-3.283	
2.ª	XI	SÁSTAGO	1.254		1.410	156	
2.ª	XII	SÁSTAGO	3.985		0	-3.985	
2.ª	XIII	LA ALMOLDA, PINA	4.032		1.923	-2.109	
	TOTAL		22.313		13.212	-9.101	
2.ª	XIV	ALFORQUE, GELSA, VELILLA DE ERO	3.904	1.800	NO INCLUIDO		EJECUTADAS 1.800 CON ELEVACIONES DEL EBRO EN GELSA
2.ª	XV	PINA	1.437		NO INCLUIDO		ESTUDIÁNDOSE ALTERNATIVAS
2.ª	XVI	FARLETE, MONEGRILLO	2.998		NO INCLUIDO		
3.ª	VI	FRAGA	3.178		2.896	-282	CONDICIONADAS DECLARACION IMP. ABTAL.
3.ª	VII	BALLOBAR	1.998		1.571	-427	
3.ª	XVII	FRAGA	2.024		2.464	440	
3.ª	XVIII	BALLOBAR, FRAGA	1.587		2.039	452	
3.ª	XIX	BALLOBAR, ONTIÑENA	1.635		1.280	-355	
3.ª	XX-XXII	BALLOBAR, ONTIÑENA	4.751		1.869	-2.882	
3.ª	XXI	ONTIÑENA	2.001		1.665	-336	
	TOTAL		17.714		13.784	-3.930	
TOTAL PLANES 1990			63.745				
DIFERENCIA SUPERFICIE SECTORES INCLUIDOS EN PLANES 2004 CON PLANES 1990						-12.491	
DIFERENCIA SUPERFICIE SECTORES INCLUIDOS EN PLANES 2004 CON PLANES 1990 - ZEPAS SECTORES (XIV-XV-XVI) - ZEPAS SECTORES III-V						-16.669	
TOTAL EJECUTADO MÁS PREVISIONES PLANES COORDINADOS 2004					-42.778		INCLUIDAS LAS 1.800 HA DE ELEVACIONES DEL EBRO. AÑADIR LAS SUPERF. QUE SE DETERMINEN PARA FARLETE Y MONEGRILLO

\* Plan General de Transformación.

\*\* El sector X (Caspé) con una superficie de 2.027 ha se excluyó de los Planes Coordinados por un acuerdo de la Comisión Técnica Mixta.

Cuadro nº 2. Presupuestos que figuran en ambos Planes

PRESUPUESTOS (€) ZONA CENTRAL			PRESUPUESTOS (€) ZONA ORIENTAL		
CHE(MMA)	DGA-MAPA	TOTAL	CHE(MMA)	DGA-MAPA	TOTAL
61 millones	140 millones	201 millones	55 millones	70 millones	125 millones

Cuadro nº 3. Primeros proyectos del Plan Coordinado Zona Central-Sur:

PROYECTO Y SUBSECTOR*	SUPERF. (Ha)	Municipios	INVERSIÓN (millones €)	FINANCIACIÓN PREVISTA
Red riego VIII-1	1.959	Bujaraloz	7,9	MAPA
Red riego VIII-4	1.584	Peñalba	6,6	DGA
Red riego VIII-5	1.579	Peñalba-Fraga	5,2	DGA
Drenajes VII-4/VIII-5		Peñalba-Fraga	5,2	DGA

\* El sector VIII se ha dividido en los subsectores 1 y 2 (Zaragoza), 4 y 5 (Huesca).

Cuadro nº 4. Primeros proyectos del Plan Coordinado Zona Oriental:

PROYECTO Y SECTORES	SUPERF. (Ha)	Municipios	INVERSIÓN (millones €)	FINANCIACIÓN PREVISTA
DESAGÜES S. VII, XVIII, XIX, XXI y XX-XXII	7.454	Ballobar-Fraga-Ontiñena	3,2	MAPA
CAMINOS mismos Sectores			10,3	MAPA

elaborados en 1990. La diferencia de 12.491 ha entre la planificación del 90 y la de 2004 corresponde básicamente a la incidencia de las ZEPAs. Si a esa cifra le añadimos las superficies de los sectores XIV, XV y XVI incluidos en la ZEPA «Estepas de Monegriño y Pina» las hectáreas afectadas por espacios protegidos alcanzan la cifra de 16.699.

Los objetivos de puesta en riego de los Planes Coordinados incluyen una programación temporal, que para el caso que nos ocupa consiste en la transformación en un primer plazo hasta 2008, de 6.150 ha en el Plan de la parte centro-sur y de 5.262 ha en el de la parte oriental. En total 11.412 ha cifra próxima a las 12.000 ha que el Plan Nacional de Regadíos (PNR) establece al

*«Monegros tendrá 12.000 nuevas hectáreas de riego antes de 2008»*

horizonte 2008. Habida cuenta de que las 1.800 ha ya realizadas del sector V estaban incluidas asimismo en este primer horizonte del PNR, es de prever que la cifra programada de las 12.000 ha quede superada.

En el cuadro nº 2 se exponen los presupuestos de los Planes Coordinados, detallándose los que corresponden por un lado a la Administración hidráulica (Ministerio de Medio Ambiente-Confederación Hidrográfica del Ebro) y por otro, a la agraria

(MAPA y Departamento de Agricultura y Alimentación/DGA).

Las cifras, tanto de hectáreas como de euros, deben tomarse a modo de previsión como las de un anteproyecto, ya que se irán concretando en los sucesivos proyectos de ejecución que se vayan redactando.

Aparte de dicha consideración, la acusada diferencia entre los presupuestos totales de ambos Planes, a pesar de la similitud de hectáreas, tiene varias razones. Una de las destacables es el que la presión forzada (con las infraestructuras que conlleva) se extiende a todo el ámbito de la parte centro-sur, con sectores más dispersos, mientras que en la parte oriental dominan (86 %) las zonas a presión natural; en esta parte, hay

*«Las obras de regulación de embalses deberían avanzar al mismo ritmo»*

que señalar también, que está ejecutada ya una de las principales conducciones hidráulicas: la acequia de Ontiñena. Añadamos que en la parte central, más plana y más rica en *saladas*, el sistema de drenajes y desagües diseñado para minimizar afecciones a las mismas, encarece esta partida.

Una cifra destacable que encierran los presupuestos planteados es la de 6,8 millones de Euros destinados a medidas de carácter medioambiental, destacando las partidas dedicadas al seguimiento y protección de la avifauna.

Con referencia a la cuestión presupuestaria cabe recordar que las inversiones de las Administraciones agrarias, tanto del MAPA como de la DGA, contempladas en el Plan Nacional de Regadíos, están cofinanciadas al 50% por los fondos europeos del FEOGA-Garantía, a través de la medida «gestión de los recursos hídricos» contenida en programación de desarrollo rural 2000-2006, que confiamos continúe después de este último año.

Como se ha dicho anteriormente, los Planes Coordinados se van desarrollando a través de los oportunos proyectos ejecutivos. Los que corresponden a las Administraciones agrarias vienen siendo redactados por técnicos de la DGA, asumiendo asimismo la dirección de las obras. Los trabajos iniciados a finales del



pasado mes de agosto 2004 corresponden a los proyectos que en los cuadros n.ºs 3 y 4 se exponen, estando en estos momentos redactándose otros varios.

En esta zona Oriental se han retomado las concentraciones parcelarias de Ontiñena y Ballobar, y se han iniciado en Fraga y La Almolda.

En estos procesos de reestructuración de la propiedad una cuestión que se propone el Departamento de Agricultura y Alimentación es la de repartir las limitaciones que supone la declaración de ZEPAs, de forma que también el regadío se reparta de la forma más extendida y proporcional posible. No se pudo hacer en Peñalba y Bujaraloz, dado lo avanzado que estaba el proceso de concentración parcelaria (lo que ha creado bastante inquietud social entre los afectados), pero se va a proponer para la zona oriental.

Finalmente cabe recordar que para una adecuada consecución y funcio-

namiento de las obras, es necesario avanzar simultáneamente por un lado en las obras que los Planes Coordinados atribuyen al MMA-CHE (tubería de Valdurrios, diversos colectores y embalses, acequia de Cardiel, etc.), y por otro, en la ejecución de las obras precisas de regulación ligadas al sistema de riegos del Alto Aragón, que permitan disponer de recurso suficiente para continuar con la expansión planificada del regadío.

Una vez concluida la planificación de toda la zona, asumidas las superficies incluidas en ZEPAs (que suman del orden de un 30% de las previstas en el Plan General de Transformación), analizadas las hectáreas a servir con elevaciones del Ebro, y estudiadas las alternativas para Farlete y Monegrillo, se estaría en condiciones tanto para plantear un posible rediseño de algunas infraestructuras de regulación como para facilitar ciertos regadíos de interés social.

# MONEGROS II:

## UN RICO TERRITORIO POBRE EN AGUA

Es indudable que el territorio que abarca la zona de Monegros II entre la sierra de Alcubierre y el río Ebro, –lo que en los atlas figuraba bajo el rótulo de desierto de Monegros– presenta unas riquezas y unas singularidades extraordinarias desde el punto de vista medioambiental. Apoyan esta afirmación los numerosos trabajos de investigación existentes –muchos de ellos financiados por la propia Administración agraria–, sobre sus saladas, su fauna, su flora o sus yacimientos arqueológicos.

La extremada aridez es uno de los factores básicos de esa riqueza, a la vez que constituye uno de los *handicaps* principales con el que han convivido sus habitantes. Si se dice que el agua es vida, es fácil comprender que estos ciudadanos hayan venido aspirando desde siempre a disponer de ella. Primero para beber (hasta la pasada década de los 80 no llegó el agua corriente a algunos de ellos) y luego para asegurar sus limitadas cosechas.

De nuevo, tras más de diez años de interrupción a raíz de la conocida queja medioambiental, se han reiniciado las obras de transformación de Monegros II. La paralización reseñada se suma al casi secular retraso que arrastran las obras, lo que ha originado diversas afecciones sociales y económicas especialmente graves para algunas poblaciones, no evaluadas y todavía no cerradas.

En el camino han quedado 17.000 ha que quedan incluidas en zonas de protección. El mismo camino que ha servido también para elaborar unos nuevos Planes aprobados por todas las Administraciones implicadas, que contienen un amplio y complejo paquete de



medidas medioambientales, con sus previsiones presupuestarias, que confiamos mejorarán el necesario y posible equilibrio entre la expansión racional del regadío y el mantenimiento de un ecosistema tan rico y singular como el que nos ha dejado la acción conjunta de la naturaleza y la vivencia y actividad de generaciones de monegrinos.

En este momento disponemos de unos Planes Coordinados para la transformación en ese

territorio de cerca de 27.000 ha., de las que 12.000 están previstas en un primer horizonte al 2008. Aparte está en estudio una alternativa para los términos de Farlete y Monegrillo.

La política de regadíos del Departamento de Agricultura y Alimentación se inscribe en el Plan Nacional de Regadíos, con dos objetivos principales: la modernización, prioritario, y la creación limitada y racional de nuevas superficies. Objetivos que cada vez con más frecuencia y, desde luego en los Planes Coordinados que nos ocupan, van unidos a la reestructuración de explotaciones ligada a la concentración parcelaria y a la aplicación de la Ley de Patrimonio de la Comunidad Autónoma.

Todo ello debe servir para que exista en Aragón un número creciente de explotaciones técnica y económicamente viables, que puedan producir a menor coste, que puedan hacer un uso más eficaz del recurso agua, que puedan amoldarse mejor a lo que el mercado demanda cuyos titulares participen en procesos de comercialización e industrialización.

## Arrancan los regadíos sociales en Aragón



El presidente aragonés, Marcelino Iglesias, el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, y el director-gerente de SIRASA José María Sallán con los representantes de la Comunidad de Regantes de Ainzón (Zaragoza).

La localidad zaragozana de Ainzón es la primera de Aragón que contará con un regadío social, un proyecto que está incluido en el Plan Nacional de Regadíos Horizonte 2008, firmado por el Ejecutivo autónomo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La iniciativa, cuyas obras comenzaron el pasado mes de octubre por encargo de la empresa pública SIRASA (Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesas SA) y se prolongarán hasta marzo de 2006, permitirá la transformación de 827 hectáreas en riego por goteo, que se dedicarán a viña y, en menor medida, olivos y almendros.

El Gobierno de Aragón aporta 2,2 millones de euros de ayudas públicas para esta obra, mientras que los 200 regantes que se beneficiarán de este cambio de sistema de riego deberán contribuir a la financiación de los trabajos con otros 800.000 euros. El proyecto tiene un presupuesto global de 3 millones de euros.

El agua para estas 827 hectáreas de riego por goteo procede de pozo y cuentan con la concesión de agua correspondiente de la Confederación Hidrográfica del Ebro (CHE). Las obras las ejecuta la empresa Ideconsa de Tarazona.

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, explicó que «mientras que en las zonas de interés general se trabaja ya en distintas fases en más de 23.000 hectáreas, el regadío de Ainzón es el primero que sale adelante de un listado de más de una veintena». Arguilé aclaró que «la Administración tiene todo preparado –financiación incluida– para acelerar los regadíos sociales e incluso el Departamento de Agricultura y Alimentación está dispuesto a cambiar el listado si en otras zonas de Aragón se plantean demandas de regadíos sociales porque la diferencia de estos regadíos con los otros es que tienen que ser a demanda de los agricultores».

Los siguientes proyectos más adelantados dentro del regadío social de Aragón son: Quinto (Zaragoza), Gurrea de Gállego (Huesca), Alcalá de Gurrea (Huesca), Magallón (Zaragoza), una zona de la Canal de Berdún (Huesca), Ara (Huesca) y La Fueva Sur (Huesca). Hay una veintena de proyectos en cartera.

El consejero destacó la importancia de estas obras de Ainzón, situadas en la margen derecha del Ebro. Los regadíos sociales incorporan criterios ambientales en la gestión de las zonas de regadíos a fin de evitar la degradación de tierras, favorecer la recuperación de acuíferos y espacios naturales valiosos, proteger la biodiversidad y los paisajes rurales y reducir los procesos de desertificación.

Además, contribuyen a vertebrar el territorio evitando o reduciendo los procesos de pérdida de población, abandono y envejecimiento de las zonas rurales. No pueden transformar zonas de regadío superiores a las 2.500 hectáreas.

## El Gobierno de Aragón rechaza nuevas tarifas de agua para los agricultores



Los regantes respondieron de forma masiva a la jornada sobre la Directiva Marco de Agua en la Ciudad Escolar Pignatelli de Zaragoza.

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, propondrá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y al Ministerio de Medio Ambiente que los agricultores que afronten la modernización de los regadíos no tengan que hacer frente a nuevas tarifas en concepto de recuperación de los costes del servicio del agua. Arguilé recordó que Aragón es la Comunidad Autónoma de todo el país que más esfuerzo ha realizado en los últimos tres años en materia de modernización de regadíos. «El Gobierno de Aragón ha aportado 14 millones de euros al año y los regantes otros 14 millones de euros de esfuerzo propio en modernización por lo que no considero de recibo establecer una nueva tarifa en concepto de ahorro de agua», dijo el consejero.

A juicio del titular del Departamento de Agricultura y Alimentación, los regantes ya aportan dinero por las obras de modernización de regadíos, las tarifas eléctricas por la elevación de aguas, consumo de agua, embalses y otras infraestructuras hidráulicas por lo que «no sería lógico establecer una nueva tarifa con la excusa de ahorrar agua.

El esfuerzo económico del regante está al límite y no podemos detraer más renta de los agricultores».

En opinión de Gonzalo Arguilé, sería más conveniente destinar todos los recursos de las administraciones públicas a la modernización de regadíos porque es la forma más eficaz de ahorrar agua. Según el consejero, el Ministerio de Medio Ambiente valora en estos momentos la posibilidad de establecer una tasa que supondría el pago de un céntimo de euro por metro cúbico de agua para el regante –unos 96 euros por hectárea–, una tasa que rechaza el consejero de Agricultura y Alimentación de Aragón cuando se trate de agricultores que realicen o haya realizado un esfuerzo en materia de modernización de regadíos.

El titular del Departamento de Agricultura y Alimentación realizó estas declaraciones durante la inauguración de la jornada sobre «La Directiva Marco de Agua. Incidencia de las medidas a adoptar para las Comunidades de Regantes y, en especial, para la modernización de regadíos», organizada por el Gobierno de Aragón y en la que se dieron cita más de 600 regantes en el salón de actos de la Ciudad Escolar Pignatelli de Zaragoza.

«El objetivo esencial es ahorrar agua, pero considero que es mucho mejor ahorrar agua mediante la modernización de nuestros regadíos que aplicar una tarifa que sólo contribuiría a agravar más la economía de los agricultores», manifestó el consejero aragonés.

Gonzalo Arguilé recordó la importancia medioambiental que tienen en Aragón cultivos como las 100.000 hectáreas de forraje, las casi 100.000 hectáreas de maíz o las 200.000 hectáreas de masa arbórea que suman los viñedos, olivos, almendros y la fruta dulce en Aragón. «No debemos olvidar que esta forestación la cuidan cada día nuestros agricultores. El agua es imprescindible para la rentabilidad de la actividad agraria y ésta es imprescindible para vertebrar el territorio», dijo.

## Más de 10.000 personas disfrutaron de la I Feria de Agricultura, Ganadería y Agroturismo Ecológicos de los Pirineos

La localidad altoaragonesa de Hecho acogió recientemente la primera edición de ERA, la I Feria de Agricultura, Ganadería y Agroturismo Ecológicos de los Pirineos. Más de 10.000 personas disfrutaron de los productos ecológicos y participaron en las actividades organizadas con motivo del certamen. Los especialistas en producción agraria ecológica recordaron la importancia de cuidar la tierra y sus recursos para continuar con la actividad agraria en unos pueblos que son la fuente de su sostenibilidad, tanto de su entorno natural como de la población humana.

Durante las jornadas técnicas, hasta un centenar de personas pudo disfrutar a lo largo de tres días de la experiencia de técnicos y profesionales dedicados a la producción agraria ecológica, que aportaron sus conocimientos sobre un con un especial potencial

para el desarrollo de actividad de producción de alimentos ecológicos, una actividad que además permitiría la conservación de espacios de tanto valor medioambiental como son los Pirineos.

Más de 54 expositores de producción ecológica y prácticas de ecoagroturismo participaron en la feria representando a más de 60 empresas y 120 productores. La gran afluencia y las ganas del público por acercarse a conocer y disfrutar de los productos ecológicos, hicieron que mucho de los expositores agotasen todas sus existencias de productos, hasta tres veces en algunos casos, por la fuerte demanda de estos productos por parte de los visitantes.

El gerente de la empresa Alternativas Ecológicas Edena SLL, Julio Prieto, explicó que



Cartel de ERA

«por todo esto se nos queda un buen gusto de ERA, gusto por disfrutar de grandes profesionales y sus enseñanzas, gusto por saborear productos llenos de vida, gustos por compartir todo estos con muchos visitantes, gusto por un paisaje y unas gentes que sobrecogen por su fuerza y su hospitalidad».

## La Cooperativa Virgen de la Oliva, 60 años de cooperativismo moderno

La Cooperativa Virgen de la Oliva de Ejea de los Caballeros ha concluido ya la conmemoración del 60 aniversario de su nacimiento, un aniversario que culminó con la celebración de unas jornadas técnicas y la presentación del libro que recoge los 60 años de vida ligada a la agricultura de las Cinco Villas.

El presidente del Gobierno de Aragón, Marcelino Iglesias, y el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, acompañaron a las más de 300 personas que se dieron cita para celebrar la presentación de un libro en el que se narran la seis décadas de vida de esta cooperativa.

El presidente de la Cooperativa Virgen de la Oliva, José Antonio Alayeto, apostaba una vez más por el cooperativismo moderno. Él mismo reflexionaba sobre tres objetivos principales para consolidar los logros obtenidos: mejorar la calidad de vida de los socios, garantizar el relevo generacional y potenciar el desarrollo competitivo con mejoras medioambientales. El libro, coordinado por Carlos Blázquez, recoge no sólo la historia de la cooperativa, sino también la historia del cooperativismo en el mundo y los proyectos de futuro de la cooperativa.

Seis décadas después, la cooperativa agraria Virgen de la Oliva es una de las empresas más potentes de toda la comarca de las Cinco Villas que ha pasado de los primeros 80 socios a más de 2.500. Tiene 40 trabajadores y factura unos 42 millones de euros anuales. Las subvenciones de esta cooperativa agraria rondan los seis millones de euros al año.

La Cooperativa Virgen de la Oliva da servicio a los agricultores y ganaderos de Ejea de los Caballeros, Bardenas, Santa Anastasia y El Bayo y cuenta con dos centros de gasoil en Rivas y El Sabinar.

En colaboración con la Cooperativa de Tauste, la Cooperativa Virgen de la Oliva apostó por una fábrica que transformaba el trigo en sémola y ahora se han convertido en el segundo grupo de ámbito nacional de fabricación de sémola.



José Antonio Alayeto, presidente de la Cooperativa Virgen de la Oliva

## Arguilé apuesta por la trazabilidad como garantía de calidad



El consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, y el presidente de la AIAA, Carlos Campillo, en la clausura de las jornadas.

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, apostó por la trazabilidad como garantía de calidad de los alimentos que demandan los consumidores de manera creciente. Arguilé realizó esta declaración durante la clausura de la jornada «Trazabilidad en el sector de la alimentación y bebidas», organizadas por la Asociación de Industrias Agroalimentarias de Aragón (AIAA) y celebradas en el salón de actos del Edificio de la CREA en Zaragoza.

«Se trata de una autodisciplina que asegura transparencia y confianza al consumidor y que clarifica los espacios y los tiempos de la responsabilidad de cada agente para que en el caso de que un producto cause problemas esté claro en el rastreo quién es el que no ha obrado debidamente», añadió el consejero aragonés.

Más de 130 empresarios aragoneses participaron en este interesante debate en el que Gonzalo Arguilé reclamó también la exigencia de la trazabilidad para los productos que vienen de terceros países y animó a los empresarios a utilizar este arma como instrumento eficaz contra el fraude alimentario.

El consejero de Agricultura y Alimentación aprovechó el foro para afirmar que la industria alimentaria está en auge. En los últimos cuatro años se han atendido 480 proyectos de ampliación, innovación o creación de industrias agroalimentarias, con una inversión de 372 millones de euros y una ayuda certificada de 83,3 millones de euros. Un acelerón en el ritmo inversor que sitúa a Aragón en una excelente posición frente a otras comunidades.



Las inversiones  
crecen un

*24 % en el 2005*

Las cifras globales del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón para el próximo ejercicio superan los 702 millones, lo que representa un incremento medio de las cuentas agrícolas y ganaderas del 9,7 % si se excluye la PAC.

Destaca el esfuerzo realizado en materia de seguridad agroalimentaria, el PEBEA, la modernización de regadíos y la concentración parcelaria. Además, el objetivo fijado por el titular del Departamento de Agricultura y Alimentación es compensar la pérdida de ayudas procedentes de la PAC con recursos propios del Gobierno aragonés.

«Mi aspiración es compensar la pérdida de presupuesto europeo dedicado a la agricultura con recursos propios e ir incrementando cada año el 10% de nuestro presupuesto, de tal forma que al llegar al 2013 la pérdida de fondos europeos esté compensada», afirmó el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé.



*«Hay capacidad para afrontar los proyectos del campo aragonés»*



*«Se compensa la pérdida de fondos UE con recursos propios»*

Las cifras globales del Departamento de Agricultura y Alimentación para el próximo ejercicio 2005 superan los 702 millones de euros, lo que representa un incremento del 3,7 % con respecto a 2004. No obstante, el consejero explicó que si excluimos las ayudas de la Política Agraria Comunitaria (PAC) el crecimiento medio del presupuesto ronda el 9,7 %. El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, destacó además durante su comparecencia ante la Comisión de Economía y Presupuestos de las Cortes de Aragón un

crecimiento del 24 % de las inversiones de este Departamento para el año 2005.

Arguilé resaltó el esfuerzo realizado en materia de seguridad alimentaria y fomento agroalimentario, así como en políticas agrarias activas y de mejora de la competitividad agraria como la expansión del regadío —especialmente del Plan Estratégico del Bajo Ebro Aragonés—, la modernización de regadíos o la concentración parcelaria.

«Estoy convencido de que las cuentas para el año que viene resultan

razonables para abordar las actuaciones a desarrollar en el 2005, especialmente las de mayor contenido inversor», dijo el consejero. Gonzalo Arguilé indicó que por cada euro de recursos propios del Gobierno de Aragón en el Departamento de Agricultura y Alimentación se reciben 1,35 euros de financiación exterior y 4,36 euros si contamos las ayudas de la PAC.

### Producción Agraria

El titular del Departamento de Agricultura y Alimentación explicó que



*«La reforma de la PAC traerá muchos cambios»*

el 2005 es el primer año en el que se aplican ya parte de las reformas de la PAC como la condicionalidad de las ayudas, descuentos por modulación, el nuevo sistema de control integrado de ayudas y el uso del SIGPAC. Por ello, el consejero Arguilé aclaró la conveniencia de estudiar las cuentas del Departamento sin incluir las ayudas de la PAC. Asimismo, el titular de Agricultura y Alimentación avanzó el esfuerzo que tendrá que realizar el Departamento para adaptarse a la gestión de la nueva PAC, al tiempo que señaló los esfuerzos que se realizarán para trasladar convenientemente todos los cambios a los agricultores y ganaderos.

El consejero de Agricultura y Alimentación resaltó también el crecimiento del presupuesto para medidas agroambientales (+12 %), así como la consolidación de programas como los planes de reestructuración de viñedo o las ayudas a los frutos secos.

### Seguridad Alimentaria y sanidad animal

Gonzalo Arguilé detalló ante la Comisión de Economía y Presupuestos de las Cortes de Aragón el incremento experimentado en materia de seguridad alimentaria y sanidad animal. Así, explicó que el avanzado estado de ejecución de las obras del Centro Tecnológico de I+D+I de Seguridad Alimentaria permitirán su puesta en marcha en 2005 por lo que se ha dotado a esta partida con más de 5 millones de euros.

«La Dirección General de Alimentación contará con un presupuesto en 2005 de más de 29 millones de euros frente a los 23 millones de euros del año anterior, lo que supone un aumento del 27,2 %, que recae principalmente en el Capítulo de inversiones, con un crecimiento del 55 %», aseguró. Además del presupuesto del Centro Tecnológico de I+D+I, crece considerablemente el dinero

para la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria y la defensa de la sanidad animal en sus distintos programas.

### Desarrollo rural

Con respecto a las políticas activas de desarrollo rural, el consejero indicó que «la creación de regadíos en la zona del Bajo Ebro aragonés, la consolidación de la política de creación de regadíos y la puesta en marcha de los regadíos sociales; la mejora de la modernización de regadío, con especial interés hacia la Oficina del Regante y las concentraciones parcelarias, son los ejes fundamentales del compromiso presupuestario para el 2005».

Así, el PEBEA pasa de 3,7 millones de euros en 2004 a 11,5 millones de euros en 2005; la concentración parcelaria pasa de los 4,2 millones de euros de 2004 a los 5,3 millones de 2005, mientras que la modernización de regadíos cuenta con el



mayor presupuesto asignado hasta la fecha –y eso teniendo en cuenta el incremento del 21,7 % del año pasado– con 14,5 millones de euros.

Gonzalo Arguilé resaltó también el crecimiento del 27 % de los PRODER (7,1 millones de euros) y de la partida de modernización de explotaciones e incorporación de jóvenes 12 millones de euros –más 4 %–. El consejero de Agricultura y Alimentación destacó asimismo el crecimiento de la partida de seguros agrarios que cuenta con una dotación para el 2005 de 11,5 millones de euros (+48%).

## Fomento Agroalimentario

El consejero de Agricultura y Alimentación manifestó que para el 2005 continúa la apuesta de su Departamento por la promoción y la comercialización agroalimentaria y el consiguiente incremento de las

ayudas para estas líneas. Además, recordó que el 70 % del presupuesto de esta dirección general se destina a las industrias agroalimentarias, con 22 millones de euros y un alto grado de ejecución de este programa.

Asimismo, detalló la existencia de una partida de 900.000 euros (+80%) para la ejecución de un Plan de Fomento y Promoción Agroalimentaria a través de la empresa pública SIRASA «que suponga un impulso importante al prestigio e imagen de nuestras empresas y productos alimentarios, en certámenes y campañas promocionales».

### SIRASA

El consejero terminó su intervención detallando las líneas principales de actuación de la empresa SIRASA (Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesas SA) –adscri-

ta al Departamento para el ejercicio de 2005:

- Consolidación y aumento de la producción en regadíos como consecuencia del inicio de la ejecución de obras del PEBEA, de los regadíos sociales y de concentración parcelaria.
- Prestación de servicios en las áreas de ganadería, seguimiento ambiental y riesgos laborales.
- Lanzamiento del área de recogida de subproductos animales a todas las especies ganaderas en doce comarcas.
- Gestión de Centrorigen y del Plan de Fomento y de Calidad Agroalimentaria.

El titular del Departamento de Agricultura y Alimentación manifestó que de cara al próximo año su mayor preocupación es que «los agricultores y ganaderos de Aragón tengan el suficiente beneficio en su trabajo como para que sea atractivo seguir en ella».

# Más de cien proyectos en marcha

La diversificación económica ha llegado al medio rural. Nuevos mercados se abren para nuevos productos, de calidad y biológicos. Las administraciones han establecido ayudas para primar esta evolución, natural por otra parte, del medio rural. Una de las ayudas que hace que algunos se decidan a iniciar o ampliar actividades es el PRODER, el Programa de Diversificación Económica Rural.



El Proder ha permitido la puesta en marcha de un almacén para la comercialización de frutas en Torrente de Cinca.

*«Lo más importante es que la gente no tenga que irse de las pequeñas localidades»*

Las comarcas orientales de la provincia de Huesca, ya participaron en una primera versión de este programa desde el año 1996 hasta el 1999. La Comarca de la Litera, Cinca Medio y Bajo Cinca conforman el CEDER Oriental, que es quién gestiona las ayudas para estas comarcas. El PRODER II abarca el periodo 2000-2006 y se incluye dentro de la serie de medidas del Programa de Desarrollo Rural (PDR) cofinancia-

do por el FEOGA-Garantía, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Gobierno de Aragón. El CEDER Oriental cuenta para este período con una dotación presupuestaria de 6.114.970 euros, importe del que ya se ha pagado, para diversos proyectos, el 20 por ciento. Un dinero que se ha ido repartiendo entre los más de 100 proyectos que ha financiado, no en su totalidad, sino en un porcentaje

que puede llegar, en algunos casos, hasta el 40 por ciento.

Formación, mejora de la transformación y comercialización de productos agrícolas, comercialización de productos agrícolas de calidad, diversificación de las actividades, protección del medio ambiente y servicios de abastecimiento básicos para la economía y poblaciones rurales son los epígrafes de las dife-

# dan vida al Ceder Oriental

ÓSCAR ARIBAU  
PERIODISTA



Los corderos de Ovired Calidad se alimentan exclusivamente de piensos vegetales.



Aceite de la almazara de Torrente de Cinca.

rentes actuaciones subvencionables. Estos son los diversos elementos que ayudan a conformar una economía rural que permita fijar a la población y poner el nivel de vida del medio rural al mismo nivel que el medio urbano. Una fórmula más para eliminar la brecha que diferencia ambas realidades. Proyectos de entrada de las nuevas tecnologías a diversas empresas, a los términos municipales y fórmulas de atender a las nuevas demandas del mercado, que cada vez más se inclina hacia la calidad por encima de la cantidad.

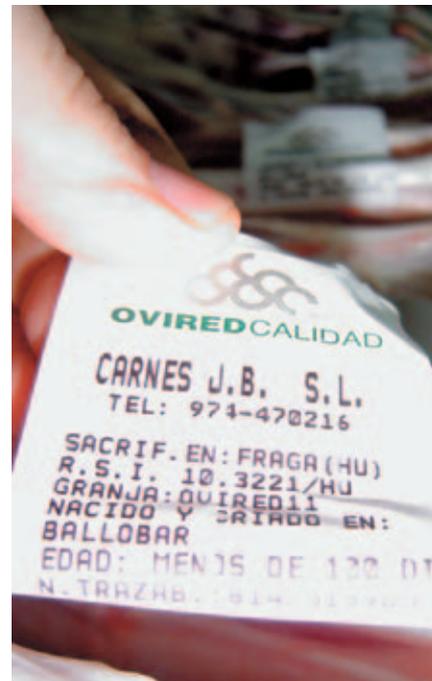
El programa PRODER II se gestiona en estas tres comarcas a través del CEDER Oriental, que es el grupo de acción local. La junta directiva, que es la que selecciona los proyectos está integrada por los agentes sociales y económicos de estas comarcas, así como representantes de las dife-

rentes administraciones públicas como los ayuntamientos y comarcas. En este momento, la presidencia la ostenta María José Fontanet, alcaldesa de Ballobar, población del Bajo Cinca, quién afirma que «lo más importante es que la población no tenga que irse de las pequeñas localidades». Es sin duda uno de los objetivos que persigue el PRODER y, para ello, la actividad económica debe diversificarse, cambiar con los tiempos. «La implantación de puestos de trabajo para la mujer o colectivos desfavorecidos también se miran con atención desde el CEDER Oriental», añade Fontanet. Y para asentar la población se necesita diversificación. «Es lo que pretendemos, que las zonas que hayan sido eminentemente rurales busquen nuevos enfoques de comercialización y de producción» explica la gerente del CEDER Oriental, Sonia Bastinos.

Entre los diversos elementos que se engloban dentro de buscar nuevas fórmulas encontramos potenciar y apoyar nuevas visiones dentro del mundo agrícola y ganadero, que aporten puestos de trabajo, y por tanto, nuevas fuentes de ingresos dentro del ámbito familiar y de la zona. «Una plantación de trigo, tal como la conocemos desde siempre no será nunca subvencionada por el PRODER, pero sí en cambio tiene sentido ayudar a una iniciativa de producción de mermeladas, zumos ecológicos y productos agropecuarios de calidad» explica la gerente.

## Ovired Calidad

Iniciativas que ya están funcionando hay muchas en las tres comarcas. En el Bajo Cinca se ha llevado a cabo, con este programa, la puesta en marcha de un almacén comerciali-



zador de frutas y la mejora de las instalaciones de la almazara Aceite del Cinca, ambas iniciativas en Torrente de Cinca. Pero el más interesante de esta comarca se denomina Ovired Calidad, S.L. una sociedad limitada constituida por 14 ganaderos de ovino de la Comarca del Bajo Cinca y del Cinca Medio. Se constituyó en mayo de 2002. Tienen un censo de 10.000 ovejas y controlan la calidad de la carne de cordero desde que nace hasta que alguien decide comprarla. Es una de las primeras experiencias de trazabilidad en el ganado ovino. El sistema de control es a través de microchips que se implantan en los corderos recién nacidos. El microchip contiene el número que le identifica, el que identifica a la madre, la explotación a la que corresponde y el peso al nacer. Posteriormente, en el microchip, a través de unos lectores, se le introducen datos como el peso en el momento del destete. Toda la información se vuelca en un ordenador central. Una vez en el matadero, el mismo ordenador, genera una etiqueta donde aparecen todos estos datos. Una fórmula de asegurar al consumidor que está comiendo carne absolutamente controlada y

de calidad, porque si quisiera, podría saber qué oveja ha parido al cordero o dónde se ha criado. La alimentación de estos corderos es con pienso vegetal. Y todo esto es validado por una auditora externa, que controla el proceso cada tres meses. Según explica el presidente de Ovired Calidad, Julio Aquilué, “lo que pretendemos es ganar el valor añadido de la comercialización”. Pero el objetivo básico era —apunta Aquilué— “hacer más rentables nuestras explotaciones y asentar la población, porque si las explotaciones son rentables no tendremos tentaciones de irnos a otro sitio a vivir”. Aquilué resume la idiosincrasia del PRODER, programa que ayudó a poner en marcha esta novedosa iniciativa, con una subvención del 27 por ciento de la inversión total. Según el presidente de Ovired Calidad, S.L. los ganaderos que conforman esta empresa tienen un margen de beneficio entre 3 y 4 euros por encima del resto de los ganaderos. «Estamos muy contentos de la marcha de la idea» afirma el presidente de la empresa, aunque añade que «evidentemente también hay sinsabores».

## Ajos ecológicos de Fonz-Bio

Fonz-Bio, S.L. es otra de estas empresas que prima la calidad por encima de la cantidad. Está ubicada en Fonz, en la Comarca del Cinca Medio, y se dedica a producir y comercializar ajos ecológicos en la localidad de Fonz. Solicitaban una subvención para ampliar sus instalaciones, en concreto para construir un almacén para poder aumentar la producción de ajos. Fonz-Bio, S.L., es una empresa que resume esa nueva visión del agricultor, que además asume la comercialización del producto. Y además la producción es ecológica, lo cual si tenemos en cuenta que la llevan realizando desde la temporada 1985-1986, podríamos denominar a sus impulsores como agricultores con visión de futuro. La subvención recibida del PRODER se sitúa en el 15'96 por ciento de la inversión total para realizar la ampliación de la empresa. 51.249 euros que, según Miguel Pirla, uno de los dos socios de Fonz-Bio, S.L. «ayudan a decidirse». Pirla y su socio, Francisco Pallarés comenzaron a cultivar y comercializar hor-

talizas a mediados de los 80, pero no es hasta hace 9 años cuando comienzan a cultivar ajos, una iniciativa diferente al resto de cultivos de la zona. Primero comenzaron plantando 200 kilos, el segundo año llegaron a los 5000, el tercer año 10000 y ahora siembran alrededor de 35.000 kilos al año. Pero, paradojas de la vida, toda la producción se destina a la exportación, concretamente a Londres. «Hemos creado algo que no hubiésemos soñado nunca. Hace dos años veníamos de Londres y mi socio me dijo que quién le iba a decir a él que iría a Inglaterra a negociar» explica Pirla. Fonz-Bio, S.L., tiene previsto facturar este año entre los 300.000 y los 400.000 euros. Pero las previsiones son más ambiciosas, ya que esperan llegar en dos o tres años al millón de euros. El proyecto que presentaron a la junta del CEDER Oriental se enmarca dentro de la mejora de la transformación y comercialización de productos agrícolas. Decidieron construir un nuevo almacén porque las instalaciones se les habían quedado pequeñas. «Teníamos que ampliar si queríamos continuar exportando a Londres, las instalaciones debían cumplir todas las normas sanitarias para continuar con nuestra actividad» dice Miguel Pirla. Ahora mismo esta empresa da trabajo a 9 personas y ya están trabajando en una nueva forma de comercialización, vender los ajos en bolsas de dos o tres unidades porque, según explican desde Fonz-Bio, S.L., «tenemos que diversificar el producto y también la comercialización».

## Quesos de Alcampell

Desde el pasado mes de julio, María Elena Uzategui, elabora y comercializa quesos de la leche de sus ovejas. La explotación está situada en Alcampell, población de la Comarca



Los quesos de María Elena Uzategui se han hecho famosos en toda la zona de Alcampell.

de La Litera. «Ahora mismo tenemos 400 ovejas y elaboramos unos 100 quesos semanales» comenta Uzategui. En su caso, la transformación ha sido doble. Pasaron del ovino de carne al de leche en el año 2000, un cambio debido a los pocos beneficios que les aportaba. Desde entonces y hasta el año pasado, vendían la leche de sus ovejas «pero los costes eran muy altos así que decidimos transformar nosotros mismo el producto y vender el producto final» explica María Elena Uzategui. Ahora, ella y su marido llevan toda la producción. Ordeñan las ovejas y enfrían y pasteurizan la leche. Después se prensa, se sala, se dispone en el secadero y en un mes o mes y medio el queso semicurado sale al mercado. Un mercado, que por el momento, está circunscrito a los tres o cuatro pueblos vecinos de Alcampell. Según explican ella y su marido, «la subvención del PRODER es un punto de apoyo porque sin ningún tipo de ayuda no hay nadie que se lance a hacer nada». En su caso, han recibido el 27 por ciento del coste total de la inversión, que asciende a los 15.997 euros. Cuatro meses de funcionamiento de la empresa que ya hace que se planteen «según demande el

mercado» apunta María Elena Uzategui, «aumentaremos la producción».

## Otros proyectos

No son los únicos proyectos destacados de la Comarca de La Litera. Otro de los proyectos aprobados por la Junta de Desarrollo del CEDER Oriental es la presentada por la empresa Pallares Nadal Carn Nature, S.L. que decidió ampliar las instalaciones. Añadir una sala de despiece, envasado y etiquetado de productos cárnicos al almacén frigorífico y pequeña sala de despiece con la que ya contaba. En su caso la subvención del PRODER alcanzó el 23 por ciento. El tanto por ciento que aplica es muy transparente. Sonia Bastinos, gerente del CEDER Oriental explica que «hay una tabla para baremar que tiene en cuenta diversos elementos como, por ejemplo, puestos de trabajo, si es de nueva creación o ampliación, si se llevará a cabo en una localidad de menos de 500 habitantes. «Todos estos elementos tienen una puntuación, se suma y nos da el tanto por ciento a aportar».

# ALBERTO LACOMA

*«El mundo  
del vino no está  
para cosechas  
récord»*

---

S. VILLELLAS / A. BENAVENTE  
PERIODISTAS

---

La Cooperativa Comarcal Somontano de Sobrarbe celebra este año su 40 aniversario. Como precursora de la tradición vitivinícola de la zona y germen de la Denominación de Origen Somontano, este año ve recompensada su labor gracias a un áccesit otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro de los premios «Mejor Empresa Alimentaria Española 2003», en la Modalidad de Desarrollo Rural.

## Presidente de la Cooperativa Comarcal Somontano de Sobrarbe



- **Fecha de nacimiento:**  
15 de marzo de 1961
- **Lugar de residencia:**  
Salas Altas (Huesca)
- **Fecha desde la que ocupa la Presidencia:**  
Octubre de 2000
- **Dedicación anterior:**  
Sector industrial en Barbastro
- **Su vino preferido:**  
Marboré

–La Cooperativa Somontano ha conseguido este premio entre 10 empresas de toda España y ha sido la única en Aragón. ¿Cuáles cree que han sido las propiedades que más les han ayudado a conseguir esta mención?

–Lo que se ha premiado es la vinculación al territorio y el transformar unas tierras que tienen poca viabilidad en explotaciones de rentabilidad máxima. En estos momentos Somontano tiene fama y notoriedad en el mercado, pero eso lleva 40 años de trabajo detrás por parte de unos viticultores que han apostado por una labor ligada a la tierra y al mundo rural.

—¿Cómo influye la Cooperativa en la vida y el desarrollo de la comarca?

—En la Cooperativa trabajan viticultores de 23 pueblos del Somontano, la mayoría menores de 500 habitantes. Nuestro valor fundamental es el arraigo que tenemos en la zona. Hay que tener en cuenta que en Somontano la producción es de secano y no hay posibilidades de cultivar otro producto de forma rentable. Además todo son pequeñas explotaciones, estamos viviendo con 10 hectáreas de viñedo, cuando hay gente que con 200Has de cereal no puede vivir. Muchos de los que habíamos dejado la agricultura volvimos a ella y regresamos a vivir a nuestros pueblos.

—Este regreso a la vida en los pueblos habrá repercutido en la demografía de la zona.

Sí, yo soy de Salas Altas. En 1993, año en que se fundó Bodegas Pirineos, en la escuela había 7 niños. Ahora, hay 22 ó 23. Conseguir eso en diez años, cuando en otros pueblos están cerrando escuelas, es todo un logro. En Salas Altas hay 76 familias que dependen de la producción de uva, por eso ha aumentado la población. En el resto de localidades la población se mantiene, lo cual ya es motivo suficiente de satisfacción.

—¿Cree que se ha sabido combinar la larga tradición de la Cooperativa con las nuevas técnicas tanto empresariales, como de cultivo, transformación del producto, etc.?

—Es duro y costoso, sobre todo explicar a algunas personas que tienen que hacer una serie de cambios contra su manera de pensar, por ejemplo decirle a alguien que tiene que tirar uvas o que ha de plantar una variedad menos rentable, pero es que esta bodega tiene que tener unas variedades determinadas. Debemos mantener un equilibrio entre la labor social que estamos haciendo y los principios empresariales que rigen el mercado.

—Desde 1993, la Cooperativa participa en el accionariado de Bodegas Pirineos, ¿cree que en el futuro la coo-



*«Nuestro reto pasa por mantener el equilibrio entre la labor social y las normas que impone el mercado»*

*perativa seguirá teniendo un papel fundamental dentro de las bodegas y dentro de la Denominación de Origen Somontano?*

—En este momento el valor fundamental con el que cuenta la DO Somontano es la buena relación existente entre las distintas bodegas y creo que esta casa tiene mucho que ver en ello. El simple hecho de que las principales bodegas estén en el Consejo de Administración de Bodegas Pirineos convierte a esta empresa en una pieza codiciada dentro del Somontano, y va a marcar las referencias de cara al futuro de la Denominación.

—¿Cómo se desenvuelve la bodega en el mercado nacional e internacional?

—Desde esta casa exportamos a 25 países diferentes. Bodegas Pirineos

cuenta con un departamento específico para exportación con comerciales en distintas áreas de Europa y también en EEUU. La exportación es un caballo de batalla importante dentro de nuestro sector, porque el mercado nacional comienza a estar saturado con las grandes campañas de plantaciones subvencionadas de los últimos años.

—¿Cree que el apoyo de las instituciones aragonesas ha sido suficiente?

—Razonablemente sí. También hacía falta que nosotros supiéramos qué era lo que queríamos, cuáles eran nuestras aspiraciones. Hasta que no hemos tenido clara esta cuestión el Gobierno de Aragón no iba a venir a apoyar un proyecto que no va a tener una repercusión social en la zona. Ahora les hemos demostrado, con cifras, lo que estamos haciendo, por lo que confiamos en futuros apoyos. Y más teniendo en cuenta que los pueblos se quedan sin gente, la industria está despidiendo a sus trabajadores...aquí nuestro proyecto está funcionando.

—¿Cómo ve el futuro de las bodegas en los próximos años?

—Somos muy optimistas. La calidad de nuestros vinos está asegurada porque gracias a nuestro celo profesional llevamos un seguimiento muy cercano del producto. Nosotros no podemos equivocarnos, porque en ello va la economía de nuestras propias familias. Nuestra tabla de kilo/grado es muy dura y sólo recogemos la uva que esté por encima de 13 grados, porque es la única forma de garantizar la calidad y así nuestro futuro.

—Cosecha récord o cosecha de calidad...

—Valoro más la cosecha de calidad. Generalmente cantidad y calidad están reñidas. Este año afortunadamente y excepcionalmente van relacionadas gracias a la climatología. Pero el mundo del vino no está para cosechas récord, porque estamos entrando en excedentes. Entrar en cosechas récords supone tirar precios, algo que no conviene al sector.

# ALBERTO LACOMA

*«El mundo  
del vino no está  
para cosechas  
récord»*

---

S. VILLELLAS / A. BENAVENTE  
PERIODISTAS

---

La Cooperativa Comarcal Somontano de Sobrarbe celebra este año su 40 aniversario. Como precursora de la tradición vitivinícola de la zona y germen de la Denominación de Origen Somontano, este año ve recompensada su labor gracias a un áccesit otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro de los premios «Mejor Empresa Alimentaria Española 2003», en la Modalidad de Desarrollo Rural.

## Presidente de la Cooperativa Comarcal Somontano de Sobrarbe



- **Fecha de nacimiento:**  
15 de marzo de 1961
- **Lugar de residencia:**  
Salas Altas (Huesca)
- **Fecha desde la que ocupa la Presidencia:**  
Octubre de 2000
- **Dedicación anterior:**  
Sector industrial  
en Barbastro
- **Su vino preferido:**  
Marboré

–La Cooperativa Somontano ha conseguido este premio entre 10 empresas de toda España y ha sido la única en Aragón. ¿Cuáles cree que han sido las propiedades que más les han ayudado a conseguir esta mención?

–Lo que se ha premiado es la vinculación al territorio y el transformar unas tierras que tienen poca viabilidad en explotaciones de rentabilidad máxima. En estos momentos Somontano tiene fama y notoriedad en el mercado, pero eso lleva 40 años de trabajo detrás por parte de unos viticultores que han apostado por una labor ligada a la tierra y al mundo rural.

—¿Cómo influye la Cooperativa en la vida y el desarrollo de la comarca?

—En la Cooperativa trabajan viticultores de 23 pueblos del Somontano, la mayoría menores de 500 habitantes. Nuestro valor fundamental es el arraigo que tenemos en la zona. Hay que tener en cuenta que en Somontano la producción es de secano y no hay posibilidades de cultivar otro producto de forma rentable. Además todo son pequeñas explotaciones, estamos viviendo con 10 hectáreas de viñedo, cuando hay gente que con 200Has de cereal no puede vivir. Muchos de los que habíamos dejado la agricultura volvimos a ella y regresamos a vivir a nuestros pueblos.

—Este regreso a la vida en los pueblos habrá repercutido en la demografía de la zona.

Sí, yo soy de Salas Altas. En 1993, año en que se fundó Bodegas Pirineos, en la escuela había 7 niños. Ahora, hay 22 ó 23. Conseguir eso en diez años, cuando en otros pueblos están cerrando escuelas, es todo un logro. En Salas Altas hay 76 familias que dependen de la producción de uva, por eso ha aumentado la población. En el resto de localidades la población se mantiene, lo cual ya es motivo suficiente de satisfacción.

—¿Cree que se ha sabido combinar la larga tradición de la Cooperativa con las nuevas técnicas tanto empresariales, como de cultivo, transformación del producto, etc.?

—Es duro y costoso, sobre todo explicar a algunas personas que tienen que hacer una serie de cambios contra su manera de pensar, por ejemplo decirle a alguien que tiene que tirar uvas o que ha de plantar una variedad menos rentable, pero es que esta bodega tiene que tener unas variedades determinadas. Debemos mantener un equilibrio entre la labor social que estamos haciendo y los principios empresariales que rigen el mercado.

—Desde 1993, la Cooperativa participa en el accionariado de Bodegas Pirineos, ¿cree que en el futuro la coo-



*«Nuestro reto pasa por mantener el equilibrio entre la labor social y las normas que impone el mercado»*

*perativa seguirá teniendo un papel fundamental dentro de las bodegas y dentro de la Denominación de Origen Somontano?*

—En este momento el valor fundamental con el que cuenta la DO Somontano es la buena relación existente entre las distintas bodegas y creo que esta casa tiene mucho que ver en ello. El simple hecho de que las principales bodegas estén en el Consejo de Administración de Bodegas Pirineos convierte a esta empresa en una pieza codiciada dentro del Somontano, y va a marcar las referencias de cara al futuro de la Denominación.

—¿Cómo se desenvuelve la bodega en el mercado nacional e internacional?

—Desde esta casa exportamos a 25 países diferentes. Bodegas Pirineos

cuenta con un departamento específico para exportación con comerciales en distintas áreas de Europa y también en EEUU. La exportación es un caballo de batalla importante dentro de nuestro sector, porque el mercado nacional comienza a estar saturado con las grandes campañas de plantaciones subvencionadas de los últimos años.

—¿Cree que el apoyo de las instituciones aragonesas ha sido suficiente?

—Razonablemente sí. También hacía falta que nosotros supiéramos qué era lo que queríamos, cuáles eran nuestras aspiraciones. Hasta que no hemos tenido clara esta cuestión el Gobierno de Aragón no iba a venir a apoyar un proyecto que no va a tener una repercusión social en la zona. Ahora les hemos demostrado, con cifras, lo que estamos haciendo, por lo que confiamos en futuros apoyos. Y más teniendo en cuenta que los pueblos se quedan sin gente, la industria está despidiendo a sus trabajadores...aquí nuestro proyecto está funcionando.

—¿Cómo ve el futuro de las bodegas en los próximos años?

—Somos muy optimistas. La calidad de nuestros vinos está asegurada porque gracias a nuestro celo profesional llevamos un seguimiento muy cercano del producto. Nosotros no podemos equivocarnos, porque en ello va la economía de nuestras propias familias. Nuestra tabla de kilo/grado es muy dura y sólo recogemos la uva que esté por encima de 13 grados, porque es la única forma de garantizar la calidad y así nuestro futuro.

—Cosecha récord o cosecha de calidad...

—Valoro más la cosecha de calidad. Generalmente cantidad y calidad están reñidas. Este año afortunadamente y excepcionalmente van relacionadas gracias a la climatología. Pero el mundo del vino no está para cosechas récord, porque estamos entrando en excedentes. Entrar en cosechas récords supone tirar precios, algo que no conviene al sector.



# COSECHA RÉCORD

---

MIGUEL LORENTE

---

*Como en casi toda España, también en Aragón la cosecha de uva de 2004 ha batido récord en cuanto a producción se refiere, aunque es probable que esta buena noticia recogida en todos los medios, haga replantear el futuro vitivinícola español.*

*De momento el Ministerio de Agricultura va a elaborar un plan estratégico sobre el futuro del vino, porque tras la euforia de estos últimos años se avecinan tiempos de ajustes.*

Sin duda las precipitaciones caídas desde septiembre del año pasado y la ausencia de incidencias catastróficas, si se exceptúan casos como la tormenta de septiembre en Campo de Borja, han permitido que la vid haya vegetado de un modo casi exuberante y que la cosecha de uvas resultara copiosa. En realidad esta es una de las constantes del sector vitivinícola español, muy sometida a las fluctuaciones climáticas que hacen variar ostensiblemente la cosecha de un año a otro. Sin embargo, la mejora de los rendimientos de la vid producida en los últimos años, también hay que atribuírsela a la renovación de las plantaciones y la utilización del riego.

En poco más de diez años España ha perdido unas 400.000 hectáreas de viñedo y, al mismo tiempo, ha aumentado la producción de vino en torno a los 10 millones de hectolitros anuales. Gracias a los Planes de Reestructuración de la UE y a la última euforia cíclica del vino surgida a finales de los años 90, viejas viñas de terrenos marginales han sido sustituidas por jóvenes plantaciones de variedades productivas, en lugares más fértiles con modernos sistema de riego, haciendo posible que, aunque parezca contradictorio, la pérdida de superficie vitícola haya ido acompañada de un aumento en la producción. En Aragón concretamente, en 20 años se perdió la mitad del viñedo hasta quedarse en 50.000 hectáreas, pero la producción de vino ha aumentado en las últimas campañas superando el listón tradicional del millón de hectolitros.

Sin embargo, aunque ahora producimos más vino, el consumo nacional ha disminuido estrepitosamente hasta los 12 millones de hl. porque, si hasta hace una veintena de años el vino era un producto de uso cotidiano en todos los hogares, ahora se ha convertido en una bebida ocasional relacionada con las celebraciones. Queda el recurso de la exportación para dar salida a los excedentes porque, a la vez que nosotros hemos reducido el consumo *per capita*, otros países lo han aumentado, y eso ha beneficiado a España que en una década casi ha duplicado las ventas al exterior, hasta superar los 12 millones de hectolitros en el 2003 con un valor de 1.475 millones de €.

Lo que ocurre es que también hay otros países de economía emergente convertidos recientemente en productores de vino con estrategias comerciales agresivas, que nos hacen la competencia y nos bajan de la nube de las exportaciones de los años 90. Porque si bien ha sido relativamente sencillo pasar en poco tiempo de los 5 millones de Hl. a los 10 millones, mantenerse, y no digamos aumentar, resulta arduo complejo. No hay más que fijarse en que en el año 2003 el volumen exportado creció un 22 % con relación al año anterior y, sin embargo, el valor sólo aumentó un 5,8 %, de lo que se deduce que se vendió más cantidad pero a fuerza de bajar el precio. En realidad el considerable aumento del 2003 se debió al vino de mesa a granel de escaso valor motivado, en gran parte, por las malas cosechas de Francia e Italia.



La cuestión es: ¿Producir volumen o generar valor?

La destilación de vino para alcohol de uso de boca es una de las medidas de la UE encaminada a regular el mercado a base de reducir la oferta, pero tampoco consigue eliminar los excedentes que se están originando en estos últimos años. En el 2003, por ejemplo, de los 10,3 millones de Hl. de vino «quemados» en Europa, 7,6 fueron de España pagados a 2,48 € el hectogrado (H°), un precio que en algunos casos superó al del mercado. Por tanto, si se producen unos 45 millones de Hl. de vino, se consumen internamente 12 millones, las exportaciones rondan los 11, la destilación los 7 y la producción de mosto los 6, se observa que buena parte del aumento de producción de los últimos años sigue sin tener resuelto el destino, con la amenaza que supone para los productores operar en un mercado cuya oferta es mayor que la demanda. Además no hay que perder de vista que las previsiones de producción en la UE este año es de 185 millones de Hl. frente a los 169 del año anterior, y esto previsiblemente también puede afectar a España.



La añada de este año ha producido grandes cantidades de uvas que pueden tener problemas de maduración.

### Descenso de los precios

La consecuencia inmediata de un mercado saturado es el descenso en el precio del producto, lo cual hace plantearse si es más rentable económicamente aumentar la producción para venderla a un precio bajo, o bien reducir la oferta para que el precio sea mayor. A principios de los 90 el precio medio del vino tinto de mesa a granel era del orden de 2,5 €/Hº. A partir de entonces, gracias a los abandonos de viñedo de los años 80 se originó un descenso en la producción que permitió una subida del precio hasta los 4,5 al final de la década. Esta situación, unida a la consolidación de una nueva cultura del vino y a los Planes de Reestructuración contemplados por la OCM de 1999, creó una cierta euforia que animó a renovar los viñedos y, desde entonces, los precios del vino han ido bajando hasta situarse al nivel del 94.

Esta visión panorámica del sector vitivinícola español tiene, como es lógico, sus particularidades, porque no es igual el caso del vino con calidad que el del vino con deficiencias, ni el del vino de mesa que el de los vcpd o Denominación de Origen. En el caso de los excedentes, el verdadero problema afecta a los que presentan defectos enológicos, porque los que tienen calidad siempre encuentran posibilidades comerciales. Cuando se habla del descenso en el consumo se refiere al de mesa porque los de DO se mantiene o

aumenta ligeramente, aunque sin compensar el descenso de los de mesa. Lo mismo se puede decir de las exportaciones en las que los de mesa fluctúan de un año a otro en función de las cosechas de Francia e Italia, mientras que los DO mantienen la estabilidad con un ligero incremento tanto en volumen como en valor. Como dato de referencia, en el año 2003 el 60 % del volumen exportado fue vino de mesa, el 33 % DO y el 7 % otros vinos, sin embargo, los vinos de mesa sólo aportaron el 22 % del valor y los de DO el 68 %.

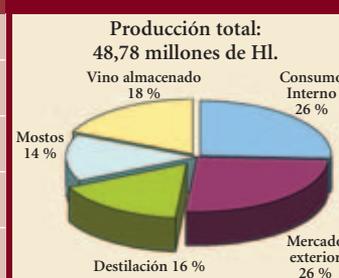
Por tanto es comprensible que todo el mundo mire a las Denominaciones de Origen como solución a los problemas del sector vitivinícola, aunque se debe tener en cuenta que el valor de estos vinos tiene sus propias servidumbres en cuanto al modo de producción, puesto que su valor se sustenta en criterios de calidad, historia, cultura, vínculo con su territorio de origen y, en definitiva, en criterios intangibles capaces de generar en el mercado una buena imagen, lo cual exige a los productores mucho más que producir uvas o elaborar vino, que es a lo que históricamente se está acostumbrado.

La calidad del vino, por ejemplo, tiene mucho que ver con el vigor de las vides y con la zona de cultivo, al fin y al cabo son seres vivos sometidos a procesos bioquímicos y, por esto mismo, se producen una serie de factores no siempre controlables que afectan a la composición de los frutos y,

### Producción de vino en Aragón (Hl.)

	Media 99-03	2003	Previsiones 2004
Huesca	134.540	201.100	227.243
Teruel	79.920	89.800	95.188
Zaragoza	794.420	875.000	882.650
Aragón	1.008.880	1.165.900	1.205.081
España	40.826.820	47.295.900	46.600.000

### Balance de la cosecha 2003



### Producción de vino en España





### Producción en las D.O. de Aragón (Miles de Hl.)

Denominaciones de Origen	Producción 2003	Ventas DO 2004	Producción 2004
Cariñena	504	292	756
Campo de Borja	189	76	252
Somontano	142	90	176
Calatayud	139	34	172
<b>Total</b>	<b>974</b>	<b>492</b>	<b>1.356</b>

en definitiva, al vino. Para obtener un vino estándar de mesa desde luego que no hay que hilar tan fino, pero para un DO de prestigio, se precisa tener en cuenta muchas más variables. El vigor de las vides está relacionado con la edad de las plantas, con la fertilidad del campo, con la disposición de agua de lluvia o de riego, etc. y este vigor repercute en la cantidad de uvas producidas y en la concentración de sustancias fundamentales para la calidad del vino. Prueba de ello es que cada DO tiene sus propias normas de producción, como la limitación en el rendimiento de las vides, lo cual exige controlar el vigor, situándolo en torno a los 7.000 – 8.000 Kg. de uva por hectárea.

Es evidente que una cepa joven bien fertilizada y con suficiente humedad en el suelo, es capaz de dar más de ocho kilogramos de uva, mientras que una cepa de más edad plantada en un terreno pedregoso y seco no suele dar más de tres kilogramos. Desde el punto de vista del productivismo agrícola es evidente que el primer caso es el ideal, ahora bien, si se tiene una visión del mercado del vino es probable que resulte ruinoso y sea más aconsejable el segundo caso, porque los altos rendimientos no suelen ser buenos compañeros de la calidad enológica de las uvas, y los vinos resultantes corren el riesgo de tener una mala venta. No obstante, este fundamento elemental de la producción vitivinícola se cumple si las uvas de las cepas de

bajo rendimiento se destinan a vinos de alto valor, porque si van al mercado de vinos de mesa vulgares probablemente no será rentable cultivarlas.

En añadas como la del 2004 las vides vegetan muy bien y producen grandes cantidades de uva, que después pueden tener problemas de maduración con algunas deficiencias en componentes básicos. Para remediar posibles defectos, cuando el año es productivo los viticultores que piensan en el valor del vino, tras el cuajado de los frutos suprimen parte de los racimos con el fin de dejar la producción adecuada. Ahora bien, si sólo se tienen criterios de productividad agraria pensando en obtener muchas uvas, entonces el resultado puede ser muy negativo, tanto para la calidad como para la generación de excedentes.

Tras la euforia de los últimos años, el sector vitivinícola necesita una reflexión para abordar el futuro. Los partidarios del liberalismo económico dicen que la situación es buena porque el mercado acaba equilibrando todo y pone a cada uno en su sitio, pero desde el punto de vista rural hay que tomar las precauciones necesarias antes de que el mercado ponga a los viticultores al borde del abandono. La clave radica en que el viticultor se sienta productor de vino antes que productor de uva, para lo cual habrá que aplicar unas dosis de comunicación y pedagogía. Por tanto, el dilema de *producir volumen o generar valor* sigue vigente.

### Evolución de la producción de vino en España (Millones de Hl.)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
V. de mesa	20,45	18,25	21,67	27,27	18,65	21,7	27,5	
vcprd	11,02	10,72	11,11	12,55	11,03	11,1	12,5	
Mosto					3,2	5,9	6,6	
Otros vinos	1,74	1,42	0,59	1,35	1,2	1,3	1,35	
<b>Total</b>	<b>33,21</b>	<b>30,39</b>	<b>33,37</b>	<b>41,17</b>	<b>34,08</b>	<b>40</b>	<b>47,95</b>	<b>46,3</b>



# La ESPARCETA o PIPIRIGALLO, un cultivo a potenciar

I. DELGADO<sup>1</sup> - C. ANDRÉS<sup>2</sup> - E. SIN<sup>3</sup> - J. OCHOA<sup>1</sup>

1. CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA

2. CENTRO DE SEMILLAS Y PLANTAS DE VIVERO

3. CENTRO DE TÉCNICAS AGRARIAS

La esparceta o pipirigallo (*Onobrychis viciifolia* Scop.) es una leguminosa forrajera plurianual muy rústica, adaptada a los suelos calizos situados en regiones secas y frías de la península Ibérica, de gran capacidad productiva y cuyo consumo no produce meteorización en el ganado. Sus propiedades agronómicas y forrajeras fueron descubiertas en el valle del Rin, a finales del siglo XVI y desde allí su cultivo se extendió al resto de Europa.

## Cualidades del cultivo

Sus cualidades más sobresalientes se resumen en los siguientes apartados:

- a) Es la leguminosa forrajera que mejor se desarrolla en suelos calizos, secos y poco fértiles, siempre que se encuentren a altitudes superiores a 600 metros y no encharquen.
- b) Dos tercios de su producción tienen lugar en primavera, en un solo corte que se destina habitualmente a

henificar. El tercio restante se aprovecha mediante pastoreo en el período otoño-invierno. Ello es debido a que la planta se mantiene siempre verde, dada su facultad de crecer con temperaturas diurnas próximas a 20 °C y nocturnas ligeramente superiores a 0 °C, lo que permite reducir la alimentación en pesebre en dicho período. No obstante, la planta no tolera bien el pastoreo excesivo, por lo que debe realizarse con cuidado.

- c) Es una planta regeneradora de la fertilidad del suelo por su eficiencia fijadora de nitrógeno atmosférico y por poseer una raíz pivotante, que favorece la incorporación de materia orgánica en los niveles inferiores del mismo. Se utiliza, por ello, como cultivo alternativo en rotación con los cereales para mejorar la fertilidad del suelo y romper el ciclo de los parásitos y de las malas hierbas.
- d) El forraje es de alto valor nutritivo. Aunque su contenido en proteína bruta es algo inferior al de la alfalfa, los tallos no se lignifican tanto y no meteoriza al ganado. Sus características nutritivas se reflejan en la Tabla 1. Autores del siglo XIX recomendaban, así mismo, la semilla de esparceta para gallinas y palomas por su estimulación de la puesta de huevos.

Estas cualidades productivas y nutritivas permiten considerar a la esparceta como un cultivo de rango igual a la alfalfa en terrenos de secano. Existen, no obstante, diversas características que diferencian la esparceta de la alfalfa en su hábito de crecimiento y forma de aprovechamiento, según se muestra en los siguientes puntos:

1. Aunque ambas tienen la misma producción anual, la esparceta concentra la producción en un solo corte, por lo que se recomienda destinarla a heno o deshidratación. La alfalfa, sin embargo, distribuye la misma producción en dos o más ciclos de crecimiento, por lo que si se aprovecha mediante pastoreo se lleva a cabo mejor.
2. La esparceta prefiere su cultivo en zonas con más de 600 metros de altitud, mientras que la alfalfa puede sembrarse a cualquier altitud.
3. La esparceta es menos persistente que la alfalfa de secano. El cultivo no supera los seis años mientras que un alfalfar de secano puede permanecer hasta 12 años.
4. Su contenido en proteína bruta es menor que en la alfalfa, pero la digestibilidad de la materia orgánica es más elevada.
5. La esparceta no meteoriza al ganado. La alfalfa lo meteoriza si no se toman algunas precauciones como son: no introducir animales hambrientos o que hayan llevado una dieta previa de grano de cereales, así como comenzar el pastoreo cuando la planta esté ya madura o en estados fisiológicos próximos a la maduración.

### Situación actual del cultivo en España

La superficie destinada al cultivo de la esparceta en España tuvo un incremento continuado de 12 900 a 73

300 hectáreas, entre 1939 y 1973, año en el que alcanzó el máximo desarrollo del cultivo debido a la promoción que realizó el Ministerio de Agricultura a comienzos de los años 70. Posteriormente, la superficie destinada al cultivo ha ido en regresión y en 2000 se cultivaron en España 12 783 hectáreas, el 94,1% de ellas en secano (Ministerio de Agricultura, 1946 a 2001). Solamente en la última década, el cultivo se ha reducido casi en un 300% debido, entre otras razones, a su exclusión de las ayudas de la PAC. La Figura 1 refleja la evolución del cultivo durante dicho período.

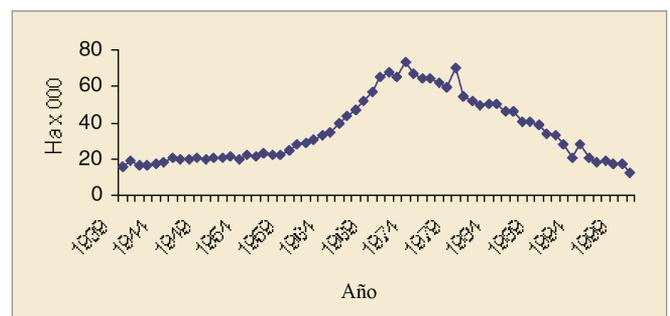
El cultivo de la esparceta se localiza casi su totalidad en 13 provincias del cuadrante Noreste de la península Ibérica, las cuales ocuparon, de media, el 96,2% de la superficie durante el período 1946-2000. En 2000 destacaron Lérida, Huesca y Palencia por la superficie destinada a su cultivo con el 22,5%, 16,3% y 8,8% del total nacional, respectivamente; en ellas, el descenso de su cultivo ha sido proporcionalmente menor al resto de las provincias, según se refleja en la Tabla 2.

Tabla 1. Valor nutritivo de la esparceta o pipirigallo (Según Alibés y Tisserand, 1990)

Estado del cultivo	UFL	PB	FB	DMO
	Kg de MS	%	%	%
<i>Primer corte</i>				
Inicio de floración	0,84	16,0	27,5	70,5
Plena floración	0,83	14,7	27,8	69,6
Semilla verde	0,70	13,7	28,4	59,9
<i>Segundo corte</i>				
Inicio de floración	0,83	17,6	22,1	69,8
Plena floración	0,76	15,6	26,2	64,2
Semilla verde	0,63	12,0	22,0	55,0
<i>Rebrote otoñal</i>	1,03	21,9	16,0	81,7

UFL = Unidad forrajera leche; PB = Proteína bruta; FB = Fibra bruta; DMO = Digestibilidad de la materia orgánica.

Figura 1. Evolución del cultivo de la esparceta en España



## Situación del cultivo en Aragón

En Aragón el cultivo de la esparceta ha decaído en mayor medida que en el resto de España, pasando de ocupar 19 188 hectáreas de media en el período 1946-2000 a 3314 hectáreas en el año 2000, lo que representa bajar en porcentaje del 47,5 % al 25,9 % de la superficie nacional.

Ello ha sido especialmente significativo en Teruel, provincia que ha pasado de ser la más importante de España en el cultivo de la esparceta, con el 30,7 % del total nacional durante el período 1946-2000, a descender al quinto puesto con el 7,9 % de la superficie nacional.

En Huesca, sin embargo, el cultivo ha descendido potencialmente menos que en el resto de España y, aunque la superficie de cultivo se ha reducido a la mitad, el porcentaje de superficie se ha incrementado del 10,6 % al 16,3 % sobre el total nacional, mantiene el segundo puesto en el conjunto de España.

En Zaragoza el cultivo ha descendido también drásticamente pasando de ocupar el sexto puesto en el ámbito nacional durante el período 1946-2000 al 11º puesto en el año 2000.

Con referencia al año 1973, el de máxima superficie destinada al cultivo de la esparceta, Huesca dedicó 8064 hectáreas, Teruel 25 110 hectáreas y Zaragoza 3560 hectáreas. En el año 2000, último del que dispone la superficie cultivada en el conjunto de España, las superficies

Tabla 2.  
Superficie destinada a la esparceta en las provincias españolas con mayor importancia del cultivo durante el período 1939-2000

Provincia	Media 1946-2000	Sup. porc. 1946-2000	Año 2000	Sup. porc. 2000
	Ha	%	Ha	%
Rioja (La)	653,4	1,62	198	1,55
Huesca	4.285	10,60	2.088	16,33
Teruel	12.392,9	30,66	1.014	7,93
Zaragoza	2.510,8	6,21	212	1,66
Barcelona	2.073,3	5,13	375	2,93
Girona	2.017,9	4,99	665	5,2
Lleida	4.269,1	10,56	2.871	22,46
Burgos	4.196,5	10,38	1.097	8,58
Palencia	750,7	1,86	1.129	8,83
Soria	2.922,4	7,23	712	5,57
Cuenca	650,8	1,61	243	1,9
Guadalajara	1.106	2,74	487	3,81
Castellón	984,8	2,44	458	3,58
Total 13 provincias	39.177	96,92	12.007	93,93
<b>TOTAL</b>	<b>40.421,8</b>	<b>100</b>	<b>12.783</b>	<b>100</b>

fueron 2088 hectáreas en Huesca, 1014 hectáreas en Teruel y 212 hectáreas en Zaragoza.

## Tipos de esparceta

La esparceta que se sembraba originalmente era de tipo común, de un solo corte. Con la promoción que realizó el Ministerio de Agricultura a finales de los años 60, se introdujeron esparcetas foráneas de dos cortes que se mezclaron con las autóctonas (Pujol, 1974). No obstante, otras importaciones pudieron tener lugar con anterioridad, dado que ya se conocían en España y se recomendaban en el siglo XIX (De Travernet, 1848), por lo que las esparcetas de dos cortes han tenido otras oportunidades para mezclarse con las de un corte.

Dicha heterogeneidad ha sido comprobada por Michelena (1983), el cual llevó a cabo un estudio nacional para el conocimiento, clasificación y preservación de los ecotipos locales de esparceta, pero sus trabajos no tuvieron continuidad. Una parte de la semilla que se compra actualmente procede de importaciones realizadas de países centroeuropeos o de Oriente Medio, de la que no se conocen ni sus características ni su respuesta a las condiciones medioambientales de Aragón.

De acuerdo con (Michelena y Hycka, 1988), las esparcetas de uno y de dos cortes se diferencian en los caracteres que se muestran en la Tabla 3.

Tabla 3.  
Características diferenciales de las esparcetas de uno y dos cortes

ESPARCETA DE UN CORTE	ESPARCETA DE DOS CORTES
No florece el año de siembra	Florece el año de siembra
Mayor desarrollo en el primer corte	Menor desarrollo en el primer corte
Mayor número de tallos	Menor número de tallos
Mayor número de inflorescencias	Menor número de inflorescencias
Mayor número de hojas	Menor número de hojas
Menor grosor de los tallos	Mayor grosor de los tallos
Foliolos más pequeños	Foliolos más grandes
No florece después del primer corte	Florece después del primer corte
Rebrota lentamente tras el primer corte	Rebrota rápidamente tras el primer corte
Salida de invierno más lenta	Salida de invierno precoz



«El cultivo de la esparceta es una excelente forrajera para la alimentación del ganado»

La separación de estos dos tipos de esparcetas es muy difícil ya que la esparceta cultivada actualmente es en realidad una mezcla de dos o de tres especies botánicas: *Onobrychis viciifolia* ssp. *communis*, *Onobrychis viciifolia* ssp. *bifera* y *Onobrychis viciifolia* ssp. *persica*, cada una de las cuales es portadora de algunos de los caracteres expuestos en la Tabla 3. Dichas especies son genéticamente auto o alotetraploides compatibles, por lo que se cruzan muy bien entre sí y se combinan sus caracteres, siendo frecuente encontrar en un cultivo de esparceta plantas de diferente aspecto.

Cuando en una comarca o zona la recolección de semilla se realiza siempre en el último año de cosecha, la selección ha derivado a esparcetas de un corte, ya que las plantas que más persisten en el último año de cultivo corresponden a esparcetas de un solo corte. Es el caso de las zonas más secas de la Península Ibérica.

Cuando en las zonas de mayor pluviosidad, la semilla se recoge en el segundo corte, después de un primer aprovechamiento para heno, se tiende a obtener esparcetas de dos cortes.

El problema reside en que la elección del momento de recolección de la semilla, segundo corte o último año, varía en función de la pluviosidad del año o de las necesidades del agricultor y, a veces, éste cambia y adquiere la semilla a agricultores de otras comarcas, por lo que es frecuente que la semilla local sea heterogénea, cuando se llevan a cabo estudios de caracterización de las procedencias.

## Técnicas de cultivo más habituales

Las directrices del cultivo de la esparceta se encuentran ampliamente descritas en libros especializados. No obstante, se ha llevado a cabo recientemente una encuesta entre 40 agricultores productores de su propia semilla (Delgado *et al.*, 2002), en localidades pertenecientes a las provincias de Burgos, Palencia, Soria, Logroño, Guadalajara, Castellón, Teruel, Zaragoza, Huesca, Lérida y Gerona, con el fin de conocer su opinión sobre la esparceta y cómo llevan a cabo su cultivo y aprovechamiento. Los resultados más destacados de la encuesta se resumen a continuación:

1. El cultivo de la esparceta se realiza más frecuentemente en los secanos subhúmedos y semiáridos, con temperaturas menos cálidas y en altitudes superiores a 600 m, altitud a partir de la cual Buendía-Lázaro y García-Salmerón (1965) recomiendan su cultivo. Las altitudes en las que se sitúan las 40 localidades visitadas están comprendidas entre 100 y 1474 metros de altitud y sólo seis de ellas están por debajo de 600 metros.
2. Los agricultores y ganaderos encuestados consideran como cualidades sobresalientes del cultivo la esparceta que es una excelente forrajera para el ganado por la calidad del forraje, por su capacidad productiva y porque no meteoriza, y que es un cultivo económico y rústico, muy adecuado para incluir en alternativa con los cereales, debido a su capacidad fijadora de nitrógeno y elevado desarrollo radicular.

3. Su forma de aprovechamiento es mixta, para heno y pastoreo. El primer corte se henifica en mayo o junio, cuando la planta está en plena floración. Si las condiciones climatológicas son favorables, se efectúa un segundo corte en verano, que la mayoría de los encuestados destinan a la producción de semilla. El rebrote otoñal e invernal se pastorea. Unos pocos encuestados realizan un manejo diferente, pastorean la esparceta hasta bien entrada la primavera y después dejan el cultivo para la producción de semilla. La producción media de heno es de 4 a 5 toneladas/hectárea y la de los siguientes aprovechamientos la estiman en un 50 % del primer corte.
4. Consultados sobre el efecto del pastoreo en el cultivo de la esparceta, la mayoría opina que el pastoreo acorta la vida del cultivo y que incrementa las malas hierbas.
5. La mayoría de los encuestados destinan el segundo corte para semilla los años que lo permiten las condiciones climatológicas. Unos pocos dedican únicamente el último año a la producción de semilla cuando ya la producción de forraje escasea y los que son productores exclusivamente de semilla, la cosechan en el primer corte a partir del segundo año. La producción media de semilla declarada fue de 900 kilos/hectárea con un intervalo en las respuestas de 500 a 1500 kilos/hectárea.
6. El cultivo tiene una persistencia media de tres a cinco años, aunque en las zonas más altas puede durar seis años.
7. La esparceta se siembra mayoritariamente en primavera para evitar el efecto de las heladas durante la nascencia, aunque en zonas bajas donde hiela ligeramente suele sembrarse en otoño. La dosis de semilla más utilizada es de 100-125 kilos/hectárea, estando el intervalo de las respuestas entre 60 y 240 kilos/hectárea.
8. La preparación del suelo se lleva a cabo mediante labores de volteo o subsolado para favorecer la penetración de las raíces. Aunque se recomiendan abonados de fondo de 100 a 150 kilos/hectárea de fósforo y potasio, y de 50 a 100 kilos/hectárea en cobertera, los agricultores son reacios a practicarlo y sólo el 39% de los encuestados abonan de fondo a razón de 300 kilos/hectárea del complejo 8-15-15 u otro similar y, mayormente, cuando utilizan un cereal como cultivo protector en la siembra. En cobertera, las aportaciones son prácticamente inexistentes, solo los agricultores aportan nitrato amónico de cobertera el primer año, cuando siembran un cereal mezclado con la esparceta.



9. El 20 % de los agricultores utiliza en la siembra un cereal, bien como cultivo protector o para aumentar la rentabilidad del cultivo. La siembra suele realizarse en líneas aprovechando la disponibilidad de sembradoras de cereales; sólo el 10 % de los agricultores siembran a voleo con abonadora. A continuación, se entierra la semilla con rastra o rodillo.
10. Ningún agricultor aplica herbicidas u otros tratamientos al cultivo.
11. La recolección de forraje la llevan a cabo con segadora de discos el 54 % de los encuestados, mientras que el 46 % utiliza la barra de siega de cuchillas. El empacado lo realizan con empacadora de pacas grandes el 18 %, con empacadora de pacas pequeñas el 67 % y rotoempacadoras el 15%.

La recolección de semilla se realiza unánimemente con cosechadora de cereales, con la planta en pie, cuando el grano se encuentra virando a marrón.



La esparceta ocupa un lugar destacado en la reconversión de secanos de baja productividad.

## Consideraciones finales sobre el futuro del cultivo de la esparceta

Consultados los agricultores y ganaderos sobre el futuro de la esparceta, el 58 % afirma que el cultivo de la esparceta no tiene futuro si no se le aplican las ayudas comunitarias que se vienen practicando al cultivo de los cereales. El 42 %, sin embargo, opina que su futuro está asegurado dada la calidad del forraje y la necesidad de disponer de pasto para el ganado, y para su inclusión en la alternativa con los cereales.

El cultivo de la esparceta, dadas sus especiales características que se han descrito como tolerancia a climas fríos y suelos pobres, y cualidades nutritivas y medioambientales, está llamado a ocupar un lugar destacado en los procesos de reconversión de los secanos cerealistas de baja productividad en pastos para la ganadería extensiva o bien para la regeneración de tierras de labor esquiladas por otros cultivos.

Por ello, se hace necesario conocer, recuperar y mejorar los ecotipos locales (o lo que quede de ellos), así como modernizar sus técnicas culturales para promocionar con posterioridad este cultivo. La esparceta es fundamental en el proceso de reconversión de nuestros secanos cerealistas o las tierras en abandono de las zonas frías de la Península.

Con el fin de incrementar su implantación, sería conveniente iniciar nuevos trabajos de experimentación en lo que respecta a manejo del cultivo y aprovechamiento del pasto para mejorar los rendimientos de su explotación, así como realizar trabajos de mejora genética que posibiliten disponer variedades de uno y de dos cortes.

Dichos trabajos deberían ir acompañados de una reforma en la política de promoción y de ayudas al cultivo, dado que es una especie muy interesante para los secanos semiáridos calizos de clima templado por la calidad del forraje y su acción restauradora de la fertilidad del suelo.

## Referencias bibliográficas

- ALIBÉS, X.; TISSERAND J., 1990. Tableaux de la valeur alimentaire pour les ruminants des fourrages et sous-produits d'origine méditerranéenne. *Options Méditerranéennes, Serie B: Études et Recherches*, 4, 137 pp.
- BUENDÍA-LÁZARO, F.; GARCÍA-SALMERÓN, S., 1965. *Estudio botánico, ecológico y pascícola de las principales especies espontáneas de los pastizales de montaña de nuestras regiones semiáridas*. Monografía del género *Onobrychis*. Ed. Ministerio de Agricultura, Madrid.
- DE TRAVANET, M., 1848. *Catecismo de agricultura universal*, 374 pp. Ed. Saunague, Madrid.
- DELGADO, I.; ANDRÉS C.; SIN, E.; OCHOA, M.J., 2002. Estado actual del cultivo de la esparceta (*Onobrychis Viciifolia* Scop.). Encuesta realizada a agricultores productores de semilla. Pastos,
- MICHELENA, A., 1983. *Estudio de la variabilidad de la esparceta cultivada (Onobrychis viciifolia Scop.) en España*. Tesis doctoral, 198 pp. Ed. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Lérida.
- MICHELENA, A.; HYCKA, M., 1988. Diferenciación y caracterización de dos tipos de esparceta (*Onobrychis viciifolia* Scop.) cultivada en España. *Investigación Agraria: Producción y Protección vegetales*, 3 (3), 285-290.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, 1946-2001. *Anuarios Estadísticos de la Producción Agraria*. Ed. M.A.P.A., Madrid.
- PUJOL, M., 1974. *El fomento de la producción forrajero-pratense en la provincia de Huesca*, 182 pp. Ed. M.A.P.A., Madrid.



# La vida en las masadas, DE LA NECESIDAD AL LUJO

Baronía de Escriche, cuyos edificios se van a rehabilitar y dedicar a un proyecto de turismo de calidad que pasará a formar parte de la red de Hospederías de Aragón.

Los últimos cincuenta años han sido rotundos para la gestión del territorio rural aragonés. Las masadas, esas unidades productivas que hicieron posible la supervivencia de la población durante siglos, hoy se debaten entre las ruinas del olvido y la transformación en alojamientos turísticos que hagan rentable rescatar su memoria.

---

MARIBEL AGUILAR · PERIODISTA

---

El maestrazgo turolense es una de las comarcas de Aragón donde hablar de señas de identidad es hablar de la vida en la masada. Esto llevó a la Asociación para el Desarrollo del Maestrazgo, ADEMA, y al Centro de Estudios sobre la Despoblación y el Desarrollo de Áreas Rurales, CEDDAR, a organizar el primer coloquio sobre «Mases y masoveros. Pasado, presente y futuro» que se desarrolló a finales del pasado mes de octubre en la localidad de Molinos. Las jornadas, a las que asistieron más de 40 investigadores, sirvieron para reflexionar sobre un problema cada vez más acuciante: la pérdida del patrimonio cultural propio de este sistema de gestión del territorio basado en la autosuficiencia, el trabajo de todo el grupo familiar y en el aprovechamiento sostenible de los recursos. El encuentro se enmarcó dentro del proyecto URGENTE, amparado por la Iniciativa Comunitaria INTERREG III B Sudoe, que pretende «crear

lazos entre el entorno rural y el urbano a través de una estrategia en la que colaboran instituciones como universidades y centros de investigación especializados», como explica el responsable del programa, Ángel Hernández.

Según el censo de población del año 2001, 365 personas seguían habitando algunas de las 588 masadas del Maestrazgo turolense, y la agricultura y la ganadería eran las actividades económicas principales de la mayoría de ellas. Tres años después, la falta de servicios básicos como luz eléctrica, agua corriente o teléfono son todavía problemas cotidianos para estos asentamientos, lo que ha conducido a un paulatino abandono de las viviendas en beneficio de los principales núcleos de población de la comarca, como su capital, Cantavieja. Sólo en este municipio, en el año 1970 eran 399 los vecinos dispersos en sus 125 masadas, pero tres décadas más tarde esta población ha quedado reducida a 86

personas. Hoy la densidad de población del Maestrazgo es de 3 habitantes por kilómetro cuadrado, una de las más bajas de Aragón.

El panorama actual de estas propiedades, típicas de la frontera oriental de Aragón y del Levante español, es incierto. Desde su origen, datado por algunos investigadores como José Antonio Benavente y Santiago Martínez en el siglo VI a.C., fueron concebidas como pequeños núcleos de población, generalmente formados por una o varias familias, dispersos en un territorio poco productivo y abrupto. Esto permitía, por un lado, obtener un mejor aprovechamiento de la tierra y por otro lado, ejercer un control político, muy interesante para las autoridades de cada etapa de la Historia de Aragón. Algunos estudiosos, como Diego Mallén, han llegado a perfilar todo un sistema defensivo basado en la ubicación de líneas paralelas y transversales de masadas fortificadas que protegían los territorios aragoneses de las invasiones provenientes de Levante. Este interés geoestratégico empezó a difuminarse en la década de los cincuenta del pasado siglo; detrás quedaron vidas repletas de relatos y de anécdotas dignas de perdurar para siempre.

En este imaginario colectivo se confunden leyendas y experiencias reales, como la presentada por Juan Manuel Calvo sobre la educación colectiva en las masadas de Ejulve: «Los masoveros fueron capaces de organizar una escuela para la población infantil dispersa en las treinta masadas de la zona, facilitando así su acceso a la cultura escrita en un entorno aislado y superando la fatídica condena al analfabetismo al que estaban destinados, pues la distancia a la villa, de más de tres horas de promedio, no les permitía la asistencia diaria al colegio local», explica.

Esta iniciativa pudo comenzar en 1934 y finalizar 1947, momento en que las autoridades franquistas prohibieron la estancia de la población en las masadas para impedir con ello el cobijo y sustento de los maquis en las viviendas. Calvo repasó los contenidos lectivos de este aula masovera, muy similares a los estudiados en los pueblos, y el sistema de organización de las clases, que permitía compaginar el estudio con el trabajo en el campo: «Es importante destacar que el 80 por ciento de la población infantil de estas masadas acudían a la escuela, a pesar del esfuerzo que esto suponía para sus familias. Casi todos estudiaban, los mayores trabajaban por la mañana y por la tarde aprendían cuentas y letras». Los masoveros eran los encargados de contratar al maestro: «Antes de la Guerra Civil fue «el tío Cerezas» el responsable de la educación de los niños, y después de la contienda, llegó doña Isabel, para dar las clases en el mas de La Solana de Abajo».

Esta rudimentaria educación permitió a los jóvenes de las masadas alcanzar un nivel educativo muy similar al de otros estudiantes de la época: «Se las apañaban como podían, las hojas de los calendarios viejos eran los cuadernos... Pero el



Una de las habitaciones de Masía Pelarda y al fondo se ve la maquinaria de la granja.

orgullo de ser iguales a los niños del pueblo les animaba a estudiar duro y a aprender todo lo que caía en sus manos».

El aislamiento no sólo condicionó la educación de los niños. También permitió la conservación de tradiciones, de músicas, bailes y juegos, de cuentos y de relatos engendrados en largas noches de reuniones. Cristina Mallén, directora del Centro de Estudios del Maestrazgo, recordó el significado social de las fiestas que se celebraban en las masadas, algunas puramente lúdicas, como los bureos, y otras, con un trasfondo económico, como las matacías.

Los investigadores Carolina Ibor y Diego Escolano aportaron un detallado trabajo etnográfico sobre la música tradicional en el Maestrazgo, trabajo que llevaron al escenario y a la plaza de Molinos los protagonistas de ese folklore, ancianos de los municipios de la zona. Derrocharon la misma energía que hace décadas recibieron de sus antepasados.

## El éxodo femenino, principio del desequilibrio

La evolución que el sistema agrario ha experimentado en las últimas décadas ha propiciado la masculinización del medio rural por la falta de empleo femenino. Las masadas no han escapado a esta circunstancia, es más, para la investigadora Cristina Mallén «la marcha femenina del campo se produjo primero de las masadas a los pueblos y después, de los pueblos a las ciudades».

La mecanización de las labores agrícolas y ganaderas redujo sustancialmente la necesidad de mano de obra que ofrecía la familia. La mujer quedó liberada de gran parte de sus responsabilidades y esto, sumado a la búsqueda de mejores condiciones de vida para los hijos, fue provocando el traslado de la residencia y del lugar de toma de decisiones de la masada al pueblo.



Imagen de la zona de Gúdar en la provincia de Teruel. El deterioro de los edificios es una de las causas de la marcha de la población a los pueblos.

Cristina Mallén, en su trabajo de campo sobre la mujer masovera, ha incidido en esa cultura oral oculta, rica y diversa propia de la convivencia entre diferentes generaciones: «Eran unas sociedades autosuficientes, hacían su propia ropa, cambiaban las materias que producían por aquello que necesitaban para su día a día y se transmitían los conocimientos de madres a hijas. Casi todas se casaban y permanecían en la masada familiar con sus maridos e hijos, o se emparentaban con algún mozo de otra masada y pasaban a formar parte de ella». Presentó dos entornos diferenciados y en algunas ocasiones, enfrentados: «Existían ciertas reticencias entre los vecinos del pueblo y los masoveros, y se articulaban mecanismos de diferenciación que se aplicaban a todo».

Con el tiempo, se produjo un traspaso de papeles: ya no sería la mujer quien bajara a comprar en el pueblo, sino el hombre el que subiera del pueblo a trabajar en la masada. Esto explicaría, según Enrique Ruiz, autor del libro *El mas turolense: Pervivencia y viabilidad de una explotación agraria tradicional*, la realidad actual de estos enclaves: «En el sistema tradicional el masovero creaba el territorio según sus intereses, que siempre respondían a una diversificación. Pero ahora la gestión está enfocada desde fuera y eso provoca desequilibrios, porque los espacios y los usos del suelo que dieron origen a las masadas ya no se justifican».

## Encontrar una razón de ser

Aunque para muchos, vivir hoy en una masada escape al sentido común, esta opción no la descartan ciertos ganaderos, ni algunos profesionales del turismo. La masada ya no se entiende como esa amplia extensión de paisaje tradicional formado por cultivos de secano, pastizales, barbechos, huertos, prados de siega, monte bajo, pinar maderable, caminos, cursos de agua y majestuosos edificios. Hoy es una

explotación agropecuaria, generalmente infrautilizada y deshabitada, destinada al cultivo de tierras de labor y a pasto para ganados que van de unas fincas a otras. Así, hemos pasado de una familia mínima de ocho a diez personas por masada, a dos personas por varias masadas. Éste es el caso de los hermanos García Tena, de Villarluego. Entre los dos guardan un rebaño de mil ovejas de raza ojinegra, y gestionan las más de 800 hectáreas que componen las masadas Casa Puchero, Casa Pérez, La Masadica, Las Calzadas, Torre Pajar, El Moral y Los Bacios, estas dos últimas en propiedad y las demás en régimen de arrendamiento.

A sus 38 años, Santiago, el hermano menor, está a gusto viviendo en Las Calzadas, porque allí encuentra libertad y tranquilidad: «La casa de nuestra masada, El Moral, está en ruinas y por eso vivimos en ésta. Estamos a 12 kilómetros de Villarluego y de momento, a la vivienda sólo le falta luz eléctrica. Pero tenemos todo lo que necesitamos. Estamos tranquilos y podemos permitirnos el lujo de hacer nuestro propio pan», señala. Entre esta satisfacción que transmiten sus palabras, hay una limitación que querría cambiar, la soledad: «La vida aquí no es tan dura como parece, y una mujer podría ser una reina si tuviera lo que encuentra en una ciudad o en un pueblo grande, trabajo. Nosotros estamos orgullosos de lo que hacemos, nos gusta, pero tenemos que cambiar también esa tendencia a mirar mal al que trabaja en el campo, porque eso nos facilitaría mucho las cosas».

Este joven turolense no descarta seguir los pasos en un futuro de David Nadal, otro compañero de gremio también abrazado a su tierra, esta vez en La Puebla de Valverde, en la comarca de Gúdar-Javalambre. Junto con su hermano Antonio, sacan adelante una explotación de 1.200 ovejas de raza rasa aragonesa, y 250 hectáreas de la masada Pelarda, pero además, en el año 2001, se plantearon la posibilidad de rehabilitar la casa familiar, donde ya no vivía nadie, para destinarla al turismo rural, como relata David Nadal: «La granja no generaba recursos suficientes como para rehabilitar la vivienda y tenerla cerrada, así que, con la ayuda y el respaldo incondicional de nuestras mujeres, decidimos emprender un proyecto agroturístico. Convertimos la casa en tres apartamentos de entre cuatro y seis plazas, uno de ellos habilitado para discapacitados, tres habitaciones dobles, un albergue con dos estancias de seis literas cada una y un restaurante con una capacidad de 45 comensales». Esto ha supuesto la permanencia continua de una persona en la masada, la colaboración de todos los miembros de la familia y la contratación de dos trabajadores asalariados.

Desde que abrieran sus puertas el pasado mes de mayo ya han recibido casi 400 pernoctas, aunque la actividad turística es un complemento de la economía familiar: «De momento somos agrarios, aunque no descartamos llegar a vivir del turismo a medio plazo». Esta escéptica opinión de

David, un ingeniero Agrónomo de 29 años, es fruto de muchas horas de cavilaciones: «No creemos que la agricultura y la ganadería sean muy rentables en un futuro, según las entendemos hoy. Además, por mucho que trabajes, los resultados dependen de demasiadas variables. Sin embargo, en el turismo rural, si respondes bien, la gente que viene, vuelve. No queríamos dejar perder la casa ni cambiar de vida, así que buscamos esta opción combinada». Las dificultades han sido numerosas y costosas: «Reciclarse de ganadero a gestor turístico no sólo es una cuestión de mentalización personal, es también una batalla contra la burocracia, porque la legislación es igual de exigente con un hotel en la Plaza del Torico que con un establecimiento en medio del monte. En nuestro caso ha facilitado mucho las cosas mi profesión, porque hemos podido preparar nosotros mismos todos los proyectos que son necesarios para obtener los permisos. Pero alguien que no tenga esta posibilidad, realmente tiene muchas posibilidades de desanimarse». A esto hay que sumar los gastos en materiales y albañiles que han ascendido a más de 300.000 €: «Ha sido costoso, pero queríamos respetar la estructura de la masada para conseguir instalaciones modernas en una casa antigua», añade. Con ello han conservado ese ambiente acogedor, cálido y familiar de aquella forma de vida masovera, ambiente que combinan con la posibilidad de practicar actividades en la naturaleza, conocer la granja, realizar reuniones de trabajo... Su filosofía es ambiciosa: «Si no podemos nosotros, buscamos al profesional o la empresa adecuada y organizamos cualquier cosa».

Este espíritu de adaptación a las circunstancias parece un rasgo común a los masoveros, algo que caracteriza hasta a quienes lo son de «adopción», como Pilar Igual, propietaria del hostel rural Casa Castel, también en Villarluengo: «Llegamos de Barcelona hace 7 años, rehabilitamos la vivienda y empezamos nuestra lucha particular contra los problemas. No me refiero a la falta de televisión, ni a que el teléfono vaya cuando quiera; me refiero a la falta de luz eléctrica y lo que eso supone para mi negocio; a que la nieve me deje aislada durante horas en pleno invierno, porque la pista forestal de 7 kilómetros que conduce a la Casa depende de mí y a veces es intransitable».

Pese a este panorama, asegura sentirse satisfecha y empeñada en permanecer ahí con sus dos hijas pequeñas, al frente de 12 habitaciones que les permiten ganarse la vida: «Creemos que somos necesarias aquí, pero es cierto que la falta de respaldo institucional te puede desanimar. Los clientes nos aportan ese contrapunto necesario para seguir adelante, porque aprecian mucho nuestro trabajo».

Las consecuencias de la presencia de estas nuevas mentalidades femeninas no se han hecho esperar: «Es cierto que nuestra vida en Barcelona no tenía nada que ver con la que



Esta imagen corresponde a un pastor con su rebaño de ovejas de raza cartera en los alrededores de Fortanete.

llevamos aquí, pero nos damos cuenta de los problemas e intentamos buscar soluciones más innovadoras que las instituciones, quizás más limitadas por otros puntos de vista. Yo estoy convencida de que la masculinización de las masadas hace inviable la pervivencia de los últimos resquicios de esta cultura a medio plazo. Y éste casi es un problema del campo en general. Por eso me planteé hace unos años organizar fiestas para solteros con el fin de que hombres y mujeres de mediana edad se conocieran en un ambiente relajado y pudieran crear lazos con más facilidad que en su vida cotidiana. He recibido críticas, pero estoy contenta y voy a seguir con iniciativas similares».

## De la gramática inglesa al parto de una vaca

Isabel Dolz del Castellar es una joven turolense de 28 años, diplomada en Magisterio y con la especialidad de Inglés. A lo largo de los últimos años ha ejercido como profesora en diferentes centros escolares, pero su amor al campo la ha llevado a cambiar la gramática inglesa por las conversaciones con ganaderos y veterinarios para aprender todo lo necesario sobre la cría de vacas. No es para menos, porque desde la pasada primavera maneja, con la ayuda de su padre, una explotación de cincuenta avileñas que pastan en los prados de dos masadas, Casa Varea, en el término municipal de Formiche Alto, y Mas de Bonet, en el barrio turolense de Valdecebro. Está nueva masovera y ganadera está, por encima de todo, concienciada e ilusionada: «Es algo que siempre había querido hacer, porque mi padre es agricultor y veíamos que no aprovechábamos todo lo que la masada nos ofrecía. Por ejemplo, un año en el que la cosecha venía mala, no merecía la pena recoger y se quedaba todo en el banal. Estudié la posibilidad de comprar ovejas



Ancianos del Maestrazgo que todavía mantienen vivas las danzas tradicionales de la zona, folklore que se ha mantenido vivo entre las gentes de las masadas, menos influenciadas por los bailes de moda.

y terneros, pero al final me he decantado por las vacas, porque creo que es más fácil y además, me encantan», apunta.

El paso más difícil ya está dado, pero es realista: «Todo es totalmente nuevo para mí, y aunque me ayuda sentir que los ganaderos me han animado, realmente no es nada sencillo introducirte en este mundo si no tienes de antemano una ganadería familiar». Aunque cueste creerlo, Isabel maneja con soltura el argot de la profesión y ya planifica su futuro como uno más del gremio: «Simplemente es cuestión de valorar lo positivo de esto. No pasa nada porque no me pueda ir de vacaciones en agosto o porque en verano todas las horas de sol sean para trabajar. Tengo mi libertad y si me organizo con mi padre, nos podemos repartir las tareas para viajar, seguir estudiando y emprender proyectos. Con el tiempo queremos arreglar la casa, porque nos gustaría poder dormir aquí, y tal vez intentar algo con turismo rural, pero más adelante, porque ahora con aprender a atender a las novillas en los partos y conocer sus problemas, ya tengo bastante».

Pese a todo, le queda un arma de doble filo: «Soy maestra y tampoco descarto dedicarme a la docencia. Estoy preparando las oposiciones, porque ser ganadera es muy arriesgado, dependes de decisiones muy lejanas y tener algo seguro siempre te tranquiliza».

Este recorrido por el paisaje y el paisanaje de las Masadas acaba con una puerta abierta. Las instituciones, como el Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, ya han emprendido acciones concretas para conocer y proteger este patrimonio disperso en nuestros montes. En este caso se trata de un inventario de las propiedades inmobiliarias de este Departamento ubicadas en la comarca de Andorra-Sierra de Arcos, con objeto de estudiar sus posibilidades de futuro y señalar las prioridades de actuación.

Los investigadores hoy coinciden en presentar el sistema de masadas como un ejemplo de ordenación territorial que ha permitido durante siglos un aprovechamiento sostenible de los recursos. Un saber hacer que reivindica su derecho al presente y al futuro.

## Un compromiso de todos

El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón es consciente del papel que desempeñan los ganaderos que siguen gestionando las masadas aragonesas. El director del Servicio Provincial de Agricultura en Teruel, Jacinto Vivas, confía en que las diferentes líneas de actuación que se desarrollan en la actualidad reviertan en la calidad de vida de este colectivo: «Una de nuestras prioridades es mejorar las vías de comunicación, por eso estamos arreglando los caminos rurales más utilizados por los masoveros del Maestrazgo. El próximo año acabaremos el camino que comunica Cantavieja con Tronchón y después empezaremos con el tramo Cantavieja – Mirambel. Estamos también con el proyecto de la pista entre Foranete y La Iglesiasuela», informa.

El apoyo a la regularización de explotaciones es otro instrumento válido según Vivas: «Las normas marcan una distancia de 100 metros entre ganaderías de diferentes especies que las masadas no suelen cumplir, porque se componen de ovino y de vacuno, generalmente. Adaptamos este requisito a las características de estas infraestructuras, para evitar su desaparición».

El programa de medidas se completa con las ayudas destinadas a la incorporación de jóvenes agricultores, a la mejora de explotaciones y a la reforestación de tierras agrícolas, la más utilizada en la actualidad. Esto se explica, como apunta el director del Servicio Provincial, porque «el 75 por ciento de las masías están arrendadas y esto supone un conflicto de intereses a la hora de realizar inversiones, los propietarios por no necesitar las mejoras y los arrendatarios por no sentir ese patrimonio como propio».

Pese a todo, Agricultura tiene sus esperanzas puestas en los jóvenes: «Estamos trabajando por conseguir derechos de ganadería para Aragón y por lograr partidas económicas especiales destinadas a la recuperación de patrimonio, algo que beneficiaría a los jóvenes que empiezan desde cero con una explotación agropecuaria y a los jóvenes que tienen una masada en malas condiciones y se proponen recuperarla para emprender nuevos proyectos», añade.

# MIEL DE ARAGÓN

## Más dulce que un beso

---

EDUARDO ARRIBAS YAGÜE  
ASESOR TÉCNICO. DIRECCIÓN GENERAL DE FOMENTO AGROALIMENTARIO

ALFREDO SANZ VILLALBA  
DIRECTOR TÉCNICO ADS/APÍCOLA DE ZARAGOZA

---



*Las abejas son insectos inteligentes, con complejos sistemas de comunicación, con su vuelo en libertad, llevan a error al profano, que cree, que en ningún momento son tratadas ni manipuladas.*

*La realidad es que como toda ganadería, están sometidas a diversas manipulaciones, desde la genética a la inseminación artificial como métodos de selección, hasta los diferentes tratamientos con los productos idóneos para el mantenimiento de su estado sanitario..*

*Además un buen número de ellas por mor del transporte, según la temporada, mudan de hábitat.*

*Las abejas nos brindan diversos productos destinados al uso humano; miel, cera, propóleos, polen, jalea real.*

*Queremos mediante estas líneas adentrarnos, y expresar al productor y a la sociedad, la necesidad de una miel de calidad, tipificada, con garantías para el consumidor que prefiere, según su poder adquisitivo pagar más por un producto fiable.*

*Los productos de las abejas deben tener la misma garantía de trazabilidad y seguridad alimentaria que el resto de las producciones de origen animal.*



Colmenar sobre zambria.



Colmenar antiguo en Daroca.

## La miel

Es una sustancia dulce producida por las abejas obreras a partir del néctar de las flores y otras secreciones extraflorales, que las abejas liban, transportan, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales.

Compuesta por un 75% de glúcidos, glucosa y levulosa en su mayor parte, con un 20 % de agua y aminoácidos esenciales, ácidos orgánicos, sales minerales, oligoelementos y elementos bactericidas.

## Producción de miel en Aragón

### Explotaciones

En la actualidad se carece de datos muy precisos. Para elaborar este estudio, se han tomado como referencia, los datos que figuran en los registros oficiales de explotaciones apícolas corregidos con los obtenidos de las estadísticas de solicitudes de ayuda para la mejora de la producción y comercialización de la miel que nos permiten estimar que existen en Aragón aproximadamente 1.741 explo-

taciones apícolas que acumulan un censo de 101.627 colmenas.

Por otra parte, la gran mayoría de los apicultores en activo, que tienen un censo apreciable de colmenas, solicitan las ayudas mencionadas del Reglamento CE 1221/97 y que constan en la Orden de 29 de Diciembre de 2003, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se convocan las ayudas destinadas al sector apícola para la mejora de la producción y comercialización de la miel durante el año 2004.

La gran diferencia que se observa entre las dos fuentes, obedece por una parte al hecho de que hay un gran número de pequeñas explotaciones, (Censo < 100 colmenas) que

no solicitan las ayudas, y por otra a la falta de actualización de los Registros oficiales, en los que hay acumuladas muchas explotaciones inexistentes, que no comunicaron el cese de la actividad.

Entendiendo por profesionales los apicultores que cuentan en su explotación con un censo superior a 150 colmenas encontramos en Aragón 160 explotaciones que totalizan casi 50.000 colmenas con un censo promedio de 300 colmenas por explotación.

Observamos que la mayor frecuencia de explotaciones esta en el rango entre 100 y 199 colmenas que junto con el de 200-399 agrupan casi el 50% del censo y el 31% de las explotaciones.

CENSO DE APICULTORES SOLICITANTES DE AYUDAS REGLAMENTO CE 1221/97				
	ARAGON	TERUEL	HUESCA	ZARAGOZA
Explot. solicitantes	337	56	119	162
Nº.de colmenas	62.327	11.664	20.973	29.690
Explot. Profesionales	160	36	43	76



Colmenar singular. Las abejas mudan de hábitat con frecuencia.



Laboratorio. Análisis de los diferentes tipos de miel.

	U.E.	ESPAÑA	ARAGON
Producción (Tm.)	132-135.000	30.000	1.250-1.500
Censo Colmenas	8.793.078	2.314.494	95.000
Explotaciones	470.046	26.669	1.000
Explot. Profesionales *	14.796	4.000	160
Censo Total Profesionales*	3.793.040	1.680.900	50.000
Promedio Colmenas Profesionales	256	420	300
* Censo > 150 colmenas			

Hasta 100 colmenas agrupan casi el 19% del censo y el 64% de las explotaciones. De 400 colmenas en adelante el 31% del censo y el 5% de las explotaciones.

#### Análisis cuantitativo

Según los datos obtenidos del M.A.P.A. la producción de miel en nuestra comunidad autónoma asciende aproximadamente a 1.250 Tm al año, que suponen el 5% de la producción nacional, estimada en 2002 en 30.000 Tm. Situándose Aragón en niveles de producción similares a los

de Cataluña y Galicia, y muy por debajo de los de Valencia, Extremadura, Andalucía, Castilla León y Castilla La Mancha que ocupan las cinco primeras posiciones en el ranking nacional con el 22%, 17%, 16% , 12% y 8% respectivamente.

Es lógico suponer que la producción real de miel en Aragón difiere de la que le atribuyen las estadísticas. Teniendo en cuenta la opacidad de este mercado, ya que por un lado una parte importante de la producción es adquirida al productor directamente por el consumidor sin entrar

en el circuito comercial, y por otra parte, es muy probable que una parte de nuestra producción se esté atribuyendo a otras comunidades autónomas, ya que esta siendo adquirida por operadores valencianos y catalanes fundamentalmente.

Un elevado número de explotaciones, han implantado ya sistemas de extracción de miel «en planta», y colmenas de alzas, cuyo censo se aproxima en la provincia de Zaragoza al 30% del total, junto con diversas innovaciones tecnológicas, que en su conjunto suponen notables mejoras, tanto en los sistemas de producción que redundan en el aumento de la productividad de las explotaciones y en la mejora de las condiciones de trabajo del personal, como en las condiciones higienico-sanitarias del proceso productivo, con la consiguiente repercusión en la calidad del producto ofrecido al consumidor.

Nuestras explotaciones, tienen una dimensión media, y un grado de profesionalización, muy adecuada a las condiciones geográficas y poblacionales de Aragón, y presenta un nivel intermedio entre el de las grandes

zonas productoras (Levante, Extremadura, Andalucía), muy profesionalizadas y extensificadas, y el de las zonas minifundistas, de la cornisa cantábrica, o las periféricas de las grandes aglomeraciones urbanas.

Su buen nivel tecnológico y sus adecuadas dimensiones, sitúan al sector apícola aragonés, desde el punto de vista productivo, en la primera línea dentro de España, tan eficaz como el que más. Mucho más dinámico y flexible, presenta más semejanzas con el moderno sector profesional europeo, que con el sector nacional existente en las zonas de mayor tradición apícola.

#### *Análisis cualitativo*

La dureza y variedad de nuestro clima, al igual que la de nuestra geografía, permiten la existencia de una amplia diversidad de formaciones vegetales. Por ello se pueden producir en Aragón, mieles muy distintas entre sí con gustos, aromas y colores característicos.

Además de diversas mieles multifloras, en Aragón se pueden obtener varios tipos de mieles monoflorales, cuya variedad se multiplica en años de bonanza meteorológica. La práctica de la trashumancia de las colmenas enriquece la diversidad de nuestras mieles, con las recolectadas en otras regiones.

La distribución de cada uno de los tipos de miel producida es muy variable y esta condicionada por la climatología, en especial, las heladas primaverales y la sequía.

Los tipos de miel más frecuentes en Aragón coinciden generalmente, con los que se cosechan en primavera. Entre ellos destaca por su calidad la miel **monofloral de romero**, una de nuestras mieles más genuinas que puede alcanzar el 20% de la producción, con 150-200 Tm, siendo las mieles milflores de primavera las de mayor producción pudiendo alcanzar hasta 450-600 Tm con un 30% del total.



Las producciones de las variedades de mieles cosechadas en verano, son las más variables en función de las limitaciones climáticas, excepto en el caso de la miel **monofloral de alfalfa**, producida en los cultivos de regadío, que alcanza normalmente el 10% del total. En los años de sequía acentuada, cada vez más frecuentes, actúa como producción refugio, y llega a ser mayoritaria, de tal forma que se está convirtiendo también en un producto genuinamente aragonés.

En esta misma época las mieles multifloras recolectadas en zonas de montaña pueden alcanzar las 300-400 Tm. con un 15-30% del total y las mieles de mielada 150-300 Tm que representan un 10% del total.

A los precios alcanzados en la campaña 2002-2003, el valor de la producción de miel obtenida en Aragón podría estimarse en 3.080.000 €

#### *Cualidades intrínsecas*

Es la miel un **producto alimenticio** que en su concepción tiene una *gran seguridad alimentaria*.

Cumple con la definición de **Alimento Natural**: «Producto inalterable que mantiene íntegras sus propiedades durante tiempo casi indefinido, sin precisar de tratamiento ni adición de sustancias conservantes».

Son las excelentes condiciones climáticas que se dan en Aragón para la explotación de colmenas, las que hacen que nuestra miel sea catalogada como de **Calidad extraordinaria**, por propios y extraños. Si intrínsecamente la tenemos.

La producción de miel ayuda al sostenimiento ecológico del medioambiente, las abejas con su acción polinizadora, contribuyen a aumentar la productividad agrícola y forestal y aumentan la diversidad biológica.

Producto no exento de propiedades farmacológicas curativas, fue y vuelve a ser tenido en cuenta para el tratamiento de dolencias

## La comercialización de las mieles en Aragón

### *Venta al por mayor*

Constituye el principal canal de comercialización de nuestras mieles, efectuándose en contenedores de 300 Kg. que son retirados directamente de las explotaciones por los operadores mayoristas, al no existir actualmente entidades de ningún tipo, dedicadas a la concentración de la oferta. El volumen total que se comercializa por este canal, oscila entre 1050 y 1400 Tm./año, que representan un 60-70% de la producción aragonesa.

La dispersión geográfica de las explotaciones y el volumen relativamente bajo de las producciones elevan los costes de recogida y negociación, circunstancia que reduce el atractivo del mercado aragonés para los operadores comerciales en mieles.

El desconocimiento del producto y el desconocimiento del mercado di-



ficultan la negociación del apicultor. Los costes de comercialización son muy bajos.

### *Venta en canales cortos*

La venta directa al consumidor, en las propias instalaciones de la explotación es el canal corto que cuenta con mayor tradición en Aragón. Representa de hecho del 25-30% de la miel comercializada en nuestra región.

Suele venderse solo miel fresca, sin haberla sometido a calentamiento, de tal forma que la miel cristalizada «aterronada» constituye en el caso del romero una especialidad casi exclusiva. Esta modalidad, permite

mantener una modesta actividad económica en el medio rural y aprovechar las nuevas preferencias de los consumidores además de ser compatible con todo tipo de actividades, agrarias, turísticas, etc.

Su ejercicio plantea problemas normativos desde el punto de vista de la legislación alimentaria, a pesar de que no presenta riesgos sanitarios.

Aunque los costes de comercialización son bajos, los precios recibidos por el productor son tradicionalmente muy bajos y existe una fuerte resistencia de los apicultores a la hora de actualizarlos, dándose la paradoja de que en los últimos años vienen siendo prácticamente iguales a los de las ventas al por mayor.

### *Industrias Agroalimentarias*

Existen registradas en Aragón 24 industrias dedicadas al envasado de mieles que colocan en el mercado del 5 al 10% de la miel producida en Aragón.

La mayoría de ellas, están concebidas para procesar la miel de una explotación apícola cuyo titular es el mismo que el de la planta de envasado. Aunque en ocasiones envasan con su registro modestas cantidades de miel de otras explotaciones. Los sistemas de distribución son generalmente rudimentarios siendo los propios titulares los que la distribuyen directamente al comercio minorista dentro de Aragón. Sólo *FORTEA CERAS Y MIELES de Barbastro* y *HERDEMATI S.L. de Zaragoza*, (empresa de especialidades dietéticas) están dedicadas exclusivamente al envasado de mieles adquiridas a terceros tanto en el mercado nacional como en el internacional, y a su distribución y comercialización en circuitos comerciales convencionales (cadenas, grandes superficies, etc.)

El *Monasterio de S. Benito*, en el barrio zaragozano de Miralbueno tiene registrado un obrador, dedicado a la elaboración y envasado de «miel crema», una especialidad poco conoci-

### INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS MIEL DE ARAGÓN

INDUSTRIA	LOCALIDAD	MARCA
HERDEMATI S.L.	ZARAGOZA	
FORTEA CERAS Y MIELES	BARBASTRO	
ADOLFO CUARTERO S.L.	FUENDEJALON	APICOLA DEL MONCAYO
CELESTINO GONZALVO	ZARAGOZA	ARAGONESA APICOLA
ROSARIO LABENA ABAD	EJEA	APICOLA CINCO VILLAS
COLMENAR EL ROMERAL	TAUSTE	COLMENAR EL ROMERAL
ALFREDO GUIRAL ENJUANEZ	CAMPORRELLS	
JESUS RIPA GARCIA	EPILA J	ESUS RIPA GARCIA
BEGOÑA PEREZ BAQUEDANO	RICLA	Miel EL TIO RAMON
M. LUISA GRACIA RAMIA	CHIPRANA	Miel MONTEARAGON
IGNACIO CALAVIA VITAS	TARAZONA	IGNACIO CALAVIA
M. ANTONIA BORJA ABAD	BULBUENTE	
FELIPE ALCAZAR	ZARAGOZA	
APICOLA BRESKA SALZ	ARBESA	
LUIS MORALES LAGUARTA	ALMUDEVAR	
E. JAVIER CEBOLLADA ELENA	BADENAS	
WILMAR MONFORT CEBRIAN	BORDON	Miel Portal del Maestrazgo

da en nuestro país, pero frecuente en el resto de Europa que las hermanas distribuyen para su comercialización en otras instituciones religiosas y en establecimientos especializados.

En su conjunto las marcas de mieles de las industrias agroalimentarias aragonesas ofrecen tiradas excesivamente cortas, con una débil penetración en el mercado, lo que unido a una política de precios relativamente bajos y a los costes derivados del proceso de distribución deja muy reducido su beneficio empresarial.

Aunque en los últimos años, las de mayores volumen de producción, están dirigiendo la distribución de su producto hacia los mercados de Francia, Cataluña, Navarra y País Vasco, donde la miel disfruta de mayor consideración y el consumidor asume precios mucho más elevados.

## Entidades asociativas en Aragón

EL individualismo predomina, entre los apicultores, sobre lo que podríamos llamar «instinto gregario», de tal forma que a pesar de su afición a participar en todo tipo de actos y organismos colectivos, es un sector en el que resulta difícil armonizar iniciativas y en el que las entidades asociativas han encontrado numerosas trabas para su operatividad. En los últimos años se observa un cambio favorable.

Pasados los tiempos de esplendor que tuvieron las poderosas «agremiaciones de abejeros» y la época de gran decadencia que para la apicultura supuso el siglo XIX, es en los años 40 cuando en Aragón comienza a desarrollarse el germen del actual asociacionismo apícola a través de los **grupos provinciales de apicultura**, estos derivan en otro tipo de entidades, como la *Asociación Provincial de Apicultores de Teruel APATE*, el *Grupo de Apicultura del Sindicato ARAGA* que pasan por diversas vicisitudes y dan lugar a dos



En Aragón se dan excelentes condiciones climáticas para la explotación de colmenas.

cooperativas de comercialización, la *Coop. de Apicultores de Teruel*, en el seno de APATE, y la *Coop. El Colmenar de Aragón* por escisión del grupo de apicultura de ARAGA., que coincidiendo en un momento con el desplome de los precios de la miel; desaparecen o no consiguen relevancia en el mercado.

Simultáneamente comienzan a implantarse en Aragón los modernos sindicatos agrarios. Así encontramos representado el sector apiola dentro de UPA/FTT, ASAJA y de UAGA-COAG aunque una vez más el nivel de compromiso de los apicultores es muy limitado

En esta época la irrupción de la varroasis, epizootia que conlleva irremediablemente la muerte de las colmenas, y el impulso reglamentario del Gobierno de Aragón, propician la creación de las **Agrupaciones de Defensa Sanitaria**. En 1988 se constituye la ADS de Huesca vinculada al sindicato ASAJA a finales de 1989 la ADS de Zaragoza en 1990, el grupo apícola de ARAGA constituye otra ADS también en Zaragoza, y poco después la Asociación APATE constituye la suya en Teruel.

Estas asociaciones han tenido una buena aceptación por parte del sector.

Los hábitos de las abejas y su condición de especie silvestre, que hacen posible la rápida difusión de las enfermedades, entre explotaciones distantes, de distintos propietarios, e incluso sin propietario alguno, independientemente de su tamaño o dedicación y profesionalización, hacen que el apicultor reconozca su utilidad y eficacia.

Con diferentes niveles de actividad y con numerosas carencias, las ADS apícolas son hoy por hoy las entidades con mayor implantación dentro del sector apícola y tienen por delante una labor todavía más relevante si son capaces de asumir el reto que implica la puesta en práctica de lo establecido por la ley del medicamento. Así como responsabilidades en el control de la trazabilidad de los alimentos de origen apícola.

## *Factores de la producción y comercialización de miel en Aragón*

- Gran dispersión geográfica de producción.
- Elevados costes de recogida
- Grado de profesionalización adecuado, pero escaso número de apicultores que puedan ser considerados profesionales..
- Buen nivel tecnológico

- Calidad intrínseca
- Falta de estructura de comercialización, setenta por ciento de la miel se vende al pormayor.

### Necesidades

- Ordenamiento del Sector.
- Agrupación de productores
- Canales de distribución
- Calidad alimentaria ,introducción de la figura «calidad» como mentalidad profesional-industrial
- Fortalecimiento de la normativa para la venta del pequeño productor, que expende miel fresca, de forma que esté controlada su calidad y su distribución
- Tipificación de nuestras mieles

En Aragón tenemos que dar pasos hacia delante, para estructurar el sector, y formar una red fuerte que cree sistemas de producción y canales de comercialización.

Debemos vigilar, las características higiénico sanitarias de este producto como uno más en su condición de alimento y tener un control, en la producción, manejo, tratamiento,

transformación, manipulación, hasta llegar al consumidor.

### *La miel de Aragón hacia una Denominación de Origen.*

Estudiado con detenimiento la situación de nuestras mieles encontramos elementos favorables y precisos para cumplir los requisitos más exigentes de una Denominación de Origen

Calidad, tradición, medios para la tipificación, gracias a nuestros estudios de marcadores botánicos, laboratorios y técnicos cualificados, y sobre todo productores con juventud no exenta de experiencia.

Todo ello nos lleva a poder subirnos al carro, con la innegable seguridad que nuestras carencias y necesidades se resuelven, tiradas por los bueyes de una marca. Una distinción de Denominación de Origen que «perse», crea mercado, estructura el mismo y se posiciona.

Crea mentalidad de calidad, tipifica el producto, reglamenta y hace cumplir los más exigentes requisitos.

### MARCADORES BOTANICOS

Exigencias del consumidor nos llevan hacia la CALIDAD con mayúsculas, y entendida en el mejor cumplimiento de los reglamentos y bases de que nos dotamos para que mediante los controles precisos y la certificación pertinente, nuestro producto se vea favorecido por la fidelidad del consumidor y seamos ante él fiables.

El mercado de las mieles fija un origen botánico de las mismas a la hora de evaluar su calidad, es el estudio polínico de las mismas desde donde a partir de l contenido en polenes, podemos caracterizar nuestras mieles propias de Aragón. Es el polen quien nos dice y aporta datos sobre su origen geográfico, época en la que se cosecha, técnicas de producción empleadas y como no, plantas de donde se ha extraído su néctar.

Estudios de Marcadores Botánicos son desarrollados por la profesora Consuelo Pérez Arquilué, en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, colaborando con la Dirección General de Fomento Agroalimentario.

### OPERADORES QUE CUMPLEN LA NORMATIVA DE AGRICULTURA ECOLOGICA

CAAE  
Comité Aragonés  
de Agricultura Ecológica  
Edificio Centrorigen  
Ctra. Cogullada, 65  
Mercazaragoza  
50014 Zaragoza  
Telf. 976 47 57 78  
Fax 976 47 58 17  
E-mail: caae-aragon@arrakis.es  
Pág. Web: www.cae-aragon.com

AR-0144/P Mora Laguarda, S.C.  
Avda Juan XXIII, 1,  
22003 Huesca

AR-0496/P Félix Fustero Alfranca  
C/ San Roque,25  
Monegrillo 50164 Zaragoza  
AR-0609/P  
Felipe Neri Lorente Fernández  
C/ Nueva, 3  
Hontoria del Pinar 09660 Burgos

AR-0711/PE  
José Sorondo Vidoar  
C/ Aldapeta,4  
Villabona 20150 Guipuzcoa

AR-0935/P  
Raimundo Santander Gómez  
Julio Alejandro Castro,4  
Bulbiente 50546 Zaragoza

### EMPRESA CON LA C DE CALIDAD

REGLAMENTO: ORDEN de 2 de julio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de Utilización de la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la miel.

B. O. A. 21-7-1993.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. La miel cumplirá una serie de características en cuanto a su composición según consta en el Rgto. con ausencia de gérmenes patógenos o toxinas y con olor, sabor y color propio de la especie botánica de procedencia.

JESÚS PIPA GARCÍA  
C/ Domingo Martínez, 1  
50290 ÉPILA (Zaragoza)  
Tel. 976 60 37 38



GRUPO CAJA RURAL

Un servicio profesional



CAJA RURAL DE TERUEL

**MULTI**CAJA  
Caja Rural Aragonesa y de los Pirineos

CAJA RURAL DE ARAGÓN