



SURCOS

DE ARAGÓN

Nº 92

FIMA de la mecanización a la tecnología punta

PRODER OFYCUMI
La conversión de las
cuencas mineras



**Implantación del
SIGPAG
en Aragón**



ENTREVISTA
Elena Espinosa
Ministra de Agricultura





No pierdas todo por lo que has luchado

En 25 años:

Más de 85 millones de hectáreas aseguradas.

Más de 114 millones de animales asegurados.

Más de 7 millones de pólizas tramitadas .

Más de 3.670 millones de euros pagados en indemnizaciones.

25 años avanzando contigo



Para suscribir tu Seguro dirígete a:

MAPFRE AGROPECUARIA, CÍA. INTERNACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS S.A. • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • MUTRAL - MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A. - CASER
• GROUPAMA PLUS ULTRA, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • 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 GENERALES, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • HELVETIA PREVISIÓN, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • SABADELL GRUP ASSEGUADOR • BANCO VITALICIO DE ESPAÑA, CÍA. ANMA. DE SEGUROS
Y REASEGUROS • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • AXA GESTIÓN DE SEGUROS, S.A. • MAPFRE MUTUALIDAD DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • BBVA S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS
• BSCH SEGUROS • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • COMPAÑÍA ASEGURADORA BANESTO SEGUROS, S.A. • DKV SEGUROS • ESTRELLA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • GES
SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METROPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A P/F • MUTUA CATALANA DE SEGUROS Y REASEGUROS A PRIMA FIJA • MUTUA GENERAL
DE SEGUROS • OCASO, S.A. CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • SANTA LUCÍA, S.A. CÍA. DE SEGUROS • 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



Con la colaboración
de la Unión Europea



Foto portada: Manuel Serrano

sumario

Nº 92 / ABRIL / 2005

AGENDA 4

EDITORIAL 5

TEMA DEL MES
FIMA 6

SIRASA 12

PRODER
Programa de desarrollo en las Cuencas Mineras 14

LA BORRAJA, LISTA PARA LA V GAMA 18

Entrevista. ELENA ESPINOSA 22

CONTROL DE CALIDAD
Plantas de vivero de frutales. 25

EL QUESO
Alimento de mil sabores 29

Breves 33

Enfermedad de AUJESZKY 35

SUELOS
Preparación para las siembras 40

SIGPAC en Aragón 44

Edita

GOBIERNO DE ARAGÓN
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y ALIMENTACIÓN
Pº María Agustín, 36
50071 Zaragoza
portal@aragob.es

Directora

MARGA VALIENTE SOFÍN
mvaliente@aragon.es

Consejo de Redacción

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

Coordinación

FRANCISCO SERRANO
MARTÍNEZ
EQUIPO DE PUBLICACIONES
surcos@aragon.es

Publicidad

Teléfono: 976 714 631

Diseño, maquetación e impresión

ARAGÓN RUTAS
Coso, 67-75, escalera I, 2º, oficina D.
50001 Zaragoza
Tels.: 902 151 628 - 976 403 010
Fax: 976 403 011
www.aragonrutas.com

Portal.aragob.es

Depósito Legal
Z-541-87

ISSN en trámite



agenda

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR	CARACTERÍSTICAS
FERIA AGRÍCOLA DEL OLIVO Y EL ACEITE	16 / 17 de abril	Calaceite	Organización e información: Ayuntamiento de Calaceite. Productos que se exhiben: Productos agroalimentarios, maquinaria agrícola y mercadillo general. / Tel. 978 851 001-978 851 209 / aytocalaceite@aragob.es
PIREGOURMET	29 abril / 1 mayo	Barbastro	Organización e información: Institución Ferial de Barbastro. Tema: Productos de alimentación avalados por "C" de calidad, denominaciones de origen o productos artesanos. / Tel. 974 311 919 / info@ifeba.es
SANIA	6 / 8 mayo	Calamocha	Organización e información: Avda. América s/n. Productos y servicios: Productores y comercializadores de jamón ibérico y serrano, DO. Derivados del cerdo, maquinaria para secaderos, carnicerías y charcuterías, prensa especializada y productos alimenticios de calidad. / Tel. 978 732 269 / info@feriadecalamocha.com
FERIA DE MAYO	6 / 8 mayo	Varderrobres	Organización e información: Ayuntamiento de Valderrobres. Productos que se exhiben: Ganadería ovino, porcino, bovino y caballar. Maquinaria agrícola y ganadera. Comercio en general. / Tel. 978 850 001
VALGA	6 / 8 mayo	Épila	Organización e información: Ayuntamiento de Épila. Productos que se exhiben: Ganadería, productos agrícolas y de calidad alimentaria, maquinaria agrícola, ganadera e industrial. / Tel. 976 603 111
FEBI	13 / 15 mayo	Binéfar	Organización e información: Ayuntamiento de Binéfar. Productos que se exhiben: Maquinaria agrícola, ganadera, vehículos, servicios y productos varios. / Tel. 974 432 037 / aytobinefar@aragob.es
III CONGRESO MUNDIAL JAMÓN	18 / 20 mayo	Teruel	Lugar: Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel. Conexión Imaginativa S.L. C/ Tomás Nougés, 4-8º. / Tel. 978 612 052 / secretaria@congresoajamonteruel.com

publicaciones



Frutos Silvestres

Jorge Serrano Bolea / Edita: Prames

Hoy, es cada vez más frecuente encontrarnos con guías como ésta, en las que el autor conoce perfectamente nuestros montes, y sobre ellos trata, casi siempre con fotografías tomadas sobre estos terrenos, por lo que no tendremos ninguna duda a la hora de identificar y comprobar de qué especie se trata. También el hombre al comer estos frutos silvestres da, de alguna forma, un giro al retomar por unos momentos, sus instintos primitivos. Entre los frutos silvestres consumibles directamente hay toda una gradación de sabores, desde verdaderas exquisiteces, excelentes

comestibles, pasando por los que son apreciados como buenos. Finalmente son muchos los que, catalogados como comestibles, su textura farinácea, su sabor amargo o demasiado agrio, o simplemente por ser muy insípidos, se les considera como de escaso o nulo valor culinario. Una espectacular publicación llena de imágenes preciosas de especies silvestres que ahora en la próxima primavera veremos en nuestros montes de Aragón. El libro consta de 216 páginas y las especies están agrupadas en tres categorías bien diferenciadas: grados de toxicidad, los catalogados como no comestibles y finalmente los considerados comestibles, entre los que hay auténticos manjares que la naturaleza nos invita a degustar.



GBP Transporte Ovino y Caprino.

Guía de buenas prácticas

Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El transporte de ganado y agrupación en los mercados es una fase de la producción ganadera con importantes repercusiones desde el punto de vista de sanidad animal. Ya desde los años 70 existe normativa comunitaria sobre bienestar animal durante el trans-

porte. Esta normativa se ha hecho más compleja progresivamente respondiendo a la demanda de los consumidores.

La elaboración de una Guía de Buenas Prácticas para el Transporte de ganado ovino y caprino responde a una iniciativa en la que se implican, productores, transportistas y comerciantes de países de la Unión Europea. Por ello, la disponibilidad de esta guía e información -pionera en Europa- supone implicar al propio sector en una adecuada y correcta organización e implementación de las operaciones de transporte.



Otra vez mirando al cielo

La situación actual del campo en Aragón está pendiente una vez más de la evolución de la meteorología. La ausencia prolongada de lluvias afecta gravemente a amplias zonas de la Comunidad Autónoma, tanto en secano como en regadío. El problema de la falta de agua ha agravado también la situación de la ganadería extensiva. Un año más, Aragón está a vueltas con la sequía. Y eso en unos días muy intensos para el sector agrícola por la celebración de una nueva edición de la FIMA.

Esta circunstancia que, por desgracia, se repite con harta frecuencia y sobre la que no existe control posible, no puede solucionarse con medidas puntuales porque resultan insuficientes a todas luces.

El Departamento de Agricultura y Alimentación ya ha autorizado el incremento de la retirada voluntaria de tierras en el marco de la PAC para la presente campaña hasta el 50% en el secano y en el regadío. De acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se trabaja ya para conseguir otras medidas como la posibilidad de adelantar la prima al ganado ovino y la vaca nodriza o facilitar abrevaderos donde se encuentre el ganado. El Gobierno de Aragón y el Ministerio de Agricultura remiten partes diarios de la situación de falta de agua a la Unión Europea.

La sequía en Aragón, al visitarnos con tanta frecuencia e intensidad, requiere una respuesta estructural y no coyuntural. Las soluciones definitivas pasan, inexorablemente, por la implantación generalizada de unos buenos seguros agrarios, por la modernización de nuestros regadíos y por el incremento de la capacidad de regulación de nuestros ríos.

Esas medidas constituyen el único camino para garantizar una cierta estabilidad de las rentas de nuestros agricultores y ganaderos y han de ser apoyadas tanto desde las Administraciones Públicas como desde el propio sector agrario y ganadero.



FIMA

de la mecanización a la tecnología punta

TEXTOS: MIGUEL ANGEL MAINAR JAIME

FOTOS: MANUEL SERRANO. FERIA DE ZARAGOZA

En la cabeza del director de la Feria Internacional de Maquinaria Agrícola (FIMA), Juan José Vallado, hay, por encima de todo, dos prioridades: expositores y visitantes, o visitantes y expositores, tanto monta. Son dos conceptos, dos realidades más bien, a las que regresa de forma recurrente hable de lo que hable: de los pabellones del recinto ferial, de la sectorialización, del futuro o, incluso, de su despedida profesional.

Porque Vallado, el único profesional en activo en FIMA de todos los que participaron en la primera edición del certamen en 1964, ya dice adiós este año. Lo dice con una cierta tristeza, porque es el fin de su ciclo profesional, pero con la gran satisfacción de haber ayudado a consolidar la cita zaragozana entre las cuatro grandes de la maquinaria agrícola de Europa. Tendrá que despedirse de mucha gente, pero sobre todo de ellos, de las firmas comerciales que llenan los espacios de exposición de los pabellones y de los agricultores y profesionales que abarrotan los pasillos. "Ellos son lo más importante, el origen de la feria y su futuro", sentencia.

Teniendo en cuenta que las dos primeras fueron ferias nacionales, la que abre sus puertas el cinco de abril es la trigésimo tercera de carácter internacional. De los setenta u ochenta expositores de 1964 a los cerca de mil cien de este año, ése es uno de los recorridos por los que se puede juzgar a FIMA, pero a Vallado le gusta más este otro: "nuestra primera intención era contribuir a cubrir una necesidad imperiosa, la de mecanizar el campo, ahora de lo que se trata es de mecanizarlo mejor". O sea, que hablar de la Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola de Zaragoza, es hablar de una parte fundamental, si no la más importante, de la historia de la agricultura española. Quien tenga edad para hacerlo, que eche la vista cuarenta años atrás y diga si da vértigo o no el cambio que ha dado el sector primario. A buen seguro el director del certamen lo hará en su retiro belchitano, entre su gente, sus aceites y sus olivas, con vino de Lézcera, magdalenas de Letux y frutas de este pueblo y de Almonacid (de la Cuba).



Más de un millar de expositores estarán en FIMA 2005

Cuarenta años
mejorando la
mecanización del
campo

FIMA 2005 Tecnologías Agrícolas

Feria Internacional de Maquinaria Agrícola

Organizador: Feria de Zaragoza

Lugar de Celebración: Feria de Muestras de Zaragoza - España

Fecha celebración: 5-9 Abril 2005

Horario de visita: 10,00 a 19,00 horas

Superficie de exposición: 87.000 metros cuadrados

Nº Total de Expositores: 1.084

Europa 992, América 49, Asia 42 y Oceanía 1
Españoles: 528 - Extranjeros: 556

La llaman de transición

Pero situémonos, la presente edición de FIMA comienza el 5 de abril y se alarga hasta el 9. Cinco días es la marca inequívoca de las grandes, sobre todo si son cinco días hasta la bandera, como es el caso. Siempre se habla de efectos psicológicos cuando llegan los buenos certámenes. Unas veces es la crisis éste o aquél sector, otras el euro, otras la eterna reforma de la PAC, y este año la sequía. Hay quien dice que la falta de agua hace que se instale una especie de pesimismo en el agricultor y que sin alegría las ferias no son lo mismo. Puede, estas cosas en El Corte Inglés las tienen muy bien estudiadas, pero a buen seguro que la feria de Zaragoza repetirá registros de entradas y, al año que viene, los mismos o más expositores.

Y es que el próximo año también hay FIMA. De hecho, hay dos fimas. Lo aclaramos: la FIMA de siempre repetirá porque a partir de este año se celebrará los años pares, así, 2006 será año de FIMA, que ya no volverá hasta 2008. La prima francesa de nuestra feria, la



Las novedades técnicas, protagonistas

de París, se celebra en años impares, y el objetivo es no coincidir con ella.

Cosas del mundo ferial, que es altamente competitivo y complicado. Por eso hay quien dice que este año nos encontramos ante una feria de transición, que la importante será la del año que viene. Quizá sea así, pero Juan José Vallado lo tiene muy claro: "nos encontramos en los mismos niveles de exposición que en la de 2003,



Agricultores, distribuidores, investigadores e importadores llegan cada año a la FIMA

con un aumento de la presencia de fabricantes españoles". Que ya quisieran estas transiciones en otros sitios, vaya.

Pero hemos dicho que habrá dos fimas, y es que en 2006 le tocaba el turno a FIMA Ganadera. Así que en febrero FIMA Agrícola y en abril FIMA Ganadera. En 2007 volverá a celebrarse ésta última y ya todo

quedará organizado de esta manera, la agrícola en los años pares y la ganadera en los impares. Ahora bien, ¿quién se atreve a asegurar que el tumultuoso mundo de las ferias no volverá a provocar nuevos cambios en el futuro? Tecnovid y Enomaq, por su parte, también quedan para los años impares. Como se ha dicho, en la presente edición FIMA contará con cerca de mil cien

expositores. Proceden de treinta y cuatro países distintos y se distribuirán en cien mil metros cuadrados de exposición, todos ellos cubiertos. Por otro lado, Feria de Zaragoza ha realizado un gran esfuerzo en el ámbito de las misiones comerciales invitando a 156 importadores de veinticuatro países distintos.

Distribución Sectores

DISTRIBUCION PORCENTUAL POR SECTORES DE EXPOSICION

EQUIPOS DE SIERRA, PLANTACIÓN Y ABONADO	8,62 %
EQUIPOS PARA EL MANEJO Y TRASLADO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	10 %
EQUIPOS PARA PROTECCION DE CULTIVOS	8,76 %
EQUIPOS PARA RIEGO	4,94 %
EQUIPOS PARA TRABAJAR EL SUELO	8,2 %
EQUIPOS PARA TRANSFORMACIÓN, CONSERVACIÓN DEL SUELO Y MAQUINARIA	4,28 %
JARDINERÍA	10,91 %
MÁQUINAS AGRÍCOLAS	6,15 %
PRODUCTORAS DE ENERGÍA	
MÁQUINAS DE RECOLECCIÓN	7,7 %
MÁQUINAS DE RECOLECCIÓN ESTACIONARIAS, DE ACONDICIONAMIENTO	9,7 %
MATERIAL VARIO	20,74%

TEMA DEL MES



La potencia ha dejado de ser el principal criterio de compra

Perfil de los visitantes

Agricultores
Importadores
Distribuidores
Ingenieros / Consultores
Investigadores
Representantes de la
Administración Pública



El nivel de tecnificación de la agricultura aragonesa es muy alto



La experiencia acumulada permitirá celebrar una FIMA digna del siglo XXI

A vueltas con la mecanización

En cuanto a novedades técnicas, se han premiado dieciocho pertenecientes a quince firmas comerciales distintas, dos de ellas aragonesas. Mann+Hummel Ibérica, de Zaragoza, presenta un filtro de aire que destaca por el sistema de preseparación del polvo, que reduce en un 95% las impurezas aspiradas y alarga la vida útil del cartucho. Por su parte, Construcciones Mecánicas Alcay, de Binaced (Huesca), exhibirá una trituradora para restos de vegetación cuya aportación más destacada es una tolva de acumulación de material triturado de seis metros cúbicos de capacidad que puede bascular hidráulicamente para descargar a una altura de dos metros diez centímetros.

FIMA ofrece también unas completas jornadas técnicas durante los días cinco, seis y siete bajo el título genérico de *Eficiencia y seguridad en la elección y utilización de maquinaria agrícola*. Expertos del Ministerio de Agricultura, de la Consejería de Agricultura y Alimentación y de varios organismos públicos y privados debatirán sobre cuestiones tales como la elección de maquinaria, el uso en común de la misma, la seguridad en el trabajo, la eficiencia energética y el Plan Renove.

Pedro Arnal, uno de los ponentes de las jornadas y miembro del jurado de Novedades Técnicas, asegura que tanto la eficiencia como la seguridad son importantes, hasta el punto de que, desde el punto de vista del agricultor, es imposible sacrificar una en aras de la otra, aunque reconoce que a veces la que se sacrifica es la seguridad, quizá porque ésta lleva un coste añadido superior al que va ligado a la eficiencia.

Arnal asegura que el nivel de tecnificación de la agricultura es alto, entre otras cosas debido a que la mano de obra escasea. Admite que la explotación en común

Sectores de exposición

- Tractores y motocultivo
- Máquinas para laboreo, siembra, plantación, abonado, protección de cultivos, recolección, transformación de terrenos
- Equipos para riego
- Transporte, almacenamiento y acondicionamiento
- Máquinas forestales
- Post-recolección
- Invernaderos y jardinería
- Fitosanitarios - abonos
- Componentes e Industria auxiliar

de la maquinaria no está muy extendida, pero matiza: "no hay muchas organizaciones en este sentido, pero las asociaciones amistosas, como las llamo yo, están muy extendidas"; por asociaciones amistosas entiende las compras en común entre familiares, amigos o vecinos. En cuanto a criterios de compra, afirma que la potencia ha dejado de ser el principal, ahora comparte protagonismo con el servicio posventa, la comodidad, la seguridad y, cómo no, el precio.

Y el futuro...

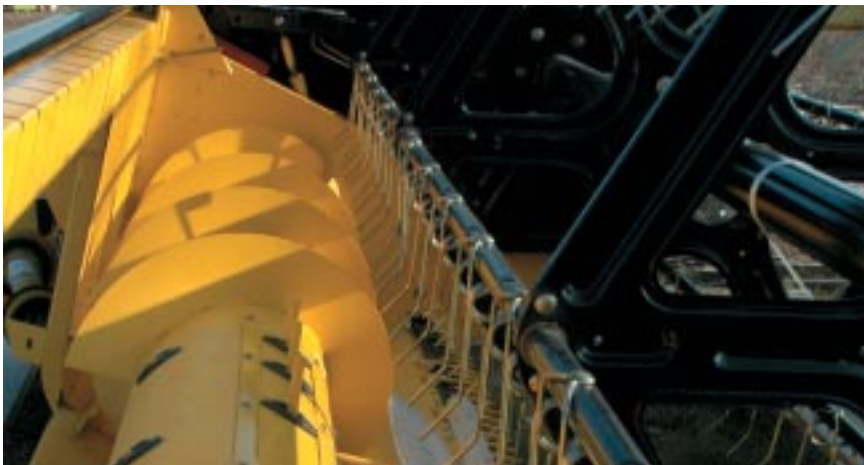
Algo que el director de los certámenes agropecuarios de la Feria de Zaragoza no va a ver es parar el AVE en las inmediaciones. Se retira antes de que esto se produzca, pero confía en ello como uno de los elementos sobre los que se apoyará FIMA y el resto de las ferias en los años venideros.

En este sentido, José Antonio Vicente, director de la institución ferial, afirma que la edición del año que viene abrirá una nueva etapa. "Marcará un punto de inflexión a partir del cual la experiencia acumulada y el conocimiento del sector serán las bases para lanzar una FIMA orientada a la agricultura del siglo XXI", asegura. Y añade que la constante evolución de la agricultura va a tener una respuesta adecuada en la Feria de Zaragoza, que se situará en el primer nivel tecnológico mundial.



Los agricultores conocen las nuevas necesidades laborales

MIGUEL ÁNGEL MAINAR JAIME
PERIODISTA ESPEC. EN INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA



La tecnología agrícola está en continua evolución

Una FIMA orientada a la agricultura del siglo XXI

Contenido sectorial por pabellones

PABELLÓN 1.2-7

- Abonos y Fitosanitarios
- Hidrolimpiadoras
- Invernaderos
- Protección de cultivos
- Riego
- Semillas y viveros
- Siembra, plantación y abonado

PABELLÓN 3

- Componentes y accesorios
- Instituciones y Asociaciones

PABELLÓN 4

- Grúas
- Manejo y Almacenamiento
- Palas
- Post-recolección
- Transporte

PABELLÓN 5

- Grupos Electrógenos
- Hidrolimpiadoras
- Jardinería
- Motocultivo
- Motores

PABELLÓN 6 Y 7

- Elevadores telescópicos
- Neumáticos
- Recolección
- Tractores
- Unifeeds

PABELLÓN 7

- Misiones Comerciales -AI Invest

PABELLÓN 8

- Forestación
- Laboreo
- Transformación del terreno

Impulso a la expansión del regadío en Alcañiz



La empresa pública SIRASA (Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesa SA) dependiente del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón está presente en el medio rural. Además de actuaciones vinculadas al regadío como ésta que se detalla en estas páginas, SIRASA es la empresa que presta el servicio público de recogida de cadáveres animales, trabaja en la adecuación del SIGPAC, presta servicios veterinarios y actúa en casos de emergencia provocados por adversidades climáticas. Desde estas páginas de SURCOS mostraremos distintas actuaciones vinculadas a esta empresa que trabaja en defensa de los intereses del medio rural.

TEXTOS: REDACCIÓN

FOTOS: MIGUEL A. LATORRE

La mayor inversión de presupuesto público en regadío en la provincia de Teruel ya está en marcha. Los trabajos de creación de más de 2.300 hectáreas de regadío de la segunda fase del Canal Calanda-Alcañiz dieron comienzo el pasado mes de febrero y concluirán en 2007.

El proyecto cuenta con un presupuesto superior a los 20 millones de euros y está incluido en el Plan Nacional de Regadíos Horizonte 2008. Las 2.357 hectáreas de nuevos regadíos se dedicarán fundamental-

mente a producciones de calidad (melocotón, olivar, maíz y frutales).

El consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, destacó durante la visita a las obras "la unión de cultivos de calidad que luego se comercializan bajo el amparo de una denominación de origen con la potente agroindustria de la comarca, una unión que convierte a su vez al Bajo Aragón en la comarca de Teruel con mayor número de incorporación de jóvenes a la agricultura".

Esta amplia extensión de hectáreas del territorio municipal de Alcañiz se convertirán en fértiles tierras de regadío en 2007



Las 2.357 hectáreas de nuevos regadíos se localizan en el término municipal de Alcañiz y están repartidas entre 176 agricultores de la zona que esperan con gran ilusión la conclusión de estas obras tras el éxito de la conversión al regadío de otras 2.500 hectáreas de la primera fase del Canal Calanda Alcañiz.

El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón realiza al mismo tiempo los trabajos de concentración parcelaria de toda la zona. La empresa pública Tragsa (Transformaciones Agrarias SA), dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación es la encargada de ejecutar las primeras obras: la construcción de una estación de bombeo, la instalación de una tubería de riego de impulsión y la construcción de una estación de bombeo. El presupuesto de esta actuación supera los 4,4 millones de euros.

El resto de la obra de transformación en regadío (drenajes, caminos, red de tuberías, colocación de hidrantes, etcétera) valorada en unos 16 millones de euros lo llevará a cabo la empresa pública dependiente del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón SIRASA (Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesa SA).

Estos nuevos regadíos se abastecerán con agua del embalse de Calanda. Los principales datos de la obra aparecen en el cuadro.

Todos los trabajos previstos han sido sometidos a la Evaluación de Impacto Ambiental y permitirán la consolidación de importantes espacios naturales como las Saladas de Alcañiz y los hábitats de aves esteparias junto a fértiles zonas de regadíos.

El Gobierno central declaró los regadíos del Canal Calanda Alcañiz como zonas de interés nacional en 1972. Las obras de la primera fase de esta expansión regable concluyeron en 1999, año en que se entregaron los nuevos lotes de tierras. Están localizadas entre los términos municipales de Calanda y Castelserás.



DATOS OBRA

Presupuesto:	20,6 millones de euros
Caminos:	70.975 metros
Drenajes:	63.647 metros
Tuberías de riego:	58.367 metros
Capacidad de la balsa:	77.000 metros cúbicos
Hectáreas a transformar:	2.357 hectáreas
Propietarios de tierra:	176 agricultores
Cultivos:	Melocotón, olivar, maíz y frutales

DATOS GENERALES DE LA ZONA

Superficies			
	1ª Fase	2ª Fase	Total
Perímetro	4.263	4.286	8.549
Regable	2.102	2.329	4.431
Por términos municipales			
Fase 1ª			
	Alcañiz	Calanda	Castelserás
Perímetro	3.231	626	406
Regable	1.604	193	305
Fase 2ª			
	Alcañiz		
Perímetro	4.286		
Regable	2.329		
Propietarios			
	1ª Fase	2ª Fase	Total
Secano	219	57	269
Regadío	436	166	540
Total	524	176	633



PRODER Teruel

El inicio de una animosa conversión de las Cuencas Mineras



Resultados positivos. Ésta es la conclusión que mejor define el desarrollo del programa de ayuda PRODER en la comarca de las Cuencas Mineras turolense que lleva a cabo la Ofycumi, Oficina de Fomento y Desarrollo de la zona.

TEXTOS: AMPARO MARTÍ ZURILLA

FOTOS: ARCHIVO SURCOS

"El balance es óptimo y más tratándose de una comarca dependiente del trabajo por cuenta ajena, básicamente de la mina", afirma el gerente de la Ofycumi, Sergio Lázaro.

Preocupado y expectante a la hora de cubrir las ayudas con suficiente cantidad de proyectos, Lázaro comenta que "se han superado con creces todas las expectativas, en dos años 210 proyectos, y un 86% depende de la iniciativa privada", destaca.

Un total de 4.500.000 euros es la cifra destinada por PRODER para cubrir las necesidades de empresarios con iniciativa de la comarca minera. En la actualidad esta cifra ha sido consumada en su 50%. "Esto va por fases, por ejemplo, en el último trimestre del año 2004 menguó la presentación de solicitudes pero en lo que llevamos de 2005 se han multiplicado los niveles de demanda", continúa el gerente de la Ofycumi.

La comarca de las Cuencas Mineras gracias al crecimiento empresarial que está alcanzando desde hace unos años, paralelo al ritmo de las ayudas PRODER, está viéndose inmersa en un beneficioso proceso de conversión. "Esta zona pretende quitarse la etiqueta de zona deprimida con proyectos industriales importantes", señala Sergio Lázaro. MT Aluminio, Espuña, ML Vaqueros, Quesería La Val, Hotel Casa Valero y Cultivos Forestales S.L., son buena muestra de éstos, proyectos todos ellos que han ayudado a crecer los niveles de empleo y animado

a los pequeños empresarios para los que Ofycumi y PRODER, destinan hasta un total de 100.000 euros. "Es una buena cantidad, una especie de lluvia fina que cala en los procesos de producción local y ayuda a mejorarlos, a parte, de los totalmente nuevos que también son numerosos", explica el mismo Sergio Lázaro.

PRODER cubre todos los sectores excepto los que se centran en la agricultura y ganadería tradicional. Esto es, empresas de servicios, empresas industriales, turismo o medio ambiente. La Ofycumi, portavoz del PRODER en la comarca Cuencas Mineras, se encuentra entre las tres oficinas que más cantidad presupuestaria han invertido o desembolsado de toda la comunidad aragonesa.

Distribuyendo materia de ayudas en los distintos sectores, la considerada nueva empresa, el sector turístico, es hasta ahora el más dinámico de todo lo que abarca hoy PRODER. Sin olvidar el señalado como servicios a la población que "en estos pueblos puede llegar a ser muy importante para ayudar a mantener el nivel de vida de sus gentes", tal y como señala el gerente de la Ofycumi.

PRODER Ofycumi, satisfecho de haber cubierto casi la totalidad de sectores, espera en un futuro inmediato aumentar el número de solicitudes recibidas en menor proporción desde los sectores agroalimentario y medioambiental, los de menor cabida de la zona. Ambos contrarrestan con los resultados que registran las llamadas medidas de diversificación de economías rurales, que como cajón desastre de proyectos inclasificables, son las que engloban la mayor parte de instancias.


 PRODER


Una quesería con proyección



La Val

Dos premios avalan la categoría y destacada proyección de la quesería artesana *La Val* de Mezquita de Jarque, el reconocimiento al Mejor Queso Curado de Oveja-Leche Cruda, recibido en la última edición de la Feria del Jamón de Teruel, y el galardón obtenido en el I Concurso de Queso de Biescas, también al Mejor Queso.

La quesería de Mezquita es una de las empresas de las Cuencas Mineras, con ayuda PRODER. En la actualidad, recibe a través de la Ofycumi una subvención económica con la que costea su reciente ampliación y modernización de sus naves, unas naves que albergan el total de 570 animales, entre corderos y ovejas. *“Dos años de vida son insuficientes para realizar un balance con objetividad. Comenzamos a funcionar en el 2002 y sí, hemos conseguido hacernos un hueco en el mercado y hoy abastecemos con nuestros quesos a ciudades como Madrid, Barcelona, Bilbao, Santander, Burgos, Zaragoza, Valencia, Cuenca, y el propio Teruel, a pesar también de la importante competencia con la que contamos desde el principio, solo en la provin-*

cia de Teruel existen 20 queserías”, explica Julián Miguel Bruna, gerente de Quesos La Val.

A raíz de los premios recibidos por la quesería, en la actualidad sus dirigentes buscan distribuidores también en la provincia de Huesca. *“Con igual número de empleados duplicamos en el 2004 la producción, vemos factible en consecuencia, expandir nuestra zona de distribución”,* añade Bruna.

Ocho empleados, entre los que hay un claro dominio de mano de obra inmigrante, cumplen con su trabajo en las diferentes salas de elaboración de queso. Sala de fabricación, donde la leche transportada en tanques es filtrada en el pasteurizador o bien trasladada a una cuba de cuaja regulada a una temperatura específica, y posteriormente, combinada con los aditivos necesarios en la elaboración de queso. La cámara en la que una vez cuajada la leche se corta, y portea a la mesa de llenado de moldes. Recinto de control del PH. Saladero, donde los quesos permanecen por un tiempo determinado según



su formato. Y salas de oreo, cámara de curación y cámara de conservación, donde el queso finalmente se mantiene a la temperatura idónea para que los parámetros de calidad no sufran transformación alguna. Tarros de queso en aceite, queso con romero, cincho de 3 kilos y en formato mini de 850 gramos, modelo

tronchón de 800 y 1.300gr, y recipientes de crema de untar, tras las diferentes fases, están listos para el consumo de los amantes de la buena gastronomía.

Julián M. Bruna asegura que a pesar de la variedad y calidad de sus quesos, *"es difícil atender a los más exigentes mercados locales y turísticos del país cuando la marca del queso Manchego por ejemplo, está tan extendida, solo nos cabe la producción de calidad pero ésta se traduce en aumento de precios"*. Procesos artesanales unidos a tecnologías semi-industriales definen

la producción y los estándares de calidad y variedad de quesos artesanales La Val. Mediante sistemas de pasteurización, manejo en tina, prensado, conservación y envasado de productos, se procesan litros y litros de leche cruda diaria para la elaboración del queso puro de oveja.

La Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso, de la que es miembro fundacional esta quesería de Mezquita, presentará en breve el pliego de condiciones y el reglamento necesario a la DGA y posteriormente a la Comisión de Bruselas para conseguir la Indicación Geográfica Protegida que confirme el 100% natural, sin espesantes, colorantes, ni preservantes de ningún tipo, de la mayoría de productos turolenses.

PRODER hizo posible la ampliación de la sala de ordeño y de las cámaras de la quesería LaVal necesarias para que su producción pasara de los 14.000 kilos en el 2002 a los 31.000 de 2003 y a los 60.000 de 2004. Estas cifras demuestran que son muchos los consumidores exigentes y conocedores de la cultura quesera, que ponen a prueba con cierta costumbre, el gusto de su paladar con las delicadas mezclas de sabores y aromas propias de los mejores quesos.



Cultivos Forestales

Con la finalidad de ampliar las instalaciones del invernadero, Mariano Casas, promotor del vivero Cultivos Forestales, ubicado en las cercanías de Torre de las Arcas, otro de los municipios de la comarca Cuencas Mineras turolense, estableció los primeros contactos con la Ofycumi. La ayuda PRODER empezó a ser una realidad para Mariano a final del 2003, cuando su vivero empezó a registrar los primeros resultados positivos y el planteamiento inicial de negocio comenzaba a quedar pequeño. *"Hemos presentado otra solicitud en el PRODER porque una vez ampliadas nuestras instalaciones queremos ir más adelante, estamos trabajando el tema del laboratorio para producir con trufas y con otras especies forestales o arbustivas"*, explica el promotor.

"Hace unos años, muy pocos hablaban y menos aún creían en la truficultura, sin embargo hoy es una realidad para algunas zonas y un claro ejemplo de desarrollo sostenible en el medio rural, con inmejorables perspectivas de futuro. Y porqué no hablar ya de la producción de maderas nobles, nogal o cerezo silvestre, ante su escasez en el mercado nacional y mundial y su fuerte demanda", comentan los propietarios de la empresa.

Cultivos Forestales S.L. empezó su andadura en 1991 con la idea inicial de elaborar planta micorrizada con trufa, pero con el paso de los años ha ido ampliando su producción con otros tipos de hongos y plantas, forestal, planta autóctona o especies forestales para la producción de maderas nobles.

Crear en la truficultura



Casa Valero

A escasos kilómetros de Mezquita de Jarque, en la localidad de Jarque de la Val, se encuentra el Hotel Casa Valero, un antiguo caserón de piedra del siglo XVII recientemente rehabilitado. Al frente del proyecto se encuentran Francisco José Fernández y Alicia Valero, un matrimonio que ha querido recuperar el viejo caserón familiar y proyectar con su rehabilitación el deseo de contribuir al desarrollo sostenible de la tierra y sus gentes, dotando a la zona de un necesario alojamiento de calidad, tal y como explican sus propietarios.

La ayuda PRODER llegó a través de la Ofycumi también a Jarque de la Val para la rehabilitación del caserón y posterior transformación en hotel. "El proyecto desde el principio logró captar el interés de PRODER y la Ofycumi, porque el objetivo del programa es ese, dotar de servicios necesarios para la mejora de la calidad de vida de los municipios turolenses, y por otra parte, la proyección del turismo que es también muy importante", afirma el gerente de la Ofycumi, Sergio Lázaro.

"Cuatro meses no reflejan ninguna realidad pero estamos satisfechos con lo realizado hasta ahora y con los primeros resultados", destaca Francisco. La casa que estaba en estado de semiabandono pertenecía a la familia de su esposa y así fue hasta el año 2001, cuando la pareja decidió solicitar la ayuda PRODER y cambiar su vida urbana en Zaragoza, por un proyecto hotelero que hoy ya ofrece sus primeros platos de cocina selecta en su restaurante.

AMPARO MARTÍ ZURILLA

LICENCIADA EN PERIODISMO POR LA UNIVERSIDAD CARDENAL HERRERA CEU SAN PABLO.
COLABORADORA EN DIARIO DE TERUEL Y REDACTORA JEFE DE LA REVISTA TORVEL

PRODER



El deseo de una forma de vida



Quesería, Hotel y Vivero son claros ejemplos de las nuevas posibilidades laborales y de impulso de la vida en la zona rural que está experimentando la comarca de las Cuencas Mineras.



La borraja, lista para la V GAMA



La demanda de alimentos vegetales que conjugan “frescura”, garantía de seguridad alimentaria y comodidad para su elaboración culinaria es creciente, tanto por parte del consumidor final como por los sectores de restauración y catering. Las propuestas de nuevos productos rozan los límites de los conocidos como frescos-cortados. Se trata de productos vegetales a los que, habiendo sufrido un tratamiento térmico suave y manteniéndoles en refrigeración, se les amplía su periodo de conservación llegando hasta las 6 semanas, lo que sitúa a estos productos entre el ámbito del apertizado y el del fresco (6 días). A estos productos se les denomina “V

Gama” y responden a lo que esperan los consumidores y los industriales en la búsqueda de productos de uso cómodo y rápido, pero seguros en el plano microbiológico y satisfactorios en el plano organoléptico.

TEXTOS: MIR, J.; ORIA, R.; SALVADOR, M.

FOTOS: ARCHIVO SURCOS, ARAGÓN RUTAS

INVESTIGACIÓN



La borraja (*Borago officinalis*) es una hortaliza poco conocida fuera del curso alto y medio del Ebro que durante mucho tiempo sólo se ha podido consumir como producto fresco. Su gran aceptación entre los consumidores llevó pronto a su comercialización con otras fórmulas como las conservas tradicionales o las bandejas de tallos cortados. Es a raíz de la aparición de este producto que surge la necesidad de definirla específicamente como producto y dotarla de unas características de calidad globales que reflejen sus características. Surge entonces un compromiso de calidad entre productores que lleva a redactar y otorgar la marca C de calidad a la borraja envasada en bandeja en el año 2000. El desarrollo de nuevos productos como podrían ser la borraja en cuarta (Jiménez, 2004) o quinta gama parece la evolución natural de ese compromiso por dar a conocer y convertir a esta hortaliza en un producto de calidad de fácil acceso y aceptación para el consumidor.

Se debe de tener en cuenta una aproximación integral al procesado del producto, donde la naturaleza del producto vegetal, el manejo, el procesado, el envasado y la distribución deben ser considerados en conjunto para prolongar lo más posible su vida útil, ya que la conservación del producto es el resultado de la interacción entre todos los pasos y tratamientos del procesado.

Por todo ello se ha caracterizado a la borraja como materia prima para su procesado en V gama. Así se han estudiado y elegido aquellos parámetros útiles para determinar la calidad final del producto.

Palabras Clave

Borraja; quinta gama; escaldado; elementos finitos

Se ha diseñado y estudiado en detalle la pasteurización de tallos de borraja envasados a vacío para su distribución como producto en quinta gama. Para ello se han contrastado datos experimentales de color, textura, actividad enzimática y carga microbiológica con la evolución térmica teórica obtenida con un modelo numérico. Para este se ha optado por un esquema sencillo basado en un esquema de elementos finitos implementado con una hoja de cálculo.



Material y métodos

Se trabajó con lotes de borraja de flor blanca procedente de invernadero. Para su procesado en quinta gama se siguió el esquema de trabajo siguiente:



Una vez cortados y lavados con 100 ppm de lejía, se envasaron los tallos antes de someterlos al tratamiento térmico para evitar contaminaciones posteriores, disponiendo lotes de 450 gramos de forma análoga a las bandejas ya existentes en el mercado. El envasado se realizó a vacío para evitar la aparición de pardeamientos enzimáticos por contacto con aire. Estas coloraciones se verán incrementadas con la acción de la temperatura que descompartamentaliza la estructura interna de la borraja y pone en contacto los enzimas (básicamente PPO) con los sustratos.

Los lotes así obtenidos se sometieron a pasteurización en un cocedero con control de temperatura y camisa de agua. De esta manera se estudiaron las siguientes configuraciones del tratamiento:

65°C: 5, 10, 15 y 25 minutos.
70°C: 5, 10 y 15 minutos.
80°C: 5, 10 y 15 minutos.



Siguiendo las indicaciones bibliográficas referentes a microbiología de productos similares, hay que concluir el tratamiento con un rápido abatimiento de la temperatura (enfriamiento en baño con hielo) y almacenamiento controlado a 2 ± 2 °C. La deficiencia en esta etapa podría favorecer el crecimiento de agentes patógenos psicrófilos como *Listeria monocytogenes*.

Para cada uno de los lotes se estudiaron las siguientes propiedades, interesantes para controlar la calidad final del producto:

Parámetros físicos

Color: Medido mediante un método óptico instrumental (Colorímetro triestímulo MINOLTA CR-22b).

Textura: Medida mediante el análisis de la fuerza máxima a un ensayo de cizallamiento con sonda Warner Bratzler (Texturómetro TA-XT2i).

Parámetros bioquímicos

(actividad de enzimas endógenas alterantes):

Actividad (Cano y cols., 1990) y termoresistencia (López y cols., 1994) del enzima polifenoloxidasas (PPO) principal responsable del pardeamiento enzimático.

Actividad (Buescher y Furmanski., 1978) y termoresistencia del enzima pectinmetilesterasa (PME) relacionada con modificaciones en la textura.

Parámetros microbiológicos

Evolución de aerobios facultativos mesófilos totales.

Para el seguimiento pormenorizado del apartado térmico del procesado se desarrolló e implementó un modelo matemático con elementos finitos, discretizando el sistema con 448 nodos. Este se ha realizado con una hoja de cálculo (EXCEL) para facilitar su comprensión y versatilidad. Con el fin de comprobar su adecuación se emplearon datos experimentales obtenidos directamente del procesado (perfiles de temperatura) o de experimentos independientes, realizando los correspondientes ajustes según el criterio de los mínimos cuadrados.

INVESTIGACIÓN



Resultados

Tras realizar un tratamiento térmico suave (TTS) o pasteurización, los recuentos microbianos acordes a la legislación vigente, permitieron alargar hasta 3 semanas la vida útil del producto. Como efecto adicional de la temperatura se observó una reducción en el tiempo de cocinado posterior. Esta, valorada por un panel entrenado de catadores, fue de 15 minutos y manifiesta otra de las ventajas de los productos de V gama.

El seguimiento de los diferentes tratamientos y su estudio en detalle, ha permitido establecer la configuración más adecuada. De esta manera, tras desechar aquellos en los que no se lograba una caducidad de al menos 3 semanas, la comparación entre la textura y degradación alcanzadas, permite elegir como óptimo el correspondiente a un baño de 80°C y 15 minutos con posterior enfriamiento rápido en baño de hielo.

Conclusiones

Se han establecido las características básicas que pueden ser utilizadas para el control de calidad de la borraja en quinta gama. Además se han estudiado en detalle y establecido las diferentes posibilidades del tratamiento para su realización.



AGRADECIMIENTOS

Este trabajo se ha desarrollado dentro del estudio "MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS HORTALIZAS MEDIANTE TRATAMIENTOS TÉRMICOS" de la Dirección General de Alimentación del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón y con la colaboración de la Cooperativa San Lamberto.

BIBLIOGRAFÍA

- Buescher, R.W., Furmanski, R.J. 1978. Role of pectinesterase and polygalacturonase in the formation of woolliness in peaches. J. Food Sci. 43, 264-266.
- Cano, M.P., Marín, M.A., Fúster, C. 1990. Effects of some treatments on polyphenoloxidase and peroxidase activity of banan. J.Agr.Food Chemistry. 51, 223-231.
- Jiménez, M.T. 2004. Aplicación de la tecnología de IV gama a alcachofa y borraja. Evaluación microbiológica y sensorial. Tesis de la Universidad de La Rioja.
- López, P., Sala, F.J. De la Fuente, J.L., Condón, S., Raso, J., y Burgos J. 1994. Inactivation of peroxidase, lipoxygenase and polyphenol oxidase by manothermosonication. J. Agric. Food Chem. 42, 252-256.



entrevista

ELENA ESPINOSA

Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación

Aragón demuestra la vinculación entre regadío y mantenimiento de la población en el medio rural

La ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, considera imprescindible tener en cuenta el criterio del despoblamiento a la hora de repartir los fondos europeos para los años 2007-2013, un criterio vital para una Comunidad Autónoma como Aragón que tiene 47.000 kilómetros cuadrados de superficie y algo más de 1,2 millones de habitantes. Además, asegura que España tendrá todo listo en el 2006 para aplicar en su totalidad la reforma de la Política Agrícola Comunitaria (PAC).

TEXTOS: REDACCIÓN

FOTOS: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Estamos inmersos en plena aplicación de la reforma de la PAC. El Ministerio de Agricultura anunció en diciembre que durante el primer semestre de 2005 se pronunciaría sobre el artículo 69 de la reforma de la PAC y la modulación de las ayudas. El Ministerio baraja dedicar parte de estos fondos para hacer política nacional. ¿Puede adelantarnos alguna novedad?

Aplicar el artículo 69 es una cuestión prioritaria para este Ministerio, porque es un instrumento que nos proporciona una herramienta para hacer una política agraria más ajustada a la realidad y permite apoyar determinados tipos de agricultura y agricultores que deben ser especialmente protegidos. Tenemos que concretar cuáles son las medidas exactas sobre las que se aplicarían los fondos obtenidos por esta vía y además tenemos que definir el porcentaje de detracción que finalmente se aplique. Esto lo queremos hacer

contando con la opinión de las Comunidades Autónomas y del sector. En definitiva, el Artículo 69 nos da la posibilidad de hacer un mejor uso de las ayudas que vienen de Bruselas, cuestión ésta demandada por una parte significativa del sector y de la sociedad.

¿Puede hacer una valoración de la aplicación del SIG-PAC? ¿Considera que será posible tener todos los mecanismos en marcha durante el 2005 para poner en marcha la reforma de la PAC a pleno rendimiento en el 2006?

Todos los cambios suponen incertidumbre y la aplicación del SIGPAC conlleva una nueva manera de solicitar las subvenciones agrarias que rompe con el modelo que en los últimos años se ha venido aplicando y que se basaba en el catastro de rústica. No obstante, quiero dejar claro que es un cambio que viene inducido por la

normativa europea y, por lo tanto, no está en nuestras manos el decidir si lo debemos aplicar o no. Quiero señalar que el sistema está plenamente operativo. También soy consciente de que se deben producir ajustes y que el proceso declarativo no siempre avanza como todos deseáramos. Por este motivo hemos prorrogado el plazo de presentación de solicitudes hasta el 29 de abril. Pero lo que está absolutamente descartado es pensar que no vamos a llegar a tiempo para tenerlo a pleno rendimiento en el año 2006. Por eso pido a todos los agentes del sector que colaboren de manera leal en el proceso de poner a punto este sistema, porque es algo a lo que estamos obligados y cuanto antes lo hagamos será más beneficioso para todos.

Constantemente se habla de pérdida de población en el medio rural y, especialmente, en la agricultura. ¿Qué medidas ha arbitrado su ministerio para tratar de paliar este problema?

Soy consciente de que el despoblamiento y envejecimiento del medio rural son dos cuestiones que requieren una respuesta decidida. Es necesario un compromiso por parte de todas las administraciones públicas que permita el rejuvenecimiento del sector agrario y también la mejora de la calidad de vida del medio rural. De esta forma incentivaremos la incorporación de jóvenes a la agricultura y al resto de actividades económicas de nuestras zonas rurales. En este sentido estamos trabajando en la Ley para la Orientación del Desarrollo Rural y la Agricultura que ha de suponer una herramienta de enorme utilidad para la revitalización del medio rural.

De todos modos ya hemos incentivado la incorporación de jóvenes, al igual que se ha hecho con las mujeres, aumentando la ayuda al máximo que nos permite la reglamentación comunitaria. Igualmente la Ley de Arrendamientos Rústicos, recientemente aprobada, fundamentalmente a través del incremento del número de años del arrendamiento y mediante el derecho de tanteo y retracto por parte de los arrendatarios constituye otra herramienta que hemos puesto en marcha con la intención de facilitar el acceso de los jóvenes a la actividad agraria.

El Gobierno central negocia ya los fondos europeos para el periodo 2007-2013, ¿considera que la despoblación y la necesidad de vertebración del territorio pueden ser aspectos tenidos en cuenta en la próxima programación europea para conseguir equilibrar las distintas zonas del país?

Actualmente estamos negociando la reforma del futuro Reglamento de Desarrollo Rural a través del cual se pondrán en marcha las medidas para el periodo 2007-2013. Este reglamento permitirá un enfoque territorial de las acciones de desarrollo rural que facilite la mejora de la competitividad de la actividad agraria, el cuidado del medio ambiente y la diversificación de la actividad económica en el medio rural. Uno de nuestros objetivos es que el nuevo reglamento considere, a la hora de definir las zonas desfavorecidas, los criterios socioeconómicos, entre los que se encuentra de manera primordial en nuestro país, el despoblamiento. En esta línea es fundamental, la labor de las organizaciones profesionales agrarias y de los diferentes grupos



de desarrollo rural, con los que estamos ya consultando el futuro reglamento. Está previsto que el reglamento sea aprobado en el mes de junio coincidiendo con el final de la presidencia de Luxemburgo.

En Aragón, el Plan Nacional de Regadíos Horizonte 2008 avanza a un ritmo excelente en los regadíos de las zonas de interés general y ya están en distintas fases de ejecución 25.000 de las 26.000 hectáreas previstas. ¿Cómo valora el PNR-H2008? ¿Cree que puede ser un aliciente para que mantengamos a la población en el medio rural en un territorio de 47.000 hectáreas como Aragón?

El Gobierno considera absolutamente prioritario el Plan Nacional de Regadíos y de hecho hemos logrado finalizar el año 2004 con un nivel de ejecución del mismo del 96%, cuando en mayo de 2004, al llegar al ministerio, el nivel de ejecución era sólo del 3%. Así pues, hemos comprometido llevar a cabo todas y cada una de las actuaciones previstas en el Plan, en el que a día de hoy hemos superado las previsiones tanto en superficie como en inversión. En el caso de Aragón, tenemos numerosos proyectos en marcha, la mayoría de ellos vinculados a comarcas con graves problemas de despoblación como puede ser el caso de Los Moncayo. En Aragón se pone de manifiesto, más que en ninguna otra Comunidad Autónoma, la íntima relación entre el regadío y el mantenimiento de la población en el medio rural.



Sin embargo, los regantes se quejan de que las obras de expansión del regadío avanzan mucho más deprisa que las obras de regulación y de que el Ministerio de Medio Ambiente intenta aplicar una ecotasa. ¿Cómo negocia el Ministerio de Agricultura con el de Medio Ambiente estas cuestiones?

El Gobierno ha decidido aplazar hasta el año 2010 la transposición a la normativa española de los preceptos de la Directiva Marco del Agua entre los que se encuentra el posible canon medioambiental. Estamos trabajando desde el Ministerio de Agricultura Pesca y Ali-

mentación con el de Medio Ambiente y hemos garantizado un tratamiento específico para el sector agrario que tenga en cuenta las especiales características de las infraestructuras de regadío. Igualmente cualquier decisión que se tome al respecto, tendrá que ser consensuada con las comunidades de regantes y los agricultores.

El pasado mes de septiembre estuvo en Aragón visitando la inauguración de una bodega en la Denominación de Origen Cariñena. ¿Considera que ya se ha dado el salto de la producción de productos a su transformación y comercialización en Aragón y que este es el mejor camino a seguir para conseguir mejores economías para los habitantes del medio rural?

En primer lugar no quiero pasar por alto la mención que usted hace de mi visita a Cariñena. He de decir que quedé muy satisfecha de la visita a la cooperativa San Valero porque me permitió conocer de primera mano una realidad empresarial de primer orden y una realidad social de una gran magnitud.

Creo que el modelo de las cooperativas que dan el salto a la transformación y comercialización de los productos de sus agricultores es un modelo que se debe apoyar desde los poderes públicos.

Pero todas las empresas, en general deben ir por el mismo camino. Es cierto que nuestros productos agrarios han logrado un reconocimiento internacional por su calidad que no tiene parangón, pero debemos profundizar en el camino comercialización.

Este apoyo se debe hacer extensible a ellas, en especial a las que están innovando y buscando nuevas maneras de comercializar sus productos, especialmente en el mercado exterior. Esto redundará en beneficio de todo el sector y es uno de los grandes retos del campo español

Próximamente vendrá a Zaragoza a la inauguración de la Feria Internacional de Maquinaria Agrícola y, precisamente su ministerio ha elaborado Renove ¿puede hacer un balance de este sector?

Como usted conoce el Plan Renove está aprobado por el Consejo de Ministros y ya estamos coordinando su aplicación con las Comunidades Autónomas. Creo que es una iniciativa importante por varios motivos: Porque modernizar el parque de maquinaria española es mejorar en la productividad de nuestra agricultura y en la seguridad laboral de nuestros agricultores. Otro motivo es que las tecnologías que incorporan los nuevos modelos son más respetuosas con el medio ambiente y aminoran el consumo energético. Por otro lado, dentro del Plan Renove también se pueden percibir algunas de las líneas que quiero que sean de continuidad en este ministerio, como son dar prioridad a los jóvenes, al asociacionismo agrario y a las zonas menos favorecidas.

A woman with dark hair, wearing a white lab coat and white gloves, is working in a greenhouse. She is holding a small plant stem. In the background, there are many rows of potted plants on shelves. The text is overlaid on the left side of the image.

Control de calidad de plantas de vivero de frutales

Nuevo laboratorio de biología molecular

El sector productor de plantas de vivero frutales, sin lugar a dudas, podemos considerarlo como un sector estratégico en el suministro de material vegetal de calidad en la moderna fruticultura. El suministro de nuevas variedades, tecnológicamente adaptadas y reuniendo las características varietales y sanitarias adecuadas, es un factor básico en el éxito económico de las nuevas plantaciones. Errores en el momento de la elección de la calidad del material a plantar pueden costar grandes pérdidas y en muchos casos pueden conducir al fracaso total de la plantación.

La producción y comercialización de plantas de vivero está regulada por el R.D. 929/1995 que aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de plantas de vivero, como consecuencia de la transposición de la Directiva Comunitaria 92/34 CEE que recoge las normas sobre la producción, comercialización e importación de las plantas de vivero de frutales.

En Aragón, el sector productor tiene una gran tradición y está compuesto por 57 viveristas registrados, con una producción media de 2.500.000 Plantas, entre portainjertos y variedades, de las especies de pepita (Manzano, Peral, Membrillero), hueso (Melocotón, Nectarina, Albaricoquero, Ciruelo, Cerezo, Almendro) y Olivo.

TEXTOS: JOSÉ LUIS PALOMERO DOMÍNGUEZ, ARTURO BAREA PASCUAL, TERESA SANZ SANZ

FOTOS: JULIO FOSTER, ARAGÓN RUTAS

La producción de plantas de vivero de frutales en Aragón está controlada oficialmente por el Centro de Semillas y Plantas de Vivero. Su labor abarca desde la autorización preceptiva de concesión del Título de Productor al control de las declaraciones anuales y las inspecciones oficiales, en todas las fases de producción y comercialización.

En el mercado de plantas de vivero de frutales, coexisten dos categorías de plantas, ambas contempladas en la Reglamentación oficial, la Planta Certificada (C) y la planta CAC (conformitas agrarias communitatis). La planta Certificada, tiene unos controles rigurosos en

todas sus fases productivas (MI, B, C), tanto varietales como sanitarias.

Durante todas las fases de producción se realizan muestreos exhaustivos, de acuerdo con la normativa para comprobar su estado sanitario, teniendo unos porcentajes de tolerancia rigurosos.

El control sanitario se realiza mediante test de laboratorio ELISA, test biológico de invernadero (GF-305) y test leñosos de campo (Indexaje), sobre plantas e indicadores aprobadas y más recientemente a través de técnicas de biología molecular por hibridación molecular y PCR (Polymerase Chain Reaction).



Producción de planta certificada en invernadero

Ventajas de Test

Entre las ventajas de los test de laboratorio (Hibridación Molecular/ELISA) sobre los test biológicos.

Rapidez de diagnóstico

Ahorro de medios materiales y de personal

Mayor fiabilidad de diagnóstico

Mejor distribución de los tiempos de trabajo

Mayor rapidez en la eliminación de plantas madres enfermas, en el proceso de producción

El objetivo del nuevo laboratorio de PCR del CSPV, es dotar de una herramienta de diagnóstico para virus y viroides, rápida, segura y económica, frente a los sistemas tradicionales, normalmente más costosos y más lentos (hasta varios años)

Cuadro nº 1 – Diferencias entre la planta C y la CAC

PLANTA CERTIFICADA	PLANTA CAC
Origen clonal	Origen conocido (no clonal)
Proceso de multiplicación controlado (M.INICIAL, BASE, CERTIFICADA)	
Material libre de virus (VF), enfermedades y plagas	Libre por observaciones visuales de síntomas de enfermedades y plagas
Material testado de virus (VT), enfermedades y plagas	
Variedades Registradas	Variedades Registradas o en lista del proveedor
Pureza varietal 99,99%	Pureza varietal 99%
normativa Fitosanitaria (PFS)	normativa Fitosanitaria (PFS)
Etiqueta oficial azul (Precintado oficial)	Etiqueta Proveedor amarilla

Cuadro nº 2 – Test sanitario en plantas de vivero frutal

	Nº de test anuales	Duración diagnóstico	Coste estimado en €/ud
Hibridac. molecular	400	3 días	6
ELISA	7000	3 días	6
Gf-305	120	3 meses	30
Indexaje invernadero (pepita)	300	3 meses	30
Indexaje campo	120	5 años	150

MEDIOS MATERIALES DEL NUEVO LABORATORIO DE PCR

El nuevo laboratorio instalado, ocupa una superficie de unos 100m² compartimentado en tres zonas, a efectos de evitar cualquier tipo de contaminación.

- Zona de extracción, cuantificación e hibridación del ADN.
- Zona de amplificación del ADN.
- Zona de detección (Electroforesis, visualización e informatización de resultados).

Extracción, Cuantificación e Hibridación del ADN y ARN

El equipamiento consta de los siguientes elementos:

- 1 – Baño María.
- 2 – Balanza.
- 3 – Cámara extracción de gases.
- 4 – Microcentrífuga.
- 5 – Congelador (-20) y (-80) .
- 6 – Horno de hibridación.
- 7 – Cuantificador de ADN.

Zona de amplificación del ADN por PCR (Polymerase Chain Reaction)

- 1 – Cámara de flujo laminar.
- 2 – Termociclador.
- 3 – Vortex.

APLICACIONES

En el laboratorio de biología molecular se ha procedido, en primer lugar a la identificación molecular mediante marcadores tipo microsátélites de variedades de híbrido (melocotonero X almendro), cerezo y melocotonero y posteriormente a la detección del Viroide Peach Latent Mosaic (PLMVd) en la especie melocotonero por hibridación molecular.

Identificación molecular de variedades de frutales

Identificación de variedades de híbridos (melocotonero X almendro)

Para la identificación de los híbridos (melocotonero X almendro) se ha extraído y purificado ADN de material vegetal de todos los Productores Seleccionadores de Aragón, con un total de 81 muestras de los viveros, PROSEPLAN S.L., J.VERON Y CIA, PLAVISE SAT. Nº 4920 y M. SORIA.

Con la técnica de PCR se amplificaron fragmentos del ADN, utilizando 2 pares de "primers" o cebadores y los marcadores empleados fueron del tipo microsátélites, la detección del ADN amplificado se realizó por electroforesis en géles de agarosa de alta definición y la visualización se realizó mediante tinción con Bromuro de Etidio e iluminación con luz UV, todo de acuerdo con el procedimiento descrito por el Dr.J.I.Hormaza (Estación Experimental la Mayora-CSIC. MALAGA).

Zona de detección de ADN

- 1 – Cubeta de electroforesis.
- 2 – Fuente de alimentación.
- 3 – Agitador orbital.
- 4 – Transiluminador UV con cámara fotográfica.
- 5 – Ordenador con software de análisis de resultados.



Extracción de ADN

Amplificación ADN



Detección de ADN

Con los resultados obtenidos se confirmó que las muestras coincidían con la variedad indicada.

La rapidez del proceso así como el estado precoz de desarrollo del árbol en que se puede realizar la identificación, demuestra la ventaja de la técnica para el análisis varietal en comparación con el sistema tradicional.

Identificación de variedades de la especie cerezo

Para la comprobación de la autenticidad varietal de cerezo, se procedió a la extracción de ADN, de muestras de las variedades del Productor Seleccionador PROSEPLAN, SL. que estaban en proceso de identificación por el procedimiento de observación de los caracteres morfológicos, correspondientes a tres variedades, DURONI-3, S. H. GIANT Y MARU (7 muestras de cada variedad).

Las amplificaciones del ADN se realizaron por PCR y para la identificación de estas variedades se realizaron amplificaciones con 4 pares de cebadores en la variedad S.H. Giant, en la variedad MARU se utilizaron 5 pares de cebadores y en la variedad DURONI-3 se utilizaron 3 pares de cebadores, que fueron suficientes en cada caso para caracterizar la variedad. Todo el procedimiento utilizado así como los cebadores elegidos se han realizado siguiendo la metodología puesta a punto por la Dra. A. Wünsch para la identificación de variedades de cerezo.

La detección del ADN amplificado, se realizó siguiendo el procedimiento descrito para los híbridos (melocotonero X almendro).

Identificación de variedades de especie melocotonero

En la actualidad están en proceso los trabajos de identificación de 42 variedades de melocotonero.

Las muestras se tomaron en parcela de colecciones de referencia de variedades ya identificadas por el método tradicional. La extracción y purificación se realizó de acuerdo con los protocolos descritos por el Dr. J. I. Hormaza para la identificación de híbridos (mel. X alm.).

La amplificación del DNA, se ha realizado por PCR. Hasta el momento actual se han hecho 4 amplificaciones con distintos cebadores, con los que se han podido caracterizar 16 de las 42 variedades que se están estudiando.

Próximamente está pendiente de realizarse la amplificación con 8 pares de cebadores con los que se espera poder identificar, ampliamente, el resto de variedades estudiadas. La detección se realizó con el procedimiento descrito.



DETECCION DEL VIROIDE PLMVd POR HIBRIDACIÓN MOLECULAR

Aplicando la técnica de detección por hibridación molecular del Dr.V. Pallas, se ha procedido a la detección del viroide Peach latent mosaic (PLMVd) que afecta a la especie melocotonero, enfermedad que debe estar ausente en las plantas de vivero de categoría certificada de acuerdo con el Reglamento de Control y Certificación de Plantas de Vivero de Frutales y con el agravante de ser fácilmente transmisible por vectores aéreos. Se ha extraído ADN de 162 de plantas madres del productor seleccionador PROSEPLAN, 70 del productor seleccionador PLAVISE y 180 del Ensayo Comunitario E1 D (2003) 511233 (A-13549) de Prunus persica.

Sobre las membranas se cargaron los ácidos nucleicos extraídos de las muestras y se fijaron con luz UV introduciéndolas en el transiluminador.

Después de los tratamientos de prebloqueo y prehibridación para evitar uniones inespecíficas, se procedió a la hibridación con la sonda en horno de hibridación y en agitación constante a 68°C durante toda la noche.

Para la detección de muestras enfermas se procedió, una vez realizados los lavados posthibridación, a añadir el agente bloqueante + anti-digoxigenina-AP a las membranas hibridadas.

Para la reacción de la fosfatasa, posteriormente se sumergieron en el sustrato quimioluminiscente (CSPD) durante 10 minutos.

La película se expuso sobre las membranas en un cassette de rayos X durante 20 minutos y con el posterior revelado de la película se obtuvieron los resultados de las muestras.

Resumen de resultados obtenidos por hibridación molecular

PRODUCTOR	Nº MUESTRAS	POSITIVAS	NEGATIVAS	NULAS
Post-control	180	74	104	2
Proseplan	162	84	77	1
Plavise	70	28	39	3

Este nuevo método de diagnóstico aplicado en nuestro laboratorio, va a permitir la detección de esta grave enfermedad que permitirá eliminar del proceso productivo, la planta enferma.

JOSÉ LUIS PALOMERO DOMÍNGUEZ
DIRECTOR DEL CENTRO DE SEMILLAS Y PLANTAS DE VIVERO
ARTURO BAREA PASCUAL
JEFE UNIDAD TÉCNICA DE PLANTAS DE VIVERO
TERESA SANZ SANZ
INGENIERA TÉCNICA AGRÍCOLA



AGRADECIMIENTOS

Dra. A. Wunsch del CITA del Gobierno de Aragón, a la Dra A. Casas del C.S.I.C. de Aula Dei, Zaragoza y al Dr.V. Pallás del Instituto de Biología Molecular y Celular del C.S.I.C. de Valencia.



El queso

el alimento de los
mil sabores

TEXTOS: PEDRO GONZÁLEZ VIVANCO

FOTOS: ARCHIVO SURCOS, ARAGÓN RUTAS

El queso pertenece a un grupo de productos alimenticios basados en leche fermentada y coagulada, caracterizados por un amplio rango de formas, gustos y aromas diversos en todo el mundo. Pero pocos son los productos agrícolas que tienen tanta variedad de sabor y de cualidades como los quesos. Tanto es así que el Doctor Marañón, en uno de sus múltiples artículos afirmaba que “hay en la península dos tipos de quesos: el queso alimento y el queso postre”. En el queso priman dos características muy importantes a partir de sus cualidades como alimento, el valor alimenticio y su aportación a la gastronomía, esta última muy respetada dentro del sector, aunque escasamente conocida. Su consumo en el mundo se cifra entorno a los 14 millones de toneladas, con un con-

sumo per cápita de aproximadamente 5 kilos al año. Sin embargo, en Aragón todavía estamos lejos de alcanzar esa cifra.

El queso ha ocupado siempre un lugar de prestigio recibiendo elogios de médicos y nutricionistas. Hay expertos que incluso apuntan que el desarrollo de la quesería es “una prueba de civilización”. No en vano, ya en su época, Galeno decía que era un alimento nutritivo de primer orden, un “absonium” barato y delicioso, muy sano y beneficioso, por lo que debía formar parte principal en la ración de los soldados y remeros. Incluso hay quien asegura que el ser humano podría vivir sin sufrir enfermedades carenciales, consumiendo queso, pan y fruta.

La elaboración

Para elaborar un buen queso, debemos partir de una leche fresca seleccionada, apoyando la idea de que ninguna conserva mejora el producto inicial. El cariño que las personas dedicadas a este tipo de artesanía profesan hacia los animales se convierte en un ingrediente más a la hora de elaborar estos productos. La comunicación con los animales llega a ser tal, que la palabra sobra. Al ordeñarlos con cariño se evitan sufrimientos propios de su naturaleza, cuidando su cuerpo de enfermedades y tratando de conseguir una vida prolongada sin padecimiento y lo más larga posible. Para ello hay que procurar que los animales disfruten del máximo tiempo de libertad, y que disfruten de los dones naturales, sol, buena comida y un lecho natural donde dormir. Finalmente, cuando transformamos la leche en queso, el animal está devolviéndole al humano esa calidad de vida que se le ha proporcionado.

Después del ordeño se trasmuta el líquido: la leche; en sólido: el queso, el cual se deja reposar un par de meses para conseguir, de un modo absolutamente biológico, prácticamente sin intervención humana, su renacimiento en un producto netamente ecológico y creado por la acción de las colonias de lactobacilos con sus actuaciones microbiológicas. Es necesario que estas colonias y su acción en la transformación del producto existan al cabo de treinta días y amplíen su estancia a un mínimo de sesenta días para máxima seguridad en el consumo del queso de leche cruda o mejor expresado, de un queso natural.

Recordando su función como primer alimento matutino, hay que recordar que el queso ejerce una protección anticariógena por la aportación de proteínas y minerales, reduciendo la acidez de la mezcla salivar. La mezcla de pan y queso en el desayuno contrarresta el posible efecto del primer alimento.

Origen

El queso es un alimento milenario. Su antigüedad aproximada está ubicada en el Neolítico en el cual se considera realizada la domesticación de los animales. Si la antigüedad de la vaca se cifra en los 6.000 años antes de Cristo, las de la oveja y la cabra son anteriores por este orden. En África, entre los 5.500 y 2.000 años antes de Cristo, ya aparecían

*Dos productos, queso y vino,
son la justa medida del uno
para el otro,
frutos de casa terruño,
alimento de los dioses*





Nuestro mercado

Para el futuro próximo destacan los trabajos para conseguir la torta de Ejea de los Caballeros, o los ánimos para materializar la leche de oveja en un nuevo queso en Huesca. También está en marcha la posibilidad de una quesería en Ansó, para hacer realidad la realización de quesos con registro sanitario en Ansó y Hecho.

El mercado está en continuo movimiento y la futura Feria del Agua debe servir como un amplio escaparate para mostrar también los quesos artesanos aragoneses naturales. La posibilidad de rutas gastronómicas en donde las maravillas de la Naturaleza o las bellezas artísticas se encuentren respaldadas por las posibles visitas a queserías también debería contemplarse. Hay suficientes queserías, ciudades, villas, pueblos hermosísimos y otros alimentos autóctonos esperando su consumo in situ, por todo Aragón.

escenas de una elaboración de quesos en unas pinturas rupestres. Probablemente, el deseo de conservar la leche fue una necesidad prioritaria para el hombre del Neandertal. Con la elaboración del queso se consigue materializar la conserva ideal, ya que el queso, lejos de estropearse con el transcurso del tiempo, generalmente mejora, de esta forma éste se convirtió en una reserva alimenticia de primer orden. La elaboración del queso representa un método de larga estabilización, conservación y finalmente de concentración y retención de nutrientes.

Historia aragonesa del queso

En Aragón, la constatación de su consumo se cifra en la edad de Bronce, entre 3.000 y 2.000 años antes de Cristo, y en el paraje de El Castillo de Frías de Albarracín en la provincia de Teruel.

En El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha, escrito por Don Miguel de Cervantes Saavedra, el autor apadrina el queso de Tronchón avalando su calidad y relatando cómo en el zurrón de Sancho nunca faltaba un buen trozo de este queso. De la zona de influencia de Tronchón son las encellas, moldes para hacer quesos y requesones, de madera e incluso de cerámica. Éstas pueden compararse actualmente también en Valencia probablemente procedentes de personas que emigraron de la sierra por razones económicas. De la mano del Conde de Aranda, D. Pedro Abarca de Bolea, los quesos aragoneses, bajo la denominación de quesos del Bajo Aragón, visitan Francia recibiendo toda clase de parabienes, todavía se pueden comprar encellas de madera en Francia y por consiguiente quesos con media forma de Tronchón, pero todo parecido es pura semejanza.

Si bien en 1988 y 1989 en Montañana, ayuntamiento pedáneo de Zaragoza se organizaron las dos primeras Muestras de queso Artesano Aragonés, se tardan otros 14 años en volver a celebrar la 1ª Muestra Regional de Quesos de Aragón en 2002 presentándola dentro de los Actos de la XVIII Feria del Jamón en Teruel, una muestra que ha mantenido su continuidad. De las seis queserías artesanas del año 1988, salvo una excepción, todos están integrados en la organización que ha pasado a 38 queserías con una asistencia fija de 18. También se ha detectado un aumento significativo de la calidad general además de aportaciones significativas. Si bien la celebración de 1988 fue sólo para quesos, actualmente son compañía en las diferentes ferias en donde participan. Tanto en Calatayud, como en Biescas se realizaron eventos en los que se evidenció la cantidad y calidad de los quesos aragoneses. Por otra parte, el 23 septiembre de 2004 se constituyó la Asociación de Productores de Queso y Leche de Teruel. La continuidad familiar está garantizando el futuro de las instalaciones.

En 1992 la Asociación de Fomento del Queso Artesano de Aragón presentó un informe al Gobierno de Aragón, en el que se incidía en la esperanza de iniciar los estudios para el desarrollo de unas bacterias ácido lácticas autóctonas y de aprovechar el ternasco de Aragón para conseguir un cuajo enzimático. También se hacían otras sugerencias como: iniciar las jornadas de la cocina con queso artesano aragonés con una periodicidad anual en colaboración con las escuelas de hostelería aragonesas; independientemente de las muestras de quesos, realizar presentaciones con carácter comercial acompañadas de charlas, maridajes y distintas presentaciones para mejorar el conocimiento de su degustación.

PEDRO GONZÁLEZ VIVANCO
BROMATÓLOGO. ASESOR TÉCNICO DOCENTE EN GASTRONOMÍA

Normativa Legal

Los Quesos de Aragón están sujetos a toda la normativa legal en materias de sanidad, control e inspección. Esta normativa es llevada a buen fin por el Departamento de Agricultura y Alimentación, y el Departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno de Aragón, que desde el animal, productor de leche hasta el producto final, el queso, se reparten competencias.

PRODUCTORES DE QUESO		
HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA
9	17	12

Mecanismos de Calidad

Seguridad Alimentaria. Autocontrol: basado el mismo en APPCC, exigencia de la actual normativa española y europea. R.D. 2207/1995

Trazabilidad. Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo.

Es concebida como medida legal para garantizar la Seguridad Alimentaria.

Reglamento N°178 de la CEE desde el 1 de Enero de 2005

Certificación. Es la confirmación de la calidad. Los productos son controlados por organismos, que cumplen normativas como la EN-45011, y que en el caso de Aragón son llevadas a cabo por el Instituto Tecnológico de Aragón (I.T.A.)

Los productores amparados por la marca Calidad Alimentaria e identificados con el label "C" de Calidad cumplen además los reglamentos.

Reglamentos. Orden de 21 de junio de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón (queso fresco). B.O.A. 30-6-1993.

Orden de 21 de junio de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón (queso maduro). B.O.A. 30-6-1993.

Quesos de Aragón con la C de Calidad Alimentaria



Empresa	Localidad	Dirección	Teléfono	Produc. Anual
Quesos Artesanos Tronchón	Tronchón	Hondonera 12	978178459	Año 2003
	Teruel			3.500 Kg
Quesos de SENZ M ^a C. Perna Mur	Senz	Única s/n	974550186	Año 2003
				10.500 Kg
Quesos Benabarre Juan José Baró	Benabarre Huesca	Polígono 10 P 13 La Fordaña	974347075	Año 2003
				11.500 Kg
Villacorona Villacorona S.A.	Burgo de Ebro Zaragoza	Ctra. Castellón	976134031	Año 2003
				18.500 Kg.
Quesos La Pardina Julián Cidraque	Zaragoza	Avda. Santa Isabel Km. 382	976573950	Año 2003
				30.000 Kg.
Dos Arbas Indumilk S.L.	Ejea Zaragoza	Pol. Ind.Valdeferrín	976677850	Año 2004
				Inicio

ASOCIACIÓN TUROLENSE DE PRODUCTOS DE LECHE Y QUESO

EMPRESAS ASOCIADAS

SODECA, S.L.

AGUILAR NUEVA VISIÓN, S.COOP.

QUESO EL RODENO, S.L.

QUESOS SANTA BÁRBARA, S.L.

FERRER SORRIBAS S.L.

HINOS. IGADO ORCAT, SAT 6506

QUESEROS ARTESANOS TRONCHÓN S.L.

PROM. GANADERAS TUROLENSAS, S.A.

Teruel y sus Quesos dan un paso más en la calidad y es en Gargallo (Teruel), el 23 de Septiembre de 2004, cuando promovido por la totalidad de productores de queso y leche de oveja, con el impulso y la colaboración de la Diputación Provincial de Teruel y el Departamento de Agricultura y Alimentación, en la figura del Director General de Fomento Agroalimentario, se constituye la **ASOCIACION TUROLENSE DE PRODUCTORES DE LECHE Y QUESO**, para crear una denominación de calidad, I.G.P Queso de Teruel, amparada en el Reglamento Comunitario. Reglamento CEE 2081/92, recayendo el cargo de presidente en Julián Miguel Bruna.

Es al INTA Instituto de Técnica y Tecnología Agroalimentaria, con sede social en C/ Málaga 5 bajos 44002 Teruel, a quien la Asociación encomienda el desarrollo del Pliego de Condiciones y Proyecto de Reglamento, estando los trabajos en fase avanzada de ejecución.

El Congreso Mundial del Jamón reunirá a más de 600 profesionales en Teruel



Foto: Miguel Ángel Latorre

La entrega de insignias a Biel y Arguilé tuvo lugar en Zaragoza

La capital turolense acogerá entre el 18 y el 20 de mayo la celebración del III Congreso Mundial del Jamón. Más de 500 profesionales participarán en esta cita agroalimentaria que ha generado grandes expectativas no sólo entre el sector jamonero, sino también en toda la ciudad de Teruel y en los pueblos vecinos. Hasta la organización del congreso han llegado ya inscripciones desde Alemania, Argentina, Francia, Inglaterra, Noruega y toda España.

El presidente del Comité Científico, José María Monfort, explicó que durante el III Congreso Mundial del Jamón se abordarán 35 ponencias repartidas en nueve sesiones en las que se abordarán cuestiones como la apertura de nuevos mercados, las formas de comercialización del producto, mejora genética y bienestar animal o tecnología e ingeniería en la elaboración del jamón.

El presidente del Consejo Regulador con Denominación de Origen de Teruel, Enrique Bayona, manifestó que el reto es comercializar 500.000 piezas en el año 2005 puesto que en el 2004 se superaron las 470.000. La reciente inauguración de un secadero con capacidad para 200.000 jamones en Albarracín y la posible instalación de una factoría de la empresa Espuña en Utrillas son, a juicio de Bayona, dos elementos que permitirán continuar la dinámica de crecimiento.

Por otra parte, el vicepresidente del Gobierno de Aragón, José Ángel Biel, y el consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, recibieron hace unos días la insignia de oro y brillantes de la D.O. Jamón de Teruel por el apoyo que han prestado en la difusión y promoción de este producto.

La Cebolla de Fuentes quiere ser Denominación de Origen



La Asociación para la Defensa de la Cebolla de Fuentes de Ebro (Acefuentes) se ha constituido para impulsar el sector agroalimentario de esta zona de la provincia de Zaragoza y trabajar para la consecución de la Denominación de Origen Protegida Cebolla de Fuentes de Ebro. La iniciativa agrupa a unos 55 productores de Fuentes de Ebro, Rodén, Quinto y Pina de Ebro y cuenta con el respaldo de la mayoría de los vecinos de estos municipios zaragozanos.

“Se trata de impulsar un producto autóctono y de calidad que ya cuenta desde 1997 con la C de Calidad Alimentaria y que ahora busca ser reconocido como denominación de origen”, dijo el director general de Fomento Agroalimentario, Pedro Orduna. Aragón cuenta en estos momentos con 600 hectáreas de producción de Cebolla de

Fuentes de Ebro y el objetivo es ampliar la producción con la denominación de origen hasta las 6.000 hectáreas. Actualmente, hay tres empresas que comercializan la Cebolla de Fuentes de Ebro con la C de Calidad Alimentaria (Hortal Ebro SL, SAT 49 Ara Finca La Corona y Jumosol Fruits) que en el último año comercializaron casi 1,5 millones de kilos de este alimento.

La Asociación para la Defensa de la Cebolla de Fuentes de Ebro está integrada por agricultores, industrializadores, transformadores y comercializadores de este producto típico de Aragón. Acefuentes pretende con la denominación de origen lograr mayor confianza del consumidor en materia de calidad y seguridad alimentaria.

La Cebolla de Fuentes de Ebro tiene tallo grueso, forma globosa, redondeada por la raíz y ligeramente alargada hacia el cuello. Su coloración externa es blanco paja y las túnicas interiores blancas y tiernas. Tiene un sabor suave.

Qualimen reunirá en junio al mercado alimentario en la Feria de Zaragoza



Zaragoza acogerá la primera Feria Internacional del Mercado Alimentario Qualimen entre el 14 y el 17 de junio de este año. Las señas de identidad de este certamen serán la calidad y la seguridad alimentarias. De ahí su nombre Qualimen y su logo, una "Q" que simboliza la calidad. Uno de los aspectos que diferenciará a esta feria con respecto a otras será un Salón Cooperativo Qualicoop, que sólo en Aragón aglutina más de 160 empresas y en el que se debatirá sobre Alimentación y desarrollo sostenible, Producto cooperativo y valor territorial, y Mercadotecnia y desarrollo del producto.

Alrededor de treinta sectores de alimentación, bebidas, instituciones y asociaciones interprofesionales presentarán sus productos, actividades y servicios y en este certamen, dirigido a importadores, exportadores, comercializadores, distribuidores, grandes superficies, minoristas, tiendas "gourmet" y personal de hostelería y restauración.

Entre las actividades paralelas destacadas, habrá unas Jornadas Técnicas sobre Trazabilidad, seminarios sobre Seguridad Alimentaria, Salud y Ocio, Centrales de Compras y Exportación de Empresas de Alimentación, un Foro de Restauración del Valle del Ebro, un Salón del Gusto del Valle del Ebro y una Gala de los Alimentos de Aragón.

Hasta que se abran las puertas de la Feria de Zaragoza para acoger Qualimen, los organizadores en estrecha colaboración con el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón se han fijado como meta la presencia de más de 100 expositores y la asistencia de más de 5.000 visitas profesionales. El presidente de la Feria de Zaragoza, Manuel Teruel, indicó que esta feria apuesta por la calidad, primera exigencia para conquistar los mercados y satisfacer al consumidor, puesto que la oferta es muy amplia y las fronteras de comercialización no existen. "Aragón y Zaragoza viven un momento trascendental en el que se está produciendo un fuerte crecimiento económico vinculado al sector de la producción y la distribución agroalimentaria", dijo el presidente de la institución ferial.

El objetivo es que Qualimen se consolide como una feria estratégica para Zaragoza, que un radio de 300 kilómetros tiene 20 millones de consumidores potenciales. Además, la industria agroalimentaria se ha convertido en el primer sector nacional, con más de 2,5 millones de personas empleadas. El consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé, explicó durante la presentación del certamen que "producimos alimentos para 12 millones de personas y necesitamos crecer en ventas, por lo que Qualimen se convertirá en una plataforma vital para vender más" en España, en Europa y fuera del viejo continente.

El Ejecutivo autónomo ayudará a que las firmas aragonesas estén presentes en esta feria aportando el 50% del coste del suelo. Además, Qualimen, el Gobierno aragonés y la Feria de Zaragoza, dedicarán el 0,7% del presupuesto del certamen a las Organizaciones No Gubernamentales (ONG's) que trabajan para mejorar la nutrición de los niños castigados por el hambre y las guerras en los países desfavorecidos.

1ª edición de los Premios Alimentos de Aragón

Aprovechando la celebración de la feria, el Gobierno de Aragón ha organizado la primera edición de los Premios Alimentos de Aragón. Las modalidades de los premios son: trabajos escolares, artesanía alimentaria, industria agroalimentaria, gastronomía, divulgación agroalimentaria, trabajo artístico, solidaridad y alimentos e investigación. También habrá un premio Especial Alimentos de Aragón que premiará a personas o entidades que se hayan destacado de una forma notable en el sector de la agroalimentación aragonesa en los campos de producción, transformación o comercialización.

El premio consistirá en una escultura original y un diploma acreditativo del mismo para cada una de las modalidades. Las solicitudes pueden presentarse en un sobre cerrado indicando el Premio Alimentos de Aragón y dirigidas al Director General de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón. Los modelos de presentación de solicitudes pueden consultarse en el Boletín Oficial de Aragón (BOA) del 7 de febrero de 2005.

El plazo de presentación finaliza el 30 de abril de 2005. Los galardones se entregarán en una gala especial Alimentos de Aragón que se celebrará en junio en Zaragoza, coincidiendo con la celebración de la Feria Internacional del Mercado Alimentario Qualimen.



Enfermedad de AUJESZKY

La enfermedad de Aujeszky (EA), también conocida como pseudorrabia, es una enfermedad infecciosa que afecta a un gran número de especies, con un interés especial en lo relacionado con el porcino, dado que éste es el hospedador natural y transmisor de la enfermedad (padece y transmite).

TEXTOS: RAMÓN NASARRE GRÚAS

FOTOS: ARCHIVO SURCOS, JULIO FOSTER



Aragón tiene más de 3.700 explotaciones de porcino

Está producida por un herpesvirus denominado "Herpesvirus porcino tipo I", que se multiplica muy rápidamente, tiene gran estabilidad en valores de pH entre 6 y 8, y con temperaturas frías y húmedas.

Es una enfermedad de amplia difusión mundial y está clasificada dentro de la Lista B de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), lo que da fe de la importancia socioeconómica y/o sanitaria, con repercusiones considerables en los mercados nacionales e internacionales.

El virus penetra en el organismo por vía oral y nasal, transplacentaria, sexual y por la leche. Es posible la transmisión a larga distancia, llegando a diseminarse a varios kilómetros.

Existen varias formas de presentación en las explotaciones porcinas: nerviosa, respiratoria, reproductiva, o inaparente. La enfermedad clínica presenta síntomas claros, con bajo rendimiento y posible mortalidad. En la forma subclínica, no se observan síntomas, pero sí bajan los rendimientos.

Uno de los aspectos claves de la enfermedad de Aujeszky es que pueden existir portadores latentes e inaparentes.

El diagnóstico puede alcanzarse por los *síntomas clínicos*, por las lesiones *macrosacópicas o microscópicas* y principalmente por *pruebas laboratoriales* (ELISA).

La prueba ELISA podemos usarla para distinguir anticuerpos gE (el virus tiene, pero las vacunas no, por lo que podemos diferenciar animales infectados frente a los vacunados). Otra posibilidad importante de esta prueba es la detección de anticuerpos totales (gB), utilizada para comprobar la correcta vacunación de los efectivos.

COSTES DERIVADOS DE LA ENFERMEDAD DE AUJESZKY

Las pérdidas económicas derivadas de la EA pueden darse como consecuencia de los apartados siguientes por su cuadro clínico:

- Abortos.
- Nacidos muertos
- Momificados.
- Mortalidad en lactación
- Mortalidad en destete y engordes

Todos los puntos anteriores se evitan con los programas de vacunación.

SITUACIÓN DE LA ENFERMEDAD DE AUJESZKY EN LA UNIÓN EUROPEA

La Decisión 2001/618/CE sobre intercambios intracomunitarios de ganado porcino en relación con la EA, establece las condiciones para el movimiento de animales de la especie porcina, sobre la base de la calificación del país o zona de origen. La norma comunitaria regula las calificaciones en dos categorías:

- País o región libre de la enfermedad de Aujeszky en el que está prohibida la vacunación.
- País o región que tenga aprobado un programa de lucha y control de la enfermedad.

En este sentido, tras la última reunión del Comité Permanente para la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal, la Comisión ha decidido aprobar la Decisión 2003/575/CE, que modifica la anteriormente mencionada 2001/618/CE respecto a la situación de los países de la Unión Europea en relación con la enfermedad de Aujeszky, y que es la siguiente:

PAÍSES LIBRES EN LOS QUE LA VACUNACIÓN ESTÁ PROHIBIDA

Dinamarca	Finlandia
Austria	Suecia
Luxemburgo	Alemania
República Checa	Eslovenia
Estonia	Reino Unido
	(Inglaterra, Escocia y Gales)

Francia: todo el territorio continental excepto 7 departamentos que tienen un programa de control aprobado.

PAÍSES O REGIONES QUE TIENEN APROBADO UN PROGRAMA DE CONTROL

Francia: en los departamentos de Ain, Côtes-d'Amor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan, Nord y Pas de Calais.	
Bolzano (Italia)	Bélgica
Países Bajos	Eslovaquia
Malta	Lituania
Hungria (posible nuevo competidor de España)	

GANADERÍA

SITUACIÓN DE LA ENFERMEDAD DE AUJESZKY EN ESPAÑA

España no se encuentra en ninguna de las dos categorías mencionadas en la decisión 2001/618/CE, dado que la Comisión ha venido estimando que los datos de los programas presentados hasta el momento no reflejaban la evolución de la enfermedad, dándose la circunstancia de que las prevalencias colectivas, especialmente en las CCAA con mayores censos, superan el 30 %.

En consecuencia, los movimientos de animales podrían verse limitados y sometidos a unos requisitos más exigentes que el resto de países o áreas incluidas en la Decisión comunitaria. Incluso se pueden establecer restricciones de movimientos de animales procedentes de España destinados a terceros países sin calificación, al transitar los animales por países considerados libres (Alemania y Francia).

La enfermedad en España, aunque las actuaciones de manera regulada comenzaron en el año 1995, con el Real Decreto 254/1995, en realidad se está trabajando con verdadera intensidad desde comienzos del año 2003, y sobre la base del Real Decreto 427/2003, de 11 de abril, modificado por el Real Decreto 206/2005, de 25 de febrero, por el que se establecen las bases del programa coordinado de lucha, control y erradicación de la EA, que tiene como puntos principales la intensificación de las vacunaciones, los controles serológicos y la garantía sanitaria de la reposición.

CENSO DE GANADO PORCINO EN ESPAÑA: DISTRIBUCIÓN POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

	2001	2002	2003
GALICIA	777	750	878
P. DE ASTURIAS	35	37	39
CANTABRIA	23	14	14
PAÍS VASCO	41	38	36
NAVARRA	555	571	535
LA RIOJA	117	116	103
ARAGÓN	4134	3830	3799
CATALUÑA	6108	5897	6204
BALEARES	48	53	51
CASTILLA Y LEÓN	3360	3305	3338
MADRID	47	35	16
CASTILLA-LA MANCHA	1912	2052	2000
C. VALENCIANA	1128	1129	1300
R. DE MURCIA	1774	2095	2023
EXTREMADURA	1476	1298	1278
ANDALUCÍA	2249	2223	2373
CANARIAS	74	75	66
ESPAÑA	23858	23518	24053

NOTA: Según el criterio AGRIFLEX, aplicado por primera vez en abril de 1993, no hay obligación de comunicar al EUROSTAT los censos de Asturias, Cantabria, País Vasco, Madrid y Canarias.

Fuente: S.G. Estadísticas Agroalimentarias.



Aragón es la segunda Comunidad Autónoma productora de porcino

España, en el mes de julio de 2003, envió a la UE el nuevo y definitivo Programa de Erradicación y Control de la enfermedad de Aujeszky para el año 2004, donde se han incluido los nuevos elementos de lucha definidos en el RD 427/2003. No obstante, esta propuesta debe ser evaluada por los expertos de la UE antes de su definitiva aprobación y, si los resultados del programa aplicado en el 2004 cumplen estrictamente los requisitos comunitarios, España previsiblemente será incluida en el anexo de una nueva Decisión que modifique a la 2001/618/CE, como país con programa aprobado.

La prevalencia colectiva en la Comunidad Autónoma de Aragón, aunque se ha reducido en 6 puntos porcentuales de 2003 a 2004, aún superamos el 35 %, muy lejos de la barrera del 10 % que es el objetivo previo para llegare la erradicación.

Censos de porcino en Aragón

PROVINCIA	Nº EXPLOTACIONES	Nº DE ANIMALES REPRODUCTORES	Nº DE ANIMALES CEBO
HUESCA	1.740	148.268	4.095.285
TERUEL	894	74.114	953.460
ZARAGOZA	1.119	194.990	2.348.232
TOTAL ARAGÓN	3753	7.814.349	7.396.977

Consideraciones

Atendiendo a los apartados anteriores se hacen obvias las siguientes consideraciones:

Seis países producen más del 60% del porcino en la Unión Europea de los 25.

España es el segundo país productor de carne de porcino de la UE y la Comunidad Autónoma de Aragón la segunda de España.

En España el balance de abastecimiento en el año 2003 estaba en el 116 %, por lo que se hace imprescindible exportar los excedentes, a la UE o a países terceros.

Los datos se refieren al año 2003, y por la información de la que disponemos el crecimiento posterior a sido considerable, especialmente en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Existen países que se encuentran en una situación epidemiológica mucho más avanzada que la de España (Francia, además, de paso obligado para acceder a otros con el transporte por carretera).

Aragón es la segunda comunidad autónoma de España, detrás de Cataluña, en censos y producción de porcino. A pesar de la problemática ambiental y los bajos precios, el crecimiento de los censos ha sido espectacular en los últimos dos años y por los datos que se conocen sobre las solicitudes de instalación de nuevas explotaciones, aún no se ha tocado techo.

El subsector del porcino la Comunidad Autónoma de Aragón representa más del 30 % de la Producción Final Agraria, exportándose, tanto en vivo como en carne, gran parte de la producción a países como: Portugal, Alemania, Hungría y Francia, siendo éste de paso obligado para muchas de nuestras exportaciones y uno de nuestros principales competidores.

También resulta orientador, para entender la importancia del porcino en la Cdad. Autónoma de Aragón, el número de animales que se han desplazado desde las exploraciones porcinas: 15.726.692, de los que más de 7.000.000 cabezas han ido con destino a mataderos.



La enfermedad de Aujeszky, que no es una zoonosis, ni provoca grandes pérdidas económicas por motivos sanitarios si se cumplen los programas de vacunación, adquiere una especial transcendencia por las restricciones que se pueden aplicar a los movimientos de animales vivos si no se erradica la enfermedad.

Por otro lado la prohibición de movimientos de animales vivos en los países de la Unión Europea no es el único problema. Informaciones que circulan en distintos ámbitos, anuncian restricciones al comercio de carne de animales positivos sacrificados, o procedentes de zonas donde no se ha erradicado la enfermedad, lo que nos coloca en una situación tan preocupante que obliga a todos los actores implicados en el sector, al

compromiso de erradicar la enfermedad en el menor tiempo posible, y muy especialmente en nuestra Comunidad Autónoma,

Desde los Servicios Veterinarios Oficiales de la Comunidad Autónoma, conscientes la importancia del sector porcino y de la problemática relacionada con las consecuencias que provocaría no erradicar la EA, de acuerdo con la normativa existente al respecto, se ha preparado un Programa de control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky, que de manera resumida se expone a continuación

RAMÓN NASARRE GRÚAS
 VETERINARIO DEL SERVICIO DE ORDENACIÓN
 Y SANIDAD ANIMAL - COORDINADOR DEL PROGRAMA
 CONTROL Y ERRADICACIÓN DE LA EA EN ARAGÓN

PROGRAMA DE CONTROL Y ERRADICACIÓN DE LA ENFERMEDAD DE AUJESZKY EN ARAGÓN

El Programa de control y erradicación de la Enfermedad de Aujeszky, básicamente y de manera resumida se puede esquematizar mediante los siguientes apartados:

CONCIENCIACIÓN DE LA IMPORTANCIA DE LAS CONSECUENCIAS DE LA CONVIVENCIA CON LA ENFERMEDAD DE AUJESZKY

Tanto en los Servicios Veterinarios Oficiales, como las empresas integradoras, cooperativas, particulares, etc., debe existir el convencimiento de que no eliminar la enfermedad de Aujeszky puede acarrear la caída uno de los sectores económicos de mayor importancia en nuestra Comunidad Autónoma. El porcino no solamente está representado por las explotaciones, en su entorno hay un gran número de actividades que dependen de él y lo que es más importante: fija población en el medio rural.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Disminuir las prevalencias individuales y colectivas

Aumentar y mantener el número de explotaciones y zonas libres a la enfermedad de Aujeszky

CONSEGUIR LA ERRADICACIÓN DE LA ENFERMEDAD EN 2 AÑOS

ACTUACIONES A LLEVAR A CABO

Plan de actuaciones en el Programa de control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky para el año 2005: A la vista de los resultados del año 2004, para el año 2005, se plantea:

CHEQUEOS SEROLÓGICOS

Los chequeos en reproductores se mantendrán como en 2004 (100%).

En la reposición los chequeos se mantendrán como en 2004, haciendo especial incidencia a la toma de muestras a las 48 horas de la entrada, cuando procedan de fuera de la Comunidad Autónoma.

En autorreposición:

- 100 % en granjas no calificadas.
- 10 % del lote en granjas calificadas.

En reposición externa:

Imprescindible que la procedencia sea de explotaciones de multiplicación o selección.

Si proceden de Aragón el 10 % en destino o la tabla del ANEXO IV del R.D. 427/2003.

Si proceden de otra comunidad el 10 % en 48 horas.

En los cebaderos como mínimo se hará una toma de 20 muestras al año por explotación para investigación de Aujeszky. Este muestreo se podrá tomar en mataderos, especialmente en Teruel, que sacrifican todos los cerdos de DO en la provincia. Si se considera necesario se podrán efectuar otras tomas de muestras.

En todos los ciclos cerrados se hará un seguimiento especial de los reproductores y de los animales de cebo.

Se procederá a la identificación de los animales de reposición (RD 205 + dos dígitos que indiquen el año + dos dígitos que identifiquen el mes + nº correlativo) y se incorporarán en el LEG en las hojas correspondientes.

PROGRAMA DE VACUNACIÓN

Los programas de vacunación se mantendrán como en el 2004: en reproductores tres veces al año de forma simultánea (en sábana), en los cebos la primera vacunación

entre las 10 a 12 semanas de vida, la segunda a las tres o cuatro semanas después y una tercera a los 6 meses de edad, si los animales permanecen en el cebadero.

Antes de la incorporación de animales al proceso reproductivo se les habrán realizado tres vacunaciones, siendo la tercera entre las 21 y 24 semanas de vida.

Anticuerpos totales: como norma general se tomará 20 muestras a los tres meses y se considerarán satisfactorios los resultados con un 75% de +. Podrán efectuarse tomas cuando se considere oportuno.

EN EXPLOTACIONES DONDE SE PRODUZCAN RECIRCULACIONES DEL VIRUS se procederá a la aplicación de programas específicos, así como en todas las zonas con más del 40% de prevalencia colectiva, comenzando con reuniones con todos los sectores implicados (titulares de explotaciones, veterinarios responsables de ADS y de explotación, integradoras y SVO de las OCAs), donde se expondrán las actuaciones a realizar.

MOVIMIENTO DE ANIMALES


Los SVO de las OCAs comprobarán si los LEG están correctamente cumplimentados antes de la expedición de las GOSP. Si existieran deficiencias en los LEG:

Cuando se solicite GOSP para sacrificio no se negará el documento si no presentan el LEG, pero deberán presentarlo debidamente cumplimentado en 24 horas. De no ser así, se levantará acta con las incidencias, dando traslado a la Sección provincial correspondiente, para iniciarse el expediente oportuno.

Cuando sean para vida se negará la guía, hasta que el LEG esté correctamente cumplimentado.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Se procederá a su evaluación y en su caso a la aplicación de las oportunas medidas correctoras en las explotaciones (vallados, fosas de cadáveres y purines, pajareras, medidas de desinfección, libro de visitas, etc.).



Preparación de los suelos para las siembras

Por aspectos técnicos y económicos exige una profunda reflexión.



Que la forma de hacer las cosas, consideradas hasta ahora como habituales, las tengamos que modificar, debemos aceptarlo como normal. Pensar que las nuevas técnicas que se nos proponen es fácil aplicarlas de forma general en todas las explotaciones, eso es soñar. Tras la reflexión, el cambio tenemos que adaptarlo a la realidad.

Si hubo una técnica dentro del medio agrario, que era coincidente en todas las zonas y comarcas, era la de que el suelo tenía que estar bien preparado para la siembra. Fuese cual fuese el cultivo anterior, antes de proceder a la siembra había que dar una serie de labores que dejaran la tierra cuanto más menuda mejor.

TEXTOS: MANUEL PÉREZ BERGES

FOTOS: ARCHIVO SURCOS

Los propios manuales de agronomía así lo decían, y como nos lo enseñaron así se transmitió a lo largo de los años. En los secanos donde el cultivo era de año y vez, se indicaba que a la salida del invierno había que dar una labor de alzar, volteando la tierra, conocida también con el nombre de mover; a mediados de la primavera, para matar las malas hierbas que habían nacido, y aprovechar las lluvias primaverales había que realizar una labor de binar, no tan profunda, como la de alzar, pero era imprescindible, a la que en muchas zonas de Aragón se le decía mantornar y finalmente habría que preparar la cama de siembra con la labor llamada de terciar.

En los regadíos, al igual que en los secanos donde no se dejaba barbecho, el criterio era similar. Había

que voltear el terreno tan pronto se levantase el cultivo anterior y mantenerlo libre de malas hierbas. Se estaba convencido que la tierra labrada retenía más el agua de lluvia, el suelo era mejor que estuviese bien aireado y las malas hierbas había que eliminarlas.

Todas estas necesidades, trajo consigo una fuerte mecanización en el campo que ocasionó grandes inversiones formando un círculo vicioso: si el tractor tenía más potencia había que acoplarle un apero más grande; si el equipo nos había supuesto una fuerte inversión no podía estar parado y si el tener el campo labrado, con tierra menuda y sin hierbas, era sinónimo de estar haciendo bien las cosas, había que darle cuantas más pasadas mejor.

PERO ¿ERA ESTO LÓGICO? TÉCNICAMENTE ¿LO ESTÁBAMOS HACIENDO BIEN?

A principio de los años 60, las plantaciones de frutales se seguían labrando con los distintos medios que había. Si el marco de plantación lo permitía se daban las labores cruzando las calles y se terminaba por “picar” o “cavar” alrededor de cada uno de los árboles, donde la labor no había llegado. Hoy día, aunque hay jóvenes agricultores que ignoran que esto se hacía así, ninguno pone en duda el sistema de que permanezcan los frutales con una cobertura vegetal, donde el agua le llega igual al árbol, así como el abono, la producción no ha disminuido etc. etc..

El hacer labores para eliminar las malas hierbas, tampoco es un planteamiento que se sostenga hoy día, cuando existe una gran gama de productos herbicidas que permiten eliminarlas.

Cuando nosotros damos una labor de vertedera, por muy poco tempero que tenga el suelo siempre sacamos tierra fresca, la cual al poco tiempo la tendremos seca como la que estaba anteriormente en la superficie; es decir, volteando el suelo contribuimos a quitarle humedad. La vertedera era más propia de países más húmedos, donde el agua que hay en el suelo desplaza al aire y sino se airease las plantas morirían por asfixia radicular. Los países mediterráneos y más nuestra Región es más propio de labores verticales donde el suelo se “raja” pero “no se voltea”.

Los días de viento, podemos apreciar que al hacer una labor se forma una nube de polvo, partículas de

tierra, que irán mermando la capa arable del suelo. Tras una tormenta, el agua arrastra más fácil la tierra que está recién labrada, que la que está en barbecho o no se ha labrado, es decir, el volteo del suelo fomenta y favorece la erosión.

Cuando llega la primavera y verano las cunetas de las carreteras, las vemos con una vegetación exuberante. Si bien las plantas que allí crecen se ven favorecidas por la humedad que acude de debajo del asfalto, en estas cunetas no se da ninguna labor, por lo que tenemos que pensar que para crecer las plantas no es imprescindible que el terreno esté bien labrado ni desmenuzado.

Que conserve más la humedad una tierra labrada, no siempre es así. Cuando en una finca se ha hecho una zanja profunda y luego se ha tapado, durante mucho tiempo el cultivo marca donde estuvo esa tierra movida, pero ¿qué pasa en muchos de nuestros secanos cuando la capa arable es tan escasa? Que la humedad que pueda subir de abajo es mínima, por no decir nula.

HACIA DÓNDE DEBEMOS IR

El fin de las labores preparatorias es que al depositar la semilla en el suelo, ésta quede en contacto con la tierra, ya que si está en “hueco” o en el “aire” no germinará. Por otra parte, deben ir encaminadas a que sin perder potencial productivo, el suelo permanezca en las mejores condiciones posibles, los efectos de la erosión sean los mínimos, el trabajo en la explotación esté mejor repartido y los gastos sean los mínimos posibles. Para ayudarnos a reflexionar sobre estos puntos exponemos a continuación unos ejemplos.

Ensayos de maíz en Zuera (Zaragoza).- En el año 2003 se llevó a cabo un ensayo en esta localidad con objeto de ver la respuesta a tres variantes de preparación del suelo que fueron:

Variante 1. Lo más habitual en ésta y en otras muchas zonas de nuestra Comunidad, cuando repetimos el cultivo del maíz en la misma parcela la tendencia ha sido a dar una labor de vertedera cuanto antes, a veces con el suelo demasiado “pesado” y después a lo largo del invierno labores complementarias, para de esta forma dejar el terreno bien preparado para cuando llega la época, regar y sembrar el maíz al tempero. Buscábamos que el suelo se airease mejor, que el rastrojo estuviese más tiempo envuelto, etc etc. También impedíamos que el ganado pastase a lo largo del invierno y con las labores también apelmazábamos mas el suelo.

Variante 2. Otros agricultores, en lugar de voltear el suelo inmediatamente después de la cosecha, dejan la tierra sin labrar hasta una época muy cercana a la siembra (mediados de marzo) y entonces dan las mismas labores o menos que en el caso anterior y proceden a la siembra del maíz al tempero del riego. De esta forma, hacen las labores posiblemente con mejor sazón en el suelo, dejan libre el terreno para el ganado durante el invierno y posiblemente el suelo esté menos apelmazado.

Variante 3. Es la menos usual pero hay agricultores que lo hacen y lo vienen repitiendo año tras año. A la parcela no se le da ninguna labor hasta el momento del riego. Tras regar, cuando viene el tempero, una labor vertical y fresa prepara la tierra y se siembra a continuación. Cuando se da el primer riego al maíz el consumo de agua es algo mayor, pero el maíz una vez nacido no sufre parón alguno.

Los resultados de este ensayo los ponemos a continuación, con la salvedad que en la variante nº 1 no se pudo labrar hasta el día 4 de febrero, en lugar de haberlo hecho en diciembre.

PARCELA 1		PARCELA 2		PARCELA 3	
Fecha	Actividad	Fecha	Actividad	Fecha	Actividad
4 febrero	Vertedera	14 marzo	Vertedera	18 marzo	Riego
18 de marzo	Riego	18 de marzo	Riego	3 abril	Labor chisel
3 abril	Siembra	3 abril	Siembra	4 abril	Siembra
Kgs/ha a 14° : 9.120		Kgs/ha a 14° : 9.480		Kgs/ha a 14° : 9.920	

Tras este resultado no pretendemos establecer conclusiones y defender una u otra variante, pero sí que pensamos que es bastante instructivo para pensar, que hay muchas formas de hacer las cosas y que tenemos que adaptarnos a nuestras circunstancias. En cuanto a la variante nº 3, la limitación está en la disponibilidad de maquinaria, pues entre la preparación del suelo y la siembra debe transcurrir el mínimo tiempo posible. Si se puede tras la labor de preparación del suelo debe de ir la sembradora.

Aunque el fin del ensayo no era estudiar el aspecto económico de cada una de las variantes, sí que el agricultor podrá comparar el gasto que supone el pase del chisel y fresa de la variante nº 3 tras el riego, con la labor de vertedera, molón, rastra, y preparación del suelo al tempero del riego, que como mínimo tendrá que hacer en las otras variantes.

Siembras de maíz en la comarca de Tauste (Zaragoza). En esta comarca, lo habitual ha venido siendo la siembra del maíz "agua civera"; es decir, la tierra se prepara en seco, se siembra en seco el maíz y a continuación se riega. Como el maíz en estos casos hay que ponerlo superficial, al formarse costra tampoco se pueden utilizar los clásicos rodillos "desencaradores", por lo que la costra se tiene que quitar con otro riego. No ha sido raro tener que dar varios riegos hasta que se ve el maíz nacido. Además del gasto de agua, el número de fallos de nascencia también era alto.

Con la aparición de las máquinas de Siembra Directa, muchas explotaciones, tras el trigo de regadío cosechado a primeros de julio, sin mover el suelo, siembran veza a finales de septiembre que recogen picada o henificada en primavera. Tras este cultivo y sin mover el suelo se siembra el maíz y en una gran parte de los casos con un solo riego el cultivo tiene una nascencia normal.

¿Era verdad, que si el cultivo del maíz no tenía un terreno bien labrado antes y descansado no se podía criar bien? El resultado lo estamos viendo. Los defensores del sistema tradicional y el que critica el nuevo sistema, tendrá que echar también cuentas y ver si es preferible tener una tierra parada desde julio a abril – mayo, continuando dando labores o es mejor este cultivo intercalar, sin voltear ni mover el suelo.

Siembra de cereal secano en Huerto (Huesca).

Hace 9 años, en Huerto se eligieron dos parcelas contiguas en secano y todos los años se han sembrado de cebada. En una de ellas el sistema de laboreo ha sido el habitual de la explotación, es decir labor de subsolador, molón y rastra y sembradora tradicional. En la otra 8 años se hizo la siembra con máquina de Siembra Directa de rejas y un año con máquina de disco. Los resultados productivos medios de las 9 campañas han sido:

SISTEMA TRADICIONAL: 5.450 KGS/HA

SIEMBRA DIRECTA: 5.372 KGS/HA

¿Significa que si no diésemos ninguna labor se podría sacar la misma cosecha? NO, porque no podemos generalizar, pero sí que debe ser un punto para poder reflexionar. Si durante 9 años no se ha movido el suelo y la parcela no ha dejado de producir ¿son tan necesarias las labores de volteo del suelo? ¿Qué ha pasado con las malas hierbas? Hasta el momento no hubo invasión de ellas, si bien hay que tener presente que las parcelas no fueron pastadas por el ganado, que ha mediados de verano, cuando "ricio", "capitanas", etc nacieron se controlaron con un tratamiento herbicida y cuando se hizo la siembra, el suelo prácticamente estaba libre de malas hierbas. Aquí no se siguieron las normas que se dan para la Siembra Directa de esparcir la paja picada y crear una buena cobertura vegetal, sino que como la cosechadora de la explotación no reunía estas características, todos los años la paja se empacaba y sólo quedó el rastrojo. De haber picado y esparcido la paja ¿el resultado hubiese sido mejor? En otros casos la abundancia de paja ha creado problemas, por lo que como

El seguimiento de una de las parcelas cultivadas bajo este sistema ha sido:

Fecha	Actividades y observaciones
9 julio 2002	Se cosecha el trigo
5 octubre 2002	Se siembra la veza en Siembra Directa
25 marzo 2003	Se recoge el forraje
4 abril 2003	Se siembra el maíz en siembra Directa
26 septiembre	Recolección maíz. 12.246. Kgs/ha a 14°

decíamos en la introducción, no podemos marcar un manual a seguir y no salirnos de él. Los datos por hectárea diferenciados en cada una de las variantes se fijaron en:

Siembra Directa		Siembra Tradicional	
Actividad	Euros	Actividad	Euros
Herbicida presiembra 2 tratam.	15,28	Labor de vertedera	54,09
Incorporar herbicida	48,08	Rastra y molón	30,05
Sembradora	45,08	Sembrar	36,06
		Pase molón invierno	12,02
Total gastos específicos	65,51	Total gastos específicos	129,79
Producción: 5.372 x 0,12 euros	644,64	Producción: 5.450 x 0,12 euros	654,00
Producción - gastos	579,13	Producción - gastos	524,21

Siembra de trigo en regadío tras maíz. Cuando queremos hacer este tipo de siembras, por la época en que se recolecta el maíz y el estado del suelo, hay veces que dando las labores tradicionales se han presentado verdaderos problemas. Hoy día hay muchas parcelas que tras la cosecha del maíz se está sembrando trigo con máquina de Siembra Directa. En unas ocasiones se han retirado las cañas, en otras se han picado y en otras no se han tocado. Esto que desde hace años lo estábamos viendo en los riegos por aspersión se está haciendo también en el riego a pie. Con las cañas sin picar, se está apreciando que la siembra es más dificultosa para la máquina, pero parece ser que el agua las puede arrastrar menos que si estuviesen picadas. ¿Se puede dar una normal general? Dependerá del tamaño de la parcela, el caudal de agua, de la pendiente que tenga, de la cantidad de masa vegetal que haya, del tipo de máquina que siembre, etc, etc. Nos podrán surgir inconvenientes, pero lo que se puede decir que para sembrar trigo tras maíz, en muchas ocasiones ya no es imprescindible tener que labrar el suelo.



Otros sistemas de siembra en cereal seco. En el Alto Gállego estamos comprobando que cuando se siembra con tempero, el uso del llamado tren de siembra que tienen muchas explotaciones, y que está formado por un semi-chisel, molón, rastra y sembradora de botas, está dando unos resultados similares al empleo de la vertedera. Tras el tratamiento herbicida en la presiembra, con una sola pasada sobre el rastrojo, la parcela queda perfectamente sembrada.

Aunque las variantes son muchas tendríamos que reflexionar sobre:

Tren de Siembra		Preparación con vertedera	
Actividad	Euros	Actividad	Euros
Herbicida presiembra	15,28	Labor de vertedera	54,09
Sembrar	48,08	Rastra y molón	30,05
		Sembrar	36,06
Total gastos	63,36		120,20

CONCLUSIONES

- Es necesario modificar los sistemas tradicionales de preparación del suelo, ya que otros más sencillos y económicos permiten obtener buenos resultados.
- En nuestras manos está el poder disminuir los gastos en la preparación de los suelos.
- Las nuevas técnicas no tienen unas reglas fijas, que den buenos resultados en todas las circunstancias. Conocido lo que se pretende, tenemos que adaptarlas a nuestras situaciones.
- Ligeras modificaciones en muchos de los aperos habituales o la combinación de estos pueden dar tan buenos resultados como máquinas muy sofisticadas que no están pensadas para trabajar en muchas de nuestras explotaciones.
- A la aparición del problema, hay que buscarle la solución.

MANUEL PÉREZ BERGES
JEFE UNIDAD DE CULTIVOS HERBÁCEOS, D.G.A.

NOTA.- Algunos de los datos expuestos se obtuvieron en los ensayos hechos dentro del Convenio existente entre DGA y MULTICAJA. Ver Informaciones Técnicas nº 141/2004 del Centro de Técnicas Agrarias y las de 2004 que se editaron con los resultados de los ensayos de este Convenio (una de siembras de invierno y otra sobre ensayos en maíz).



Los usuarios de internet podrán comprobar sus parcelas desde sus hogares o lugar de trabajo

Implantación del SIGPAC en Aragón

La elaboración de un sistema de identificación alfanumérico y gráfico de parcelas agrícolas que forme parte del sistema integrado de gestión y control es un requisito obligatorio a partir de la entrada en vigor del Reglamento (CE) 1593/2000 del Consejo, de 17 de julio de 2000, que modifica el Reglamento (CEE) 3508/92 del Consejo, de 27 de noviembre de 1992, por el que se establece un sistema integrado de gestión y control de determinados regímenes de ayuda comunitarios .

Esta obligación se establece en el artículo 4 que indica que el sistema de identificación de las parcelas agrícolas se debe elaborar a partir de mapas, documentos catastrales u otras referencias cartográficas, utilizando las técnicas de los sistemas informatizados de información geográfica con estándares homogéneos que garanticen una precisión al menos equivalente a una cartografía 1:10.000. Además, en este artículo, se recomienda que el sistema que se elabore se combine con una cobertura de ortoimágenes.

TEXTOS: SERGIO MONTEAGUDO LATORRE

FOTOS: ARCHIVO SURCOS

Se ha establecido la metodología para la elaboración del Sistema de Información Geográfica de Identificación de Parcelas Agrícolas en España (SIGPAC), de forma que, además de cumplir con los requisitos establecidos en la normativa, se facilite:

El proceso declarativo de los agricultores, al poder facilitar la información gráfica con la localización exacta de sus parcelas y la superficie de referencia de las mismas .

La realización de los controles administrativos por parte de las autoridades competentes, al poder identificar mejor el origen de los errores derivados de las declaraciones y poder resolver los casos dudosos detectados con la realización de dichos controles .

La realización de los controles sobre el terreno al disponer de referencias geográficas para la localización de las parcelas declaradas .

La aplicación de los sistemas de gestión y control en los regímenes de ayuda que figuran en el anexo del Reglamento (CE) 1593/2000 sea compatible con el sistema integrado de gestión y control .

ELEMENTOS QUE COMPONEN EL SIGPAC

Se trata fundamentalmente de cuatro tipos de información:

ORTOFOTO DIGITAL
LÍMITES DE PARCELA
OLIVOS DEL SIG OLEÍCOLA
RECINTOS CON USOS
ASIGNADOS

El SIGPAC de Aragón se ha realizado mediante un convenio entre el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) y la Comunidad Autónoma de Aragón.

Ortofoto Digital

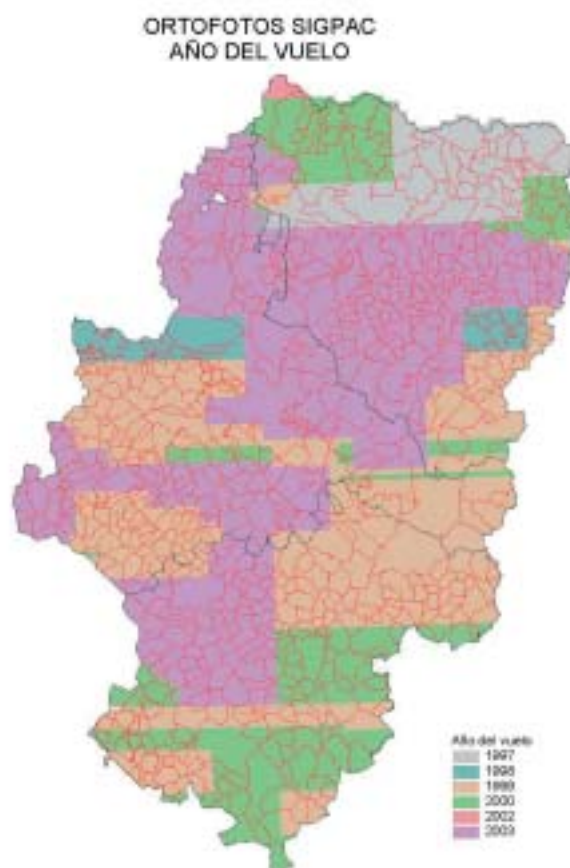
Una ortofoto es una fotografía aérea a la que se le han corregido las deformaciones debidas a la proyección cónica propia de la fotografía las debidas al relieve del terreno. De esta manera, sobre una ortofoto se pueden realizar mediciones de distancias y superficies, y superponer un plano catastral. Hay que señalar que en muchos municipios de Aragón el único sistema de referencia disponible hasta la implantación del SIGPAC consistía en fotografías aéreas de 1956 sobre las que se había pintado directamente los límites de parcela, lo que hacía que, al no haberse corregido sus deformaciones, tuviesen importantes errores de superficies.

La ortofoto, además de proporcionar el punto de partida para la localización geográfica del resto de elementos del SIGPAC, contiene mucha información que es de utilidad en distintos aspectos de la actividad humana, por lo que la implantación del SIGPAC ha suscitado un gran interés en distintos colectivos para los más diversos usos (turismo, viajes, carreteras, urbanismo, arqueología, investigación, etc.).

En el caso de Aragón, una parte de las ortofotos han sido cedidas por el Centro de Documentación e Información Territorial de Aragón, y el resto se realizaron por el Departamento de Agricultura y Alimentación, en convenio con el Ministerio de Agricultura, a través del FEGA.

En todo el territorio los parámetros de calidad geométrica han sido equivalentes, y el tamaño de pixel es de 0,5 m, que está muy cerca del límite de apreciación para una escala 1:5000. Toda la ortofoto de Aragón se ha realizado en color.

La fecha de vuelo es el dato más importante para interpretar la información de una ortofoto, y la distribución de fechas puede observarse en el siguiente mapa:



El parcelario

Los límites de parcela que se han utilizado en SIGPAC son los facilitados por Catastro, con algunas excepciones:

- Concentraciones Parcelarias todavía no asumidas por Catastro.
- Zonas con parcelario desfasado donde se ha utilizado el sistema de Bloques (identificación de parcelas agrícolas asignando números 80000 en adelante).

Hay que señalar que el Catastro ha sido una herramienta muy valiosa para la gestión de las ayudas PAC, y el Departamento de Agricultura y Alimentación siempre ha considerado que se debía mantener la relación con Catastro en la elaboración del SIGPAC, para facilitar las gestiones al administrado y para coordinar esfuerzos entre las distintas administraciones, consiguiendo así una mayor eficiencia en la gestión.

Sin embargo, también es necesario indicar que la utilización del Catastro ha supuesto restringir la libertad del sistema a la hora de establecer los límites de parcela, que en algunos casos pueden parecer erróneos al trasladarlos sobre la ortofoto. No obstante, consideramos que éste es un problema que no impide la realización de las declaraciones, y queda compensado con la ventaja de utilizar el mismo sistema de referencia de parcelas, con lo que pueden evitarse muchos errores de identificación de parcelas.

Las discrepancias más frecuentemente observadas entre el límite de parcela y la ortofoto se deben a dos causas:

La información catastral se obtuvo entre los años 2001 y 2002, y por lo tanto no recoge los cambios posteriores.

En algunos casos el mantenimiento gráfico de catastro no recogía todos los cambios producidos desde la última renovación, existiendo una discrepancia entre el gráfico y el alfanumérico.

El SIG Oleícola

El SIG Oleícola aporta al SIG-PAC dos tipos de información: la ubicación de los olivos y la superficie oleícola.

La superficie oleícola se obtiene a partir de las coordenadas de los olivos de una parcela, mediante un proceso matemático. Esta superficie oleícola delimita un recinto de uso Olivar, y a los huecos que quedan en ella se les asigna el uso Contorno de Olivar. Los criterios utilizados para determinar esta superficie todavía no son definitivos, y se está trabajando para tratar de simplificar esta información.

Los recintos

Un recinto es una superficie continua de terreno que tiene un mismo uso SIGPAC contenida dentro de una parcela. El concepto es similar a la sub-parcela catastral, pero los criterios de asignación de usos son diferentes, y por lo tanto, aunque algunas veces coincidirán, no hay que confundirlos.

Para delimitar los recintos y asignarles los distintos atributos (uso, coeficiente de regadío, incidencias) se ha tenido en cuenta principalmente lo que se ve en la ortofoto, es decir, se han asignado por fotointerpretación.

El criterio para asignar el coeficiente de regadío ha sido utilizar el dato de Catastro.

Las incidencias deben entenderse como observaciones sobre el proceso de asignación de uso a un recinto, y no tienen trascendencia en la aplicación del SIGPAC.



La difusión de la información

En Aragón la difusión de la información del SIGPAC al público en general se realiza de dos maneras:

Envío de planos con ortofoto y listados alfanuméricos a todos los Ayuntamientos

Mediante internet, en la dirección:

<http://sigpac1.aragob.es/visor>

También puede consultarse en el servidor del Ministerio de Agricultura:

<http://sigpac.mapa.es/feqa/visor>

Hay que señalar el importante esfuerzo económico que se ha realizado por parte del Departamento en esta difusión, complementada también con el envío de folletos informativos a todos los agricultores.

Presentación de alegaciones

Dada la magnitud del proyecto SIGPAC (casi 5 millones de recintos en Aragón) y las variaciones en los datos a lo largo de su ejecución, es lógico que existan algunos errores, y que además sean necesarias actualizaciones.

El agricultor que detecte alguno de estos errores o falta de actualización en los datos, podrá presentar la correspondiente alegación. Para que esa alegación tenga efectos para la campaña 2005 deberá presentarse antes del 15 de Mayo. Las alegaciones que se presenten con posterioridad causarán efectos para la campaña 2006.

El SIGPAC pretende ser un sistema dinámico, que vaya evolucionando al mismo ritmo que las propias explotaciones agrarias, y para ello se prevé realizar convenios con otros Departamentos o con otras Administraciones de manera que puedan incorporarse actualizaciones de distintas fuentes sin necesidad de que el administrado tenga que repetir varias veces el mismo trámite de comunicación a la Administración.

En esta línea de trabajo, el SIGPAC va a ser en un futuro inmediato el sistema de referencia para todas las actuaciones del Departamento: Registro Vitícola, Planes de Reestructuración de Viñedo, inspecciones, etc

SERGIO MONTEAGUDO LATORRE
ASESOR TÉCNICO. SERVICIO DE COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA
Y PROCEDIMIENTOS AUTOMATIZADOS D.G.A



Declaración de superficies PAC 2005

La implantación del SIGPAC ha supuesto cambios importantes en el procedimiento de declaración:

La declaración se hace a nivel de recinto, por lo que es necesario identificarlo inequívocamente cuando hay varios recintos del mismo uso en una parcela.

Los criterios de delimitación de recintos y asignación de usos del SIGPAC son distintos de Catastro, por lo que en muchas parcelas se ha reducido ligeramente la superficie objeto de ayuda.

Por ambos motivos, este año el proceso de declaración resulta más laborioso, y para ayudar en esa tarea se han facilitado varias herramientas:

- Distribución de ortofotos y parcelarios para la utilización en local del programa CROQUIS a las Entidades Colaboradoras más importantes.
- Identificación de recintos en las declaraciones de 2004, que sirven de partida para la elaboración de las de 2005. Se ha conseguido identificar el 90% de los recintos.
- Distribución de datos alfanuméricos con la posibilidad de consulta desde el mismo programa de Entidades Colaboradoras.
- Comprobación de la Declaración con respecto al SIGPAC en el programa de Entidades Colaboradoras.
- Envío de relación de recintos con superficies de Comunales y declarantes sobre las mismas, para facilitar el reparto a los Ayuntamientos, tanto de tierra arable como de pastos.
- En los casos en que se disponía de parcelario del comunal digitalizado, conversión del mismo a referencias de recintos SIGPAC.

Con estas herramientas, y el inestimable esfuerzo de las Entidades Colaboradoras, se espera que el desarrollo de la campaña de Declaraciones sea prácticamente normal, en base a los datos de declaraciones presentadas a primeros de marzo.



GRUPO CAJA RURAL

Un servicio profesional



CAJA RURAL DE TERUEL

MULTICAJA
Caja Rural Aragonesa y de los Pirineos

CAJA RURAL DE ARAGÓN