

El consumidor paga 8 veces más por el kilo de pepinos de lo que percibe el agricultor

VALLADOLID

EL NORTE. Esta semana es el pepino el producto que marca una mayor diferencia de precios entre origen y destino según la tabla de precios que elaboran cada semana la Unión de Consumidores de Castilla y León y las organizaciones profesionales agrarias UPA y COAG. En concreto, el agricultor percibe por cada kilogramo de pepinos 0,21 euros mientras que llevarlo a la cesta

de la compra supone abonar 1,80 euros, ocho veces más.

En ese listado aparecen productos como la manzana, la berenjena o el apio que también sufren una importante diferencia de precios entre origen y destino, seis puntos.

El guisante es uno de los artículos que llama la atención por su precio, 5,75 euros el kilogramo es el precio de venta al consumidor. El agricultor percibe dos euros.

DIFERENCIA DE PRECIOS ORIGEN Y DESTINO

Producto	Precio origen Euros/Kg	Procedencia	PVP Euros/Kg	Incremento %
Manzana (fuji)	0,45	La Rioja	2,95	656
Berenjena	0,28	Huelva	1,75	625
Pepino	0,21	Almería	1,80	857
Tomate	0,88	Almería	2,75	312
Coliflor	0,35	Valencia	1,90	543
Apio	0,18	Alicante	1,25	694
Alcachofa	0,40	Castellón	1,75	438
Calabacín	0,17	Huelva	1,00	588
Guisante	2,00	La Rioja	5,75	288

FUENTE: UCE CYL Y UPA CYL



LA TRILLA
JUAN QUINTANA

ACEITE DE PALMA, UNA COMPLEJA SOLUCIÓN

El sector de la patata, preocupado por la concentración de oferta en verano

La práctica totalidad de la superficie está sembrada y se calcula que en la región se alcanzarán alrededor de 20.000 hectáreas



SILVIA G. ROJO

CIUDAD RODRIGO. «El tres de marzo se estaban sembrando patatas en mi pueblo, al lado de Valladolid, y en Murcia». Así resume Jesús Carrión, de la Unión Regional de Cooperativas de Castilla y León (Urcacyl) el problema que se puede acercar este verano si se atiende al hecho de que se ha sembrado en todas las zonas a la vez. «Se va a dar todo al mismo tiempo, aunque Andalucía tenga poca superficie; y en julio nos vamos a encontrar con 10.000 hectáreas de patatas de media estación que arrancadas todas a la vez van a crear un problema, me asusta el colapso», comenta Carrión.

La tendencia es que en el mes de agosto baje el consumo de patata fresca y suba el de congelada y «luego llegamos a noviembre y estamos supeditados al mercado francés».

Dicho esto, la siguiente deducción lógica es que la campaña de siembra de patata en la región viene adelantada y mientras que lo habitual suele ser terminar a primeros de mayo, «en marzo estaba sembrado la práctica totalidad, queda algo en zonas de Burgos y León».

Otro dato curioso es que a pesar de la situación de sequía la previsión es de que haya un incremento de la superficie y se espera que Castilla y León alcance las 20.000 hectáreas. La justificación pasa por «dos años buenos» y eso que en Palencia la poca superficie que había parece que va a desaparecer por la falta de agua y en Salamanca «hay gente que ha cambiado a última hora y otros se la han jugado», matiza Carrión.



Campo de patatas en la localidad vallisoletana de Campaspero. :: FRAN JIMÉNEZ

El presidente de Asaja en Ávila, Joaquín Pino, coincide en que «no solo se ha sembrado en Castilla y León, también en otras zonas y el problema es que salga todo a la vez, lo del sur y lo de Castilla y León».

Eso sí, Pino pone en duda que se vayan a alcanzar las 20.000 hectáreas, «esperamos que se llegue y es la previsión pero con la sequía, no lo tengo tan claro».

Pero además del tema de la siembra, sobre la mesa existen otra serie de cuestiones que preocupan enormemente al sector como es la pre-

Los cultivadores y almacenistas recibirán información sobre la polilla guatemalteca

sencia de 'polilla guatemalteca' en comunidades próximas como Galicia y Asturias.

Desde la administración autonómica se trabaja en una campaña de concienciación para que tanto operadores como cultivadores tengan claro que si se detecta su presencia, se comunique a las autoridades.

Plaga

Se han editado una serie de carteles y trípticos en los que se informa sobre esta plaga. «En el momento que aparece en un pueblo ya sea en una pequeña caja, en un saco que ha venido tocado, ya no se puede sembrar durante dos años», indica Jesús Carrión, quien también deja constancia de que «no se trata de crear alarma porque no es perjudicial para la salud». A día de hoy, la única solución es la destrucción y el aislamiento, no existe otro sistema por lo que la situación es compleja si se tiene en cuenta que las comunidades afectadas están próximas y además, se producen intercambios con ellas.

Por último, latente sigue la creación de la interprofesional de la pa-

tata de Castilla y León, una figura que no termina de salir adelante. Para continuar con la misma y crear una asociación, es necesario, entre otras cuestiones, contar con un 51% de apoyos explícitos por parte del sector y, de momento, se sigue en un 29% tras varios meses insistiendo en la necesidad de recabar esas firmas.

La próxima semana, la Junta enviará un boletín a los cultivadores en los que se informará de nuevo, de esta interprofesional y se incluirá una carta de apoyo.

Joaquín Pino opina que «según vamos, no se llega, y si el sector no está por la labor es una tontería seguir forzando. Nosotros nos hemos marcado como plazo hasta el 15 de mayo y entiendo que si no sale, habrá que dejarlo».

Jesús Carrión, que ha sido una de las personas que más ha apostado por esa interprofesional, asegura que «hay mucha frialdad» con respecto a esta figura, además de que «ha habido muy poca evolución con el paso de los meses y faltan muchos avales».

La distribución ha dado plazo a los proveedores para que eliminen el aceite de palma de sus alimentos. Si uno lee las etiquetas le sorprenderá ver en qué gran número de ellos está incluido. Tiene tres características esenciales de le dan gran valor: es insípido, por lo que no altera el sabor de los alimentos; su punto de fusión es similar a la temperatura corporal, por lo que en boca funde y proporciona una textura muy apreciada; es una grasa barata de obtener. Contiene un nivel intermedio de ácidos grasos saturados, algo menos de la mitad. Las autoridades sanitarias recomiendan un bajo consumo de este tipo de grasas, ya que pueden provocar serios problemas cardiovasculares. Por supuesto está autorizado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La EFSA actúa caso por caso y se basa en un consumo razonable, con altos márgenes de seguridad. El problema es que se encuentra en muchos alimentos, de tal manera que la suma de todas estas pequeñas dosis puede llegar a ser nociva. La cuestión es, ¿cuál va a ser el componente sustitutivo?, ¿qué producto existe que tenga las mismas propiedades, un perfil más saludable y a la vez no encarezca la cesta de la compra? Por otro lado, la explotación de plantaciones de palma está generando serios problemas en los ecosistemas de países productores. Está sucediendo lo mismo que en Europa hace ya muchas décadas con la producción agraria. Esta experiencia previa, el conocer nuestros errores, nos obliga a buscar una solución sostenible, que en ningún caso pasa por la destrucción de recursos, clave para su futuro social y ambiental. Podrían ser certificaciones ambientales, un modelo similar al que se ha extendido en la explotación de bosques para la producción de madera y papel. En todo caso, implementar este sistema no se hace de un día para otro, y un corte por lo sano, tendrá dramáticas consecuencias para los productores.