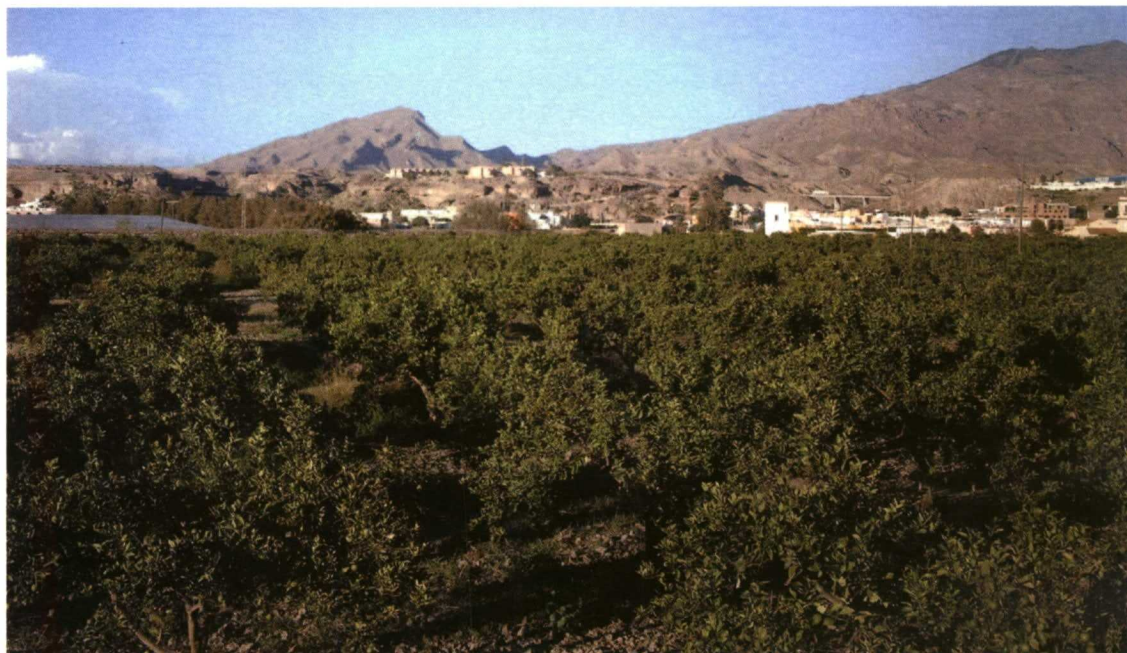


Cítricos del Andarax, pioneros en la producción ecológica para transformación

La cooperativa es la de mayor contribución a la producción de cítricos ecológicos de Almería

César Marcos. Periodista.

Almería está a la cabeza en la producción nacional de naranjas, limones y mandarinas ecológicas y SAT Cítricos del Andarax tiene mucho que decir al respecto. Con el horizonte puesto en 2010, esta organización de productores aspira a convertir la totalidad de sus hectáreas, casi un millar, en ecológico. Los rendimientos elevados en la producción de variedades de naranjas de zumo, como la Castellana, no han acusado el paso de un manejo convencional a otro más sostenible, ya que partían de cultivos tradicionales que no fueron sometidos a tratamientos fitosanitarios severos en décadas.



La Sociedad Agraria de Transformación Cítricos del Andarax agrupa alrededor de mil socios de 42 municipios del norte y levante de la provincia de Almería, y algunas zonas de Granada. A lo largo de los Valles de Andarax, Almanzora y Lecrín se sitúan las cerca de 1.000 hectáreas de minifundios, entre cultivos de naranjos, limoneros y mandarinos, gestionados por esta organización de productores que aboga por el salto a la producción ecológica.

El 90% de su producción de cítricos son naranjas. En menor porcentaje, cultivan limones y mandarinas, «que se venden mejor en ecológico que las naranjas, justo lo contrario de lo que ocurre en agricultura convencional», puntualiza Juan Torres, gerente de la cooperativa, que tiene su sede social en Gádor (Almería).

Desde hace tres años SAT Cítricos del Andarax exporta el 50% de su producción de cítricos en fresco a destinos como Gran Bretaña, Holanda y Alemania, a lo que se suma la venta a granel al Grupo García Carrión, en concreto para su gama de zumos ecológicos. Pero no acaban ahí las pretensiones de comercialización. En las próximas Navidades, quieren añadir el 5% de la producción para una línea propia de zumo de naranja. «Para la campaña 2008/2009, pretendemos desarrollar la IV Gama de frutas, envasadas al vacío, como respuesta a la demanda de los supermercados y grandes superficies, que piden más variedad de producto de una misma empresa para exponer en sus lineales», comenta Francisco Javier Carmona, coordinador de operaciones de SAT Cítricos de Andarax.

En estas zonas ha dado muy buenos resultados la agricultura ecológica. La conversión del cultivo no ha sido en absoluto una empresa difícil, porque las prácticas agronómicas que se han hecho allí desde hace cincuenta años apenas se diferencian hoy de las ecológicas.

Sobre la base de un cultivo tradicional en citricultura, donde incluso en el convencional apenas se emplean productos agresivos con el medio ambiente, los fertilizantes son sustituidos por abonos orgánicos. Por otro lado, el aceite de verano parafínico se emplea como insecticida de contacto. Este aceite está constituido por hidrocarburos saturados, tanto parafínicos como nafténicos, muy estables y no fitotóxicos, y por hidrocarburos no saturados, como aromáticos y oleofínicos, muy biodegradables. En

VALTRA

Power Partner

EcoPower^{N111e} ^{T151e}

DOS TRACTORES EN UNO



Modo Power

- 2200 rpm
- Transmisión de 50 km/h, limitada a 40 km/h (opcional)
- Mejora del transporte
 - conducción suave
 - elevada velocidad media.
- Excelente potencia y par motor incluso en carretera y trabajos pesados a la tdf
- N111e 133 CV*/540 Nm
- T151e 167 CV*/680 Nm

* con potencia de transporte

Modo Eco

- 1800 rpm
- Ahorro de hasta un 10% de combustible
- Menor consumo de combustible
- Menos y más agradable ruido
- Diseño atractivo
- Excelente potencia y par motor incluso en el campo
- N111e 124 CV/570 Nm
- T151e 173 CV*/730 Nm

*con potencia de transporte

MAXIMICE SU INVERSIÓN CON ECOPOWER

AGCO Iberia S.A.
28224 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 352 96 22
Fax. 91 352 40 13
www.valtra.es

Valtra es una marca mundial de AGCO Corporation

definitiva, unas sustancias que respetan el medio ambiente y la biodiversidad. «Por la presión de las plagas no se resienten los rendimientos, tras haber mantenido durante décadas unas prácticas sostenibles en agricultura», arguye Juan Torres. Para hacer frente a la mosca blanca de los cítricos, se utiliza fosfato amónico con agua. Junto al Departamento de Ingeniería Rural de la Universidad de Almería, esta cooperativa ha iniciado recientemente un proyecto de solarización, basada en una técnica que permite calentar lo

suficiente el suelo para terminar con semillas de malas hierbas, además de estudiar métodos culturales de laboreo, laboreo mixto y motosegadora.

Producción y trazabilidad

Bajo estas premisas, SAT Cítricos del Andarax nace en el año 1993 por la iniciativa de doce pequeños agricultores del Bajo Andarax (Almería) y una superficie de solo 12,5 hectáreas de cítricos intentando obtener el rendimiento de sus explotaciones, que alcanzan una media entre 40.000 y 50.000 kg/ha en la variedad Castellana, teniendo en cuenta que las plantaciones de naranjos suman árboles con una media de cuarenta años de vida, incluso llegando algunos a los setenta años. Algo más jóvenes son los limoneros y mandarinos, de 15 a 20 años, según la variación del injerto. En cuanto a las cosechas de limones y mandarinas, las últimas campañas arrojaron una producción media entre 20.000 y 25.000 kg/ha.

Todo está centralizado en las instalaciones de Gádor, con unos 1.500 metros cuadrados, que se

han ido ampliando para trabajar más eficientemente en cada uno de los procesos. Autorizada para manipular productos ecológicos, la sede central está provista de líneas para calibrado, lavado, enmallado (ultrabag) y refrigerado de la fruta, que permiten proporcionar el tipo de cítrico y el envasado que demanden sus clientes en cada momento.

Por ejemplo, la fruta ecológica destinada a mesa, una vez transportada al almacén es manipulada a través de un equipo de confección independiente, con el resultado de un producto limpio y natural, sin adición de ningún tipo de tratamiento químico. El calibrado y envasado se realiza en cajas de cartón, madera y mallas de 1 a 3 kg, en envase ultrabag. Una vez envasado e identificado, cada pedido se introduce en cámaras frigoríficas para preenfriarlo antes de su carga para destino.

En su mayoría, los clientes de esta organización de productores son distribuidores, supermercados y cadenas de hoteles, tanto nacionales como extranjeros. De ahí se desprende que el proyecto de IV Gama en frutas aumente su penetración en el mercado. A eso se añade que las características de su produc-

ción permita suministrar fruta durante casi todo el año, por encima de 30.000 toneladas anuales de distintas variedades de cítricos, de las que 7.000 están certificadas en ecológico, además de 12 millones de litros de zumo de naranja.

«La aplicación de las normas de trazabilidad por la SAT Cítricos del Andarax permite conocer el tratamiento que ha recibido el fruto desde su origen hasta cualquier fase del proceso identificando la parcela de donde procede, tanto en cultivos convencionales como en ecológicos», subraya Francisco Javier Carmona. Así, se explica que se realice un seguimiento para controlar la madurez y calidad del fruto de cada explotación, y luego se seleccionan los cítricos más adecuados para la línea de comercialización elegida y según la demanda de cada cliente.

Por otra parte, los productos de esta cooperativa están etiquetados con el sistema EAN 128, lo que garantiza el correcto seguimiento de la trazabilidad permitiendo identificar la fruta envasada, además de localizar su proceso de producción y manipulación. Con destino a ventas para grandes superficies y al detalle, también disponen de un

código EAN 13 preparado para el paso por caja del producto, apoyado con un sistema de trazabilidad interna que permite identificar el proceso de producción. Sin embargo, no cesan aquí los esfuerzos de la cooperativa para aportar una mayor garantía al consumidor. SAT Cítricos del Andarax está asociada a AECOC, la Asociación Española de Codificación Comercial.

Ecocítricos

La imagen del producto agrícola ecológica ha cambiado a lo largo de los últimos

cuatro años. «Un naranja ecológica no sólo debe parecer saludable, sino presentar rasgos organolépticos de calidad», aduce Juan Torres. Para estar en disposición de llevar al mercado ecológico cítricos en fresco y zumo de naranja, la SAT Cítricos del Andarax cuenta con la certificación ecológica (nº 6663 I) para comercializar su producción bajo la marca Ecocítricos del Andarax. Todos sus agricultores asociados pertenecen también a organismos certificadores, quienes también controlan y regulan su producción, con un número de certificación ecológica determinado que se refleja en cada envío.

Por supuesto, cada uno de los controles de trazabilidad y las auditorías generan costes añadidos, más los que se unen cuando se pasa de cultivo convencional en intensivo al ecológico. «Al contrario que en otras zonas, en nuestro caso ha sido menor, porque partíamos de una agricultura casi artesanal», explica Juan. Para compensar costes, el precio en origen de la naranja ecológica supera en 30% al de la convencional, en tanto que en limones y mandarinas es un 40% mayor. ■

Francisco Javier Carmona, promociona los productos de la SAT Cítricos del Andarax, en eventos nacionales como BioCórdoba 2007.

