

*freshuelva*

**08/13**

**23**



***Finaliza la campaña con descenso  
en producción y volumen de ventas***

*Freshuelva inicia la conmemoración de su 30 aniversario*

*El sector volverá a estar presente en Fruit Attraction*

# Sumario

A fondo 4 Es noticia 8 Protagonistas 18  
De cerca 22 Marco técnico 27 Empresas 36  
Veterano 38 Rostros 39 Tribuna 40  
Servicios Freshuelva 42



## ¿Sabías que...

*la fresa es el tercer producto andaluz más exportado?  
Sólo la superan el aceite de oliva y el tomate.*



Edita: **Freshuelva**  
Redacción y diseño: **Gestocomunicación**  
Imprime: **Imprenta Gómez Alcalá**  
Depósito Legal: **H 306-2008**  
Departamento Comercial: **959 540 764**

Los datos postales de nuestros lectores son almacenados en una base de datos que garantiza las medidas oportunas para prevenir la seguridad de la información personal aportada. El usuario tiene derecho a acceder a esta información, a rectificarla, si los datos son erróneos, y darse de baja del fichero. Si no desea seguir recibiendo la Revista Freshuelva, puede comunicárnoslo mediante un correo electrónico a la dirección [administracion@gestocomunicacion.com](mailto:administracion@gestocomunicacion.com) y será dado de baja en nuestra base de datos.



RO  
MEC  
TIN

Pon tecnología en tus cultivos

Insecticida acaricida  
Calidad contrastada

Producto y marca de:



Distribuido por:



COMERCIAL QUÍMICA MASSO, S.A.  
C/ Viladomat, 321 • 5ª Planta  
08029 • BARCELONA  
[www.cqmasso.com](http://www.cqmasso.com) • [masso@cqm.es](mailto:masso@cqm.es)

RO  
MEC  
TIN

## La campaña se cierra con un descenso del 10% de la producción fresera.

Las empresas recolectan 274.800 toneladas de fresa. La frambuesa también cae un 5 % respecto a la anterior.



El mes de junio da por concluida la campaña fresera en la provincia de Huelva. Algo más de seis meses de recolección en las que las empresas asociadas a Freshuelva han sumado 274.800 toneladas (t) de fresa, lo que supone un descenso del 10 % respecto a la temporada pasada.

Este descenso de la producción ha conllevado también una bajada en la facturación total del sector de los frutos rojos en un 20 por ciento, siendo 315,6 millones de euros, mientras que el precio medio de la fresa esta campaña ha caído en un 14 por ciento, según los datos estadísticos aportados por las empresas asociadas.

Del total de fresas recolectadas, en torno al 67,6 por ciento se ha comercializado para su consumo en fresco, un total de 185.800 t, y el resto, casi un 32,3 por ciento, para la industria, un total de 89.000 t, habiendo aumentado la cantidad de producto para este destino un 17 por ciento. La producción en fresco comercializada cayó un 18 por ciento respecto a la campaña de 2011.

Estos datos han hecho que no se cumplan las previsiones iniciales del sector, que contaba con un 6,7 por ciento más de hectáreas que en la pasada campaña, un total de 6.830. Ha sido la meteorología de todo el invierno

no la que ha afectado al transcurso de la misma, habiéndose registrado valores negativos en la producción en los meses de enero hasta abril. De hecho, en enero cayó la producción un 18 %; un 16 % en febrero; 40 % en marzo y en la primera quincena de abril un 11 %. El alza de temperaturas a partir de esta fecha hizo que los valores empezaran a ser positivos.

La humedad y las lluvias provocaron una caída de fruta que se ha arrastrado toda la campaña, así como ha dado lugar a dificultades para recolectar frutos rojos óptimos para su exportación, el aumento de la producción destinada al mercado in-



## AGRACOR, S.L.

### RECAMBIOS

PASEO DE LAS PALMERAS, 9  
21002 HUELVA

TFNO: 959285298 FAX: 959282490

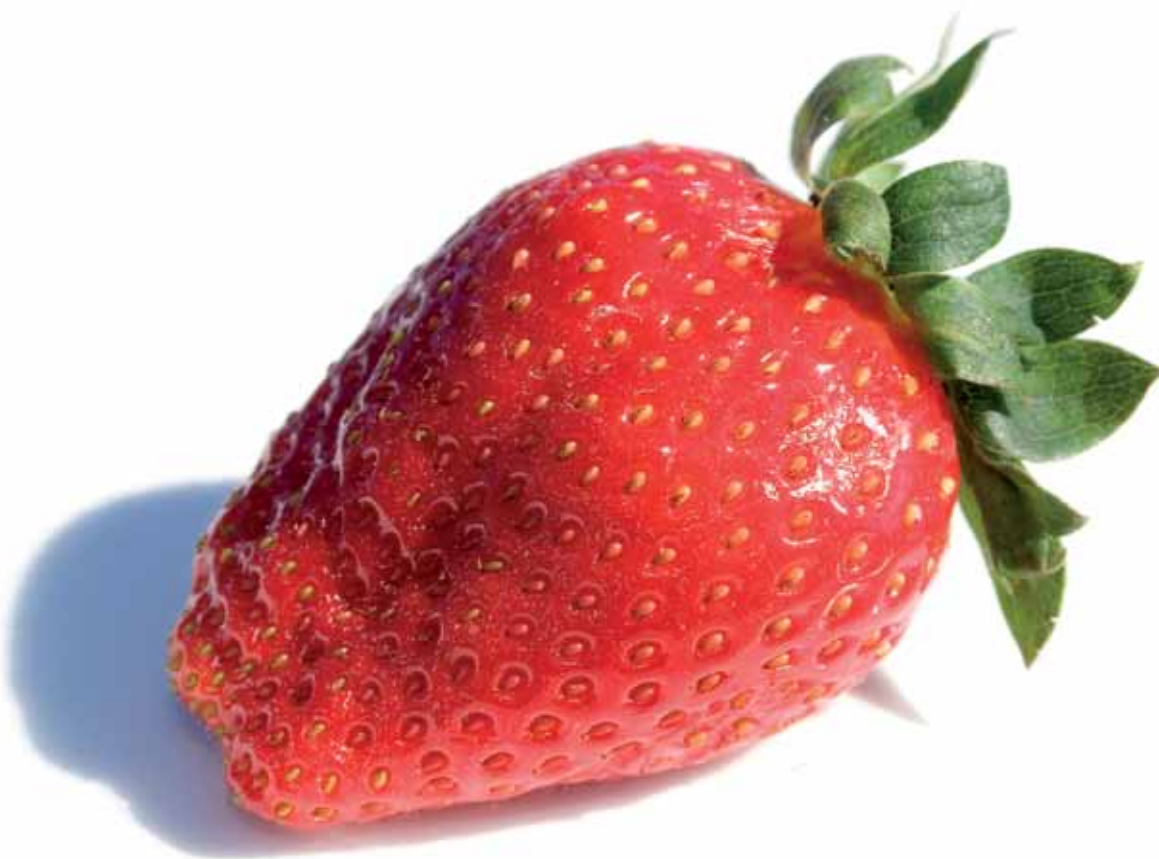
### EXPOSICIÓN, RECAMBIOS Y TALLER

CTRA. AYAMONTE, KM. 87  
21500 GIBRALEÓN

TFNO: 959300836 FAX: 959300847

### ADMINISTRACIÓN

TFNO: 959302114



dustrial, con la consiguiente descenso del precio final del producto.

Por otro lado, tampoco ha beneficiado al sector la meteorología de los mercados de destino de la fruta, que se han visto afectados durante todo el invierno por temporales de frío y nieve que hacen que el consumo de fresa se retraiga.

**Resto de frutos rojos.** La producción de frambuesas ha sido de 10.550

t, registrándose un descenso del 5 % respecto a la campaña anterior, de las que en torno a 150 t se ha destinado a su uso industrial. El precio de esta berry ha subido un 2 por ciento, facturando un 2 % menos que la campaña pasada, un total de 69,5 millones de euros.

Tanto los arándanos como las moras iniciaron la recolección en el mes de abril. Ambos productos han

tenido un comportamiento similar al año pasado, dado que su producción no se ha visto tan afectada por las inclemencias meteorológicas.

Estas dos berries han ganado protagonismo esta campaña ya que ambas han aumentado su superficie. El arándano tiene más de 900 hectáreas y la mora unas 60. Cada campaña las berries de Huelva se fortalecen, dando diversificación al sector.



En fitosanitarios  
tenemos la palabra

Año	2013
Materias activas analizadas	57
Total de muestras analizadas	951
Muestras que no superan el LMR*	951
Porcentaje de muestras que no superan el LMR*	100%

LMR: Límites Máximos de Residuos

Fuente: Departamento de Análisis de Plaguicidas del Laboratorio Agroalimentario de Granada

#### **Análisis durante la campaña.**

Freshuelva ha realizado durante la campaña en torno a mil análisis de residuos de la fruta. Este es uno de los servicios a sus asociados. Según los datos que remite el Departamento de Análisis de Plaguicidas del Laboratorio Agroalimentario de Granada, se ha tenido en cuenta un total de 57 materias activas y se han analizado 951 muestras de frutas diferentes.

El resultado, según ha confirmado su responsable, Jesús García Moyano, es claro: ninguno supera los Límites Máximos de Residuos Autorizados (LMR). El 100 % de la fruta analizada está libre de pesticidas.

Este laboratorio, dependiente de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, realiza anualmente el resumen analítico de los pesticidas usados en el cultivo de la fresa de la provincia de Huelva. Este es uno de los controles a los que el sector somete a su fruta durante la campaña agrícola, para garantizar así su calidad y buen hacer en el uso de los fitosanitarios.

Los protocolos o normas de calidad se aplican durante toda la campaña. En concreto, se realizan más de 5.000 análisis y controles para comprobar que se cumple rigurosamente con lo exigido. De las recogidas de muestras que se realizan diariamente para ser analizadas por los laboratorios acreditados (tanto análisis encargados por Freshuelva como por las empresas exportadoras) se extrae que se cumple rigurosamente con lo exigido en cuanto al uso de materias activas autorizadas y LMRs, tal y como ha dejado patente el laboratorio Agroalimentario de Granada.

Además, las cadenas de supermercados y los importadores realizan analíticas en el destino de la fruta (como es el caso del mercado Saint Charles, en Perpignan-Francia) sin que se hayan detectado incidencias de ningún tipo durante la campaña.

El sector tiene implantado una serie de protocolos de calidad, en el campo y en el almacén. Este es el caso de la producción integrada, puesto en marcha por la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura,

Pesca y Medio Ambiente. Señala las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y las recomendadas y recoge las materias activas autorizadas para cada plaga y enfermedad. El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) acaba de actualizarlo. El 82% de la producción de fresas es Producción Integrada. Otra de las garantías de calidad en las fresas y berries de Huelva es la certificación GlobalGAP, un protocolo de calidad privado, el más importante a nivel mundial. El 90% de las empresas están acreditadas. También se llevan a cabo protocolos de calidad en las centrales y almacenes, como es el caso de la trazabilidad, que supone tener controlada la fruta desde su origen (finca, parcela, etc) y sus diferentes etapas hasta que llega al consumidor. Otras de las normas que cumple el sector son la IFS (International Food Standard), creada por las grandes cadenas de distribución alemanas, francesas e italianas, que establece los requisitos que deben exigirse para máxima seguridad en fabricación y manipulación de alimentos ♦

Productos  
de 3ª generación  
+ eficacia  
- precio

## CB-3C<sup>(Dfs)</sup> OxyBAC

POTENTE **OXIDANTE DE SUELOS Y SUSTRATOS**  
(Plazo de seguridad de 5 a 7 días)  
OXIGENANTE  
DE SUELOS Y AGUAS DE RIEGO

**Suelos:** 1% en un riego de 20 m<sup>3</sup>/Ha  
**Sustrato:** 1% en un riego de 10 m<sup>3</sup>/Ha

No mezclar con otros productos químicos

Se recomienda realizar un riego previo sólo con agua con el objeto de que la zona se encuentre suficientemente húmeda.

No es necesario aplicar un riego de lavado posterior para eliminar restos de disolución.



Reconocidos  
como insumo  
para Agricultura  
Ecológica (AE)

## CB-6<sup>(Dfs)</sup> OxyBAC BIO

ACCIÓN **OXIDANTE** FRENTE  
A: **BACTERIAS, HONGOS,  
ESPORAS, ALGAS Y VIRUS**  
OXIDANTE DE AGUAS DE RIEGO

- ✓ Alta eficacia **foliar** por su poder cicatrizante y secante. No mancha el fruto
- ✓ Previene la aparición de fitopatologías transmitidas a través del agua de riego
- ✓ Óptimos para la **eliminación del biofilm** y de los depósitos calcáreos en tuberías, pipetas y goteros por sus propiedades arrastrantes (AE)
- ✓ Aplicaciones en **balsas y depósitos de almacenamiento (AE)**
- ✓ Limpieza de los **sistemas de distribución** del agua de riego (AE)
- ✓ **Oxidante y oxigenante de aguas de riego, suelos y sustratos**
- ✓ Pueden aplicarse a lo largo de las **distintas fases** de la cosecha
- ✓ Actividad y eficacia en un amplio rango de **pH y temperatura**
- ✓ **Compatibles** con la aplicación de fertilizantes y fitosanitarios
- ✓ Eficaces a **dosis bajas**

## CB-902 BIO<sup>(Dfs)</sup> OxyWATER

OXIGENANTE  
DE SUELOS Y AGUAS  
DE RIEGO



Reconocidos  
como insumo  
para Agricultura  
Ecológica (AE)

- ✓ **Incrementa** la vida poscosecha de frutas y hortalizas
- ✓ **Disminuye** la incidencia de pudriciones y deterioro en los frutos (poder cicatrizante) de los productos hortofrutícolas sometidos a un proceso de lavado evitando así la proliferación de patógenos durante la vida poscosecha de los mismos
- ✓ **No altera** las propiedades organolépticas
- ✓ **No corrosivo** a las dosis de uso
- ✓ **Sin residuos**



## CB-902 BIO<sup>(Dfs)</sup> OxyWATER 902 BIO

DESINFECTANTE OXIDANTE  
DE RÁPIDA ACCIÓN.  
TRATAMIENTO DEL AGUA DE PROCESO  
(POSCOSECHA)



La Junta de Andalucía, Subdelegación del Gobierno, Diputación de Huelva e Interfresa acompañaron a Freshuelva en la inauguración.

**Novedades técnicas y comerciales se ponen sobre la mesa en las primeras jornadas de Freshuelva.** Más de 350 productores y exportadores se dieron cita en este encuentro, que se espera que tenga continuidad.

Las empresas pertenecientes a la Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, se dieron cita en las primeras jornadas técnicas organizadas por el colectivo y que tenía la finalidad de acercar al sector las novedades técnicas y comerciales en torno a la fresa y el resto de frutos rojos que se cultivan en Huelva. En total, 350 productores y exportadores estuvieron presentes.

En la inauguración, el presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, ha explicado la importancia de esta cita, “que viene a ser uno de los actos que celebrará las tres décadas de la asociación que aglutina al 95 % del sector fresero”. Asimismo, ha agradecido a las empresas que configuran el mismo su “trabajo diario para seguir creciendo”.

El consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luis Planas, ha recordado que el de los frutos rojos es “uno de los pilares de la economía, no sólo de Huelva, sino también andaluza”. Asimismo, ha indicado que se aplica en “más del 60 % de la superficie el control biológico de plagas y sigue avanzando la producción integrada”.

Por su parte, el subdelegado del Gobierno en Huelva, Enrique Pérez Viguera, ha argumentado que el fresero “realiza un trabajo constante para seguir mejorando un producto emblema de esta provincia”. Para el subdelegado, “es justo reconocer el esfuerzo de las empresas de Freshuelva para dar empleo durante la campaña a los desempleados locales y esperamos que éste siga redoblándose en las próximas”. Finalmente, ha elogiado el trabajo de la







asociación en pro del diálogo y el encuentro con diferentes agentes sociales y administraciones.

El presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, ha puesto el acento en el trabajo que realiza este sector buscando “la calidad, el respeto al medio ambiente y la innovación y mejora de los productos”. Para el presidente de la institución provincial “se debe ligar la marca ‘Huelva’ con vuestros productos y viceversa”.

**Variedades.** La primera de las conferencias ha tenido un marcado carácter técnico y ha sido común para todos los asistentes. Una mesa redonda con diversos expertos ha debatido sobre el nuevo escenario varietal y han participado representantes de las principales empresas viveristas, como son Planasa, Vivero El Pinar, Emcocal y Fresas Nueva Materiales (FNM).

En primer lugar, el director de I+D de Planasa, Miguel Ángel Hidalgo, presentó dos de sus variedades: Candonga (comercial en 2002) y Sabrina (2010), “que llegó para complementar a Candonga en precocidad”. Asimismo, anunció que estudian dos nuevas variedades de fresa: Sahara y Safari. “Estamos trabajando en líneas remontantes o selecciones de día neutro”.

En su análisis de Candonga y Sabrina explicó que la primera fue creciendo hasta 2010 y Sabrina llegó para ocupar parte del mercado de la primera. En cifras, Candonga vendió en diez años 1.600 millones de plantas y Sabrina “ha tenido un crecimiento muy rápido, con 500 millones de plantas” en solo tres años. Ambas están “consolidadas”, indicó Hidalgo.

Apuntó además que ensayan con cuatro variedades remontantes y verán “si son necesarias para cubrir determinados huecos” de producción durante la campaña, como

los meses de noviembre y diciembre. Por su parte, el presidente de Vivero El Pinar, Javier Esteban, apuntó que en los comienzos en Huelva ya “se intuía que una sola variedad no podría dar estabilidad al sector y con un abanico más amplio siempre se está al nivel de mercados y de precios”.

Asimismo, indicó que existen “variedades remontantes que aún no tienen mucho interés para Huelva”. Sobre Splendor indicó que “fue seleccionada en Huelva, sólo se ponía aquí. Tiene un hueco importante, es una variedad joven, en plena forma y con un gran desarrollo”. En 2012 hubo 150 millones de plantas y esperan llegar a los 190 millones en 2013. Por su parte, Virtue tiene una producción más concentrada, empieza más tarde y Liberty es aún una variedad de ensayo.

El delegado de Emcocal en Huelva, José Jon García, aseguró que una de sus variedades de fresa, Fortuna, tuvo más de 25.000 plantas de ensayo en 2007. “En los dos últimos años ha sido una variedad estable, con gran precocidad. Además, empieza pronto, no para y acaba en julio. Su productividad está comprobada”. Añadió además que “no ha llegado a su máxima potencialidad aún. Falta cerrar la fecha de plantación”.

Finalmente, el director técnico de Fresas Nuevos Materiales (FNM), Antonio Refoyo, apuntó el origen de FNM, que llegó para que el productor onubense tuviera la oportunidad de contar con variedades propias de fresas. Anunció que tuvieron 51 millones de plantas en 2012 y la previsión de 65 millones en vivero. Desde su fundación, FNM ha dado lugar a cinco variedades. De ellas, “Primoris es la más comercial y desarrollada y Niebla busca aún su sitio porque no resulta todo lo atractiva que creíamos”. En estudio tienen una de producción precoz que acaba en mayo, con fruta firme y color rojo claro.



Las jornadas contaron con un programa técnico y comercial. Al menos 350 personas se dieron cita en las mismas.



El director de I+D de Planasa, Miguel Ángel Hidalgo, durante su intervención.

**Sala técnica.** La gestión integrada de plagas en cultivos bajo invernadero y proyectos I+D fue desarrollado por el responsable de Transferencia de la Estación Experimental de Cajamar Caja Rural 'Las Palmerillas', Juan Carlos Gázquez, y el asesor del presidente de la Caja Rural del Sur e ingeniero agrónomo, Jaime de Vicente. El primero expuso que Almería "es un ejemplo del control biológico de plagas por el fracaso que hubo del control químico en los pimientos. La revolución del biológico llegó con este cultivo". A juicio de Gázquez debe hacerse "una transición eficaz del control químico al control biológico" debido, entre otras cosas, a la "exigencia de los consumidores". Respecto al coste, aseguró que "el biológico es ahora mucho más barato que el químico antiguo. Deberá ser más barato porque ese es el camino". Apuntó además el papel de las plantas como reservorios de enemigos naturales para las plagas, con plantas autóctonas, de mucha floración; y de los invernaderos, que deben garantizar la calidad de la fruta.

Por su parte, De Vicente relató cuatro proyectos que tienen incidencia en el sector de la fresa. La tecnología FDR, para monitorizar la humedad del suelo y calcular la dosis óptima de riego; Ecosat; Nuvafrá, un proyecto que ya ha terminado su primera fase y que tiene una segunda. Estudia nuevas variedades de frambuesas, con más calidad (han estudiado 29 variedades de frambuesas); Ovafré, con FNM, para la obtención de variedades clásicas de fresa (Primoris, Antilla, Costa y Niebla). Además, expuso otros dos no tan relacionados con la fresa, como el proyecto Zalema y Abioagrin, para el control biológico de plagas, en el que participan empresas del sector.

La desinfección de suelos en el cultivo de los frutos rojos fue abordada por representantes de Tris International, Carlo Spotii; Antonio de Luna, de Down Agrociencias y Félix Fernández, de Symborg. Uno de los elementos de los

que se presentó novedades fue el Dicloropropeno, cuyo uso sólo se permite en casos de autorización excepcional para fresas y viveros. "No existe nada interesante en el mercado para cubrirlo", indicaron.

Además, apuntaron el papel que están tomando los microorganismos (bacterias, hongos, algas, etc.) después de la desinfección.

José España, presidente de Antonio España e Hijos, dio a conocer al sector las novedades que traerá su planta de reciclaje del plástico agrícola. Permite una primera transformación de estos residuos generados por la actividad agrícola para su venta como materia prima a la industria del reciclaje del plástico. Revalorizará 24.000 toneladas de plástico negro al año.

Este sistema pionero que posibilita dar una segunda vida útil al plástico agrícola, imposible de reutilizar hasta ahora, ha supuesto una inversión de la empresa de seis millones de euros y hará posible el mantenimiento de 125 puestos de trabajo y la creación de 15 nuevos.

**Exportaciones seguras y garantía de cobro.** Parece claro que una de las alternativas más factible para esquivar la crisis pasa por la internacionalización de los mercados y la exportación de nuestros productos. Si en nuestro país los índices de crecimiento son negativos y la recesión parece instalada en nuestros datos macroeconómicos más tiempo del deseable, hay un resquicio para el optimismo en la globalización de los mercados, y es que la tasa de crecimiento mundial a día de hoy sigue siendo positiva y alcanzando el 4%. Pero, como se puso de manifiesto en la primera de las mesas redondas de las Jornadas Técnicas en la que se dieron cita La Caixa y Cesce y que versó sobre comercio exterior, "debemos ser cautos y extremar las alertas para minimizar los riesgos que pueden suponer los mercados



A la izquierda una propuesta de envase "take away" presentada por Veripack. A la derecha, nuevo sistema de impresión que Smurfit Kappa implantará en su planta de la Palma del Condado.

extranjeros y, sobre todo, los países emergentes". Para la especialista en comercio exterior de La Caixa, Eloísa del Río "exportar no sólo es vender, sino también cobrar". Una frase tan evidente como certera teniendo en cuenta que al entablar relación comercial con otros países los riesgos parecen incrementarse atendiendo a complicaciones en cuanto a cambios de divisas, disparidades legislativas, políticas o, sencillamente, operacionales y logísticas.

Un aliado para eludir cualquier problema en el cobro es, sin lugar a dudas, como apuntaba Del Río, elegir su forma más adecuada. Así, si para los negocios nacionales, tendemos a las transferencias, pagarés y cheques nominativos, en las operaciones internacionales debemos evitar estos sistemas de cobro tradicionales en favor de otros como las garantías bancarias o los créditos documentarios, de mucha más fiabilidad y efectividad para el éxito de nuestras operaciones internacionales. Por su parte, el director territorial de la Zona Sur de Cesce, Álvaro Portes, que animó al sector a explorar nuevos mercados y a aprovechar el crecimiento que pueden suponer para el sector salir a países emergentes, hizo un llamamiento al "optimismo" que nos brinda la globalización. Pero Portes también focalizó la necesidad de hacerlo con precaución, no sólo asegurando las exportaciones sino empleando las herramientas que minimicen al máximo y evite cualquier riesgo en estas operaciones. Un servicio de asesoría que presta Cesce y que garantiza que podremos cobrar lo que vendemos.

**Buen continente para buen contenido.** Si la calidad es un rasgo diferenciador de nuestros productos, el embalaje es una clave importante para atraer al consumidor. Tanto las tarrinas y envases como el embalaje de cartón de nuestras berries evolucionan tan rápido que en las Jornadas Técnicas Smurfit Kappa y Veripack presentaron las últimas novedades del sector.

La cartonera con sede en La Palma del Condado presentaba un nuevo sistema de impresión con mayor definición y calidad que permitirá un acabado espectacular de sus productos y que otorgará un gran valor añadido a sus cajas. Una técnica innovadora al servicio de los más exigentes del sector que hará que los berries de Huelva llamen aún más la atención.

Por su parte, Veripack adelantaba nuevas tendencias de consumo de frutas y verduras en Europa y presentaba envases que permiten el "take away", o lo que es lo mismo, "coger y llevar" y que facilita el consumo de los productos en cualquier lugar. Veripack presentó además una amplia gama de tarrinas personalizadas, con técnicas avanzadas de ventilación que garantizan la perdurabilidad de los productos y nuevos diseños y formatos de mayor atractivo.

**La importancia del marketing.** El socio-director de B-Ideas y autor de las campañas conjuntas de promoción de Horthyfruta-Almería y Proexport-Murcia, Francisco Bravo, expuso ante los productores de frutos rojos la importancia



*Aminoácidos para aplicación radicular*

**Aminovit®**  
**TERRABION**

de saber vender. “Es fundamental invertir en el desarrollo de herramientas para conocer el mercado e influir en él si no es favorable”. Esto se consigue, explicó, introduciendo “nuestro producto en la cabeza del consumidor”, que es lo que se conoce como ‘branding’.

Argumentó que es precisamente éste, el consumidor, “el que cada vez tiene más fuerza y los supermercados están a sus órdenes”. Por ello, sugiere realizar promoción para llegar al consumidor; diferenciarse por el producto, nunca por el precio bajo; tener reconocimiento de marca y que te elijan frente a la competencia. “Otros se apropian de vuestros argumentos para vender, como es el caso de la salud, de los beneficios que tienen para el organismo las fresas y el resto de berries”, unas líneas que deben aprovecharse a la hora de dar a conocer el producto, de convertirlo en necesario en la cesta de la compra.

Puso como ejemplo de buena campaña para fomentar el consumo de frutas la de la Asociación ‘5 al día’. Para hacer marca se precisa tiempo y dinero, concluyó.

Esta es una de las iniciativas que ha puesto en marcha la asociación para conmemorar los 30 años desde su creación. Se desarrollarán otros, como una cena aniversario en la que el sector entregará distinciones de oro. Mostraron su interés en que este foro técnico y comercial se repita en años sucesivos, como colofón a la campaña agrícola ♦



Jesús Rivas (Smurfit Kappa) y Javier Navarro (Veripack) en la sala comercial.

## El agua, no se puede crecer sin ella



Distribuidor para Huelva:



El agua es el futuro de la agricultura. #5alDía



**Seis empresas asociadas y Freshuelva volverán a mostrar sus productos en Fruit Attraction.** La feria madrileña se ha convertido en referencia nacional e internacional para los productores de frutas y hortalizas.

Freshuelva y seis de sus empresas asociadas volverán a estar presentes en la V edición de la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas Fruit Attraction 2013, que tendrá lugar del 16 al 18 de octubre en el Ifema de Madrid.

Seis de estas entidades, además de Freshuelva, situarán sus expositores en el espacio de la Junta de Andalucía en la feria, casi 2.000 metros cuadrados repartidos en 16 islas. Es el caso de Cuna de Platero, Plus Berries, Grufesa, Fresón de Palos y Euroberry Marketing y Onubafruit. Por su parte, como ya ocurriera en ediciones anteriores, el expositor de Freshuelva estará abierto al resto de asociados que deseen estar presentes en la feria. Este evento, el único a nivel

nacional del sector de las frutas y hortalizas, se ha consolidado en sus cuatro ediciones anteriores como una cita importante para el sector hortícola a nivel internacional. Para el sector onubense se presenta como un magnífico escaparate y un lugar donde ganar mercado para la próxima campaña de frutos rojos.

Esta feria sigue ganando importancia en cada edición, por eso el sector onubense sigue apostando por ella, un evento de tres días en el que ha estado presente desde su primera edición, cosechando muy buenos resultados y realizando todas ellas un balance positivo al final de la misma ♦

**El Puerto de Huelva es incluido en la Red Básica de la Red Trans-europea de Transportes.** La conexión ferroviaria del corredor Mediterráneo que antes llegaba sólo hasta Sevilla, se extenderá hasta la provincia onubense.



La presidenta de la Autoridad Portuaria de Huelva (APH), Manuela de Paz, ha manifestado su satisfacción con la inclusión del Puerto de Huelva en la Red Básica de la Red Transeuropea de Transportes (TEN-T) tras un acuerdo alcanzado esta semana en la Unión Europea.

Manuela de Paz ha asegurado que el Puerto de Huelva se convertirá así en un nudo de comunicaciones conectado con el norte de Europa, debido a que la conexión ferroviaria del corredor Mediterráneo que antes llegaba sólo hasta Sevilla, se extenderá hasta Huelva, que a su vez se comunicará con Madrid, Zaragoza, Barcelona y hasta toda la Unión Europea. Todo ello supondrá situar al Puerto de Huelva y a la provincia en el mapa mundial de las comunicaciones por mar, carretera y tren ♦

# Florida Fortuna

*Quality and Yield*

Florida Fortuna es una variedad de día corto seleccionada por su precocidad, calidad de fruta y gran productividad adaptada al mercado fresco de alto valor en regiones de producción de invierno.

## Las Ventajas

- ✓ Larga vida comercial y gran aguante para el transporte
- ✓ Alto porcentaje de fruta grande y comercializable
- ✓ Fruta muy uniforme y bien formada
- ✓ Altamente productiva
- ✓ Color rojo brillante
- ✓ Excelente sabor
- ✓ Muy precoz



*Florida Fortuna*

Para más información contactar con:

Ekland Marketing Company of California, Inc.

☎ EU +34. 690. 08. 08. 01 | ☎ USA +001. 530. 345. 4476 | [variety@emcocal.com](mailto:variety@emcocal.com) | [www.emcocal.com](http://www.emcocal.com)



## Acercar al turista a la fresa de Huelva. ‘Migraciones Servicios Turísticos’ es la que ofrece el servicio.

Conocer de cerca los productos que ponemos encima de nuestra mesa está ahora más a la mano del consumidor. Una empresa onubense, Migraciones Servicios Turísticos, está programando visitas con turistas a los campos de fresa de la provincia de Huelva. Según explica su director, Angelberto Vega, “le enseñamos al turista el proceso que hay alrededor de la fresa y su sostenibilidad”.

Para Vega el objetivo de su empresa es dar a conocer la provincia, desde la costa hasta la sierra. En esta idiosincrasia que quiere mostrar de Huelva incluye a este fruto 100% onubense. “A finales de enero un cliente nos transmite su inquietud por conocer los campos de fresa. Se inició entonces un proceso de elaboración de productos turísticos en cuestión. Desde entonces, “gracias a estas visitas también se pone en valor este producto de Huelva”. Según apunta el director de la empresa turística, los visitantes de la provincia “son conscientes de cómo se respeta la naturaleza, los derechos de los trabajadores, o cómo se recolectan y manipulan estas frutas tan delicadas”.

Migraciones Servicios Turísticos nació en 2011 después de que Angelberto decidiera dar el salto al autoempleo, para trabajar durante todo el año en un sector con una fuerte estacionalidad laboral. “Tras haber trabajado una docena de años en profesiones relacionadas con el turismo, sólo me faltaba aplicar mi experiencia. Fue en Finlandia donde tuve la oportunidad de trabajar en espacios



naturales y ahora quiero desarrollar aquí lo que aprendí allí. Huelva tiene mucho potencial en este sentido”, afirma.

Logra trabajar durante todo el año ya que adecua sus actividades turísticas al perfil del cliente que llega a Huelva. Asegura que desde diciembre hasta marzo el que llega a la provincia es extranjero, que usa los campos de golf, y en primavera y hasta mitad del otoño el perfil se nacionaliza más. “Los extranjeros son en su mayoría ingleses y del norte de Europa y los nacionales vienen a la costa pero quieren algo más que sol y playa”. En esta propuesta entra, entre otras cosas, la visita a los campos de fresa que es, a su juicio, “una apuesta por mostrar la sostenibilidad económica de la provincia y por unir dos de los pilares más importantes de Huelva, el turismo y la agricultura” ♦

## Una cena de gala reunirá a los socios de Freshuelva para conmemorar su constitución.



Una cena de gala, que tendrá lugar el jueves 19 de septiembre, será el acto central del 30 aniversario de Freshuelva. En él se darán cita los socios de la Asociación de Productores y Exportadores de Fresa de Huelva así como instituciones y representantes de otros sectores de la provincia de Huelva y Andalucía.

Con este acto, Freshuelva quiere homenajear a los que han hecho posible la evolución del sector en las últimas tres décadas, desde que Freshuelva echó a andar en 1983 para dar unidad al sector al que representa. Desde entonces, las empresas se han ido sumando a la asociación hasta representar a más del 95 por ciento del sector de fresas y berries de la provincia.

Durante la cena, a la que acudirá una alta representación institucional de todos los niveles de la administración, Freshuelva concederá las Insignias de Oro de la Asociación a organismos que han destacado en estas tres décadas por su apoyo continuado a este sector agrícola, primordial en la economía de la provincia y Andalucía, marca de España allí donde se exporta.

El evento será un punto de encuentro de los productores y exportadores de fresa ♦





# Juntos, parte de una misma historia



Hace más de 20 años, **SQM** abrió sus puertas en el mercado Español representada por la fuerza, la tenacidad y la experiencia de su vaquero, el cual a llevado a la Compañía a través de todos estos años por un continuo desarrollo, búsqueda de nuevas tecnologías y adaptándose a las exigencias del mercado.

Hoy **SQM Iberian**, en continua búsqueda de nuevas soluciones para el mercado, entrega un completo portafolio de productos para la nutrición balanceada de los cultivos, comenzando por los etapas fenológicas de la planta hasta los macro y micronutrientes que potencian el óptimo resultado y rendimiento de sus negocios.

Gracias a sus vastos recursos naturales, **SQM** se ha transformado en líder mundial en la producción y comercialización de soluciones de **Nutrición Vegetal de Especialidad**, además de ser el único productor de las tres fuentes de potasio del mercado: nitrato de potasio, sulfato de potasio y cloruro de potasio, contando así con un amplio portafolio de productos naturales.

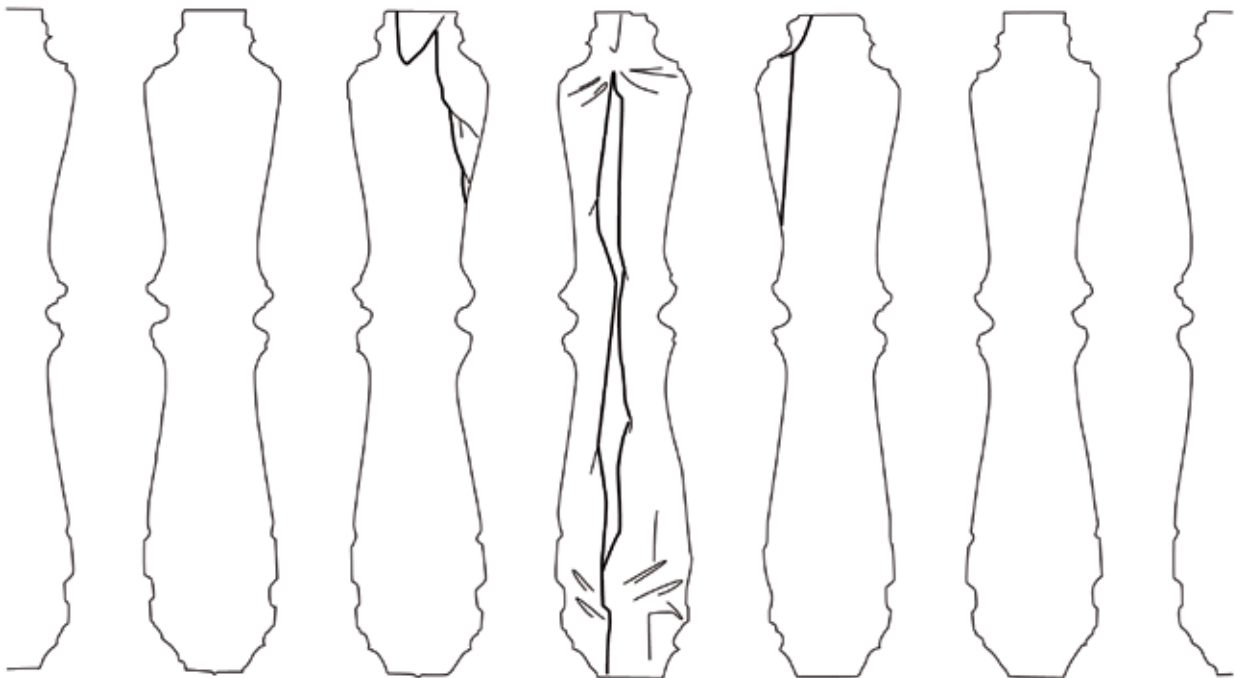
**SQM Iberian** soluciones de calidad y años de historias que nos respaldan.

**SQM IBERIAN S.A.**  
Calle Provença 251, Pral 1º, 08008 Barcelona, España  
Tel: +34 93 487 7806



[www.sqm.com](http://www.sqm.com)

*“Valoraremos si  
es necario hacer  
modificaciones  
al Plan de la Co-  
rona Norte”*



# Luis Planas

Consejero de Agricultura, Pesca y Medio  
Ambiente de la Junta de Andalucía

*El máximo responsable de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Andalucía valora las berries de Huelva como “productos de excelencia” y asegura para ellas un futuro brillante gracias a su apuesta por la I+D+i, la sostenibilidad, nuevas variedades, etc.*

*¿Tuvo la oportunidad de compartir con el sector uno de los actos organizados para celebrar su 30 aniversario. ¿En qué cree que se ha basado la evolución de Freshuelva?*

A lo largo de estas tres décadas, Freshuelva ha crecido junto al sector de las berries onubense gracias a un trabajo constante que ha contribuido en gran medida a la consolidación de esta producción como uno de los pilares económicos de la provincia.

Y es que Huelva concentra hoy más del 90 por ciento del cultivo de la fresa de España, posicionándose así como la primera productora de Europa y la segunda del mundo, superada tan sólo por California. Además, es la principal provincia exportadora de frutos rojos, unas ventas al exterior que en la pasada campaña alcanzaron los 646 millones de euros.

Estos datos se traducen al plañentramado de firmas que hace del y eficiencia donde la entidad ha tenido los productores freseros las ventajas que

Ante un mercado cada días más tores de Huelva han sabido unir sus

dentro y fuera de las fronteras andaluzas. Su apuesta por una mayor vertebración del sector se ha plasmado también en la puesta en marcha de la primera Interprofesional Andaluza del sector, herramienta que facilitará la organización de acciones conjuntas para posicionar sus productos en los mercados.

El hecho de que Freshuelva reúna al 95 por ciento del total de los productores de fresa es una prueba de su gran aceptación por parte de los agricultores y, por consiguiente, del buen hacer de la entidad, que se ha ganado su confianza mediante el esfuerzo diario a favor del sector.

*El agua del Condado está siendo uno de los caballos de batalla del sector. ¿cómo se encuentra este asunto?*

El agua es una prioridad para la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, desde donde trabajamos en actuaciones que buscan compatibilizar las actividades económicas con la protección del medio ambiente. La sostenibilidad es, y debe seguir siendo siempre, el pilar de las propuestas que se llevan a cabo en el campo andaluz, pues éste es el camino que nos permitirá generar riqueza local en los territorios rurales hoy al tiempo que garantizamos su futuro.

Por tanto, éste es también el sendando en el ámbito hidráulico. Desde la en el reparto del agua más sostenible a través del Plan Especial de Ordenación Doñana, orden que requiere también la ción Hidrográfica del Guadalquivir para mos que la solución más respetuosa estas explotaciones pasa por una estrategia de ordenación que aumente el agua superficial, evitando así la excesiva presión del acuífero.

*“Las balsas de abastecimiento permiten un buen aprovechamiento del agua y reducir la presión del acuífero de Doñana”*

dero que guía los pasos que vamos Junta de Andalucía hemos trabajado entre las zonas regables de esta zona de Regadíos de la Corona Norte de implicación directa de la Confederación alcanzar su culminación. Entendemos con el entorno en que se encuentran

Un buen ejemplo de esta forma de actuar son las obras de abastecimiento que estamos desarrollando en el Condado de Huelva, que permiten, por un lado, un buen aprovechamiento del este recurso, y, por otro, reducir la presión del acuífero del Parque Natural de Doñana. Desde la Junta de Andalucía hemos cumplido nuestro compromiso con los ciudadanos de este territorio, si bien es cierto que aún está pendiente la ejecución de una obra de regadíos por parte del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

*La Junta anunció que estaba analizando las alegaciones de la ordenación de la corona norte de Doñana. ¿En qué punto se encuentra?*

Estamos en ello. En estos momentos se está concluyendo el informe de las alegaciones correspondientes a los usos del suelo. Las referidas a aguas, por su parte, han sufrido un importante retraso debido a que, desde antes del verano, hemos estado pendientes de las respuestas que debía aportar la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir. En el informe emitido en capacidad del Plan como instrumento y para resolver los problemas que se Hace unos días, y siguiendo los criterios recientemente aprobado, la Confederación para dar respuesta a las alegaciones su ajuste con los contenidos del Plan concretar criterios y valorar si es necesario hacer modificaciones sustanciales en el Plan para ajustarlo a los criterios establecidos por la Confederación. Tras resolver todas las respuestas a las alegaciones, si no hay modificaciones sustanciales, el siguiente paso es modificar el documento para preparararlo para su aprobación provisional.

*Constantemente el sector es objeto de ataques ¿Qué tiene que decir a estos?*

La excelencia de los productos del campo andaluz es indiscutible. El buen trabajo de los agricultores, que han realizado un esfuerzo tremendo en los últimos años para adaptar sus explotaciones a los estándares de calidad y respeto al medio ambiente que exigen los mercados hoy en día, debe ser objeto de alabanzas y no de ataques. Estas ofensivas no responden a la realidad sino, probablemente, a un interés por dañar la buena reputación de la producción frutícola de Andalucía extrapolando casos puntuales para convertirlos en una supuesta práctica generalizada.

Tanto en el plano del uso de agua como los sistemas de cultivo de las berries de Huelva, las frutas de Andalucía presentan las máximas garantías y así se plasma en su gran aceptación en los mercados de todo el mundo.

Además, el compromiso de estos productores con el entorno donde se ubican sus explotaciones ha supuesto un aumento de la superficie fresera onubense con técnicas sostenibles en los últimos años. En total, las tierras cultivadas con sistemas como la Producción Integrada y la Producción Ecológica hoy en día superan las 4.600 hectáreas en esta provincia.

*Acaba la campaña con un resultado menos positivo que en anteriores. ¿Por dónde cree que debe pasar el éxito de los frutos rojos de Huelva?*

Los productores de berries de camino que, desde mi punto de vista, durante los próximos años. Me refiero productos y técnicas de cultivo junto avances que inciden en la máxima los factores claves para el éxito de saludable por ser rica en vitaminas, otras características, hacen de la fresa un producto muy apreciado por los consumidores.

*“Las frutas de Andalucía presentan las máximas garantías y así se plasma en su gran aceptación en los mercados de todo el mundo”*

Huelva han comenzado ya a andar el será el que mantenga en lo más alto a la introducción de nuevos tipos de a las últimas tendencias tecnológicas, calidad de la fresa onubense, otro de estos frutos. Sus cualidades y carácter antioxidantes y baja en grasas, entre

En este sentido, desde la Consejería trabajamos en proyectos dirigidos a innovar en las técnicas de cultivo y trasladar al sector las novedades que se descubren en los laboratorios. El Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa) desarrolla desde hace años iniciativas de I+D+i centradas en la búsqueda de nuevas variedades para aumentar la productividad, potenciar el sabor y de los frutos rojos de Andalucía.

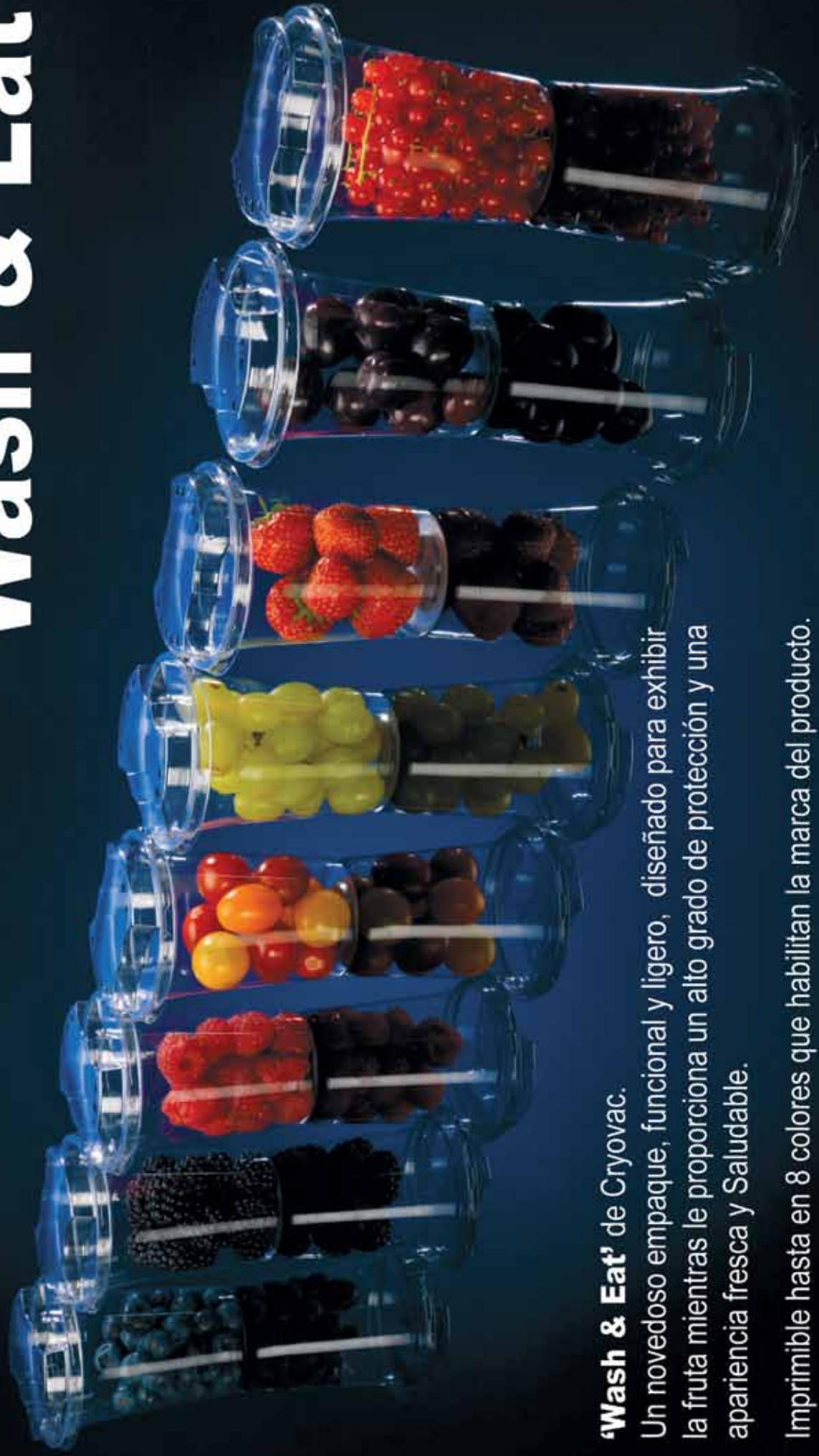
A estas potencialidades se se encuentran las explotaciones de Doñana, que supone una oportunidad añadida para los productores de los consumidores preocupados por la conservación del medio ambiente que aquellos que se limitan a comparar

*“El futuro de las berries pasa por seguir apostando por la máxima calidad, buen sabor y sostenibilidad. Hay que tener un sector organizado”*

los precios y, por tanto, la sostenibilidad de estos cultivos que conviven con un espacio protegido aporta una ventaja en los mercados que los productores de Huelva no deben desaprovechar.

Así, el éxito futuro de las berries onubenses pasa por seguir apostando por los tres pilares que ya rigen hoy la actividad de estos productores: máxima calidad, buen sabor y sostenibilidad. Para ello será necesario contar con un sector bien organizado que crea en la innovación como vía para seguir avanzando, un camino que actualmente recorre el sector con el respaldo del Ifapa y Freshuelva.

# Wash & Eat



## **'Wash & Eat'** de Cryovac.

Un novedoso empaque, funcional y ligero, diseñado para exhibir la fruta mientras le proporciona un alto grado de protección y una apariencia fresca y Saludable.

Imprimible hasta en 8 colores que habilitan la marca del producto.

Para mayor información y muestras de **'Wash & Eat'** o cualquiera de nuestros envases en APET para berries,

**Por favor contactar con:**

Juliet Le Notre Tel: +44 1202781246 o [juliet.le.notre@sealedair.com](mailto:juliet.le.notre@sealedair.com)

Sealed Air Ltd. Cryovac Food Solutions,  
Fleets Lane, Poole, Dorset BH15 3BT

©Cryovac is a registered trademark  
of Cryovac Inc., a subsidiary of  
Sealed Air Corporation

**Sealed Air**  
**CRYOVAC**  
Food Packaging Systems

## Grufesa abre la exportación de fresas a Panamá. Es la primera vez que el sector llega a este país.

Grufesa ha sido la primera empresa española en exportar fresa a Panamá. Además de ser el primer contacto del sector con este país, supone la llegada de la empresa a Sudamérica, un continente en el que aún no tenía presencia.

Es pionera en la exportación a este país, al que las fresas llegan en avión. La primera partida fue enviada en abril y hasta terminar la campaña se han realizado tres portes que han tenido, según indican, “una muy buena aceptación, por eso hemos repetido”. En la empresa onubense aluden a que los trámites burocráticos son el principal escollo a la hora de plantearse vender fuera de España, sobre todo a un país en el que el sector fresero aún no ha exportado y es, en este sentido, un desconocido ♦



## Costa de Huelva apuesta por la calidad en el uso del agua como eje de su estrategia de crecimiento. La cooperativa de Luceña del Puerto está certificada por Doñana 21.

La presidenta de la Fundación Doñana 21, Cinta Castillo, ha visitado las instalaciones de Costa de Huelva. Ha sido recibida por el presidente, Cristóbal Picón y el gerente de la entidad, Bartolomé Fernández, con quienes ha realizado el recorrido.

Castillo ha destacado sus fortalezas: generación de empleo, el compromiso social y el respeto al medio ambiente. “Para la Etiqueta Doñana 21 es un orgullo contar con empresas como Costa de Huelva, que además de ser referente productivo y en diversificación económica, tiene un fuerte compromiso social, genera empleo de calidad en zonas rurales, y medioambiental, cultiva y produce berries en Doñana respetando el entorno”. Costa de Huelva está en continuo crecimiento y sigue avanzando en la mejora de sus procesos, apostando por la calidad en el uso del agua

y haciendo de la gestión medioambiental sostenible y la responsabilidad social corporativa sus ejes estratégicos. Esta cooperativa desarrolla un protocolo de informes en estas materias que facilita a sus clientes, lo que aumenta su fidelidad y confianza en los mercados exteriores.

Durante la visita a las instalaciones, Cinta Castillo ha tenido la oportunidad de conocer de primera mano las inquietudes de los cooperativistas, quienes han destacado la importancia de la gestión responsable de los recursos, incidiendo en el buen uso y la calidad del agua; del cumplimiento de los estándares de calidad, la constante innovación y en la cooperación entre los agricultores y las empresas del sector como ejes estratégicos para mantener el posicionamiento y la competitividad en los mercados exteriores ♦



Camino de Montemayor, s/n  
21800 Moguer (Huelva) SPAIN  
TEL +34 959 372 125 (8 líneas)  
FAX +34 959 373 670  
comercial@cunadeplatero.com

[www.cunadeplatero.com](http://www.cunadeplatero.com)



**Cuando la calidad sabe a fruta.**

# Tiempo de fresas



# Splendör

[www.splendor.es](http://www.splendor.es) Tel: (+34) 921 155 887

**Plant Sciences** PSI  
Research. Application. Strategic Location.

VIVERO   
**el pinar**

## Freshuelva apoya al Recre y al deporte base. Patrocina un torneo de porteros enfrentados.

Freshuelva ha patrocinado el VI Campeonato de Porteros Enfrentados que organiza la Fundación Recre. Tuvo lugar pasado sábado, día 11 de mayo, en la Ciudad Deportiva del RCR de Huelva.

En este encuentro, en torno a un centenar de porteros de la provincia tuvo un día dedicado a esta demarcación, además de ser una convivencia entre deportistas. Con su colaboración con este campeonato, Freshuelva vuelve a apoyar el deporte infantil, como ya hiciera en la carrera solidaria de hace unas semanas aportando fresas y otros berries que supusieron el aporte vitamínico para estos pequeños deportistas.

En el encuentro se dieron cita, además, algunos de los principales titulares del decano del fútbol español ♦



## Onubafruit arropa a la Fundación Recre en su puesta de largo. Los asistentes pudieron degustar berries en el evento social celebrado en El Rompido.



Onubafruit quiso estar presente en la puesta de largo de la Fundación Recre y patrocinó la cena benéfica que la institución organizó en El Rompido para recaudar fondos para la actividad social y deportiva que viene desarrollando la entidad desde su fundación.

El intenso color de las frambuesas, moras y arándanos pusieron el toque de color en un evento en el que todos los asistentes lucieron tonos albiazules en homenaje al Recre. El evento contó con las actuaciones musicales de Pepe 'El Marismeño', Paco Millán y Andares, que pusieron sonido a esta cena de gala a la que asistió una nutrida representación deportiva, social e institucional.

La cena tuvo lugar en Horizontal Beach Club en El Rompido y nació con vocación de convertirse en una cita anual para dar la bienvenida al verano ♦

VIVEROS  CAMPIÑAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA SU NEGOCIO

PLANTA DE FRESA

PLANTA DE FRAMBUESA

PLANTA DE FRESA EN MACETAS

[www.viveroscampinas.com](http://www.viveroscampinas.com)







## Caraballo visita las “modélicas” instalaciones de Agromartín. El presidente de Diputación elogia al sector fresero y reitera su compromiso con las empresas agroalimentarias.

El presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, acompañado por el propietario y fundador de la empresa, José Antonio Martín, ha visitado las instalaciones que la empresa tiene implantada entre los términos municipales de Villablanca y Lepe.

Caraballo ha mostrado “su satisfacción” al visitar estas instalaciones “modélicas” que no conocía y de las que había escuchado hablar de forma muy positiva, especialmente de su propietario, José Antonio Martín, y de sus dos hijos, destacando la magnífica relación que promueve esta empresa con sus trabajadores, siendo esto “lo más importante en los momentos que vivimos” y un “modelo a seguir dentro y fuera de nuestras fronteras”.

El presidente de la Diputación de Huelva ha puesto en valor el logro de este empresario al ser capaz de “salir de la nada” y crear una empresa como ésta y más en “estos momentos en los que nos encontramos”, tan complicados, consiguiendo establecer tanto él como su familia una “simbiosis” y un compromiso social entre la empresa y sus trabajadores que es “digno de elogio”.

Por su parte, José Antonio Martín ha agradecido la visita del presidente de la Diputación en los últimos coletazos de una campaña que ha sido “especialmente difícil y complicada” debido tanto a que la meteorología no ha sido beneficiosa como a la crisis cada día más acentuada en los mercados internacionales ♦

## Onubafruit apuesta por la integración laboral de personas con discapacidad. La empresa onubense entrega los salarios-estímulo a los alumnos del Centro Ocupacional de Islantilla que han realizado sus prácticas profesionales.



En su firme compromiso por la integración sociolaboral de personas con discapacidad, la empresa onubense Onubafruit ha hecho entrega de las becas salario-estímulo a los 28 alumnos de entre 25 y 40 años del Centro Ocupacional de Islantilla que han realizado sus prácticas profesionales durante la campaña agrícola.

Representantes de Onubafruit han entregado sus retribuciones a estos alumnos con discapacidad psíquica que durante la temporada han colaborado colocando almohadillas en más de 865.000 tarrinas de fresa y frambuesa. Durante este año también han elaborado para Onubafruit distintos artículos artesanales para distribuirlos como merchandising en las distintas ferias nacionales e internacional a las que asiste la empresa onubense ♦



**Fresón de Palos recoge la Medalla al Mérito del Trabajo.** La cooperativa palerma, ejemplo de trabajo en equipo, innovación y superación permanente, ha recibido el galardón de manos del Gobierno.

La Sociedad Cooperativa Andaluza Santa María de la Rábida –Fresón de Palos– ha recibido la Medalla al Mérito de Trabajo. Dicha condecoración, aprobada recientemente por el Consejo de Ministros, premia y destaca el mérito de una conducta socialmente útil y ejemplar en el desempeño de los deberes que impone el ejercicio de cualquier trabajo, profesión o servicio. El Gobierno ha destacado que Fresón de Palos se constituyó en 1982 con el objetivo de promover el fresón, basándose en los principios de innovación permanente, trabajo en equipo y capacidad de superación.

La vicepresidenta del Gobierno, Soraya Sáenz de Santamaría, y la ministra de Empleo y Seguridad Social, Fátima Báñez, fueron las encargadas de imponer la medalla

en un acto en el que estuvo presente el alcalde de Palos de la Frontera, Carmelo Romero. Por parte de la cooperativa, asistieron su presidente, Manuel Jesús Oliva, el director general, Luis Hernández Bocanegra, y representantes del Consejo Rector.

Oliva agradeció a las autoridades estatales allí presentes y al alcalde de Palos de la Frontera el galardón; además de hacer público el reconocimiento al esfuerzo de las miles de personas que cada año hacen posible que Fresón de Palos siga afianzándose como líder del sector.

La cooperativa, formada por 124 socios, emplea a más de 5.000 personas, facturando en 2012 más de 100 millones de euros y consiguiendo un récord de producción de más de 70.000 toneladas ♦



## Freshuelva participa en el congreso de la Academia Europea de Dirección y Economía de la Empresa.

El gerente de la Asociación de Productores y Exportadores de Fresa de Huelva, Freshuelva, Rafael Domínguez, ha participado como ponente en el XXVII Congreso anual de la Academia Europea de Dirección y Economía de la Empresa (AEDEM), celebrado en Islantilla (Huelva).

Domínguez ha dado a conocer el perfil de las empresas de los frutos rojos onubenses y, en concreto, ha hecho hincapié en la actividad exportadora de las asociadas de Freshuelva, que venden en el exterior más del 95% de su producción.

Asimismo, el gerente ha desglosado cuáles son los mercados mayoritarios de la fresa y resto de berries y si en esta campaña se han comportado de igual manera o no.

Freshuelva, que además es entidad colaboradora de este congreso que comenzó el día 5 y se clausura el 7, ha aportado fruta de sus empresas asociadas para que fueran degustadas en el evento anual. El congreso se enmarca



dentro de los actos conmemorativos del 20 aniversario de la Universidad de Huelva, en el que se han dado cita investigadores de todo el mundo para debatir sobre el futuro del área ♦



*Sabrina*, la fresa precoz, atractiva y sabrosa que estabas esperando

**PLANASA**  
INNOVATION IN PLANT VARIETIES



## *Adesva lidera una metodología para controlar la calidad sensorial en fruta mínimamente procesada y vida en post-cosecha a través de un panel de expertos*

Adesva pone a disposición de las empresas un panel de expertos entrenados con método de validación para catar la calidad sensorial de la fruta mínimamente procesada y vida en post-cosecha. Los catadores han sido seleccionados y entrenados siguiendo las directrices de la norma ISO (1993). Todos ellos tienen un mínimo de 180 horas de experiencia en la discriminación (con pruebas triangulares) y pruebas descriptivas (con pruebas de escalas) de diferentes productos alimenticios, en particular frutas, y tienen un mínimo de 100 horas de experiencia en la evaluación de berries, cítricos y frutas de hueso.

Para identificar las características sensoriales que definen la calidad sensorial de las frutas, se han realizado ensayos con muestras con diferentes tiempos de almacenamiento a 9° C. En estas sesiones, los catadores tuvieron que puntuar la intensidad de los descriptores (atributos y defectos) que hicieron que esas



muestras fueran diferentes.

Este panel de catadores expertos está conformado con investigadores del centro de investigación agroalimentario LICAH-UHU, con técnicos de empresas del sector, y con técnicos del Centro Tecnológico Adesva.

Este panel está en vigor después de haber realizado todos los pasos requeridos para validar el método: selección de jueces, educación básica y específica, calificación de jueces (comprobación del funcionamiento individual) y validación de método (comprobación de funcionamiento de panel) ♦



**VIVEROS SECUEDUCTOS S.L.**

C/ Segovia, 74 - 40250 Mozoncillo, Segovia. Telf. 921 57 70 61, Fax: 921 57 70 62, Móvil: 608 0092 00

## Antonio España e Hijos presenta una solución para el reciclaje de los plásticos agrícolas



Antonio España e Hijos ha presentado una nueva planta de tratamiento de plásticos agrícolas, que permite una primera transformación de estos residuos generados por la actividad agrícola para su venta como materia prima a la industria del reciclaje del plástico.

Este sistema pionero que posibilita dar una segunda vida útil al plástico agrícola, imposible de reutilizar hasta ahora, ha supuesto una inversión de la empresa de 6 millones de euros y hará posible el mantenimiento de 125 puestos de trabajo y la creación de 15 nuevos.

La planta, que cuenta con tecnología punta y maquinaria proveniente de diversos países, destaca además por la reutilización del agua empleada en los distintos procesos de tratamiento de los plásticos y por su novedoso método que permite separar el grano de arena de los plásticos.

Este proyecto ha contado con el apoyo de la Junta de Andalucía, que ha incentivado con 500.000 euros la construcción de la planta a través de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía (IDEA), organismo adscrito a la Consejería de Economía, Innovación,

Ciencia y Empleo.

Para el presidente de Antonio España, José España, con esta planta “se ratifica el compromiso de la empresa con el medio ambiente, la innovación y la creación de progreso y empleo en la provincia onubense”. España, que ha destacado la inversión del grupo en tecnología punta, recordó en su intervención la importancia de ahondar en “la mejora continua de la sostenibilidad de nuestro sector agrícola”.

El director ejecutivo de la empresa, Alberto España, ha recordado la labor de la entidad para revalorizar una antigua fábrica de cemento, donde se ubica ahora la nueva planta de reciclaje, al tiempo que ha explicado que permitirá reutilizar 24.000 toneladas de plástico negro agrícola, al que se le dará un nuevo uso como materia prima.

En la inauguración también estuvieron presentes el alcalde de Huelva, Pedro Rodríguez; el delegado del Gobierno Andaluz, José Fiscal; o el subdelegado del Gobierno, Enrique Pérez Viguera, entre otras autoridades.

Antonio España e Hijos, S.L., fundada en 1954 como empresa familiar, se ha

mantenido fiel a la cultura del reciclaje y la reutilización de residuos. Desde que diera comienzo su actividad originaria (la recuperación de las materias que por entonces podían ser reutilizadas), ha avanzado con paso firme, situándose como referente de esta industria en Huelva y Andalucía.

Las demoliciones, la gestión de residuos peligrosos, el tratamiento de chatarras y metales, los productos siderúrgicos, la recuperación de papel y de plásticos, así como la baja de vehículos y su desguace son sus áreas de actividad. Antonio España e Hijos, S.L. cuenta con la más diversa maquinaria para atender todo tipo de necesidad derivada de la recogida, transporte y manipulación para el almacenamiento controlado de residuos. Un nutrido equipo de profesionales, altamente cualificados, se encarga de estas labores.

### AEP Solutions

El grupo empresarial Antonio España e Hijos ha puesto en marcha coincidiendo con esta inauguración un nuevo servicio destinado a solucionar la difícil tarea de recuperar materiales plásticos con materia orgánica y diferentes tipos de tierras y lodos, diseñando plantas con una gran capacidad productiva, totalmente novedosas en el mercado.

Así, AEP Solutions no sólo ofrecerá a los clientes el diseño e instalación llave en mano de plantas altamente eficientes y rentables a sus necesidades, sino que estudia su viabilidad y forma a sus equipos para el mantenimiento, gestión y comercialización del producto final.

El área de consultoría de AEP Solution, está altamente especializada y cuenta con amplia experiencia en la gestión de residuos agrícolas, posibilitando, tanto a empresas privadas como a organismos oficiales, a mejorar la gestión, costes y logística, eliminando el impacto medioambiental que producen estos residuos, convirtiéndolos de nuevo en materia prima para la industria del reciclaje ♦

## Las altas temperaturas aceleran la maduración del cultivo de la fresa.

Investigadores de la UHU y la Universidad de Oviedo analizan la eficiencia de la producción de fresa y su correlación con la temperatura y la radiación solar.

La consideración de las explotaciones comerciales de fresa en la localidad de Moguer como uno de los mejores espacios de producción fresera en España, así como el impacto del cambio climático en estas plantaciones en las últimas décadas, ha llevado a los profesores Fátima Martínez, de la UHU, y Pedro Palencia, de la Universidad de Oviedo, junto con otros compañeros a estudiar la relación entre los factores ambientales y la eficiencia de la producción de fresa y evaluar el efecto de las variaciones en la temperatura y la radiación solar, así como la duración del ciclo de cultivo.

En agricultura, los factores ambientales como los cambios relativos de temperatura, precipitación y radiación UV-B, son las variables que condicionan el éxito de cualquier cosecha, pues influyen en el crecimiento y desarrollo de las plantas. Por ello, los investigadores que han participado en este trabajo, seleccionaron campos de producción comercial de fresa en la provincia de Huelva en los que analizar la variedad 'Camarosa' en las diferentes temporadas entre 2003 y 2006. En este sentido se establecieron dos periodos diferentes en la temporada de cosecha: una primera temporada fría entre enero y marzo, caracterizada por bajas temperaturas y alto grado de humedad relativa, y una temporada tardía más cálida entre abril y mayo, con temperaturas altas y baja humedad.

Tras la recolección y análisis de los frutos, determinaron que la fresa de la primera etapa fue clasificada como fruta de primera clase, con gran calidad y con buenas características de color y forma para esta variedad, mientras la segunda, obtuvo los requerimientos mínimos pero no fue incluida en la categoría de fruta de primera clase. Los datos obtenidos de los análisis fueron correlacionados con los datos climatológicos obtenidos de la estación meteorológica localizada a tan solo 3 km de las explotaciones, lo que muestra una relación directa entre el rendimiento y la

temperatura, y entre la radiación solar y el rendimiento.

Las altas temperaturas incrementan la absorción de vapor de agua del aire y, consecuentemente, provocan la demanda de más agua. Un alto índice de evapotranspiración puede minimizar y disminuir las reservas de agua de la tierra, lo que según esta publicación, no reduce la productividad del cultivo, pero sí acelera la maduración de la fruta, suponiendo cambios morfológicos, anatómicos, fisiológicos e incluso cambios bioquímicos en las plantas, y como consecuencia afectar el crecimiento y desarrollo de diferentes órganos de las plantas.

Según los profesores Martínez, Palencia y compañeros, las estimaciones obtenidas sugieren que la producción de la variedad de fresa 'Camarosa' puede verse afectada por los cambios climáticos, debido a la relación entre la cosecha y la temperatura, un incremento de la temperatura daría por resultado un aumento en la producción temprana y reducciones en la cosecha total y dar lugar a reducciones en la duración del ciclo de cultivo.

La fresa, extensamente cultivada en el mundo entero, es una especie susceptible a la adaptación microclimática, ya que su comportamiento morfoagronómico está influenciado por el agro-entorno del área de cultivación. Así, incluso si los métodos de producción empleados son eficientes, en condiciones ambientales diferentes necesitan optimización para reducir sus necesidades de recursos y aumentar la calidad de las fresas disponibles en el mercado. Determinadas estrategias fisiológicas y agronómicas, como sistemas de cultivo diferentes, podrían hacer disminuir los efectos de los cambios climáticos sobre la producción de cosecha y la calidad de alimentos y así, alternativas que controlen los cambios de temperaturas y los patrones de precipitación y la frecuencia e intensidad de los cambios climatológicos extremos, permitirían a los productores a minimizar las pérdidas en la cosecha ♦



**Grufesa**  
Expertos en fresa

[www.grufesa.com](http://www.grufesa.com)  
Moguer • Huelva • España



## Freshuelva, ponente en un curso sobre la contratación en origen.

La responsable del departamento laboral, María José Martín, intervino en este curso organizado por la Universidad, enmarcado en el proyecto Mares II.



La responsable del departamento laboral de Freshuelva, María José Martín, ha expuesto en un curso sobre 'Contratación en origen: contexto sociolaboral, político y cultural de las migraciones en origen' el trabajo que realiza la asociación en nombre de las empresas exportadoras y productoras de frutos rojos que optan por este modelo de contratación, circunscrito a Marruecos en las últimas campañas.

Martín intervino en una mesa redonda con diferentes agentes implicados en los dispositivos puestos en marcha para la atención a las temporeras en destino. Así, explicó el servicio que ofrece Freshuelva a sus socios de atención laboral, como es este caso de las contrataciones en origen. Además, mostró el descenso que ha sufrido en estas últimas campañas esta modalidad de contratación, apostando por los trabajadores locales.

Dar cuenta a las empresas del contingente autorizado por el Gobierno, el reparto entre las entidades asociadas; la tramitación de las solicitudes; el recibimiento de las trabajadoras; las actuaciones llevadas a cabo durante la estancia; y el retorno son algunos de los aspectos en los que Freshuelva trabaja durante la campaña.

La asociación colaboró además con la entrega de fresas y berries a los participantes del curso, organizado por el Instituto de Desarrollo Local de la Universidad de Huelva y la Fundación Afies. El curso se enmarca en el proyecto Mares II y estaba dirigido a técnicos marroquíes de la Agence Nationale de Promotion de l'Emploi et des Compétences (Anapec) ♦

**RIO ERESMA**  
viveros

*Campos  
de fresa  
por siempre*

VIVEROS RÍO ERESMA, S.L.  
Paraje Quintanas sn  
40280 Navalmanzano (Segovia)  
Tel. 921 575 195 Fax: 921 575 349  
viveros@rioeresma.com

[www.rioeresma.com](http://www.rioeresma.com)

## Certis presenta sus propuestas para mejorar el cultivo de la fresa

Certis ha celebrado en el IFAPA de Huelva su II Jornada CleanStart sobre desinfección de suelos. Las jornadas fueron presentadas por Juan Jesús Medina, director del IFAPA de Huelva, que también hacía funciones de moderador y Laurence Gutiérrez, director de Desarrollo y Registro en Certis-España. Además del control de plagas mediante los fungicidas, se trató concretamente el tema del cultivo de la fresa, su situación actual y desinfección.

La principal "preocupación" del sector agrícola consiste en conseguir productos frescos en cantidades suficientes para satisfacer la demanda, el problema es que en ocasiones esto lleva a deterioros del suelo y pérdida de calidad de los cultivos. Además las plagas constituyen otro problema fundamental, ya que arrasan con los cultivos y los productos utilizados para contenerlas pueden dañar las plantas y el suelo. En esa dirección apunta el programa CleanStart, que ofrece una gran gama de fungicidas para controlar las plagas de forma sostenible, siguiendo la línea de la Directiva de Uso Sostenible de la Unión Europea, para poder mantener la calidad biológica del suelo durante más tiempo ♦

## Frutas y hortalizas, excluidas del régimen de pagos directos

El sector mayoritario de frutas y hortalizas quedará excluido del régimen de pagos directos según el Acuerdo adoptado entre Agricultura y las Comunidades para la aplicación de la reforma de la PAC en España, que limita la incorporación de nuevas superficies y sectores al sistema.

Las consecuencias serán "negativas" en el sector de las frutas y hortalizas porque "agravará las discriminaciones existentes entre agricultores que desarrollan la misma actividad, con y sin ayudas directas, provocando distorsiones de la competencia". Estos problemas pueden incluso ser más graves en el contexto del mercado comunitario según la decisión que adopten otros Estados miembros con producciones de frutas y hortalizas que compiten directamente con las españolas. La exclusión del sector hortofrutícola generará "desventajas competitivas para las producciones españolas excluidas de este régimen como consecuencia de las ayudas de la PAC". Fepex considera que no se ha valorado la aportación del conjunto del sector al empleo, a la actividad económica en las regiones productoras y a la balanza de pagos ♦

**KOPPERT**  
BIOLOGICAL SYSTEMS

*Comprometidos  
con el Resultado*

Para ser tu mejor compañero en la Polinización Natural te ofrecemos las colmenas específicas para conseguir el mayor grado de polinización de calidad.

La investigación permanente y la continua innovación en la producción de colmenas nos han convertido en un proveedor fiable de productos de alta calidad y de servicios efectivos e innovadores.

Tu satisfacción es nuestro compromiso.







# I **FRESAS**



## Agricultores mantienen su compromiso de sustituir el agua subterránea por la superficial con la transferencia al Condado. Se aplicará en un total de 858 hectáreas.



Balsa de Lucena del Puerto, desde donde llegará el agua procedente de la Cuenca Atlántica para, posteriormente, transferirla a la del Guadalquivir.

Los agricultores beneficiarios de las obras del proyecto “Modernización y consolidación de los regadíos del Condado” –comúnmente conocido como las obras de la transferencia– mantienen su compromiso de sustituir el agua subterránea por la superficial una vez que las nuevas infraestructuras ya estén en marcha. Este fue un requisito impuesto por las Administraciones implicadas y aceptado por escrito por cada uno de los futuros usuarios de agua superficial.

Gracias a las obras de transferencia podrán sustituir los recursos hídricos subterráneos por agua superficial en un total de 858 hectáreas, propiciando así la recuperación y estabilidad del acuífero 27 y, por ende, de los humedales del Parque Nacional de Doñana. Estas obras significarán la consolidación y modernización del uso del agua y bajo ningún concepto admitirán nuevas hectáreas de regadíos en la comarca. Por otro lado, las obras de “Modernización y consolidación de los regadíos del Condado”, que están a la espera de la emisión de la Declaración de Impacto Ambiental por parte del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cumplen rigurosamente con el Plan de Ordenación Territorial del Ámbito de Doñana

(POTAD) y con el Plan Especial de Regadíos de la Corona Norte de Doñana, por lo que no afectarán a zonas forestales o de secano, ni se ampliarán las zonas de regadío ya que el proyecto pretende consolidar las ya existentes. Se trata de un cumplimiento que cualquier interesado puede corroborar solicitando la documentación del proyecto a la propia Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado o a los diferentes organismos competentes.

La Plataforma asegura que “el compromiso del sector agrícola ha sido firme desde el primer momento” y que “los agricultores no sólo no han dudado en sustituir el agua subterránea por la superficial, sino que además es su deseo hacerlo ya que supone una mayor garantía para sus cultivos”. La Plataforma está integrada por Interfresa, Freshuelva, la Comunidad de Regantes El Fresno, COAG, Asaja, UPA, Faeca y la Asociación de Empresarios de Almonte, así como por los Ayuntamientos de Moguer, Lucena del Puerto, Bonares y Rociana del Condado, y sus respectivas asociaciones de agricultores, además de por Bonafrú, Costa de Huelva, Cuna de Platero, Frutas de Bonares, Grufesa, Frutas Hermanos Pulido, Las Posadillas, SAT Condado, Perlahuelva, Agromolinillo, y los sindicatos UGT y CC OO ♦

**Freshuelva y Biosolar Energy favorecen el ahorro y la eficiencia energética en las asociadas.** Se trata de rebajas para renovar la iluminación tradicional por LED. El estudio y propuesta de iluminación es gratuito.



El presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, y el administrador de Biosolar Energy, David Ceada, han firmado un convenio de colaboración mediante el que las empresas asociadas tendrán una serie de bonificaciones en la implantación de iluminación y tecnología LED en sus instalaciones. Asimismo, el estudio y propuesta de iluminación se hará de forma gratuita por parte de Biosolar.

Este acuerdo pretende fomentar la implantación de nuevas tecnologías en materia de iluminación, mediante la renovación de luminarias de los almacenes y centrales hortofrutícolas por lámparas LED. Biosolar Energy hará un descuento del 10 % respecto a la tarifa habitual al presupuesto que realice a la entidad de frutos rojos.

Biosolar Energy es una consultoría y auditoría que trabaja para llevar el ahorro y eficiencia energética. La iluminación y tecnología LED, según apunta, conlleva un ahorro en la factura eléctrica y una eficiencia tecnológica en el mantenimiento, la vida útil de las luminarias (50.000 horas) y la calidad de la iluminación. La reducción del consumo eléctrico en iluminación va del 60 al 90 %. Con este convenio de colaboración las empresas asociadas aumentan su compromiso con el medio ambiente y suman este a la lista de iniciativas que ya llevan a cabo, relacionadas con el respeto y cuidado del entorno ♦



ANTONIO  
**ESPAÑA**  
E H I J O S

**Plastic Solutions**

✓ Empresa adjudicataria por el **SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN DE RESIDUOS PLÁSTICOS AGRÍCOLAS (SIG RPA), CICLOAGRO**, para las zonas de Huelva 1, 2, 3 y 4 (Andévalo, Costa Occidental, Área Metropolitana de Huelva y Bonares-Rociana), para la recogida y tratamiento de plásticos agrícolas.

- ✓ Gestor autorizado de residuos inertes y peligrosos
- ✓ Recuperación de chatarras, cartón y plásticos industriales
- ✓ Demoliciones industriales y especiales con fibrocemento
- ✓ Productos siderúrgicos
- ✓ Descontaminación de vehículos fuera de uso
- ✓ Destrucción de documentación confidencial
- ✓ Planta de Tratamiento de Plásticos Agrícolas

*Recuperar es mantener el medio ambiente*





**Tasemar Export, una empresa de pequeñas dimensiones que ya ha llegado a Dubai.** Tres generaciones se afanan cada día en dar lo mejor de sí para lograr un producto de calidad, bajo las premisas de un trabajo serio y responsable, que ya ha desembarcado en Oriente Medio.

La historia de Tasemar Export es la historia de tres generaciones de una familia que comienza a escribirse en 1983, cuando el padre (hoy abuelo), Antonio Pérez Martín, planta las primeras fresas después de haberse dedicado toda su vida a las labores del campo, aprendidas de su antecesor.

Producción, manipulación, almacenamiento y comercialización son las actividades que desarrollan en esta empresa de Rociana del Condado que en sus tres décadas de vida ha multiplicado por 13 la decena de trabajadores que comenzaron en sus tierras, que por entonces se reducían a una hectárea poblada por Pájaro, Thioga y Douglas.

Hoy, Ana Pérez, hija de Antonio y gerente de la empresa, recuerda la primera exportación que llevaron a cabo, en 1993. Fueron concretamente 2 palés de 115 cajas con Perpiñán (Francia) como destino.

Sus hijos también forman parte de este negocio, de esta empresa de pequeñas dimensiones ocupada en garantizar la máxima calidad y seguridad de sus productos, desde el origen hasta los clientes de destino que se reparten, en su mayoría, por Francia, Alemania y Dubai. El emirato es la más reciente incorporación a su mercado, de la campaña que acaba de terminar. “Allí están contentos con nuestro trabajo”, afirma Ana; pero no será la última: “Estamos abiertos a otros países donde valoren la calidad de la fruta Tasemar”.

El mercado nacional es minoritario en cuanto al destino de la fruta, con tan solo un 10 % de producción. La gran parte de ésta es de la variedad Candonga, siempre recogida en el punto óptimo de maduración. La decidida apuesta por la calidad de Tasemar les llevó a decantarse por esta variedad frente a otras. Según explica Ana, “vemos que ésta es con la que mejor realizamos nuestro trabajo”.



No obstante, también optaron por introducir, aunque en menor medida, San Andrea, “por ser más temprana”. De este modo, mantienen cubiertas las necesidades de su mercado en un espacio de tiempo más amplio.

Entre sus planes de futuro, proyectan incluir en la próxima campaña fresera la variedad Sabrina para abrir aún más el abanico temporal. “Por ser más temprana que Candonga y así podemos estar en el mercado más temprano y prácticamente con la misma calidad”, explica Ana.

Sin embargo, el número de hectáreas que se extien-

den a lo largo del privilegiado entorno de Doñana seguirá siendo el mismo, al igual que el buen trabajo, la responsabilidad y la seriedad con que cada uno de los empleados realiza su trabajo campaña tras campaña. Fruto de ello son la certificación GlobalGAP y su pertenencia a la marca Calidad Certificada de Andalucía.

Respecto a la última campaña, los resultados se han ajustado a las expectativas y están “satisfechos”, aunque una vez más la climatología ha hecho que fuera una campaña “difícil, en la que se ha sufrido mucho, tanto aquí como en Europa” ♦

## Gómez Alcalá

**“Levantar el almacén y exportar con mi familia eran mis mayores ilusiones”**. Antonio Pérez, también conocido como ‘Niño Macarito’, puso los cimientos de la empresa que hoy día sigue dando quehacer a su familia. Con Tasemar Export, ha ido cumpliendo sueños y dando pasos en un sector que, a su juicio, necesita más apoyos orientados a las pequeñas empresas.



Antonio Pérez a las puertas de su empresa en Rociana del Condado.

¿Cómo y cuándo se introdujo en la agricultura? Empecé con mi padre desde niño y ya con 16 años me puse a trabajar por mi cuenta sembrando sandías, patatas y, más tarde, compré las primeras tierras de viñas.

¿Cómo recuerda aquellos años? Con mucha ilusión y mucho sacrificio. Se trataba de un cultivo que no conocíamos y, además, fui uno de los primeros que se atrevió con él en el pueblo. Por aquel entonces, tuve la ayuda de mi mujer y las fresas las llevábamos a la cooperativa de Lucena porque en Rociana todavía no había nada. Fui uno de los primeros socios de la cooperativa de Rociana, de la que luego me fui y empecé a trabajar por mi cuenta, mandando fruta al mercado nacional. Así estuve 4 ó 5 años. Luego, hice el almacén y, a partir de ahí, junto a mi yerno y mi hija, que en la actualidad es la gerente, comenzamos a exportar. Levantar el almacén y exportar con mi familia eran mi mayores ilusiones.

¿Cuál ha sido la evolución del trabajo en el sector a lo largo de estos años? ¿Prefiere la forma de hacer las cosas antes? La evolución ha sido enorme. Además de la maquinaria con la que contamos ahora, la manera de trabajar ha cambiado mucho. Por ejemplo, antes se ponían arquillos y ahora se hacen macrotúneles. El riego también es distinto; hemos pasado del riego manual a hacerlo mediante ordenadores.

En cuando a la fruta, usábamos una enramada en el campo para su recolección y, en la actualidad, la enviamos rápidamente al almacén, directa a las cámaras... La verdad es que prefiero la forma de hacer las cosas ahora porque se hacen con más seguridad y conseguimos mejor calidad y mejores variedades.

¿Cuáles diría que son las carencias actuales del sector? Más apoyo por parte de las administraciones a las pequeñas empresas y, concretamente en nuestra zona, el agua de riego.

¿Hacia dónde cree que va a evolucionar? Cada vez el sector está más profesionalizado y, si continuamos haciendo las cosas bien, con más seguridad y calidad, seguiremos siendo un sector importante para Huelva y Europa.

¿Qué opina de que su familia siga sus pasos en el cultivo de la fresa? Estoy muy orgulloso de que ya esté trabajando en la empresa la tercera generación. Mi hija y mi yerno empezaron conmigo y ahora son mis nietos los que están ayudando a sus padres.

Según su experiencia, ¿cree que el sector fresero es vital para la economía onubense? Los pueblos freseros son el motor económico de la provincia de Huelva, generando mucha mano de obra y riqueza tanto en la provincia como en su entorno ♦



## *Es de bien nacido...*

Gracias. Hasta pronto. Estas son las palabras que resuenan en Agromartín (Lepe) al terminar cada campaña. La familia Martín reúne a todos sus trabajadores cuando ya ha terminado la campaña de la fresa en torno a la mesa y a la música, como en las grandes ocasiones, para festejar con ellos el trabajo realizado y el esfuerzo durante la temporada.

Este año, de nuevo, Agromartín ha vuelto a ser fiesta. Para el cabeza de familia, José Antonio Martín, esta también es su familia, la que junto a ellos sigue moviendo el motor de la empresa que nació en sueños de este agricultor lepero en aguas de Angola. El final de campaña en esta entidad es ya una tradición, un acto que se repite en otras empresas freseras del sector.

Y cuando la campaña no es del todo favorable, como ha sido la que acaba de terminar, es cuando más se agradece el esfuerzo de todos los que forman parte de Agromartín para que todo vaya bien. Por eso, en Agromartín son agradecidos.

# Todo el mundo quiere ser Huelva

Desde mis más tiernos orígenes he estado ligado a nuestra agricultura, otra cosa era imposible en mi pueblo, pero ahora miro hacia atrás y me doy cuenta que hace la friolera de 23 años en que quedé inexorablemente ligado a ella.

Mi primer trabajo en la agroalimentaria, con amigos para toda la vida, en el ámbito del desarrollo agrícola y desarrollo local, y hoy, como Alcalde. Y ha llovido mucho desde entonces, es cierto.

Recuerdo que en aquella época queríamos ser la California europea, es decir, copiábamos el modelo norteamericano. Nada nuevo. A principios del siglo pasado queríamos producir como en Europa, trigo, vino, naranjas y mantequilla, y encima vendérselas a los europeos. Hoy ellos quieren ser Huelva y somos su referente. Como en otras cuestiones en nuestra provincia, sólo hemos tardado dos siglos en comprender que nuestro campo son los cultivos leñosos, las frutas y hortalizas, es decir, la agricultura mediterránea, la de siempre, dónde somos muy competitivos.

El desarrollo de las últimas campañas sitúa a nuestra agricultura en uno de sus mejores momentos coyunturales, pese a los vaivenes. No creo que el sector tenga graves problemas, pero debe acometer algunas asignaturas pendientes, donde además poseemos ventajas significativas, a saber:

- Incorporar los valores de la excelencia en todos los procesos, en el campo, la nave, la trazabilidad, pero sobre todo en la comercialización y el marketing, porque es parte, o debe serlo, del valor añadido. La altísima

calidad de nuestra fruta debe visualizarse.

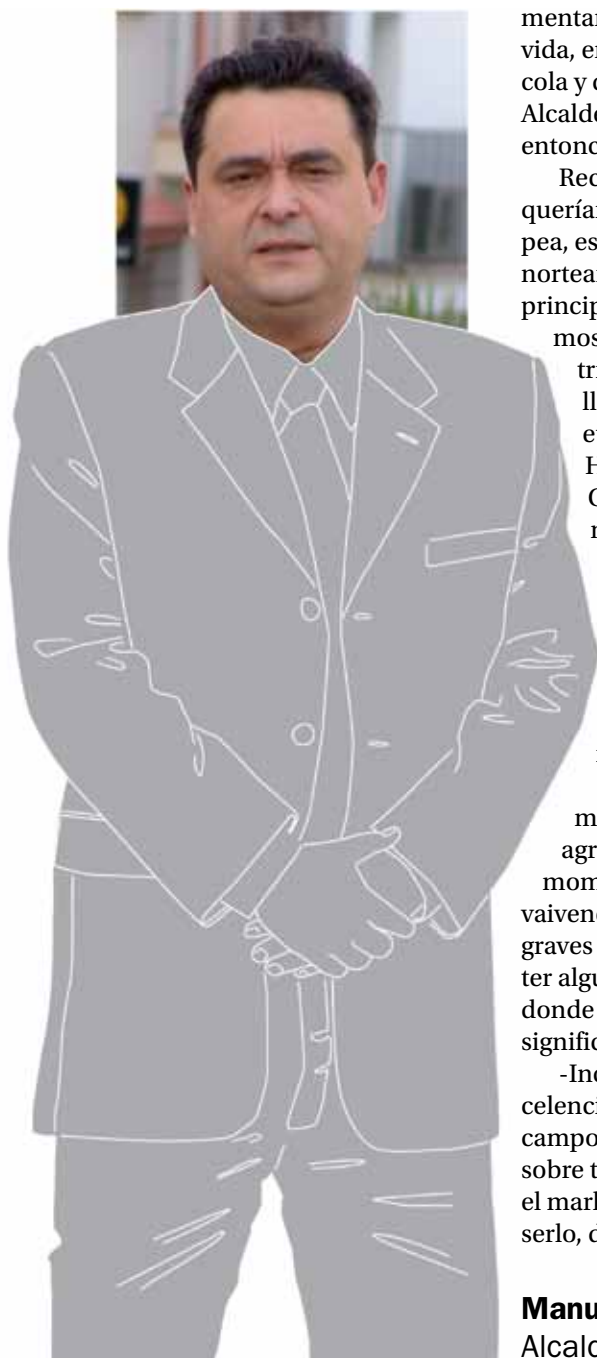
- Preservar el empleo local. El trabajo representa en nuestros pueblos la capacidad de pervivencia y preservación. Debemos impedir que se abran brechas entre empresarios y trabajadores locales, buscando un mayor y más justo reparto social de la riqueza que, evidentemente beneficia a todos, pero especialmente un sector que encuentra nuevos valores añadidos inesperados y muy solventes frente a las administraciones, las grandes superficies y la propia sociedad local.

- Eliminar la inseguridad jurídica y la precariedad de nuestras explotaciones, que van, desde las más sofisticadas certificaciones medioambientales y de calidad, a la "precariedad" del regadío y las explotaciones de canon agrícola. No es sostenible que en los inicios del siglo XXI la Administración quiera esconder ahora la cabeza y no ofrezca soluciones a las demandas de un sector que, en el mejor de los casos, lleva ya cuarenta años produciendo.

En definitiva, lo que estamos proponiendo en esta tribuna que nos ofrece FRESHUELVA es un frente de producción global, es decir, asumir de una vez por todas, y que asuman otros, que no parecen tenerlo muy claro, que la fresa y los berrys forman parte del paisaje de nuestros pueblos. Nuestra agricultura posee valores naturales incuestionables, pero igualmente se encuentra ligada a valores etnológicos, arquitectónicos, productivos, culturales y de otro tipo que constituyen un valor en sí mismo. Este valor productivo forma parte de la vida de los pueblos y su especialidad y, evidentemente, refuerzan su capacidad de preservarse ♦

**Manuel Mora**

Alcalde de Lucena del Puerto





## Splendor, garantía para el sector



Arriba, izquierda, variedad Virtue. Arriba, derecha, variedad Splendor. Abajo, variedad Liberty

Vivero El Pinar, el Master Licenciario de Plant Sciences en el Sur de Europa, norte de Marruecos y Suramérica, hace balance de su variedad Splendor y presenta las cualidades de sus nuevas variedades de fresas y frambuesa. De la ya conocida Splendor asegura que se plantea como “garantía” para el sector.

Así, explican que, “aunque no ha sido el mejor año para extraer conclusiones, desde El Pinar nos encontramos satisfechos con el comportamiento de Splendor, una varie-

dad todoterreno, la cual siendo precoz continua con buena producción durante toda la campaña, finalizando muy bien”. Apuntan que esta variedad sigue teniendo proyección.

“Son ya varios años los que el sector lleva trabajando con Splendor, un material que ha tenido un correcto comportamiento en una campaña tan complicada como la pasada. Una variedad todoterreno, con una producción constante a lo largo de toda la campaña, que en días nublados y con lluvias como los que hemos tenido este año, se comporta co-

rectamente, por lo que es una garantía para el agricultor”, han apuntado.

Además de Splendor, Vivero el Pinar contará con dos nuevas variedades que actualmente está ensayando. Por un lado, de los campos de ensayo de Huelva, donde se prueban más de 150 nuevas selecciones cada año, continuarán los ensayos con la variedad Liberty, una variedad de media estación, con una fruta de excelente calidad, muy buen sabor y grados brix. Por otro lado, a partir de la próxima campaña, estará disponible la variedad Virtue, también del programa de Plant Sciences, en concreto, de la parte del programa exclusivo en España. Es de media estación, muy productiva, cónica, con un color rojo brillante y buen sabor, además mantiene los brix durante toda la campaña, cabe destacar que esta variedad es bien conocida por los supermercados europeos, donde está considerada como variedad “premium”. Además, está trabajando con frambuesas. En concreto, la variedad Brilliance, que es remontante, con una producción primocarne temprana, con un tamaño de la fruta medio, y excelente sabor, aceptada y muy bien considerada por los mayores supermercados en Europa ♦



### Gestiones empresariales

- Declaraciones INTRASTAT
- Documentación para el registro
- Documentación para el registro sanitario y APPCC
- Subvenciones y escritos de descargo de denuncias
- Defensa de los intereses de los asociados
- Gestiones ante organismos oficiales
- Confección y seguimiento de los programas operativos
- Entrega y recogida de documentos en organismos oficiales

### Asesoramiento e información

- Planes generales de higiene
- Asesoramiento en certificaciones y normas de calidad
- Asesoramiento en organizaciones de productores
- Evolución de mercados y reclamaciones en destino
- Información meteorológica
- Producción integrada y sistemas de trazabilidad





- Temas fitosanitarios y LMR
- Novedades fiscales, laborales o económicas
- Banco de datos del BOE, BOJA y otras publicaciones oficiales
- Estudios sobre proyectos empresariales
- Seguros Agrarios

### Atención laboral

- Contratación en origen
- Fondo solidario sepelios trabajadores extranjeros

### Formación

- Cursos de formación multidisciplinarios
- Formación higiene alimentaria (antiguo carnet de manipulador)
- Atención personalizada

### Divulgación

- Jornadas técnicas
- Publicaciones y manuales

### Ventajas económicas

- Gestión de análisis de residuos gratuitos
- Búsqueda de ofertas y tarifas reducidas de distintos servicios

### Bolsa interna

- Compras en común de input
- Mercado interno de compra/venta

Calle Manuel Sánchez Rodríguez nº1 - 21001 Huelva  
 Teléfono: 959 248 222 | Fax: 959 258 373  
[www.freshuelva.es](http://www.freshuelva.es) | [freshuelva@fepex.es](mailto:freshuelva@fepex.es)



La solución de envasado para  
 fruta fresca y verduras.

Se mantienen frescas más tiempo.  
 Reduce los costes de envasado.



# *Damos al campo lo mejor de nosotros.*



Colaboramos en la **formación**, en el **desarrollo de I+D** y en la creación de **iniciativas empresariales** en la agricultura.

Lideramos y promovemos medidas para **mejorar** nuestro entorno, la **eficiencia** y la **calidad** de los productos.

Pero sobre todo, **escuchamos, comprendemos, participamos** y **nos esforzamos en ayudar.**

Sabemos que detrás de cada cultivo y cada rebaño está el trabajo y la vida de muchas personas.

Por eso ofrecemos lo mejor de nosotros, **nuestro amor por el campo.**

*Fundación*  
**CAJA RURAL**  
DEL SUR

Ayudamos a crecer.