

PERFIL DE MERCADO ESPÁRRAGOS FRESCOS - ESPAÑA

ProChile Madrid, Octubre 2006

PRODUCTO

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH: 07092000

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capitulo	Descripción Capitulo
07	LEGUMBRES Y HORTALIZAS, PLANTAS, RAICES Y TUBERCULOS ALIMENTICIOS
Partida	Descripción Partida
0709	LAS DEMAS HORTALIZAS (INCLUSO SILVESTRES), FRESCAS O REFRIGERADAS.
Código Arancelario	Descripción Glosa
07092000	Espárragos

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL: 07092000

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

ARANCEL GENERAL

Arancel año actual dependiendo de los países de origen puede variar entre:

- 6,3%
- 6,7%
- 10,20%.

ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO

ACUERDO DE ASOCIACION CHILE - UNION EUROPEA		Año	Arancel
07092000	Espárragos	2003	0.00%

OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS

PAÍS	Arancel
Colombia	0%
Costa Rica	0%
Marruecos	0%
México	0%
Perú	0%
Turquía	0%

OTROS IMPUESTOS: Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) 4%.

IVA de un 4% para las frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales de acuerdo con el Código Alimentario y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

No se consideran procesos de transformación: Los actos de mera conservación de los bienes, tales como el refrigerado, congelación, secado, limpieza, embalaje o acondicionamiento, descascarado, descortezado, astillado, troceado, desinfección o desinsectación¹.

Para la aplicación del tipo del 4% tendrán consideración de frutas, aquellas que, de conformidad con el Código Alimentario, sean frutas naturales carnosas, secas u oleaginosas. Excluyéndose las frutas secas que hayan sido sometidas a algún tipo de transformación, especialmente a procesos de tostado, asado, etc.²

Para el resto de productos 7%³.

REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO

- ▶ Régimen de comercio, importación libre.
- ▶ Inspecciones:
 - CONCAL Control de calidad (a la importación), efectuado por los Servicios del SOIVRE, según lo establecido en la Orden PRE/3026/2003 de 30 de octubre⁴.
 - FITCAN Inspección fitosanitaria en Canarias (importación exclusivamente)
 - FITIN Inspección fitosanitaria (importación exclusivamente)
 - SANIM Inspección sanitaria (importación)
 - SOVEX (exportación exclusivamente), es realizado por los Servicios del SOIVRE, según lo establecido en la Orden PRE/3026/2003 de 30 de octubre⁵.
 - TFITIN Inspección fitosanitaria para el tránsito
- ▶ Observaciones:
 - La inspección fitosanitaria a la importación solo se aplicará a los productos procedentes de países no CEE para Península, Baleares y de cualquier procedencia para el archipiélago Canario
 - El control de calidad a la importación "CONCAL" será efectuado por los Servicios del SOIVRE, según lo establecido en la Orden PRE/3026/2003 de 30 de octubre (BOE n. 262 de 1 de noviembre de 2003).
 - Las exportaciones de esta partida están sujetas al control de calidad "SOVEX". Dicho control es realizado por los Servicios del SOIVRE, según lo establecido en la Orden PRE/3026/2003 de 30 de octubre (BOE n. 262 de 1 de noviembre de 2003).
 - VU: 269,36 Eur/100 Kg. Valor unitario aplicable desde el 06-10-2006 hasta el 19-10-2006. Para más información contactar con el Dpto. Técnico de Taric, S.A.

¹ Resolución 2/93 BOE 4-3-93 y R-D 1624/92 BOE 31-12-92 (Cáp. III, Art. 45.).

² Resolución 2/93 BOE 4-3-93.

³ Según Ley 37/92 BOE 29-12-92, modificada por Ley 41/1994 BOE 31-12-94.

⁴ BOE n. 262 de 1 de noviembre de 2003

⁵ BOE n. 262 de 1 de noviembre de 2003

- Sólo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo de conformidad con la Orden de 20 de enero de 1.994 (BOE 04-02-94)
- Esta partida y todas las de su misma numeración comparten código Taric, pudiendo estar sujetas a diferentes medidas arancelarias.

BARRERAS PARA ARANCELARIAS

REGLAMENTACIÓN

Certificados Sector de Frutas y Hortalizas Frescas

Normativa Comunitaria Básica

La norma básica en la que se apoya el régimen de certificados es la organización común de mercados (OCM) del sector correspondiente. Concretamente, la OCM del sector de las frutas y hortalizas, regula los productos que figuran en el apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CE) n° 2200/96 .

- ▶ Reglamento (CE) n° 1050/2005 de la Comisión, de 5 de julio de 2005, que modifica el Reglamento (CE) n° 2377/1999 por el que se establecen las normas de comercialización de los espárragos.
- ▶ Reglamento (ce) n° 3223/94 de la comisión, de 21 de diciembre de 1994, por el que se establecen disposiciones de aplicación del régimen de importación de frutas y hortalizas
- ▶ Reglamento (ce) n° 1555/96 de la comisión, , de 30 de julio de 1996, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del régimen relativo a la aplicación de los derechos adicionales de importación en el sector de las frutas y hortalizas
- ▶ Reglamento (ce) n° 2200/96 del consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas
- ▶ Reglamento (ce) n° 1961/2001 de la comisión, de 8 de octubre de 2001, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2200/96 del Consejo en lo que respecta a las restituciones por exportación en el sector de las frutas y hortalizas.

DEFINICIONES, TIPOLOGÍA Y REQUISITOS DE CALIDAD

La presente norma afecta exclusivamente a los denominados turiones o espárragos de las variedades (cultivares) procedentes del *«Asparagus Oficinales»*.

Los espárragos deben cumplir con toda una serie de requisitos que hacen referencia a la homogeneidad, presentación, acondicionamiento y marcado del producto. Los espárragos que son comercializados para su entrega en estado fresco al consumidor pueden presentarse en envases unitarios o colocados en hileras dentro de los envases; o bien formando manojos firmemente atados. Tanto el aspecto y el diámetro de los espárragos colocados en la parte exterior debe ser similar a los que se encuentran en el interior del manojos. Los requisitos mínimos que deben cumplir los espárragos tras su acondicionamiento y envasado son los siguientes:

- Enteros.
- Sanos: excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

- Exentos de daños causados por un lavado incorrecto. No se podrán remojar pero sí lavar.
- Limpios: prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Aspecto y olor frescos.
- Prácticamente exentos de plagas o de daños causados por plagas y de magulladuras.
- Exentos de un grado anormal de humedad exterior: suficientemente secos cuando se hayan lavado o refrescado con agua fría.
- Exentos de olores y sabores extraños.
- Sección realizada en la base: lo más limpia posible.
- No deben estar: huevos, abiertos, pelados o partidos. Se admite la presencia de pequeñas grietas aparecidas tras la cosecha dentro de los límites establecidos.
- Su estado debe permitirles: conservarse bien durante su transporte y manipulación; llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

DEFINICIONES Y TIPOLOGÍA DE ESPÁRRAGOS	
Tipo	Definición
Espárragos blancos	Tienen yema y el turión blancos
Espárragos morados	Con yema entre rosa y morado/púrpura y una parte del turión blanca
Espárragos verde-morados	Tienen una parte de color morado y verde
Espárragos verdes	La yema y la mayor parte del turión son de color verde

Los requisitos mínimos se establecen para todas las categorías, si bien habrá que tener en cuenta lo que cada una de ellas regula y los límites de tolerancia establecidos.

ETIQUETADO

Cuando adquirimos un manojo de espárragos debemos asegurarnos de que, en uno de los lados aparezcan, con caracteres legibles, indelebles y visibles, las siguientes indicaciones:

- **Identificación.** Detallará el envasador y/o expedidor, con su nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En el caso de utilizarse un código deberá figurar junto a él las palabras "Envasador y/o expedidor", o bien, las abreviaturas correspondientes.
- **Naturaleza del producto.** En el caso de que no pueda verse el contenido del producto deberá indicarse "Espárragos", seguido de la tipología correspondiente "blancos", "verdes", "morados" o "verde-morado"; y, en su caso, "cortos", "puntas" o "mezcla de blancos y morados".

- Origen del producto. País de origen del producto y, en su caso, la zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- Características comerciales. Incluirán la categoría, el calibre y el número de manojos o de envases unitarios, si es el caso y corresponde al tipo de presentación. Con respecto al calibre hemos de diferenciar si se trata de espárragos sujetos al requisito de homogeneidad (se expresará por el diámetro mínimo y máximo) o no (se expresará por el diámetro mínimo seguido del máximo o de "y +").
- Marca de control oficial. En este caso se determina como una mención facultativa.

CATEGORÍAS DE CALIDAD

Los espárragos deben cumplimentar toda una serie de requisitos que hacen referencia a la homogeneidad, presentación, acondicionamiento y marcado del producto. Pero además, para poder comercializarse bajo una determinada categoría debe de cumplimentar requisitos propios de ésta, que hacen referencia a sus propias características, en cuanto a aspecto, coloración, calibrado y tolerancias, entre otras.

Los espárragos se clasifican en una de las tres categorías siguientes: EXTRA, Categoría I y Categoría II. La normativa española sobre calidad de los espárragos establecía una cuarta categoría: la Categoría III, ahora no contemplada. El Reglamento permite una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia, y con excepción de la categoría "Extra", ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero. Veamos ahora qué requisitos deben cumplimentar cada una de las categorías que se establecen:

El Reglamento también establece disposiciones relativas al calibrado. El calibre del espárrago vendrá determinado por la longitud y el diámetro del turión.

CATEGORÍAS DE CALIDAD			
Características	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Turiones	De calidad superior, bien formados y prácticamente rectos	De buena calidad, bien formados y podrán ser ligeramente curvos	Deben cumplir con los requisitos mínimos de calidad. Peor formados y podrán ser curvos
Yema	Muy cerrada	Cerrada	Ligeramente abierta
Rastros de Roya	Muy ligeros y siempre que puedan ser eliminados por el consumidor con un pelado normal	Ligeros rastros y siempre que puedan ser eliminados por el consumidor con un pelado normal	Se admiten siempre que puedan ser eliminados por el consumidor con un pelado normal

Coloración	-Blancos: puntas y turiones blancos - Verdes: completamente verdes	-Blancos: se permite ligero tinte rosa en turiones y puntas - Verdes: 80% mínimo de color verde de su longitud	-Blancos y morados: se permite coloración incluso tinte verde -Verdes: 60% mínimo de color verde de su longitud.
Señales de lignificación	No	No para el caso de los blancos. Para el resto se permite en la inferior del turión si el consumidor puede eliminar con un pelado normal	Pueden ser ligeramente leñosos
Sección de la base	Los más perpendicular posible al eje longitudinal. En caso de manojo los de la parte exterior podrán cortarse ligeramente en bisel (límite longitud del corte no superior a 1 cm.)	Lo más perpendicular posible al eje longitudinal	Puede ser algo oblicua

CALIBRADO DE LOS ESPÁRRAGOS

ESPÁRRAGOS BLANCOS Y MORADOS		
Categoría	Diámetro mínimo	Homogeneidad
Extra	12mm	Diferencia máxima de 8mm entre los turiones más gruesos y los más finos de un mismo envase o manojo.
I	10mm	Diferencia máxima de 10mm entre los turiones más gruesos y los más finos de un mismo envase o manojo.
II	8mm	No se exige.

ESPÁRRAGOS VERDES Y VERDE-MORADOS		
Categoría	Diámetro mínimo	Homogeneidad
Extra	3mm	Diferencia máxima de 8mm entre los turiones más gruesos y los mas finos de un mismo envase o manojo.
I	3mm	Diferencia máxima de 8mm entre los turiones más gruesos y los mas finos de un mismo envase o manojo.
II	3mm	No se exige.

TOLERANCIAS DE CALIDAD

En cada envase se tolera la presencia de productos que no cumplen los requisitos de calidad y calibre exigidos en la categoría en él indicada. A continuación se establece una tabla de tolerancias de calidad, de calibre, y de coloración, por categorías:

TOLERANCIA DE CALIDAD	
Categoría	Tolerancia (en número o peso)
Extra	5% de turiones: -No cumplan los requisitos de la categoría. -Cumplan con la categoría I, -Se incluyan en las tolerancias de la categoría I. -Presenten ligeras grietas sin cicatrizar aparecidas después de la cosecha.
I	10% de turiones: -No cumplan los requisitos de la categoría. -Cumplan con la categoría I. -Se incluyan en las tolerancias de la categoría I. -Presenten ligeras grietas sin cicatrizar aparecidas después de la cosecha.
II	10% de turiones: -No cumplan con los requisitos de esta categoría ni con los mínimos. No se admiten si presenta podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para su consumo. -Huecos o que presenten hendiduras muy ligeras ocasionadas por el lavado.

TOLERANCIA DE CALIBRE	
Extra I II	10% Longitud: diferencia máx. 1cm Diámetro: 2mm *atendiendo a los requisitos de su categoría

TOLERANCIA EN CUANTO AL COLOR	
Categoría	Tolerancia de color (en número o peso)
Extra	-Blancos: 10% de espárragos morados -Morados, verde y verde-morados: 10% de color diferente.
I	-Blancos: 10% de espárragos morados -Morados, verde y verde-morados: 10% de color diferente.
II	-Blancos: 15% de espárragos morados -Morados, verde y verde-morados: 10% de color diferente. *Si consta en el mercado: se podrán presentar espárragos blancos mezclados con espárragos morados.

SUBVENCIONES Y AYUDAS

- ▶ Homologación de la Normativa Europea (BOE-DOGV) -RESOLUCIÓN de 27 de junio de 2006, del conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se desarrolla el procedimiento en la convocatoria 2006 de ordenación, instrucción, resolución y justificación de las ayudas previstas en la Orden APA/1726/06 por la que se establecen ayudas a la implantación o mejora de sistemas de trazabilidad
- ▶ Orden 35/2005, de 30 de diciembre, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, por la que se convocan las subvenciones reguladas en la Orden 39/2001 de 12 de septiembre, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico por la que se aprueban las Bases reguladoras para la concesión de ayudas a la Comercialización de productos de Calidad⁶.
- ▶ ORDEN ARP/490/2005, de 20 de diciembre, por la que se incrementa la cuantía de las ayudas a las inversiones en planes de mejora y a la instalación de jóvenes agricultores correspondientes al año 2005, convocados por la Orden ARP/428/2004, de 25 de noviembre.

⁶ BOR n°6 de 14-01-2006

- ▶ ORDEN APA/1726/2006, de 19 de mayo, por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para la implantación o mejora de sistemas de trazabilidad, y se aprueba su convocatoria para determinadas entidades asociativas del sector hortofrutícola en 2006.
- ▶ Orden 35/2005, de 30 de diciembre, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, por la que se convocan las subvenciones reguladas en la Orden 39/2001 de 12 de septiembre, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico por la que se aprueban las Bases reguladoras para la concesión de ayudas a la Comercialización de productos de Calidad⁷.
- ▶ Resolución de la Consejera de Agricultura y Pesca, de 30 de diciembre de 2005, por la que se convocan, mediante el procedimiento anticipado de gasto correspondiente al ejercicio presupuestario 2006, ayudas de estímulo y apoyo para la promoción de nuevas tecnologías en maquinaria y equipos agrarios.
- ▶ ORDEN APA/1560/2006, de 10 de mayo, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a entidades asociativas representativas del sector agrario y alimentario, por el desarrollo de actividades de colaboración y representación ante la Administración General del Estado y Unión Europea, así como para la realización de actividades específicas de especial interés para el sector agroalimentario español.

ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES⁸

AÑO 2005

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Euros)	% PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
PERU	6.698.662	21.864.760,77	71,37%
MARRUECOS	784.742	989.160,97	8,36%
ALEMANIA	754.823	1.369.564,58	8,04%
SUBTOTAL	8.238.227	24.223.486	87,77%
CHILE (6°)	167.550	519.389,26	1,79%
TOTAL IMPORTADO	9.386.013	27.086.112	100,00%

⁷ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

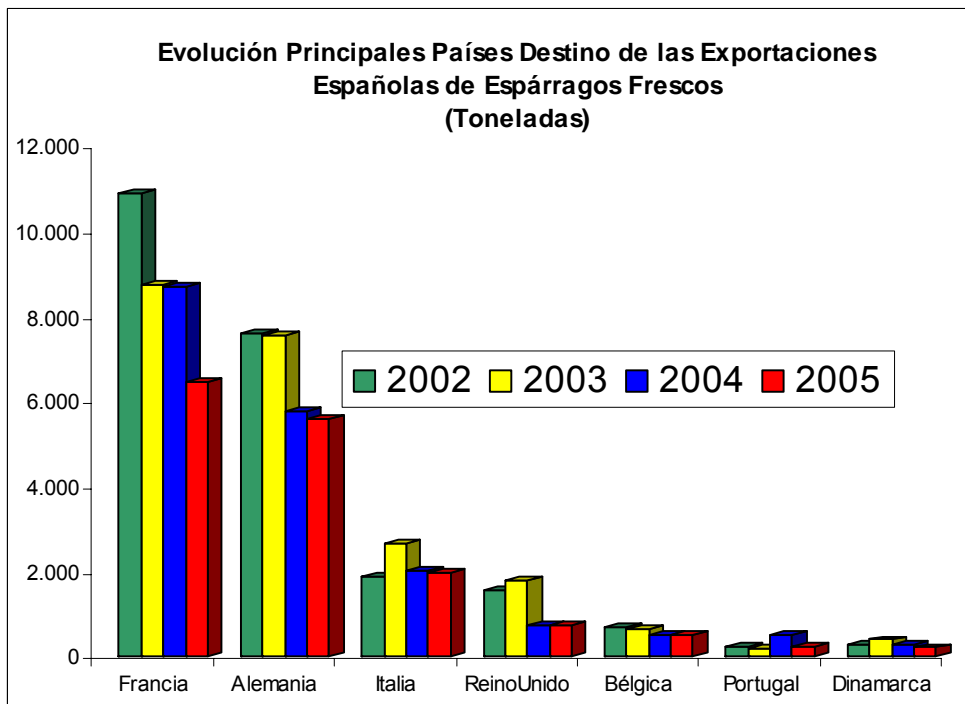
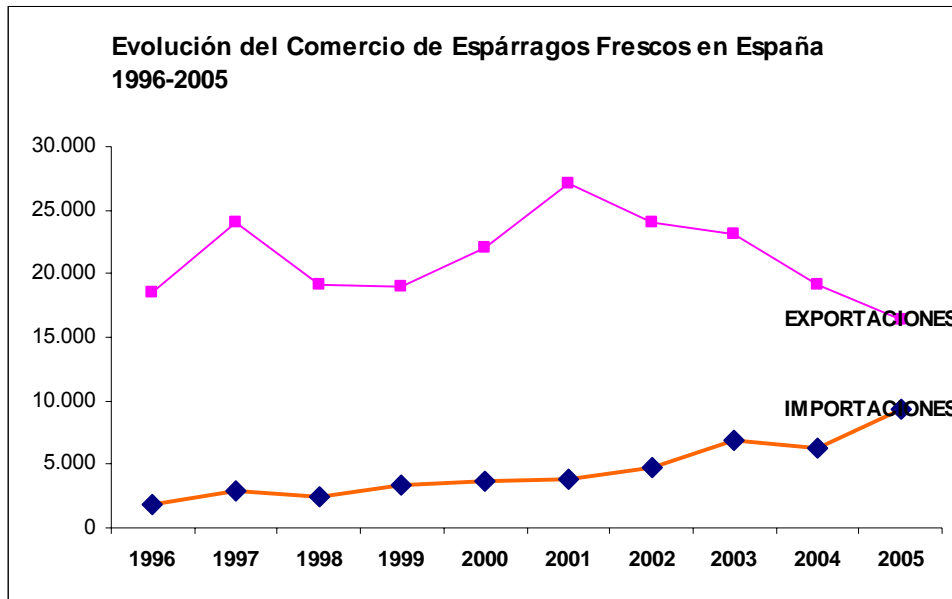
⁸ Fuente: Bases de datos de cámaras de comercio. https://www.camaras.org/publicado/estudios/bd_855.html

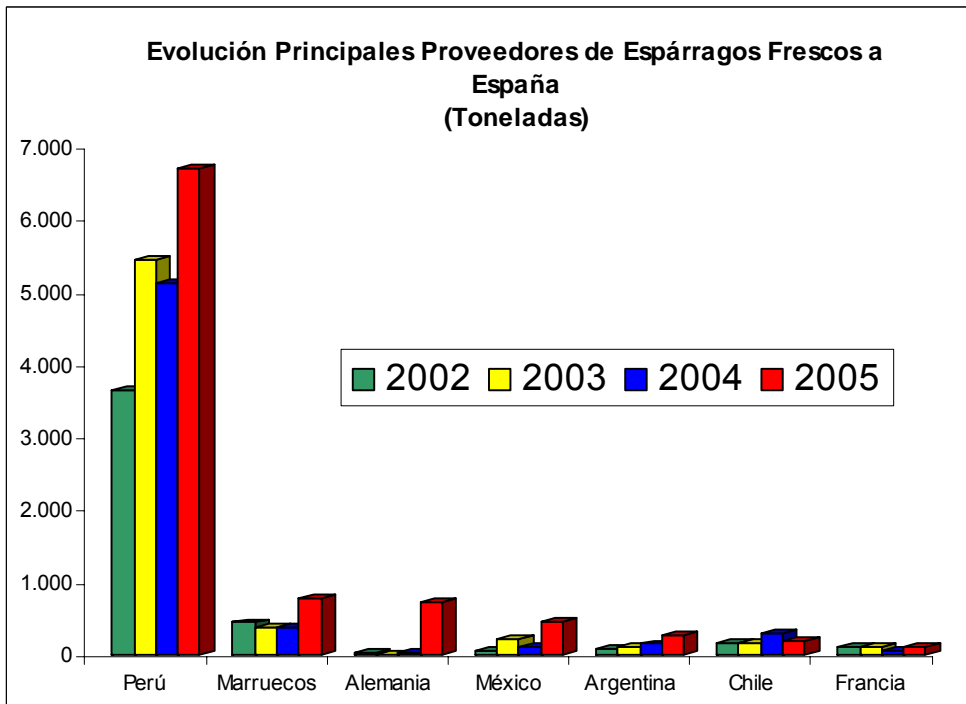
AÑO 2004

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Euros)	% PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
PERU	5.103.940	15.852.683,12	81,39%
MARRUECOS	372.635	274.050,47	5,94%
CHILE	293.877	835.683,56	4,69%
SUBTOTAL	5.770.452	16.962.417	92,02%
TOTAL IMPORTADO	6.270.711	18.103.295	100,00%

AÑO 2003

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Euros)	% PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
PERU	5.442.457	15.507.304,23	78,03%
MARRUECOS	401.061	199.376,56	5,75%
PAISES BAJOS	371.310	929.938,97	5,32%
SUBTOTAL	6.214.828	16.636.620	89,11%
CHILE (5°)	150.206	418.287,70	2,15%
TOTAL IMPORTADO	6.974.496	18.359.117	100,00%







ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA “DE LO NUESTRO, LO MEJOR”

En España y en general en la UE existen diferentes instrumentos para



Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Los productos que están protegidos por la **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)** son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

Los productos con una **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)** poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realice en la zona geográfica delimitada de la que también toma su nombre.

Las Especialidades **Tradicional Garantizadas (E.T.G)** son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Además, estos productos agrícolas o alimenticios deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional o artesanal.

La **Producción Ecológica** engloba a los productos que reúnen un compendio de técnicas agropecuarias que excluyen, normalmente, el uso de productos químicos con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)

En España podemos encontrar 13 denominaciones de origen protegidas para las hortalizas, a continuación se muestran estos productos.

D.O. o I.G.	Consejo Regulador	Comunidad Autónoma
Alcachofa de Benicarló	Consejo Regulador de la I.G.P. "ALCACHOFA DE BENICARLÓ"	COMUNIDAD VALENCIANA
Alcachofa de Tudela	Consejo Regulador de la I.G.P. "ALCACHOFA DE TUDELA"	COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA
Berenjena de Almagro	Consejo Regulador de la I.G.P. "BERENJENA DE ALMAGRO"	CASTILLA-LA MANCHA
Calçot de Valls	Consejo Regulador de la I.G.P. "CALÇOT DE VALLS"	CATALUÑA
Coliflor de Calahorra	Asociación Verduras de Calahorra	LA RIOJA
Espárrago de Navarra	Consejo Regulador de la I.G.P. "ESPÁRRAGO DE NAVARRA"	PLURICOMUNITARIA
Espárragos de Huétor-Tájar	Consejo Regulador de la I.G.P. "ESPÁRRAGOS DE HUÉTOR-TÁJAR"	ANDALUCÍA
Patata de Galicia	Consejo Regulador de la I.G.P. "PATATA DE GALICIA"	GALICIA
Patata de Prades	Consejo Regulador de la I.G.P. "PATATA	CATALUÑA

	DE PRADES"	
Pimentón de La Vera	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera"	EXTREMADURA
Pimiento Asado del Bierzo	Consejo Regulador de la I.G.P. "PIMIENTO ASADO DEL BIERZO"	CASTILLA Y LEÓN
Pimiento del Piquillo de Lodosa	Consejo Regulador de la D.O.P. "PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"	COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA
Pimiento Riojano	Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo	LA RIOJA

Para los espárragos podemos encontrar dos denominaciones de origen:

1- ESPÁRRAGO DE NAVARRA

Espárragos obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera 'Asparagus Officinalis, L', blancos, morados o verdes de las variedades Argenteuil, Desto, Ciprés, Juno, Dariana, Grolim, Steline y Thielim. Los espárragos de las variedades autorizadas, pueden destinarse al consumo en fresco o en conserva.



Se permitirá en las plantaciones hasta un 20% de las variedades distintas a las autorizadas.

Los destinados al consumo en fresco deberán presentarse enteros, con aspecto y olor frescos, sanos, exentos de magulladuras y ataques de insectos o roedores, limpios y escurridos después del lavado.

Se clasifican según su coloración, categoría y calibre:

Según su coloración:

- Espárragos 'blancos'.
- Espárragos 'morados', la yema y una parte del turión presentan una coloración rosa violeta o púrpura.

En categorías

- Categoría 'Extra' deben ser de calidad superior, bien formados y prácticamente rectos, con la yema muy cerrada. Estará comprendida entre 20 y 30 cm.
- Categoría 'Primera' deben ser de buena calidad y estar bien formados y con la yema cerrada.
- Categoría 'Segunda' comprenden aquellos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que han de cumplir las características mínimas definidas.

Calibrado:

En función de la longitud y del diámetro del turión.

- Calibrado por longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre los 17 y los 22 centímetros.
- Calibrado por diámetro: estará comprendido entre 12 y 16 mm., a partir de 16 mm. el intervalo máximo será de 8 mm. en un mismo envase o manojo.

Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados, pelados o no, y serán de las categorías 'Extra' y 'Primera', envasados y esterilizados mediante el empleo de calor, en envases herméticamente cerrados.

Zona Geográfica

La zona de producción está integrada por 263 municipios de las Comunidades Autónomas de Navarra, Aragón y La Rioja.

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.



Método de Obtención

Cultivo

Las características de cultivo inherentes a los factores humanos son por un lado la obtención del material vegetal, y por otro lado las técnicas específicas realizadas en plantaciones ya establecidas.

Obtención del material vegetal

La obtención del material (garras) requiere un proceso de selección de los progenitores y una plantación del semillero.

La selección de progenitores es el proceso fundamental para la obtención de plantas de buena calidad. Requiere la localización de plantas selectas (macho y hembras), así como un aislamiento de los individuos localizados para que la polinización sea controlada. Este proceso se realiza en primavera en parcelas que se encuentran aisladas de otras por lo menos a 1 Km. para evitar cruces indeseados durante la polinización. Las plantas hembras, una vez fecundadas se protegen con una malla para evitar la penetración de insectos que provoquen otras polinizaciones.

Implantación del cultivo del espárrago y desarrollo del cultivo.

Los marcos de plantación son una característica específica que presenta la variedad autóctona de Huétor-Tájar, ya que es muy longeva. Se colocan en marcos más amplios, a una distancia entre líneas que oscila entre 1,4 y 1,6 m., y a una distancia dentro del línea de 50 y 60 cm. La entrada en producción es más lenta que otras variedades, normalmente hay que esperar 2 años.

Laboreo

En el cultivo de esta variedad, la técnica del caballonado es importante para la obtención de una buena calidad. Consiste en el aporcado del caballón de forma progresiva a lo largo de los años de plantación, con ello evitamos una disminución del calibre así como una tendencia al espigado.

Recolección

La recolección se realiza diariamente, incluso en días festivos, por la mañana temprano para evitar la insolación del producto en horas centrales del día. En la misma parcela se efectúa una primera selección eliminando turiones abiertos, torcidos, atacados por plaga, etc.

Elaboración para comercialización en fresco:

La manipulación del producto para su comercialización en fresco se realiza de forma manual sobre cintas transportadoras, clasificándose los espárragos según categorías "Extra" y "Primera", y en calibres. Los espárragos se presentan en manojos homogéneos de 1/2, 1 ó 2 Kg. y se colocan en cajas.

Transformación en conserva:

El transporte a las industrias será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente. Las fases que sigue el producto, en la industria son:

Recepción en Fábrica.- Tras la entrada del producto en fábrica, se somete a un enfriamiento rápido con agua, o bien se le introduce en una cámara de preenfriamiento.

Lavado.- Con este proceso se elimina la tierra y materia orgánica que acompaña al turión

Pelado.- Proceso con el que se eliminan las fibrosidades que producen una depreciación en el producto.

Escaldado.- Consiste en la inmersión del producto en agua caliente o vapor a 87-95°C.

Clasificación.- Se agrupan los turiones de las mismas características desechando los no aprovechables.

Llenado.- Se utilizan botes ó latas de hojalata o frascos de cristal, una vez introducido el producto y pesado, el llenado se termina con la adición del líquido de gobierno.

Creación de vacío en el interior de envase.- Es una operación esencial ya que se elimina el aire del envase antes de cerrarlo.

Esterilización.- Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto envasado.

Enfriado.- Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.

Almacenamiento.- Se almacena durante un tiempo, de tal forma que el producto envasado pueda aguantar el proceso de transporte.

Todos los procesos de recepción, elaboración envasado y certificación del producto final son controlados por el Consejo Regulador quien asigna al mismo la categoría que le corresponde según su calidad.

Vinculo

- a) Histórico
 - El cultivo del espárrago en la ribera del río Ebro ha sido tradicional, transmitiéndose a lo largo de generaciones a la vez que ha ido depurándose con el paso del tiempo. Mención bibliográfica a este producto se encuentra en las páginas 373 y 374 de 'El Practicón', tratado completo de cocina, escrito en 1893 y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional.
- b) Natural
 - Orografía: La característica morfológica más notable es la suavidad del paisaje. Sin embargo, no se trata de un relieve uniformemente llano, ya que aparecen suaves alineaciones de colinas y serrezuelas. La zona se encuentra a actitudes que oscilan desde los 600 a 200 metros.
 - Suelos: Los suelos en la zona de producción son franco-arcillosos y franco-arcillo-arenosos y, en menor medida, franco-arenosos, suelos ligeramente básicos, el pH oscila entre valores de 7,65 y 7,63.
 - Clima: El clima de esta zona es mediterráneo templado. Las precipitaciones medias anuales son del orden de los 400 mm.
 - Hidrografía: Esta zona está atravesada por el río Ebro y sus afluentes Ega, Arga, Aragón, Leza y Cidacos.

Datos sobre el Consejo Regulador

Consejo Regulador de la I.G.P. 'ESPÁRRAGO DE NAVARRA'
 Dirección
 Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos
 31610 - VILLAVA (Navarra)
 Teléfono: 948/01.30.45
 Fax: 948/01.30.41
 E-mail: iconsejo@naseresa.com
 Página Web: www.denominacionesnavarra.com

ESPÁRRAGO DE HUETOR-TÁJAR

Descripción

Espárragos obtenidos a partir de turiones verdes-morados, tiernos, sanos y limpios, de esparragueras *Asparagus officinalis* L. subespecie genéticamente tetraploide, similar al espárrago triguero silvestre habitual en las regiones mediterráneas. Proceden de variedades autóctonas seleccionadas en la zona desde principios de siglo.



Los espárragos pueden destinarse al consumo en fresco o en conserva. Los destinados al consumo en fresco deberán presentarse enteros, con aspecto y olor fresco, sano, exento de magulladuras y ataques de plagas, limpio y exento de humedad exterior que no sea la que proporcione la base de los tallos ya dispuestos en los envases con el fondo humedecido. La coloración de los espárragos dentro de un mismo manojo podrá variar entre la gama del verde y el morado, Para la comercialización en fresco, los espárragos se clasifican en función de su categoría y calibre en 'extra' y 'primera'.

Características de las variedades autóctonas:

A nivel morfológico: Coloración del turión morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde. El diámetro de los tallos es delgado (4-12 mm.), y la cabeza aguda o acuminada, y de mayor diámetro que el resto del tallo. Los turiones presentan un pequeño espolón debajo de las escamas.

A nivel organoléptico: Presentan una textura tierna carnosa y firme, así como un delicado sabor amarguidulce y profundo aroma, que recuerda al espárrago triguero silvestre.

A nivel citológico: Dotación cromosómica tetraploide $2n=40$.

Calibre

a) Calibrado por longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 20 y 30 cm.

b) El diámetro mínimo será de 4 mm. en ambas categorías, y el calibrado estará comprendido entre los 4 y los 10 mm, y entre los 10 mm. y más.

Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados y serán de las categorías 'Extra' y 'Primera'.

Zona Geográfica

Comprende los términos municipales de Huétor-Tájar, Loja, Salar Villanueva de Mesías, Moraleda de Zafayona e Illora, de la Vega Baja del río Genil. La Zona de Elaboración coincide con la Zona de Producción



Método de Obtención

Cultivo

Las características de cultivo inherentes a los factores humanos son por un lado la obtención del material vegetal, y por otro lado las técnicas específicas realizadas en plantaciones ya establecidas.

Obtención del material vegetal

La obtención del material (garras) requiere un proceso de selección de los progenitores y una plantación del semillero. La selección de progenitores es el proceso fundamental para la obtención de plantas de buena calidad. Requiere la localización de plantas selectas (macho y hembras), así como un aislamiento de los individuos localizados para que la polinización sea controlada. Este proceso se realiza en primavera en parcelas que se encuentran aisladas de otras por lo menos a 1 Km. para evitar cruces indeseados durante la polinización. Las plantas hembras, una vez fecundadas se protegen con una malla para evitar la penetración de insectos que provoquen otras polinizaciones.

Implantación del cultivo del espárrago y desarrollo del cultivo.

Los marcos de plantación son una característica específica que presenta la variedad autóctona de Huétor-Tájar, ya que es muy longeva. Se colocan en marcos más amplios, a una distancia entre líneas que oscila entre 1,4 y 1,6 m., y a una distancia dentro del línea de 50 y 60 cm.. La entrada en producción es más lenta que otras variedades, normalmente hay que esperar 2 años.

Laboreo

En el cultivo de esta variedad, la técnica del caballonado es importante para la obtención de una buena calidad. Consiste en el aporcado del caballón de forma progresiva a lo largo de los años de plantación, con ello evitamos una disminución del calibre así como una tendencia al espigado.

Recolección

La recolección se realiza diariamente, incluso en días festivos, por la mañana temprano para evitar la insolación del producto en horas centrales del día. En la misma parcela se efectúa una primera selección eliminando turiones abiertos, torcidos, atacados por plaga, etc.

Elaboración para comercialización en fresco:

La manipulación del producto para su comercialización en fresco se realiza de forma manual sobre cintas transportadoras, clasificándose los espárragos según categorías "Extra" y "Primera", y en calibres. Los espárragos se presentan en manojos homogéneos de 1/2, 1 ó 2 Kg. y se colocan en cajas.

Transformación en conserva:

El transporte a las industrias será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente. Las fases que sigue el producto, en la industria son:

Recepción en Fábrica.- Tras la entrada del producto en fábrica, se somete a un enfriamiento rápido con agua, o bien se le introduce en una cámara de preenfriamiento.

Lavado.- Con este proceso se elimina la tierra y materia orgánica que acompaña al turión

Pelado.- Proceso con el que se eliminan las fibrosidades que producen una depreciación en el producto.

Escaldado.- Consiste en la inmersión del producto en agua caliente o vapor a 87-95°C.

Clasificación.- Se agrupan los turiones de las mismas características desechando los no aprovechables.

Llenado.- Se utilizan botes ó latas de hojalata o frascos de cristal, una vez introducido el producto y pesado, el llenado se termina con la adición del líquido de gobierno.

Creación de vacío en el interior de envase.- Es una operación esencial ya que se elimina el aire del envase antes de cerrarlo.

Esterilización.- Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto envasado.

Enfriado.- Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.

Almacenamiento.- Se almacena durante un tiempo, de tal forma que el producto envasado pueda aguantar el proceso de transporte.

Vinculo

- a) Histórico
 - El consumo de espárragos verdes silvestres (trigueros), era común durante el Imperio Romano según se desprende de algunos libros como 'La Materia Médica' de Dioscórides. Esta tradición fue introducida en la Península Ibérica por los árabes. En este sentido, se conocen diferentes libros de gastronomía de Al-Andalus en los que se habla de los espárragos trigueros como exquisito manjar en diferentes preparaciones culinarias. Hay, por tanto, una conexión histórica entre la permanencia de los árabes en Granada y el desarrollo de cultivo del espárrago verde en la Vega del Genil de esta provincia.
- b) Natural
 - Orografía: La zona de producción se encuentra en el oeste de la comarca natural de la Vega de Granada, la cual se desarrolla a partir de la actividad sedimentaria del río Genil a su paso por la Depresión de Granada. El cultivo se desarrolla a altitudes comprendidas entre 450 y 650 m.
 - Suelos: Los suelos en la zona de producción, presentan texturas franco-arcillosa y francoarcilloso-arenosa, y en menor medida francoarenosa y franco-limosa. Los bajos contenidos en fósforo, así como los altos contenidos en magnesio favorecen una fuerte pigmentación del turión, verde más intenso en el tallo y cabeza más morada. Los altos contenidos en potasio influyen favorablemente sobre la calidad del turión, evitando el espigado.
 - Clima: El clima es mediterráneo continental, mediterráneo en lo que respecta a pluviometría, y continental en lo que respecta a temperaturas. La pluviometría media anual es del orden de los 350 mm., y la temperatura media es de 16,3°C, con una temperatura media en invierno de 7,14°C y de 26,41°C en verano.

- Hidrografía: La zona se encuentra atravesada de este a oeste por el río Genil y por varios afluentes, por el sur: río Cacán, Arroyo de Salar y río Frío. Por el norte: Arroyo de Milanos, Arroyo de Tocón y de Alomares.

Datos sobre el Consejo Regulador

Consejo Regulador de la I.G.P. 'ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR'

Dirección

Ctra. de la Estación, s/n

18360 - HUÉTOR-TAJAR (Granada)

Teléfono: 958/33.34.43

Fax: 958/33.25.25

E-mail: esparragodehuetortajar@andaluciajunta.es

POTENCIAL DEL PRODUCTO

El espárrago producido en Navarra cuenta con un organismo que avala su calidad en los mercados, la Denominación Específica Espárrago de Navarra, figura que, al no estar contemplada como tal por Bruselas, tuvo que acogerse a la fórmula allí reconocida, la de Indicación Geográfica Protegida.

Ambas terminologías son válidas por tanto y, en cualquier caso, respaldo y sinónimo de un producto de calidad: el espárrago de Navarra.

Se está comercializando espárrago fresco certificado desde hace más de tres campañas aunque el Reglamento contempla esta forma de comercialización desde su origen. Desde 2004 se está trabajando en un proyecto cooperativo financiado por el Gobierno de Navarra, con el fin de comercializar el espárrago fresco pelado. Es un intento por facilitar al consumidor la preparación de espárrago fresco y fomentar su consumo.

El espárrago entra fundamentalmente en conserva aunque siempre entren partidas en fresco. El espárrago de Andalucía y Extremadura se comercializa en fresco y en el exterior. El espárrago blanco fresco es muy delicado y requiere un transporte muy cuidadoso para no perder sus cualidades.

Frenar la importación es un tema muy delicado. Desde el sector productor se piden aranceles. El producto que entra es más barato al proceder de países con menores costes de producción. Debe quedar claro en el etiquetado el país de procedencia del producto de modo que el consumidor compre sabiendo lo que consume.

El espárrago nacional y el de importación, en general se considera que tienen diferentes nichos de mercado, el espárrago de Navarra se considera un producto de la gama más alta.

La principal competencia se refiere al espárrago en conserva de países como China o Perú. Cada vez se importa menos espárrago en conserva de Perú aunque está aumentando mucho la importación de espárrago fresco verde.

Los productores de espárragos de Navarra nos comentan que sus pretensiones son mantener su cuota en el mercado en España e introducirse en otros países con el espárrago en conserva. Nos dicen también que el espárrago fresco tiene un gran potencial aunque reconocen que es necesario dar a conocer el producto al consumidor. El hecho de que sea un producto tan delicado hace que el factor proximidad sea fundamental.

La producción por parcela varía en función de si se trata de secano o regadío y de la edad de la esparraguera. Por otro lado nosotros sólo disponemos de los datos del producto certificado. La media de este año ha sido sobre 3.300Kg./hectárea.

Se dan los tipos de explotaciones, la superficie media por agricultor es 1,77ha y por parcela es de 0,76ha. La mayor parte de la producción de espárrago de Navarra se realiza a través de los socios de la Cooperativa Agropecuaria Navarra, y en el caso de Aragón y La Rioja también se comercializa la mayoría a través de cooperativas.

El espárrago fresco va aumentando su consumo poco a poco, presenta la dificultad propia de todos los productos que se comercializan en fresco que al ser perecederos requieren de una distribución muy ágil.

En la actualidad en España, el principal factor que encarece el costo de producción, en este momento, es la recolección del espárrago, hay un gran problema con la mano de obra y es un factor fundamental a la hora de determinar la calidad final del producto.

En la provincia de Granada, solamente se produce el espárrago verde, se han especializado en él, tienen la certificación Eurep-GAP ya que es la más solicitada por las grandes superficies, sobre todo este año los supermercados alemanes y suizos la están exigiendo.

Compiten con los productos que ingresan desde Perú y Chile, pero no es una competencia complicada para el productor Granadino, ya que se comercializan fuera de la campaña española. Es más, debido a la existencia de espárrago todo el año, se está convirtiendo en un producto imprescindible para los supermercados, así como para restaurantes, etc. Esto ha hecho que el consumo en la campaña española aumente, sobre todo en países del norte de Europa donde van cambiando el hábito de consumir espárrago blanco por el verde al ir conociéndolo casa vez más.

Por el contrario, los productos que si hacen daño a esta producción son los envíos desde Hungría, Grecia y Estados Unidos, los cuales vienen en plena campaña española, llegando en ocasiones como ocurre en el caso de Alemania a saturar los mercados.

La superficie de espárrago verde en la Vega de Granada, estimada en 2005, es de unas 3.400 a 3.500Ha, las cuales arrojaron la pasada campaña esparraguera unas 13.000toneladas.

En denominación de origen en Granada la superficie de espárrago verde-morado de Huetór Tajár procedente de plantaciones inscritas en el Consejo Regulado alcanzó los 250.000 Kg, procedentes de 110Ha. y de 140 agricultores inscritos.

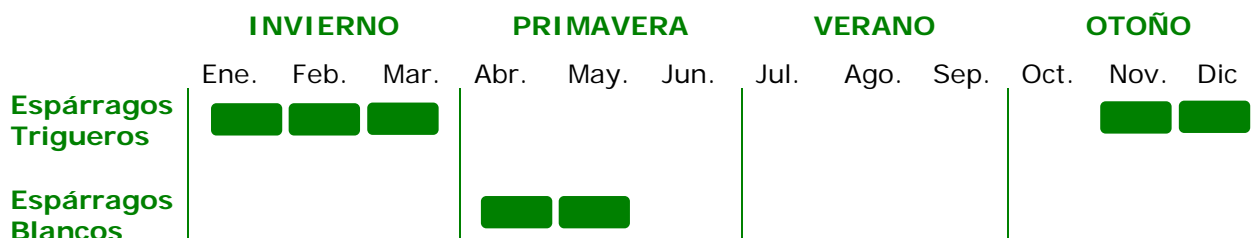
La mayor parte de la producción de espárrago de Huetór-Tajar, por no decir la totalidad, se dedica a su transformación en conserva (98%), producto que se lleva produciendo desde mediados de la década de 1970, por esto es un producto muy asentado en los mercados, con casi 30 años de trayectoria. La producción en conserva se destina a los mercados de Andalucía (Córdoba, Sevilla, Cádiz y Jaén), donde se realiza el 75% de las ventas; Castilla-La Mancha (Toledo, Ciudad Real), con 10% de las ventas; Madrid, con otro 10% de las ventas; y el 5% restante se comercializa en Cataluña (Barcelona).

En los últimos años esta sufriendo una evolución el tipo de establecimiento en el que se comercializa, pasando cada vez las ventas de los supermercados tradicionales provinciales o locales, a introducirse en grandes superficies y supermercados nacionales, especialmente en el grupo Corte Inglés.

El 80% de la producción de espárrago fresco verde se vende a cadenas de supermercados.

A continuación se presenta el calendario de hortalizas para las variedades de espárragos, producción nacional.

CALENDARIO DE HORTALIZAS



PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$) Y MAYORISTA

► Precio Referencia Mayorista

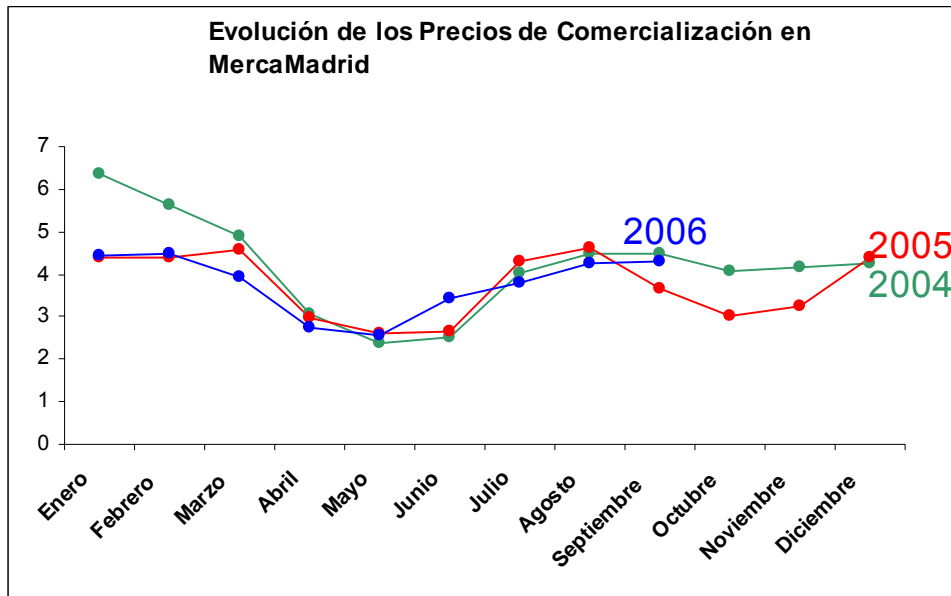
Los precios de comercialización son variables y están sujetos a la oferta – demanda del mercado.

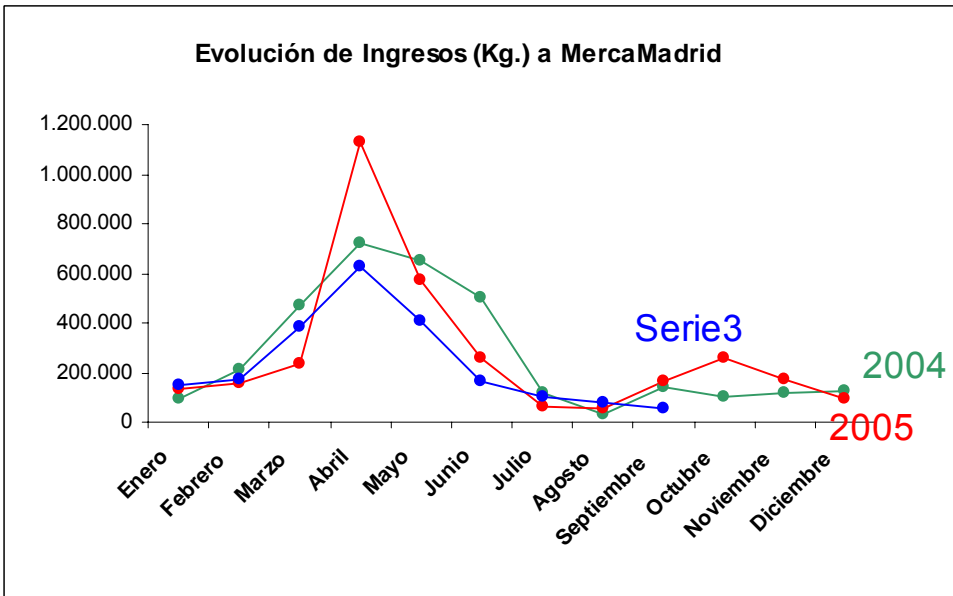
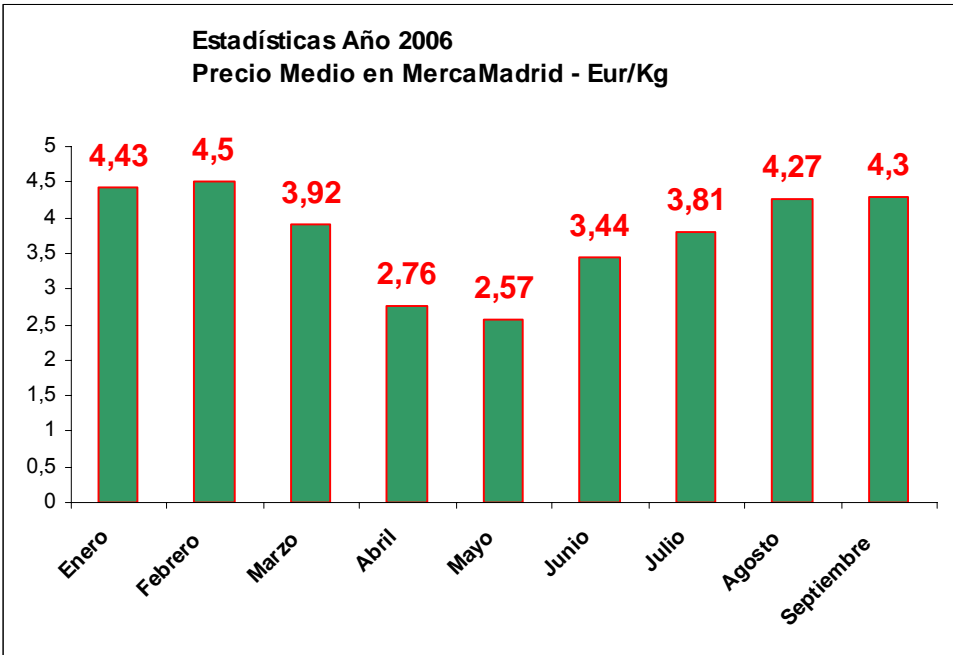
Estadísticas de espárragos comercializados en MercaMadrid⁹.

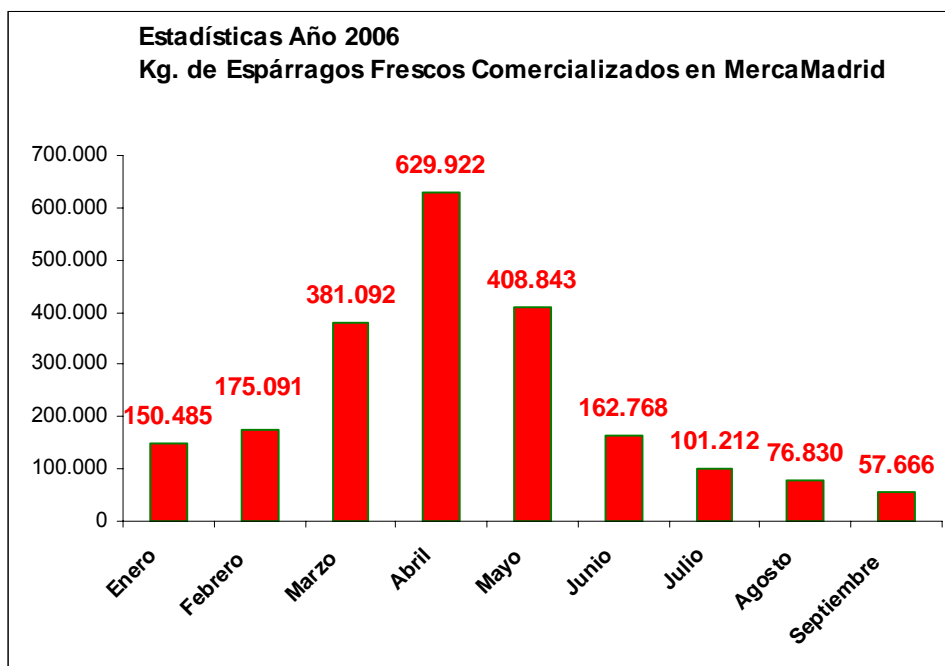
MERCAMADRID	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Total Kilos Comercializados	3.049.066	3.392.912	3.274.010	3.286.990	3.302.866	2.143.909

Estacionalidad del producto en el mercado mayorista: evolución de precios y de cantidad comercializada durante el año 2005 en MercaMadrid.

⁹ Fuente: MercaMadrid. www.mercamadrid.es.







► **Precio Referencia Retail**

Informe de precios venta al público semanal, semana del 5 a 11 de junio de 2006¹⁰.

Bases de datos de P.V.P. de productos de Alimentación

Informe de todas las provincias de la semana del 2 a 8 de Octubre de 2006 en Euros

Descripción	Máximo	Mínimo	Frecuente	Provincia
HORTALIZAS FRESCAS				
Espárragos blancos	4,50	4,50	4,50	ALMERIA
Espárragos verdes	2,99	1,50	2,26	ALMERIA
Espárragos verdes	2,99	1,58	2,52	BADAJOS
Espárragos blancos	4,90	4,60	4,78	BALEARES
Espárragos verdes	4,00	3,80	3,90	BALEARES
Espárragos blancos	4,00	1,99	3,06	BARCELONA
Espárragos verdes	3,35	1,25	2,59	BARCELONA
Espárragos verdes	2,85	1,19	1,90	CADIZ

¹⁰ Fuente: Secretaría de Estado de Turismo y Comercio – www.comercio.es

Espárragos verdes	3,35	1,95	2,71	CORDOBA
Espárragos blancos	4,60	4,50	4,55	CORUÑA
Espárragos verdes	3,25	1,65	2,50	CORUÑA
Espárragos verdes	3,99	2,60	3,40	GRANADA
Espárragos verdes	3,95	2,79	3,27	GUIPUZCOA
Espárragos blancos	5,00	4,60	4,80	LEON
Espárragos verdes	4,63	4,25	4,44	LEON
Espárragos verdes	2,90	2,79	2,83	LOGROÑO
Espárragos verdes	2,50	2,00	2,50	MALAGA
Espárragos verdes	3,00	2,50	2,78	MURCIA
Espárragos blancos	3,60	3,60	3,60	OVIEDO
Espárragos verdes	3,20	3,00	3,07	OVIEDO
Espárragos blancos	4,68	3,98	4,30	LAS PALMAS
Espárragos verdes	4,89	0,99	3,22	LAS PALMAS
Espárragos blancos	2,80	2,80	2,80	PONTEVEDRA
Espárragos verdes	2,99	2,25	2,62	PONTEVEDRA
Espárragos blancos	4,60	4,50	4,55	SALAMANCA
Espárragos verdes	3,40	3,20	3,27	SALAMANCA
Espárragos blancos	4,99	4,99	4,99	TENERIFE
Espárragos verdes	4,99	3,99	4,49	TENERIFE
Espárragos verdes	2,20	1,40	1,80	SANTANDER
Espárragos verdes	3,45	1,60	2,29	SEVILLA
Espárragos verdes	2,20	1,80	2,05	VALENCIA
Espárragos	2,48	1,80	2,09	VALLADOLID

blancos				
Espárragos verdes	3,15	1,50	2,04	VALLADOLID
Espárragos verdes	2,60	2,19	2,46	VIZCAYA
Espárragos blancos	5,99	3,10	4,46	ZARAGOZA
Espárragos verdes	3,50	0,01	1,17	ZARAGOZA

P.V.P. de Productos de Alimentación

Informe de la Semana del 2 a 8 de Octubre de 2006, en Euros

Descripción	Unidades	Precio semana actual			Precio semana anterior		Precio medio acumulado mes actual	Precio medio acumulado mes anterior	Var. %
		Máximo	Frecuente	Mínimo	Frecuente	Var. %			
HORTALIZAS FRESCAS									
Espárragos blancos	Manojo	4,49	4,15	3,83	4,19	-0,91	4,15	4,02	3,26
Espárragos verdes	Manojo	3,35	2,75	2,16	2,70	1,86	2,75	2,71	1,46

Precios en cadenas de supermercados para el mes de octubre de 2006¹¹.

CADENAS DE SUPERMERCADOS	DESCRIPCIÓN	PRECIO
EL CORTE INGLES	ESPARRAGOS VERDES MANOJO PESO APROXIMADO 420 G	3,45 €
CARREFOUR	ESPÁRRAGO VERDE 12/16 MANOJO DE 500 G. APROX.	2.99 € (5.98 €/Kg.)
MERCADONA	ESPARRAGO TRIGUERO VERDE, VARIOS, MANOJO 400 G.	2.25€
EROSKI	ESPÁRRAGO VERDE, CAL. 12/18, MANOJO	2,69 €

¹¹ Fuente: www.caprabocasa.com – www.carrefour.es – www.mercadona.es - www.elcorteingles.es

ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA.

- ▶ Existen varias campañas que incentivan el consumo de este producto:



- El Gobierno de España ha impulsado una serie de acciones encaminadas a promover buenos hábitos alimenticios. Ejemplo de esto, la campaña "5 al día", fruto del esfuerzo público-privado, que se ha desarrollado luego de detectar ciertos problemas de alimentación y pérdida de buenos hábitos alimenticios. Los objetivos son informar sobre los beneficios para la salud del consumo diario de al menos 5 raciones de frutas hortalizas frescas e influir en la mejora de lo hábitos alimenticios.



- La campaña "yo compro en MERCAMADRID", es un valor añadido que se plantea como estrategia comercial desde el Merca. Pretende ser símbolo de confianza, una especie de garantía de calidad de servicio. En definitiva, el objetivo es potenciar los mercados mayoristas y acercar la imagen de MERCAMADRID al comercio y por lo tanto al consumidor final.

- En España, el sector ecológico se ha desarrollado de forma importante en los últimos años, especialmente en términos de superficie, sin embargo se enfrenta a una escasa demanda interna que frena su desarrollo, así como otros condicionantes que debe superar aprovechando mejor todas sus oportunidades. Es por ello que en los últimos años se han diseñado planes de fomento regionales, nacionales o supranacionales con el objetivo de dar una respuesta integral a los retos a afrontar por el sector ecológico.



- Freshfel Europe lanzó un nuevo logotipo paneuropeo destinado a la promoción del consumo de frutas y hortalizas frescas. El objetivo es acabar con la habitual confusión que se produce entre los consumidores debido a la utilización de diferentes logos en cada uno de los países miembros de la UE. El diseño de este nuevo logotipo refleja las virtudes del consumo de frutas y hortalizas frescas: un agradable sabor, un gran aporte de vitalidad y beneficios indudables para la salud. Desde Freshfel se opina que un logo común para toda la industria, desde productores a retailers, mejorará la capacidad de comunicación del mensaje sobre las ventajas del consumo de productos frescos¹².



¹² <http://www.freshfel.org>

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

- ▶ La cadena de producción se puede agrupar en dos grandes categorías: tradicional y moderna.
 - La cadena de producción tradicional cuyas figuras relevantes son los mayoristas tanto en origen como en destino y unos mercados donde trabajan estos mayoristas, ya sean alhóndigas o lonjas en origen o los Mercas en destino.
 - La cadena de producción moderna basada en tres figuras prominentes, las asociaciones económicas de productores, la distribución y los operadores logísticos que realizan actividades
- ▶ Características de los mayoristas en destino
 - Hay concentración de operadores y diversificación a lo largo de la cadena de producción, ante la creciente implicación de la distribución en la compra directa en origen.
 - Modernización y mejora de los Mercas, convirtiéndose en centros de servicios y llevando a cabo políticas de convergencia con las centrales de compra, lo que facilita la operativa de éstas dentro de sus terrenos.
 - Tendencia a que los mayoristas intervengan en la cadena de suministro, convirtiéndose así en verdaderos operadores logísticos que complementan la tarea tradicional de almacenamiento y de transporte a los detallistas.
- ▶ Características de las empresas de gran distribución (Hipermercados y supermercados).
 - La actividad de la distribución ha servido para dinamizar toda la cadena de producción y organizar las fases anteriores.
 - Se está originando un nuevo modelo de aprovisionamiento en gran parte de las empresas de la distribución, que concentra sus decisiones de compra en una central (una empresa filial, unidad especial o departamento), aunque no se puede hablar de estrategias de compra únicas por parte de la distribución.
 - La Red de Mercas está compuesta por 28 unidades alimentarias situadas en las principales provincias españolas. Estas unidades están destinadas a la comercialización mayorista de productos alimenticios perecederos. Los volúmenes comercializados representan una importante cuota de mercados de los Mercas - entendida como la parte del consumo total que ha sido comercializada por las empresas mayoristas implantadas en las unidades alimentarias – que, incluidos todos los servicios, representa entre un 70 y 75% de las frutas y hortalizas que se consumen en España. La principal unidades alimentaria de esta Red es MercaMadrid.
 - Estas centrales suponen el 1% de los operadores pero el 8% del volumen de negocio total sobre los operadores analizados.
 - Este mecanismo de compras centralizadas es coherente con la decisión de estas firmas de aumentar el peso de los productos frescos y coincide con el impulso

de sus establecimientos tipo supermercado que se comporta de forma similar a las tiendas de barrio.

- Las principales firmas de la gran distribución se encuentran entre los operadores más eficaces, pudiendo trabajar con márgenes brutos menores.
- ▶ - Tiendas tradicionales
- Las tiendas tradicionales especializadas en frutas y hortalizas, que compran a los mayoristas en los Mercas, se han mantenido a través de una estrategia de especialización que las ha hecho más eficientes, y de un aumento de los niveles de servicio, que las ha hecho más eficaces.
 - Son las favoritas del consumidor español de frutas y hortalizas.
 - Los mercados municipales o tradicionales, a pesar del fuerte aumento de la competencia de otras formas comerciales y el descenso en el número de puestos registrado en los últimos años, siguen canalizando un tercio del consumo alimentario total y más del 50% en productos frescos: frutas y hortalizas, pescados y carnes.

CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA.



Los espárragos se presentan en manojos o paquetes de menos de un kilogramo de peso:

- 350gr.
- 400gr.
- 420gr.
- 500gr.



Hay dos tipos de espárragos en el mercado, el espárrago blanco y el espárrago verde.

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DEL DIRECTOR COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

- ▶ Una muy buena experiencia y ejemplo de cómo se deben hacer las cosas es la del Comité de Palta de Chile, que está llevando a cabo el proyecto “El mercado europeo: plaza de oportunidades para la palta Hass chilena”, este programa tiene como fin fomentar el consumo de aguacate.
- ▶ Es necesario una campaña que de a conocer el producto, así como las formas de consumo. Una oportunidad para realizar esta labor es la que se puede generar, a través, de los centros de distribución mayoristas – Red de Mercas - que comienzan a generar acciones de promoción en los lugares de distribución.
- ▶ Otra forma de promoción son las campañas en cadenas de supermercados o tiendas tradicionales.
- ▶ Además, es súper importante la participación en ferias del sector para dar a conocer los productos y conocer la competencia en el mercado.

TRAZABILIDAD

Este es otro aspecto fundamental a tener en cuenta en el sector de frutas y hortalizas en la UE. En los últimos años hay una preocupación clara por la trazabilidad y seguridad en el sistema alimentario. Este es un reflejo claro de las necesidades del consumidor, de una demanda cada día más exigente.

El interés es tal que incluso la Comisión Europea ha considerado oportuno establecer un marco legal que obligará a implantar a la industria agroalimentaria y a la distribución sistemas globales de control de la trazabilidad. Estos requerimientos que se regulan en el Reglamento Europeo 178/2002, que entró en vigor a partir de enero de 2005, son:

- La implantación de la trazabilidad en todas las fases de la producción, tratamiento y distribución.
- La adopción de sistemas para la localización de empresas que hayan suministrado cualquier sustancia incorporada en un alimento.
- La localización de empresas a las que se les haya suministrado los productos.
- El etiquetado adecuado para facilitar la trazabilidad.

Algunos instrumentos de gestión pueden ayudar al cumplimiento de los anteriores

requerimientos como son la Gestión de la Calidad Total, enfoque global que además de los aspectos de seguridad y calidad tendría en cuenta la productividad, medio ambiente y bienestar social. También las Buenas Prácticas de Fabricación y de Higiene o Análisis de Puntos de Peligro son métodos que facilitan la trazabilidad. Para algunos, la causa-efecto se podría desarrollar en la dirección contraria, es decir, avanzar en la trazabilidad redundará en una mejora de la gestión de las empresas agroalimentarias.

Lo que si parece bastante claro es que esta creciente legislación y reglamentación ocasionará cambios en los próximos años. De hecho estas ideas se pusieron de manifiesto en la III Jornada Internacional sobre seguridad alimentaria del productor al consumidor.

El desafío es lograr la máxima eficiencia en la cadena comercial, objetivo imposible de lograr sin un apoyo en las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.

En el caso de las hortalizas y frutas la identificación a lo largo de la cadena puede lograrse con nuevas técnicas, tanto naturales como artificiales (parámetros fisicoquímicos de los productos, marcadores de ADN,..., visores ópticos) También a través de Sistemas de Información Geográfica (SIG) se puede lograr una mayor transparencia en la cadena comercial, al identificar los distintos pasos por los que se mueven los productos. Dicha información puede ayudar a todos los actores del canal, identificando los puntos críticos en él, en cuanto a calidad y sanidad alimentaria. Los líderes en este sector en cuanto a la trazabilidad son Australia y Países Bajos.

Estas tecnologías permitirán un control de la cadena de frío en todo el proceso de distribución y transporte mejorando la calidad y seguridad de los productos.

Un estudio publicado recientemente por el Ministerio de Agricultura de Holanda parece reflejar algunas dificultades en el sector de frutas y hortalizas respecto a este tema:

- Se pierde trazabilidad en los detallistas
- La unidad de trazabilidad depende del empaquetado que es insuficiente en mercados y almacenes.

También señala este estudio que los incentivos para aplicar la trazabilidad en los productos hortofrutícolas son las leyes y una mayor demanda de los consumidores en estos aspectos, iniciativas que muchos países han centrado en la codificación de las frutas y hortalizas.

Como conclusión podemos decir que la trazabilidad, practicada hace años en otros sectores, es un aspecto que en frutas y hortalizas va a introducir cambios, sobre todo, por el mayor flujo de información y mayor diferenciación de los productos.

FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS

- ▶ EUROAGRO. VALENCIA.
- ▶ FERMA – GOURMETOUR. BARBASTRO (Huesca).
- ▶ FERIA DEL JAMÓN Y ALIMENTOS DE CALIDAD. TERUEL.
- ▶ EUROFRUIT. LLEIDA.
- ▶ FERIA AGRARIA DE SAN MIGUEL. LLEIDA.

- ▶ SALON HISPANO-FRANCES AGRICOLA DE LOS PIRINEOS. LLEIDA.
- ▶ FERIA DE ALIMENTACION DE CANARIAS. SANTA CRUZ DE TENERIFE.
- ▶ EXPOAGRO-ALMERIA, AGUADULCE.
- ▶ BARCELONA DEGUSTA (Organizada por ALIMENTARIA EXHIBITIONS, S.A.) BARCELONA.
- ▶ SAL. MADRID.
- ▶ HOREQ. MADRID.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

Se recomienda visitar las siguientes páginas web:

- www.afe.es - Asociación de Ferias de España
- www.agrodigital.com - Información sectorial
- www.infoagro.com - Información sectorial
- www.taric.es - Aranceles
- www.mercasa.es - Alimentación en España
- www.mapa.es - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
- www.camaras.org - Estadísticas comercio exterior
- www.europa.eu.int/euro-lex - Normativa aplicable
- www.asajanet.com - Asociación sectorial
- www.mercamadrid.es - Precios de mercado mayorista