

Agroalimentación

Un sector para el medio rural

La riqueza y variedad de los productos tradicionales de la tierra en España es uno de los componentes más valiosos y de los signos de identidad más significativos con los que cuenta el medio rural, lo que ha convertido a la agroalimentación en uno de los sectores de la economía con mayores posibilidades de desarrollo para los territorios con una base agrícola y ganadera importante. Incrementar la comercialización y lograr productos que se sitúen en una gama de alta calidad son los retos que tiene ante sí.

La transformación de las materias primas agrarias y su comercialización ha sido una de las medidas contempladas en la Iniciativa Comunitaria Leader II, al considerar que su aportación al desarrollo de las zonas rurales podía ser fundamental como así se ha demostrado. Sólo en Aragón, el sector de la agroalimentación ha sido en el que más proyectos empresariales se han respaldado, desde queserías y fábricas de embutidos hasta vinos y licores, pasando por las conservas, la panadería y pastelería, la miel o el azafrán.

Dentro de la Unión Europea (UE), la industria de productos alimentarios y de bebidas es la rama más importante de la industria manufacturera. España ocupa el quinto lugar en importancia, por detrás de Alemania, Francia, Reino Unido e Italia, según reflejan los datos de un informe de la Dirección General de Industrialización y Comercialización Agraria del Gobierno de Aragón sobre la industria agroalimentaria. En él se recuerda que nuestro país casi ha triplicado las inversiones en el desarrollo de este sector desde su entrada en la UE. Hoy en día, las empresas de alimentación y bebidas se sitúan en el primer puesto de la industria manufacturera en España con un 20% del total de la producción, aportan el

15% del valor añadido y emplean al 17% de la mano de obra. Existen alrededor de 40.000 empresas ubicadas fundamentalmente en Andalucía (17,63%), Cataluña (13,88%), Valencia (10,25%) y Castilla y León (9,07%).

En nuestro país, Aragón ocupa el undécimo puesto con cerca de 1.500 empresas. Tradicionalmente ha sido una región productora de materias primas, sólo un 4% de la superficie total (4.767.851 hectáreas) no es agrícola y las tierras de cultivo ocupan el 40%, con 423.363 hectáreas de regadío y 756.885 hectáreas de secano, lo que da idea de la importancia que la agricultura tiene en la ordenación del territorio. La Comunidad Autónoma tiene en este momento un destacado potencial agroalimentario, las antiguas estructuras productivas han dado paso a nuevas relaciones más dinámicas y cada vez son más los que ven en esta actividad económica la garantía de supervivencia de los pueblos, la transformación de la agricultura tradicional desde una apuesta hacia la calidad.

Desde el Gobierno de Aragón se apunta este aspecto como un elemento fundamental para tener éxito en el sector de la agroindustria, ya que la saturación de los



mercados dificulta la venta de aquellos productos que no son de calidad o que no ofrecen una diferenciación del resto. En esa apuesta por la calidad se han consolidado en los últimos años las distintas Denominaciones de Origen de los vinos, del jamón de Teruel, la Denominación Específica Ternasco de Aragón y se han creado otras como la del aceite del Bajo Aragón o la del melocotón de Calanda.

No obstante, según recoge Luis Miguel Albisu, ingeniero agrónomo del Servicio de Investigación Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, en su libro La economía agroalimentaria en Aragón, es necesario potenciar la agroindustria y aumentar la transformación de la producción agraria. En otras comunidades autónomas, la facturación de este tipo de industrias es tres y cuatro veces superior a la del sector agrario.

Desde los grupos de acción local que han gestionado la Iniciativa Comunitaria Leader en Aragón se ha apoyado decididamente este sector incidiendo, sobre todo, en la ampliación y modernización de las empresas existentes. Se han creado 214 empleos y se han mantenido 500, consolidando aproximadamente el 77% del empleo que en la actualidad es a tiempo completo, según los datos que constan en la Evaluación realizada por el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón. Asimismo, destaca la clara incidencia económica de las actuaciones realizadas en estas zonas rurales a partir de la estabilización del sector y la repercusión social al fijar población en unos territorios que registran altos índices de despoblación.

Con el programa Leader II se han llevado a cabo más de 200 acciones, gran parte de ellas en las ramas de actividad relacionadas con la panadería y pastelería, los mataderos y salas de despiece, las transformaciones cárnicas y carnicerías y el aceite de oliva. Tienen un marcado carácter artesanal y las materias primas proceden en su mayoría de la propia zona, por lo que según recoge ese mismo informe esto ha provocado un cambio de actitud y un movimiento del medio rural, cuyos habitantes ya no esperan “a ver qué sucede” sino que se han implicado participando directamente en el desarrollo del sector agroalimentario.

La industria en Aragón se asienta en este momento sobre una base agro-ganadera cuyos datos más destacables son el envejecimiento de la población activa agraria, la creciente importancia ganadera de la región y el escaso valor de las pro-

(Con el Leader II se han llevado a cabo más de 200 acciones en Aragón)

ducciones si se compara la relación entre el peso de las superficies y de las producciones. Esta tendencia debilita aún más la escasa capitalización agraria y la transformación productiva, disminuyendo el valor añadido de las producciones finales agroalimentarias. Esta situación frena el despegue de esta actividad económica en la Comunidad aragonesa, sin embargo al tiempo que se observan cambios en la agricultura tradicional de corte fundamentalmente mediterránea o la pérdida de peso sectorial de ramas como el azúcar y el textil y lanar existe un relanzamiento de la actividad cárnica de ovino, así como del aceite de oliva sobre la base de una especialización productiva orientada hacia la calidad.

Una buena parte de la facturación de las industrias aragonesas se debe a la actividad cárnica y de cereales. Las que mayor volumen de ventas realizan son las cinco primeras empresas cárnicas con una facturación de 59.332 millones de pesetas (356.592.501,77 euros), mientras las cinco dedicadas a la actividad del cereal facturaron 49.236 millones de pesetas (295.914.319,71 euros) y las tres primeras de piensos 12.000 millones de pesetas (72.121.452,53 euros).

Como es habitual en las zonas de montaña, donde la economía tradicional se ha apoyado fundamentalmente en la ganadería, los productos de origen animal desempeñan un papel muy importante.

La destacada presencia de las industrias de transformación agroalimentaria en las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza (Huesca), responden a la importancia



que la producción del sector primario ha tenido en la zona. La fabricación de estos productos se centraliza en el área comprendida entre Graus y Benabarre, en lo que se refiere a los derivados del porcino, que incluso llegan a comercializarse fuera del ámbito de producción, mientras en Sobrarbe cobran mayor importancia el sacrificio y despiece del ganado ovino.

Hasta la llegada del Centro de Desarrollo de las Comarcas de Sobrarbe y Ribagorza (Cedesor), en el año 1991, con la puesta en marcha de la Iniciativa Comunitaria Leader I, las empresas cárnicas tenían su mercado únicamente en las comarcas y se trataba de empresas que apenas superaban los 3 ó 4 trabajadores, generalmente todos de la misma familia. Desde Cedesor se apostó por la valorización de los productos locales y en estos años se ha producido una transformación, ampliando sus instalaciones y homologando las mismas con la nueva normativa de la UE con esto, aumentaron su cuota de mercado y sus límites ya no eran únicamente comarcales.



Cultivo Ecológico del Olivo

Entre las acciones que han recibido el respaldo de los grupos Leader destaca también la labor realizada por la Organización para el Desarrollo del Mezquín y Matarraña (Omezymba) con el cultivo ecológico del olivo en el Bajo Aragón (Teruel). El sector olivarero organizado tradicional y artesanalmente, a pesar de estar considerado como un excelente alimento de esta tierra, ha sufrido diferentes crisis a lo largo del siglo XX, desde las heladas de la década de los años 50 que arrasaron árboles centenarios hasta la llegada de aceites de semillas con precios más económicos o la emigración de quienes se encargaban de la recolección.

Sin embargo, en la actualidad existen muchas expectativas depositadas en la comercialización del aceite de oliva de Aragón. La estabilización de la producción a partir de la implantación de los regadíos de Calanda-Alcañiz y la consolidación de los riegos de Belchite y la reciente creación de la Denominación de Origen de Aceite del Bajo Aragón lo convierte en un sector con posibilidades de desarrollo.

La superficie dedicada al cultivo del olivo en Aragón es de 54.500 hectáreas (2,5% del total de España). En la comarca del Bajo Aragón de Teruel hay cultivadas 26.264 hectáreas, que representan el 50% del cultivo en esta Comunidad Autónoma. Su producción media anual se puede estimar en unas 20.000 toneladas de aceitunas, de las que 5.000 son de doble aptitud, de mesa y de aceite, siendo la producción total de aceite de unas 3.000 toneladas. La variedad empeltre es la mayoritaria en la zona, ocupa el 95% de la superficie.

En esta comarca hay 20 productores de olivo en cultivo ecológico. La producción de aceite ecológico en Aragón es todavía incipiente y con muy poco peso específico, según explica Joaquín Lorenzo, gerente de Omezymba, aunque resalta que cada vez “se interesan más agricultores y puede crecer enormemente”. El potencial productivo y las características del olivar de esta zona de la provincia de Teruel, así como la gran calidad de los aceites producidos hace aconsejable reorientar las explotaciones hacia este tipo de producción para conseguir mayor valor añadido. No hay que olvidar que la producción ecológica esta regulada a nivel europeo (Reglamento CEE nº 2092/91) y que es necesario entre 3 y 5 años para conseguir el label de calidad con el logotipo europeo de “producto ecológico”.

El municipio de Torrecilla de Alcañiz ha sido pionero en impulsar esta forma de producción. La cooperativa de campo San Antonio Abad con el apoyo de Omezymba ha empezado ya a comercializar el aceite virgen extra y las olivas negras de aderezo procedentes del cultivo ecológico. El siguiente paso será constituir una asociación de productores ecológicos “para impulsar entre todos la viabilidad de nuestras explotaciones olivareras, ya que el futuro de buena parte del olivar bajoaragonés es dudoso al presentar dificultades climáticas, plantaciones muy envejecidas, con más de 300 años o la excesiva parcelación”, comenta Joaquín Lorenzo.

Los agricultores quieren seguir trabajando con el olivar porque quieren “seguir viviendo en sus pueblos”, añade. El gerente de Omezymba subraya que para hacer rentable el cultivo, es necesario buscar alternativas a la comercialización ya que la venta mayoritaria se realiza a granel y el precio del producto no es suficiente para asegurar la viabilidad. La promoción a través de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón puede ser importante pero no se considera suficiente. Para conseguir el nivel máximo de calidad, obtener más valor añadido y por tanto incrementar las rentas a los agricultores de estos viejos olivares, la solución parecer hallarse en el cultivo ecológico y comercializar directamente el aceite y olivas de aderezo con el lábel de calidad procedente de cultivo ecológico. De esta forma, los agricultores del Mezquín-Matarraña lograrán un doble objetivo: preservar el paisaje y el entorno, e incrementar las rentas tanto por comercializar mejor el producto como por las ayudas que la Administración destina a los sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente.

Una de las actuaciones estratégicas de la política alimentaria española se orienta hacia productos de alta calidad, que se configura como una pieza clave en el futuro del medio rural y del sector agroalimentario incluso en el ámbito de la UE. En esta línea de trabajo se enmarcan también los productos obtenidos por los métodos de la agricultura ecológica, como alternativa a la agricultura tradicional y con unas garantías de calidad, que se sitúa en el centro del proyecto que ha de conformar el futuro de la sociedad rural.

En frutas y hortalizas, Aragón ocupa el quinto lugar en España, por detrás de Andalucía, Cataluña, Valencia y Murcia, y se sitúa como una región con vocación productora con una creciente capacidad de manipulación. En este sentido, destacan los esfuerzos que se están llevando a cabo para crear una industria transformadora, como la que se está desarrollando desde la zona de las Cinco Villas (Zaragoza). El Centro de Innovación y Desarrollo Rural del Prepirineo (Cider Prepirineo) ha respaldado desde sus inicios a La Conservera del Prepirineo, una sociedad cooperativa formada por cuatro jóvenes que regresaron a su pueblo, Uncastillo. Su creación permitió impulsar un Centro de Multitransformación de Productos Vegetales para la puesta en valor de los productos locales mediante la creación de una producción de artesanía alimentaria ligada al territorio.

Con este Centro de Multitransformación se abrió la posibilidad de transformar artesanalmente hasta cuatro líneas de productos (patés vegetales, licores, aromáticas y miel) en un mismo proceso de flujo obteniendo la cobertura de los registros sanitarios requeridos para cada línea de producción, desde setas hasta espárragos, pimientos o aceitunas, pasando por licores o hierbas aromáticas y medicinales. El proceso ha estado seguido de cerca por el grupo Leader Cider Prepirineo, que ha aportado la asistencia técnica tanto con expertos de la artesanía alimentaria como de la Universidad, de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y de la Facultad de Económicas de la Autónoma de Madrid, así como la participación del sindicato agrario UAGA.

Con esta iniciativa se pretende crear una oferta de productos agroalimentarios y artesanos en una zona donde la oferta era nula y que como consecuencia del proyecto permitirá, junto con el Centro de Recepción de Caza de Ayerbe y la Quesería de Uncastillo disponer de un buen número de productos artesanales bajo un mismo label de identidad como es el Territorio Museo del Prepirineo. En una segunda fase que ya se ha iniciado, desde Cider se logra el contacto y la firma de contratos programa entre agricultores y el Centro de Multitransformación para diversificar cultivos y ligar la nueva producción a su transformación en él. Asimismo, entre los

(Aragón cuenta con un buen número de medianas empresas que fomentan la calidad alimentaria)

ejos estratégicos de desarrollo figura el establecimiento de circuitos cortos de comercialización y contratos programa con todos los establecimientos hosteleros de la zona para el uso y consumo de estos productos en sus establecimientos.

También es importante destacar los efectos cuantitativos de esta acción como la recuperación de patrimonio preindustrial al instalarse en un viejo matadero en desuso cedido por el Ayuntamiento de Uncastillo, la producción de más de 50 productos diferentes y las posibilidades de los nuevos yacimientos de empleo que han surgido, cultivos diversificados o recolección de materias primas como setas o frutos del bosque.

Formación y Calidad

Aragón cuenta en la actualidad con un buen número de medianas empresas que están fomentando la calidad alimentaria, entre ellas las del sector cárnico que con 100.000 millones de pesetas (601.012.104,38 euros) de facturación se ha transformado en el verdadero motor del sector agroalimentario aragonés. Ello junto a la importancia socioeconómica que tienen los productos con Denominación de Origen como el Ternasco de Aragón y el Jamón de Teruel. También en este ámbito ha sido importante el trabajo realizado por los grupos Leader que han apostado por la formación como un elemento imprescindible para consolidar las actividades empresariales y los puestos de trabajo en las zonas rurales.

Así, ADRI Daroca-Calamocha, cuyas acciones de formación destacan por abordar aquellas áreas profesionales más específicas, sobre las que no es habitual encontrar cursos, organizó el pasado mes de diciembre en la Institución Ferial de Calamocha (Teruel) un curso formativo de cortadores de jamón, patrocinado también por el Gobierno de Aragón y el Ayuntamiento de esta localidad turolense. Con esta actuación, el objetivo fue dar a conocer y formar a personas en la cultura del jamón para subsanar las carencias que presenta el Valle del Jiloca en la especialidad de cortador de jamón, a pesar de que paradójicamente esta zona posee nume-



rosas fábricas y secaderos de jamones. Las clases estuvieron dirigidas a profesionales del comercio y de la alimentación artesana con presencia del jamón, así como al sector de la hostelería y la agroalimentación. El éxito de la iniciativa ha llevado ya a los organizadores a plantearse la posibilidad de poner en marcha un segundo curso de estas características, en el que además del corte del jamón se trataron todos los aspectos relacionados con el jamón, desde las fases de elaboración hasta su valor nutricional, las propiedades organolépticas y las otras denominaciones de origen de jamón en España.

La formación ha sido una constante en las actuaciones de los Leader. Desde la Asociación para el Desarrollo Integral del Bajo Martín (Adibama), en Teruel, se ha apoyado la mejora de las industrias agroalimentarias de la comarca ofreciéndoles la posibilidad de participar en un programa de formación "a la carta", individualizado para cada establecimiento y específico para los distintos sectores de industrias agroalimentarias que hay en esta zona. Su objetivo es mejorar la calidad de los productos locales. El plan de formación incluye en todos los casos una auditoría y diagnosis por parte de técnicos, la propuesta de

alternativas o mejoras y un informe de evaluación.

Las acciones impulsadas por Adibama se han llevado a cabo en las diferentes ramas de actividad de las industrias agroalimentarias: estudio-diagnóstico individualizado sobre puntos de venta cárnicos (carnicerías, salchicherías y charcuterías); implantación de planes de calidad basados en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en restaurantes y en reposterías y pastelerías; la mejora de la calidad del aceite de oliva del Bajo Martín y del queso elaborado en queserías de la zona. Las actuaciones abarcan desde el ámbito microbiológico hasta la imagen del establecimiento, pasando por la manipulación y la transformación de las materias primas.

Dentro del contexto de la calidad como reto fundamental para abrir puertas en el mercado se sitúan las asociaciones de productores que trabajan los procesos de calidad y que mediante la adopción de normas o reglamentos promueven un proceso de diferenciación y segmentación del mercado. El asociacionismo es otro de los aspectos en los que han trabajado los Leader como fór-

(Las empresas que mayor volumen de ventas realizan pertenecen al sector cárnico)

fundamental es mejorar la situación de estas empresas mediante un plan conjunto basado en la defensa y difusión del "Producto del Maestrazgo". Sus productos vienen identificados a través de un logotipo que se ha ido incorporando a los que están elaborados bajo una serie de condiciones, bien como segunda marca o bien como marca principal.

La asociación cuenta con los servicios de un técnico y del equipo necesario para facilitar a las empresas la implantación de los sistemas de calidad, ya que supone un elevado coste si lo tuvieran que hacer cada una de ellas de forma individualizada. Asimismo, realiza los controles en las empresas que tienen alguno de sus productos acogidos a la "C de Calidad". Su

también la investigación y el desarrollo, sobre todo, buscando la prolongación de los medios de conservación tanto del producto como de las materias primas y cuenta con la colaboración del Instituto Tecnológico de Aragón (ITA) y la Facultad de Veterinaria. Actualmente trabajan en la búsqueda de medios de conservación de la yema de huevo frescos por medios naturales determinado el periodo de vida útil de ese ingrediente. Trabajan también en el área de la formación específica para las empresas y tienen en

marcha un programa de prácticas de estudiantes y licenciados universitarios.

En el ámbito de la cooperación empresarial y comercial han constituido la empresa Alimentos Tradicionales del Maestrazgo, formada por empresas de la asociación y que elaboran una serie de productos cuyas características están recogidas en un manual. Su actividad se basa en adquirir productos de esta zona a los productores para posteriormente realizar su venta, la acción más innovadora el año pasado fue la puesta en marcha de la Tienda del Maestrazgo, en la que a través de Internet se venden 30 productos que se distribuyen en 48 horas al consumidor final con menores costes que en el comercio tradicional (ver Terrarum núm. 1).

LAS CIFRAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO (Fuente: D.G. Industrialización y Comercialización Agraria. Gobierno de Aragón)

Producción Industrial Alimentaria en la UE

Alemania	21,7%
Francia	19,2%
R. Unido	13,7%
Italia	11 %
España	10 %

Número de Empresas Agroalimentarias

España	40.000
Aragón	1.436

Características de las Empresas Aragonesas N. de Empresas / N.º de Trabajadores

527	Familiares
549	1 a 5
245	6 a 19
107	20 a 199
8	Más de 200

mula para incidir en el desarrollo rural. En el Maestrazgo, por ejemplo, una comarca rural situada al nordeste de la provincia de Teruel, limitando con Castellón y Tarragona, con escasa población y una media de edad elevada, existen numerosas empresas, en su mayoría familiares, dedicadas a elaborar productos alimenticios tradicionales. La llegada de la iniciativa Leader, entre otras ayudas, ha servido de apoyo a las iniciativas empresariales de la zona que, además, han surgido de personas muy implicadas con el territorio lo que en estos años ha facilitado la puesta en marcha de diferentes acciones.

Así, se crea en 1995 la Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo de la que forman parte 27 empresas, todas ellas con sede en esta comarca y que producen o elaboran productos del Maestrazgo. Su labor