

TEMA 15. EL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS. CARACTERIZACIÓN. REGULACIÓN NORMATIVA. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN. DIMENSIÓN SOCIOECONÓMICA. PRODUCCIÓN Y SUPERFICIES. INDUSTRIAS. COMERCIO EXTERIOR. PRECIOS DE MERCADO. MEDIDAS DE APOYO Y REGULACIÓN DE MERCADOS.

- 1.- EL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS. CARACTERIZACIÓN. REGULACIÓN NORMATIVA. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN.
- 2.- DIMENSIÓN SOCIOECONÓMICA. PRODUCCIÓN Y SUPERFICIES. INDUSTRIAS.
- 3.- COMERCIO EXTERIOR. PRECIOS DE MERCADO.
- 4.- MEDIDAS DE APOYO Y REGULACIÓN DE MERCADOS.

1.- EL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS. CARACTERIZACIÓN. REGULACIÓN NORMATIVA. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN.

1.1.- Caracterización del sector de las frutas y hortalizas frescas.

El sector hortofrutícola agrupa a un gran número de productos con modelos de producción muy diversos, desde la producción intensiva de hortalizas de invernadero hasta el secano extensivo de los frutos de cáscara.

Se encuentra presente de forma significativa en la mayoría de las Comunidades Autónomas destacando Andalucía, Aragón, Cataluña, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura y la Región de Murcia, si bien ocupa una parte relativamente pequeña de la superficie agraria, (9%), contribuye a la conservación del entorno medioambiental ya que evita la roturación de grandes superficies.

Se caracteriza por la multiplicidad y diversidad de los productos que abarca, lo que le hace estar presente en la mayor parte del territorio por el alto valor añadido que generan sus producciones y por su carácter intensivo en mano de obra.

El sector hortofrutícola proporciona entre el 40% y el 50% del empleo agrario. Genera unos 450.000 puestos de trabajo directos. Además, hay que incluir los trabajos relacionados con otras actividades industriales y de servicios en el medio rural, como equipos de riego, manipulación y comercialización.

El sector de frutas y hortalizas se caracteriza también por las múltiples estructuras de producción y exportación que lo componen. Por un lado, están representadas las explotaciones intensivas de hortalizas y de algunas frutas, orientadas básicamente al mercado exterior y a la gran distribución nacional. Y por otro lado, destacan las producciones frutícolas destinadas al mercado interior, exterior, y a la industria.

El sector hortofrutícola nacional, ha experimentado numerosos avances en los últimos años, haciéndolo más sostenible: desde la sustitución del plástico por materiales de envasado más sostenibles hasta el propio auge de la agricultura ecológica.

Además, en cultivos bajo plástico o al aire libre, proliferan los cultivos con control integrado de plagas y la tecnificación del sector está contribuyendo a optimizar el uso de recursos escasos como el agua. Además, la agricultura permite la generación de riqueza en los entornos cercanos, a la vez que fija la población de las zonas rurales.

De cara al futuro, el sector hortofrutícola deberá ser aún más sostenible, para cumplir con la exigencia de la propia UE, cuya estrategia “De la granja a la mesa” recoge que, para 2030, el 25% de la superficie agraria comunitaria deberá ser ecológica y, para ello, debe apoyarse en:

- Transformación digital.
- Reducción del desperdicio alimentario
- Envasado sostenible.

Así mismo es un sector que se caracteriza por la innovación, un sector muy tecnológico en el que cada fruto cuenta con un código que identifica su trazabilidad hasta saber de qué finca y agricultor procede, así como los recursos que se destinan al crecimiento de las plantaciones (riego, fertilizantes...) para obtener las características genéticas de una nueva variedad se han destinado inversiones millonarias y una tecnología de vanguardia, de cómo un dron puede registrar el estado vegetativo de las plantaciones, además de innumerables avances en el envasado, etiquetado, la logística, postcosecha, digitalización y toda la industria auxiliar. Una innovación enfocada a la productividad, eficiencia, sostenibilidad y sabor, que posiciona al sector hortofrutícola español como uno de los más tecnificados del mundo.

En este escenario de vanguardia, hay retos que afrontar a través de la I+D, como son la mano de obra y el cambio climático, dada la escasez de recursos y la proliferación de plagas. Además, están las tendencias y exigencias de las nuevas generaciones de consumidores a las que tendrán que adaptarse.

A pesar de lo indicado es un sector que se caracteriza mediante la siguiente matriz DAFO:

DEBILIDADES	AMENAZAS
- Nivel de diferenciación, pocas marcas y denominaciones de origen, diseño y envases. - Productos fácilmente sustitutivos entre sí. - Competencia desleal de las importaciones de la UE. - Falta de comunicación con la cadena de distribución. - Productos perecederos	- Apertura y globalización de los mercados internacionales. - Competencia de otros productos fuertemente sustitutivos. - Apropiación de los ultraprocesados de mensajes saludables.
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
- Frutas y hortalizas de primera calidad. - Variedad ajustada a todas las demandas. - Modernización e inversiones en la estructura productiva y distribuidora. - Tendencia de mayor asociacionismo e integración. Economías de escala. - Sistema de controles sanitarios exigentes. - Oferta de productos todo el año.	- Aperturas de nuevos mercados. - Potencial de generar 'productos' diferenciando formatos, marcas... - Abaratamiento de los costes de financiación de las inversiones. - Fondos Next Generation. - Incremento de demanda de productos del sector: nuevos hábitos de consumo. - Casos de éxito en estrategias de marketing. - Comercio exterior

1.2.- La transformación del producto

Los cambios en los hábitos de consumo de una población que demanda cada vez más productos con unas características particulares (menos grasa, más fibra, antioxidantes, vitaminas...). El consumo de estos productos procesados ha crecido a nivel mundial. Entre los factores del crecimiento es debido al aumento de la población que vive en las ciudades, el crecimiento de la renta y las mejores condiciones arancelarias para el intercambio comercial de estos productos.

Tipos de productos transformados

I Gama: Son los alimentos frescos sin ningún tipo de tratamiento de conservación o higienizante. (Fruta fresca, carne fresca...)

II Gama: Son entendidos como los alimentos en conserva. Tomate pelado, atún enlatado... Aunque tiene fecha de caducidad amplia, se deben consumir.

III Gama: Productos congelados, ya sea pescado, verdura, carne o marisco. Estos necesitan ser preparados y cocinados para ser consumidos.

IV Gama: Alimentos envasados al vacío o en atmósferas controladas. Están listos para cocinar.

V Gama: Son los alimentos listos para consumir. Solo necesitan ser calentados o a veces pueden ser servidos en frío.

Productos transformados:

- Hortalizas transformadas: La mayor parte del comercio mundial de hortalizas transformadas corresponde a las conservas (aproximadamente el 60% del total). Las conservas de tomate son las más representativas. Le sigue las hortalizas congeladas. Las hortalizas deshidratadas ocupan el 3º puesto de hortalizas procesadas.

China es el principal país exportador de hortalizas transformadas gracias a la pasta de tomate, las conservas en general y los deshidratados de hortalizas. Italia basa su fortaleza en el tomates en conserva. Bélgica destaca por su oferta de hortalizas congeladas

En España casi el 24% de los productos hortícolas se expiden con destino a la industria de transformación.

En Andalucía, el consumo mayoritario de las hortalizas se realiza en frescos, de ahí el porcentaje de transformación tan bajo, siendo el tomate la hortícola más significativa para el sector industrial andaluz por el volumen de producto transformado.

- Zumos (cítricos): La producción de zumos se realiza a partir de fruta de variedades específicas recogidas directamente del árbol, o de los excedentes de fruta para consumo en fresco. Por ello, la actividad de transformación es estratégica para el sector al descongestionar el mercado con aquella fruta de peores características comerciales por calibre o calidad. Las variedades más comunes son las del grupo “Navel (navelina), Blancas (salustiana) o Sanguinas. España e Italia son los principales productores de cítricos de la UE-27, con aproximadamente un 60% y un 30%, respectivamente, de la superficie y producción. Destacar también el uso que tiene el naranjo amargo para la producción de mermelada de naranja. Cuyo principal país exportador es UK.
- Frutales (no cítricos): Tan solo el 4%, aproximadamente, de la producción de frutales no cítricos se destina a la transformación, siendo la almendra, el membrillo y el melocotón los que encabezan este ranking en cuanto a volumen transformado, si bien los productos con mayor porcentaje de transformación, lo que significa una mayor orientación hacia esta demanda, son el membrillo (con un 75% de ratio de transformación) , el higo (un 60%) y el pistacho (un 35%).
- Uva pasa: En el caso de esta producción, como se vió en el tema del sector vitivinícola, lo ocupa en Andalucía la provincia de Málaga.

El proceso de transformación, denominado pasificación, consiste en el secado natural de las uvas al sol, extendiendo cuidadosamente los racimos en los llamados “paseros”. Con una periodicidad de diez días se les da la vuelta para que el secado se lleve de forma homogénea. Mediante este proceso, que dura aproximadamente unas tres semanas, se reduce el contenido en agua de las bayas, produciéndose una gran concentración de azúcares en el fruto, lo cual facilita y alarga el periodo de conservación de este fruto asemejándose a cualquier otro fruto seco. Una vez que las bayas están secas, se procede al desgranado de los racimos y su posterior clasificación y envasado.

1.3.- Normativa

Se puso en marcha en 1972 y contaba con los siguientes mecanismos:

- Precios institucionales: El Consejo establecía un precio base en función de las cotizaciones en los mercados de zonas excedentarias y un precio de compra para la intervención (30-65% del precio base)
- Intercambios con terceros países: Contaba tanto con aranceles variables para la importación para adecuarse a los precios de referencia como con restituciones a la exportación. Además, contaba con calendarios de importación, normas de comercialización y cláusulas de salvaguarda.
- OOPP y sus uniones: Se facilitan ayudas a las OOPP que se constituyan con el fin de que sirvan de herramienta para la concentración de la oferta.

En 1986 se pone en marcha la OCM de FFyHH Transformadas que concedía ayudas a la industria transformadora (uvas pasas, derivados de tomate, higos y ciruelas secas y melocotones, peras Williams y cerezas en almíbar) para que garantizara los precios a los agricultores. En 1996 el régimen de intervención pasa a ser el régimen de retiradas con compensaciones de la UE y el sistema de ayudas a OOPP se transforma en el apoyo a las OOPP que constituyan fondos operativos. También se introduce una ayuda específica para transformación de cítricos.

Posteriormente, el Reglamento 361/2008 del Consejo, derogó el Reglamento 1182/2007 para incorporar totalmente sus disposiciones en el Reglamento 1234/2007 del Consejo (Reglamento único para las OCM), los sectores de las frutas y hortalizas frescas, y de las frutas y hortalizas transformadas. La última reforma de la PAC hace que la regulación actual del sector se encuentre en la siguiente reglamentación:

- Reglamento 1308/2013

El sector está integrado en la OCM única, en el **Reglamento 1308/2013**. Dentro de su Anexo I, la parte X de detallan los productos transformados a base de frutas y hortalizas a los que se aplica, entre los que se incluyen:

- Hortalizas, aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas, excepto aceitunas, maíz dulce y pimientos dulces del género Capsicum.
- Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato, excepto aceitunas, maíz dulce y pimientos dulces del género Capsicum.
- Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación excepto patatas deshidratadas mediante secado artificial y calor, aceitunas y maíz dulce.
- Higos secos.
- Pasas.
- Frutas y otros frutos secos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante excepto plátanos.
- Frutas y otros frutos secos, conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía impropios para consumo inmediato, excepto plátanos.
- Mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este capítulo.
- Cortezas de cítricos, melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional

- Pimientos dulces o pimientos morrones secos, sin triturar ni pulverizar
- Frutas y frutos de cáscara sin cocer o cocidos con agua o vapor, congelados, con adición de azúcar u otros edulcorantes.
- Materias pécticas y pectinatos.
- Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético con algunas excepciones.
- Tomates preparados o conservados, excepto en vinagre o en ácido acético.
- Setas y trufas, preparadas o conservadas, excepto en vinagre o en ácido acético.
- Hortalizas, frutas u otros frutos preparadas o conservadas en forma de harinas, sémolas o copos.
- Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados) excepto plátanos confitados con azúcar.
- Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, excepto los procedentes de plátanos.
- Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte con algunas excepciones.
- Jugos de frutas u otros frutos (excepto el jugo y el mosto de uva y el zumo de plátano) o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.

Los objetivos que se persiguen con el régimen que se aplica al sector son:

- a) Aumentar la competitividad y la orientación de mercado del sector para contribuir a una producción sostenible.
- b) Reducir las fluctuaciones que sufren las rentas de productores.
- c) Aumentar el consumo de frutas y hortalizas en la UE.
- d) Proseguir los esfuerzos realizados para conservar y proteger el medio ambiente.

Las normas de comercialización se establecieron para que el mercado se abastezca de productos de calidad homogénea y satisfactoria. Permiten asegurar la transparencia y la seguridad a las transacciones.

Según el Reglamento 1308/2013, La campaña de comercialización se extenderá del 1 de enero al 31 de diciembre del mismo año, en los sectores de las frutas y hortalizas, de las frutas y hortalizas transformadas y de los plátanos.

1.4.- Estructura y Organización

Por lo que se refiere a la estructura y organización del sector, la normativa expuesta busca el agrupamiento de los productores en Organizaciones de Productores (OP). Las OP son entidades asociativas con personalidad jurídica propia constituidas por productores de frutas y hortalizas o entidades que los agrupen.

Se aplica el **Real Decreto 532/2017**, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas. La categoría IV es la dedicada a OP especializadas en productos destinados a la transformación. Para su reconocimiento, la norma exige un mínimo de 5 socios y una producción comercializada superior a 250.000 euros.

(HABLAR DE LAS OPFH, AOPFH, OI)

2.- DIMENSIÓN SOCIOECONÓMICA. PRODUCCIÓN Y SUPERFICIES.

No se dispone de cifras oficiales sobre la producción de frutas y hortalizas transformadas en la UE. Los datos disponibles son elaborados por organizaciones privadas de los países miembros y por las organizaciones empresariales europeas y son incompletos.

España como gran productora de frutas y hortalizas, destina a la transformación grandes volúmenes de determinadas hortalizas (tomates) y frutas (melocotones y pera). La participación del destino industria en las frutas y hortalizas en España puede estimarse en torno a un 12% de la producción. Este porcentaje varía según productos, así para el conjunto de las hortalizas oscila entre el 14 y el 16% pero en el tomate está en torno al 40% y en champiñón ha superado el 50%, el 14% en los cítricos y el 15% en las frutas. Para algunas variedades los destinos a industria y fresco son complementarios, y en estos casos la industria juega un papel relevante en la ordenación de las campañas.

En Andalucía los porcentajes son algo menores. Por ejemplo, se estima que del total de producción de hortalizas el 8% se destinan a transformación.

La conformación actual del sector de frutas y hortalizas transformadas en España está vinculado a su desarrollo histórico, lo que explica la gran cantidad de realidades que confluyen en él:

- Las dos grandes áreas de desarrollo histórico del sector son Murcia y el Valle del Ebro. En ambas el recurso a la conserva fue una forma de alargar el mantenimiento del producto y poder ampliar el radio y la época de venta. También en ambas las producciones para fresco y para conserva se complementaban.
- Paralelamente, surgieron otras áreas menores de conservas (los encurtidos de Calzada de Calatrava, el membrillo de Puente Genil, los pimientos en diversas localidades, etc.). Este origen explica la presencia de capitales locales y el peso de las producciones locales.

- La aceituna de verdeo siempre ha estado vinculada al aceite, sirviendo para regular su campaña. Las entamadoras están en las áreas productoras de aceite.
- Por el contrario, el desarrollo de la industria del tomate concentrado respondió a la iniciativa de grandes empresas y capital público que se instalaron, en los entonces nuevos regadíos del Plan Badajoz. Tuvieron que fomentar el desarrollo del cultivo, en un primer momento incluso mediante cultivos propios.
- El desarrollo de los congelados fue muy posterior y, en buena medida, se ha localizado en áreas con explotaciones de mayor tamaño, muchas veces sin tradición en los cultivos de huerta, también fomentados por las industrias mediante contratos.

En España existen dos grandes áreas tradicionales de producción de conserva: la zona del Ebro (Navarra Rioja-Aragón), centrada en el mercado interior y basada en espárrago-tomate-pimiento, y la Región Murciana, que ejerce su influencia sobre La Mancha y la Comunidad Valenciana, cuya producción fundamental es la fruta y la alcachofa y cuyo destino principal es la exportación.

En ambas zonas el origen del sector es una estructura empresarial familiar que ha trabajado sobre la oferta de la zona, primero en conservas y que luego ha introducido la técnica del congelado. La industria del Ebro ha jugado un papel importante en la introducción de algunos cultivos como el espárrago y ha sido el principal e incluso único comprador de determinadas producciones agrarias. En Murcia existen cultivos dedicados exclusivamente a la industria, pero para algunas producciones la transformación industrial se ha planteado como una actividad subsidiaria de la producción para fresco, absorbiendo sus excedentes.

El abastecimiento en radio próximo para primera transformación es la clave de la estabilidad de las relaciones con los agricultores, pero se altera en la medida que entran en el mercado productos de otros países congelados o semielaborados para su transformación. Entre los hechos más recientes destaca la entrada de frutas rojas congeladas desde los países del Este, los espárragos de China o Perú, los champiñones, etc. La entrada de estos productos y la deslocalización de las industrias de primera transformación (como ha pasado en el espárrago primero a otras regiones españolas y luego a América Latina), alteran profundamente las relaciones entre agricultores e industria.

En general el grado de coordinación vertical existente agricultura/industria conservera es bajo, aun así en el Valle del Ebro, área de orientación tradicional a la industria y donde el fresco tiene menor importancia, se han establecido relaciones contractuales desde el final de los años sesenta. En Murcia, donde el principal destino era el fresco, fueron los mecanismos de comercialización de éste los que primaron y se extendieron a la industria, que ha necesitado una compleja red de corredores; las compras en campo o el recurso a alhóndigas y el abastecimiento de destríos y/o excedentes desde los almacenes de los comerciantes (exportadores o dedicados al mercado interior) ha sido una práctica habitual.

La disponibilidad del producto en el campo caracteriza y determina el funcionamiento estacional de este sector. No obstante, existen correcciones temporales derivadas de la utilización de variedades con período de producción más extendido, cultivos de invernadero, presencia de cámaras de atmósfera controlada, etc., que, aunque no la eliminan, mitigan la citada estacionalidad. Por lo tanto, la cantidad de mano de obra utilizada es variable a lo largo del año, de acuerdo con el producto que se esté elaborando.

Las empresas generalmente se ubican en zonas hortofrutícolas, con abundante mano de obra agrícola que tiene mejores condiciones para adaptarse a las necesidades laborales variables de las empresas, simultaneando el trabajo con las labores agrícolas o domésticas.

En todo caso, hay una tendencia empresarial a alargar el período laboral, diversificando la producción, recurriendo al almacenamiento con ambiente controlado de la materia prima o productos semielaborados, lo que permite incrementar la plantilla fija de la empresa, frente a la estacional.

(DAR DATOS DE LAS PRODUCCIONES Y SUPERFICIES DE FyH TEMA 14)

3.- INDUSTRIAS. COMERCIO EXTERIOR. PRECIOS DE MERCADO.

3.1.- Industrias

Sectores	AL	CA	COR	GR	HU	JA	MAL	SEV	TOTAL
Elaboración de preparados alimentarios, condimentos, especias y similares	7	17	13	12	3	6	28	44	130
Industrias de azúcar, mieles y ceras	4	9	15	20	4	6	16	13	87
Industrias de conservas vegetales, aderezos y rellenos	15	8	51	18	10	11	55	201	369
Industrias de frutas y hortalizas frescas, de flores y plantas ornamentales	279	60	59	133	156	37	116	97	937
Industrias de manipulación y conservación(clasificación,limpieza....)	5	29	151	87	49	122	140	307	890
Industrias de zumos de frutas y hortalizas,aguas, y otras bebidas de carácter agroalimentario	9	3	8	14	2	5	12	11	64
[Total Industrias/Provincias]	319	126	297	284	224	187	367	673	2477de6680

3.2.- Comercio Exterior

El mercado internacional de transformados de frutas y hortalizas es muy importante y está caracterizado por la diferencia de costes entre unos y otros países. Destacan las siguientes situaciones:

- Zumos. Los flujos internacionales de zumos se consolidaron con la introducción de la tecnología del congelado y la reconstrucción y envasado en países destino. Destaca la importancia de los tráficos de los zumos de naranja y piña.

- Transformados del tomate. Los principales transformados del tomate objeto de los flujos internacionales son el concentrado, el pelado y el triturado. Es un mercado muy competitivo que se ha endurecido con la entrada de China.
- Espárrago. La importación de los países con producciones emergentes (Perú y China) está desplazando la producción europea.
- Almíbares: destaca la posición de China que está desplazando la producción española, sobre todo de gajos de cítricos, de algunos de sus principales mercados.

El sector de frutas y hortalizas transformados es muy poco homogéneo debido al tipo de productos fabricados en cada país. Los productos congelados, forman un segmento más homogéneo y el único, junto a la segunda transformación en salsas de tomate, en el que ha habido una penetración significativa de las grandes empresas de la alimentación mundial.

La producción de frutas y hortalizas destinadas a la industria de la transformación se caracteriza globalmente por la existencia de un cierto número de áreas de producción especializadas, cuya competitividad viene determinada por las condiciones agronómicas, los costes del factor trabajo, los calendarios de producción, los hábitos de consumo y la estructura industrial y logística. Entre estas áreas el cuadrilátero formado **por Bretaña, el Norte de Francia, Bélgica y Holanda** es una zona privilegiada para la producción de hortalizas extensiva, debido a sus condiciones agrobiológicas y producen muchas conservas vegetales.

La **Cuenca Mediterránea concentra** la producción de derivados de tomate y las conservas de frutas; en esta zona la producción de hortalizas con destino a la conserva es limitada ya que predomina el destino a fresco.

En cuanto al consumo, los europeos son los primeros consumidores mundiales de frutas y hortalizas transformadas, sobre todo en los países del norte. Las verduras en conserva se consumen sobre todo en Francia, mientras italianos, griegos, españoles, portugueses y holandeses prefieren las verduras frescas. En Bélgica y Alemania es muy alto en consumo de conservas ácidas y congelados. En Italia hay un consumo importante de conservas en aceite.

3.3.- Precios de Mercado

La presión comercial aplicada a los productores de frutas y hortalizas es una de las principales quejas que emanan del sector. Para ello, cuando los precios son bajos se ha diseñado un mecanismo de gestión de crisis, aunque desde la Administración se siguen los precios que determinarán la viabilidad o no de las explotaciones.

En la Consejería de Agricultura, destaca el Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, que ofrece un seguimiento de los precios de los productos

tanto en origen, como en los centros de manipulación, mercados mayoristas, y los ofrecidos en destino.

Destacan los estudios de cultivos protegidos. La superficie invernada andaluza es liderada por Almería como el principal exponente de la producción hortícola bajo invernadero al concentrar más del 80% de la superficie andaluza, seguida de la Costa de Granada con algo menos del 10%. También se realiza un seguimiento de los precios de los frutos rojos, y dentro de los frutales, de cítricos, subtropicales y almendra.

Otras organizaciones de consumidores junto a sindicatos agrarios elaboran un índice de precios en origen y destino (IPOD) donde se reflejan los precios que perciben los agricultores y ganaderos por sus productos, así como lo que pagan los consumidores por estos en los supermercados y superficies comerciales, como una herramienta de transparencia que le falta a la cadena agroalimentaria.

4.- MEDIDAS DE APOYO Y REGULACIÓN DE MERCADOS.

La ayuda comunitaria a los agricultores se articula de otra forma, vía sus Organizaciones de Productores. Con el fin de responsabilizar a las OP, y de orientar con perspectiva de futuro los recursos públicos que se les concedan, la Comisión ha establecido las condiciones en las que se puedan utilizar esos recursos, en el marco de la cofinanciación de Fondos Operativos establecidos por las Organizaciones de Productores.

Se concede una ayuda económica a las OP que hayan constituido un fondo operativo para llevar a cabo una serie de inversiones y, en algunos casos, retiradas de productos para su destrucción, dentro de un programa operativo. Dicho fondo se constituirá con contribuciones financieras de los socios de la organización en función del valor de las frutas y hortalizas efectivamente comercializadas. La ayuda será igual al importe de las citadas contribuciones y en general se limitará al 50% del importe de los gastos reales efectuados y no superará el 4,1% del valor de la producción comercializada (artículo 34 del Reglamento 1308/2013).

Los programas se presentarán ante el órgano competente de la Administración y deben contener las acciones a desarrollar y la documentación necesaria para su aprobación.

La gestión de los fondos operativos debe realizarse mediante cuentas financieras gestionadas por la OP en las que la contabilización de cada operación se efectúe de tal modo que cada asiento contable de gastos e ingresos, relativos al fondo operativo pueda identificarse.

La constitución de los fondos operativos, así como su forma de financiación debe ser aprobadas por la asamblea general de la entidad. Las OP presentan a la autoridad competente, a más tardar el 15 de septiembre del año anterior al del inicio de su aplicación, los proyectos de PO o las solicitudes de modificación de los mismos.

Según el Reglamento 2115/2021:

Objetivos en el sector de las frutas y hortalizas serán los siguientes:

- a) Planificación y organización de la producción
- b) Concentración de la oferta y comercialización de los productos
- c) Mejora de la competitividad a medio y largo plazo
- d) Investigación sobre métodos sostenibles.
- e) Fomento y desarrollo de técnicas respetuosas con el medio ambiente
- f) Aumento del valor y calidad comercial de los productos
- g) Promoción y comercialización de los productos
- h) Aumento del consumo de productos de FyH
- i) Prevención de crisis y gestión del riesgo con el fin de evitar perturbaciones de los mercados.

Los programas operativos tendrán una duración mínima de tres años y máxima de siete (En el 1308 estableció la duración de 3 a 5 años)

Las Organizaciones de Productores o las Asociaciones de Organizaciones de Productores reconocidas en virtud del Reglamento (UE) 1308/2013 presentarán los programas operativos a los Estados miembros para su aprobación y, si se aprueban, los aplicarán.

Para cada programa operativo, los Estados miembros se asegurarán de que:

- Al menos el 15% de los gastos cubra las intervenciones relacionadas con los objetivos mencionados.
- El programa operativo incluya 3 o más intervenciones relacionadas con los objetivos
- Al menos el 2% de los gastos cubra las intervenciones relacionadas con los objetivos expuestos.
- Cuando al menos el 80% de los miembros de una organización de productores esté sujeto a uno o varios compromisos agroambientales, climáticos o de agricultura ecológica, cada uno de dichos compromisos computará como una de las acciones necesarias para alcanzar el mínimo de tres

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2022-16586> → fondos operativos 23-27

6.1.- Mecanismo de gestión y prevención de crisis

Dentro de las medidas de prevención y gestión de crisis se encuentra la actuación correspondiente a retiradas, cofinanciadas en un 50%.

Las organizaciones de productores están autorizadas para retirar del mercado algunas cantidades de su producción hortofrutícola, dentro de unos porcentajes del valor de su producción comercializada, según producto, con el fin de evitar una caída de los precios.

Estos productos deben reunir la categoría y presentación que les hace susceptibles de ser comercializados, dedicándolo a otros destinos que no sean el mercado de consumo en fresco, siendo los principales la biodegradación y compostaje, la distribución gratuita y su utilización para alimentación animal. Otros destinos pueden ser la fabricación de combustibles, de abonos orgánicos, de alimentos para el ganado, la destilación u otros fines no alimentarios y la industria de transformación.

El porcentaje del 50% de la ayuda se elevará al 100 % en el caso de las retiradas del mercado de frutas y hortalizas que no superen el 5 % del volumen de la producción comercializada de cada organización de productores y a las que se dé salida mediante entrega gratuita a una serie de instituciones reconocidas o autorizadas a tal fin por los Estados miembros.

Las medidas posibles en la Gestión y Prevención de Crisis son:

- **Retiradas del mercado:** productos no puestos a la venta cuyo destino sea la distribución gratuita u otro que determinen los Estados Miembros, que no tenga ninguna repercusión negativa para el medio ambiente ni ninguna consecuencia fitosanitaria negativa. Los costes contraídos por las OP para evitar estos efectos negativos serán subvencionables.
- **Cosecha de frutas y hortalizas en verde:** se trata de la cosecha total de los productos no comercializables en una zona determinada llevada a cabo antes del inicio de la cosecha normal.
- **Renuncia de la cosecha:** se trata de no realizar la cosecha y siempre que no se obtenga ninguna producción comercial de la zona en cuestión durante el ciclo productivo normal, que no responda a la destrucción de productos debido a fenómenos climáticos o enfermedades.
- **Promoción y comunicación:** las acciones en este ámbito deben ser complementarias a cualesquiera acciones de promoción y comunicación en curso que estén siendo aplicadas por la OP.
- **Medidas de formación.**
- **Seguros de cosechas:** las acciones relativas al seguro de cosechas han de ser gestionadas por la OP y contribuirán a salvaguardar las rentas de los

productores y a cubrir las pérdidas de mercado sufridas en caso de catástrofes naturales, fenómenos climáticos y, cuando proceda, enfermedades e infestaciones parasitarias.

- Ayudas para paliar los **costes administrativos** derivados de la constitución de mutualidades y fondos de inversión.

6.2.- Ayudas asociadas PAC, marco 23-27

Como bien es sabido, la actual PAC establece un conjunto de pagos acoplados y desacoplados de la producción (ABRS, Pago redistributivo, Ayuda Jóvenes Agricultores, Ecoregímenes). En ella, para el desarrollo de este punto se hará hincapié a las ayudas acopladas a la producción, concretamente con las ayudas asociadas a los distintos cultivos relacionados en el presente tema.

Según se establece en el Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, sobre la aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos y el establecimiento de requisitos comunes en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común, y la regulación de la solicitud única del sistema integrado de gestión y control. Las ayudas asociadas a comentar son:

6.2.1.- Ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación.

Objetivo: Contribuir al mantenimiento del cultivo de tomate para transformación en las zonas tradicionales de producción, así como favorecer el adecuado suministro de materia prima a la industria transformadora asociada para asegurar el mantenimiento del complejo agroalimentario productor y transformador, en las zonas donde se concentra.

Dotación: 9,3M€/año

Beneficiarios: Agricultores que produzcan tomate con destino a industria y soliciten la ayuda anualmente en la solicitud única.

Requisitos:

- Destinar a la transformación la producción de tomate
- Realizar una siembra mínima de 22.000 semillas por hectárea, o bien una plantación mínima de 20.000 plantas por hectárea.
- Tener un contrato o compromiso de entrega con la industria; a más tardar el 31 de enero de cada año.
- En el contrato se identificarán las parcelas y su superficie desde las que se realizarán las entregas.
- Las entregas de materia prima serán desde el 15 de junio al 15 de noviembre de cada año.

- Aplicar una gestión sostenible de insumos en materia de nutrición de los suelos agrarios.

6.2.2.- Ayuda asociada a los productores de frutos secos en secano en áreas con riesgo de desertificación

Objetivo: Evitar el abandono de estos cultivos en determinadas áreas con riesgo de desertificación y los consiguientes problemas medioambientales, económicos y sociales que conllevarían.

Dotación: 14 M€/año. Repartido en dos ámbitos de aplicación.

España Peninsular [13,3M€]

Región Insular (I. Baleares) [0,7 M€]

Beneficiarios: Agricultor activo inscrito en REGPA, que declaren en su solicitud única al menos alguna de las siguientes plantaciones: almendro, avellano y algarrobo

Requisitos:

- Superficie cultivada en secano.
- Superficie de almendro, avellano y algarrobo con una pendiente superior al 10% o con una pendiente igual o inferior pero situada en comarcas cuya pluviometría media anual en el periodo 2011-2020 sea inferior a 300 mm.
- Tener una densidad mínima de árboles por hectárea: 80 para el almendro, 150 para avellano y 30 para algarrobo.
- Tener una superficie mínima subvencionable por parcela por la que se solicita ayuda de 0,1 ha y que la superficie mínima subvencionable por explotación sea de 0,5 ha.

6.3.- Programas de consumo de Frutas y Hortalizas en las Escuelas

Otro de los objetivos fundamentales de la reforma del régimen ha sido invertir la tendencia a la disminución del consumo de frutas y hortalizas.

La Comisión ha considerado conveniente combatir el bajo consumo de frutas y hortalizas de los niños incrementando, de forma duradera, la proporción de frutas y hortalizas de la dieta infantil, en una etapa en la que se están creando sus hábitos alimentarios. Con este fin, ha establecido una ayuda comunitaria para la distribución y consumo de fruta y hortalizas a los alumnos en centros escolares.

Este programa tiene como objetivos promover el consumo de frutas y hortalizas en la población escolar, contribuir al fomento de hábitos saludables y a la disminución de la obesidad y otras enfermedades relacionadas.

El programa consiste en el reparto de productos del sector de frutas y hortalizas en centros escolares.

La aplicación en España de este programa se ha regulado mediante el Real Decreto 511/2017, que es el marco jurídico común para los dos Programas de fomento del consumo (FyH y leche) que antes se aplicaban de manera independiente y con un procedimiento de gestión diferente.

El presupuesto asignado a para el presente curso asciende a 4.530.654 € en el caso de las Frutas y Hortalizas y 1.881.461 € para el programa de la Leche, los cuales son financiados por la Unión Europea y la Junta de Andalucía.