



Este mes entrevistamos a Juan Valverde y Juan Miguel Valverde.



Juan Valverde, socio de El Limonar y su hijo, Juan Miguel Valverde, productores biodinámicos de limón. **páginas 2 a 6.**



Actividades de la Interprofesional.

Un recorrido por nuestro trabajo diario.

Artículo del mes.



El limón Verna ya está aquí.

Ailimpo y el Campo.



Nueva legislación Restos Vegetales y Autorización Excepcional

1

INFORMACIÓN

Programas de Promoción, SAFE OILS y la sostenibilidad como negocio.

2

AILIMPO RESPONDE

Contratos Homologados Limón y Pomelo.

3

CAMPAÑA

Desarrollo de la Campaña de Limón a 31 de marzo.

Este mes entrevistamos a Juan Valverde Pérez y a su hijo Juan Miguel. Aunque Juan es el titular de la explotación agraria, toda la familia ayuda para obtener los excepcionales limones, naranjas y granadas que producen.



Nos encontramos con Juan y su hijo Juan Miguel en la finca El Alto situada en la Matanza de Orihuela. En esta finca está la casa que construyó el suegro de Juan, donde ahora vive, situándose alrededor de la casa los cultivos.

A 1 kilómetro está la otra finca de la familia denominada "Los Marcos" también con cultivos similares.

Los abuelos maternos eran los caseros de una gran finca en La Matanza. Cuando se casó su abuelo compró el terreno donde se sitúa la finca en la que Juan y su mujer María del Carmen viven.

Al comienzo, en esta finca había almendros y ya con la llegada del agua del trasvase fue cuando se fue transformando, siendo el limón el cultivo que se eligió mayoritariamente debido a que en aquel momento era muy demandado.

También disponen de una huerta de consumo propio para la familia, realizando rotación de cultivos y sembrando leguminosas para conservar la fertilidad del suelo en el que planta hortalizas para llenar la cesta de padres y hermanos.

Juan Miguel nos cuenta que tanto él como sus hermanas tienen sus trabajos, pero todos ayudan a sus padres en las labores de la finca y con esta excusa, aprovechan también para visitar a sus padres y en las comidas y reuniones familiares aprovechan para hablar de los limones, el precio, el agua, etc., siendo este entorno un medio para mantenerse unidos. Además, tienen como objetivo futuro, el mantener la explotación unida y llevarla entre todos los hermanos.

En total, cultivan 11 hectáreas, de las que aproximadamente 5 ha son de limón Fino, 5,5 ha de limón Verna, 0,4 de naranja Navelina y 0,1 ha de granada Wonderful.

Juan es socio de la cooperativa El Limonar de Santomera.

¿Qué nos podéis contar de la historia de esta finca?, ¿cuál ha sido su evolución?

Hace 40 años, en esta zona solo había viña, olivos, almendro y en las partes bajas granados, algo de cereal...cultivos típicos de secano.

Los primeros volúmenes de agua de riego que llegaron a esta zona fueron a través de un canal que atravesaba la montaña con agua bombeada del río y, posteriormente, **el agua del trasvase Tajo-Segura fue la que revolucionó la comarca y provocó una transformación del paisaje con sus pros y sus contras** porque cada vez hay más superficie de cultivo y menos recursos hídricos disponibles, además de los problemas actuales que este reparto del agua produce entre los diferentes territorios del Estado Español.

En los años 80, con el agua, fue cuando se sustituyó las viñas y los almendros que había en la finca por el limonero como cultivo principal, ya que en ese momento tenía buen precio. El cultivo era nuevo en esta zona, no lo conocíamos mucho, por lo que al principio nos dejábamos asesorar por los almacenes de fitosanitarios y abonos, cultivando de forma intensiva-explosiva, se echaba lo que fuera. Ahora sería una barbaridad desde el punto de vista de los riesgos laborales y la protección del medio ambiente, aquellos tratamientos fitosanitarios, sin formación, utilizando los productos mientras se comía, fumaba, etc. Muchas enfermedades han ocurrido en esas personas probablemente por un mal uso de estos productos. En cuanto al abonado, aunque esta zona no es sensible, también se utilizaban sin mucho control ni cuidado.

Con el tiempo, nos dimos cuenta de que era poco interesante que los que te vendían los productos fueran tus asesores. Así, tomamos la decisión de hacer lo que otros no hacían todavía, que era gastarnos el dinero en contratar a ingenieros agrónomos o ingenieros técnicos agrícolas como asesores para contrastar las recomendaciones de los que te vendía, lo que, además, no solo nos hacía llevar mejor el cultivo sino también ahorrar dinero en insumos.

Por otro lado, **siempre hemos tenido la idea de que el asociacionismo para el pequeño productor es una ventaja** porque estar en el mercado libre 1 año te puede salir bien y 5 mal y cuando el mercado es muy volátil. El pan de todo el año se puede perder si estas en el mercado libre, estás vendido a las fluctuaciones. Por ello, desde siempre hemos sido socios de la cooperativa El Limonar de Santomera y hemos estado implicados en los órganos de gestión.

Y tú Juan Miguel, ¿cómo viviste todos estos cambios?

En la adolescencia, aunque yo estaba en mis estudios, ayudaba en la finca y mi padre me trasladaba que la finca podía convertirse en un medio de vida. Cuando estaba finalizando el bachillerato, a través de Bienvenido, un antiguo gerente de la cooperativa El Limonar, que conocía a profesores, visité la escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas en Desamparados (Orihuela), actualmente EPSO-UMH. A partir de ahí me interesé por la Ingeniería Agronómica. Yo siempre quise ser veterinario, pero al final pensé que, en lugar de ser médico de animales, sería médico de plantas. **Cuando empecé a estudiar la carrera me di cuenta que se unió lo que había vivido con la familia con la vida académica**, y eso me ilusionó, así que terminé Ingeniería Técnica Agrícola, luego Ingeniero Agrónomo, posteriormente conseguí una beca para hacer el doctorado y actualmente soy profesor de la Universidad Miguel Hernández e investigador en el grupo de Post-recolección de Frutas y Hortalizas, aunque sigo vinculado a la finca constantemente.

Y seguisteis produciendo de una forma cada vez más sostenible.

Mi padre y yo somos las personas que más empujamos hacia el cambio en la manera de producir, aunque mi madre también me sorprendió, a modo de anécdota, un día ella cogió un libro que yo tenía por casa, "Primavera silenciosa" de Rachel



Carson, y lo leyó, quedando impactada de ver todo el daño que la actividad humana estaba ocasionando sobre el medio ambiente y tras leerlo fue consciente de los cambios que se estaban produciendo, por ejemplo, en la desaparición de las luciérnagas. Así que poco a poco toda la familia hemos ido tomando conciencia que la agricultura debía ser respetuosa con el medio ambiente.

Yo pude aprovechar mis años en la universidad, para formarme en conceptos de sostenibilidad y concienciarme sobre el impacto que la agricultura intensiva estaba ocasionando sobre el medio ambiente. Así que fui formándome específicamente en este tema, comencé a hacer cursos de agricultura ecológica a la vez que me formaba como Ingeniero Agrónomo. Así que **mi perfil profesional ha sido ya vinculado a la sostenibilidad y la agricultura ecológica**, gracias también a personas que se te cruzan en la vida que te van diciendo que la agricultura no podía seguir siendo así, si queremos que perdure en el tiempo (demasiados problemas para el medio ambiente, para la salud de productores y consumidores, eutrofización, erosión...).



Terminando yo la carrera, nos certificamos en producción Integrada, que era lo que académicamente se nos enseñaba en la Universidad (uso de la química como último recurso) y que era un paso de aproximación a la Agricultura Ecológica. De hecho, antes de certificarnos en producción integrada ya habíamos empezado a producir en AE, aunque todavía no existían canales de comercialización para estos productos, además de ser más difícil producir ya que no existían apenas insumos para la AE, no teníamos todavía la formación y el conocimiento suficiente, teníamos un mayor coste de producción, una reducción de los rendimientos, mayores destríos y todo ello sin una valorización económica de los productos obtenidos.

Así, decidimos hacer integrada hasta que por el año 2008, la cooperativa El Limonar de Santomera nos informa que existe un nicho de mercado para el limón ecológico y solicitaron socios voluntarios para empezar con la certificación ecológica. Nosotros estábamos preparados, así que, **si la cooperativa estaba lista para comercializar limón BIO, nosotros podíamos producirlo**. Al mismo tiempo, también nos certificamos en Global-GAP.

Durante los primeros 5 años, los árboles que venían de disponer del nitrógeno de forma inmediata (con los químicos la planta coge lo que necesita al momento), lo pasaron relativamente mal ya que en la fertilización orgánica los nutrientes se ponen a disposición de los árboles más lentamente años después. Pero posteriormente, el equilibrio en el suelo consiguió solventar este problema.

Pero no nos quedamos ahí, **la cooperativa nos trasladó que era el momento de dar un paso más, avanzando en términos de sostenibilidad, inicialmente nos certificamos con NATURLAND, pero posteriormente pasamos a hacerlo con DEMETER** ya que era más demandado este sistema por los clientes de la cooperativa.

Al principio no tenía mucha formación en Agricultura Biodinámica (DEMETER), hay aspectos que nos ha costado entender, pero finalmente nos dimos cuenta de que si hay personas que demandan productos producidos bajo estas prácticas, nosotros debemos ser capaces de hacerlo.

Ahora estamos muy metidos en Biodinámica DEMETER, que nos pide un esfuerzo en ser más autosuficientes con los insumos, de ahí que tengamos animales en la finca (2 burros, ocas, gallinas), acercándonos al concepto de organismo granja que me parece muy importante.

Y supongo que también habréis tenido vuestras dificultades.

La sostenibilidad tiene que tener en cuenta los aspectos ambientales, económicos y sociales.

Tenemos que tener una actividad que genere el menor impacto ambiental, que genere recursos económicos para poder vivir de ella y, por otro lado, sentirnos realizados, que estemos a gusto haciendo esto.

Nuestro concepto de Agricultura Ecológica encaja en estas premisas, tenemos que vender limones, es nuestra herramienta para conseguir lo que queremos, mantener una unidad, un suelo lo más vivo posible, menor erosión, mayor biodiversidad, que el suelo sea fértil para siempre.

Efectivamente, tenemos determinados problemas como son las derivas de los vecinos. Hemos tenido que hacer una inversión muy importante en vallado y en setos perimetrales de protección. Con DEMETER no valen solo las franjas de seguridad, hay que poner un vallado perimetral con setos para evitar que las derivas de los tratamientos realizados por los vecinos convencionales no nos afecten a ninguno de nuestros árboles. Estos setos hay que mantenerlos. Tenemos más de 2 kilómetros lineales de vallado y setos.

También hemos intentando en muchas ocasiones sembrar abono en verde, pero nos hemos encontrado siempre con muchas dificultades, ya que la falta de lluvia hace que no se desarrolle. En cualquier caso, sí que mantenemos la vegetación espontánea, segándola.

En cuanto a plagas, tenemos la fauna auxiliar que hace su trabajo, la suelta de depredadores y parasitoides, así como trampas de confusión sexual etc. En la fertilización, está bastante solucionado ya que en la actualidad existen bastantes insumos para Agricultura Ecológica y Biodinámica. Aunque sí que es cierto, que aportando compost y abonos naturales, hay que cambiar el concepto,: lo que aportamos hoy, es de lo que se va a nutrir la planta dentro de 2 años.

Por otro lado, desde la DANA, los árboles sufrieron mucho al estar inundados, lo que nos está afectando, reduciendo nuestra producción. Y teniendo que hacer un esfuerzo en aporte de microorganismos al suelo como micorrizas y tricotermas para contrarrestar los problemas de phytophthora, aunque los preparados biodinámicos nos han ayudado bastante.



Como conocéis, desde AILIMPO estamos trabajando en diferentes aspectos de sostenibilidad, ¿qué consideráis que es necesario abordar?.

En nuestra opinión, **es muy importante trabajar en métricas de sostenibilidad comparables y medibles. En cuanto al suelo, para nosotros, para ser sostenible hay que fijarse en los procesos bioquímicos que hay en el suelo**, no solo la materia orgánica. Se puede analizar mediante ciencias ómicas, la genómica, transcriptómica, proteómica y el metabolómica del suelo (el ADN de todas las especies que hay en el suelo) que te muchísima información, no solo del número de especies sino también la cantidad de individuos. Eso es difícil de falsificar. Y así es como se puede demostrar que se están llevando a cabo buenas prácticas en la gestión sostenible del suelo. Relacionando la micro-biodiversidad del suelo con su fertilidad, sumidero de carbono, etc.

Además, existen aspectos de economía circular, como el aprovechamiento de los restos de poda de los setos de las fincas para poder obtener sustancias que pueden ayudar para evitar la proliferación de las plagas y bio-estimular los cultivos.



ACTIVIDADES DE LA INTERPROFESIONAL (FEBRERO).

- 🍋 Mesa del Agua, Consejería de Agricultura de Murcia.
- 🍋 VC Asamblea WCO.
- 🍋 Congreso Internacional PROCITRUS 2023. Perú.
- 🍋 Mesa debate: "La Sostenibilidad como modelo de negocio" La Opinión.
- 🍋 Fame Innova 19-22 abril - SAFE OILS - IFEPA. Torre Pacheco.
- 🍋 VC Jornada Freshfel sobre sostenibilidad en el retail.



AILIMPO ASISTE AL X SEMINARIO INTERNACIONAL DE CÍTRICOS EN PERÚ.

Con el objetivo de poner al alcance la última información sobre el comercio citrícola en Europa, Norteamérica y Asia, las tendencias del mercado, temas técnicos y fitosanitarios e información actual sobre la industria citrícola del Perú y el mundo PROCITRUS (Asociación de Productores de Cítricos del Perú) invito a AILIMPO a participar en el X Seminario Internacional de Cítricos, evento de talla mundial que contó con la participación de renombrados especialistas peruanos y extranjeros de reconocida trayectoria mundial provenientes de España, Israel, México, Sudáfrica, Uruguay, entre otros, durante los días 18 y 19 abril.

El evento estuvo dirigido a todos los productores, exportadores, empresas de servicios, inversionistas, profesionales, estudiantes, investigadores, representantes de entidades públicas o privadas y público en general interesados por la industria de los cítricos.

**XI Seminario
Internacional
de Cítricos 2023**
18 y 19 de abril Lima - Perú

ARTICULO DEL MES. LIMÓN VERNA.

¿Una fruta fresca que está disponible tanto en verano como en invierno?

Pues sí. En España se cultivan principalmente **dos variedades** de limón, que garantizan el suministro **durante todo el año**. Tenemos el Limón Fino y nuestro protagonista de este mes, el **Limón Verna**.

El Limón Verna es la segunda variedad más importante de España. Se suele cultivar en las laderas de las sierras que limitan con las vegas y en

terrenos recién transformados. Puede llegar a presentar hasta tres floraciones y en zonas de buena climatología pueden existir frutos durante todo el año.

La primera floración, que da los denominados **frutos de cosecha**, se da entre marzo y mayo. Su recolección tiene lugar desde febrero hasta finales de julio.

La segunda floración aparece entre la primavera y el verano. Sus frutos son conocidos como los **"segundos"** o **"sanjuaneros"**.



La tercera floración tiene lugar entre agosto y septiembre. Sus frutos se denominan **"rodrejos"** y su recolección se produce en el verano del año siguiente.

Seguro que lo sabes todo sobre el limón Verna, pero a continuación, te contamos, parte por parte, todo lo que sucede dentro de su corteza:

🍋 **Flavedo** o corteza: su color varía de verde a amarillo chillón según la madurez.

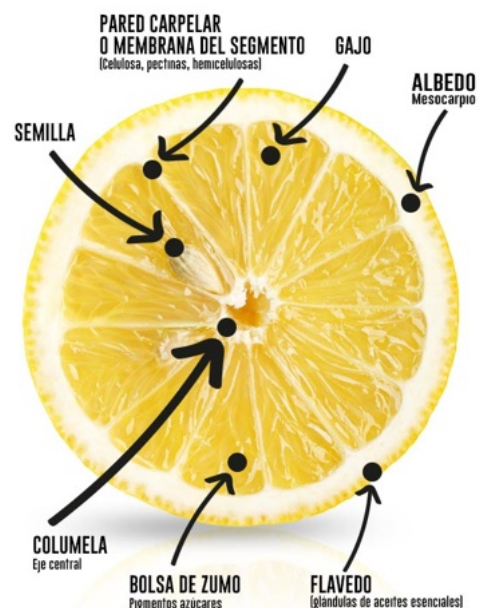
🍋 **Albedo**: es la capa interior blanca y esponjosa.

🍋 **Endocarpo** o pulpa: es la parte comestible.

🍋 **Columela** o eje central: parte central del limón.



PARTES DEL LIMÓN

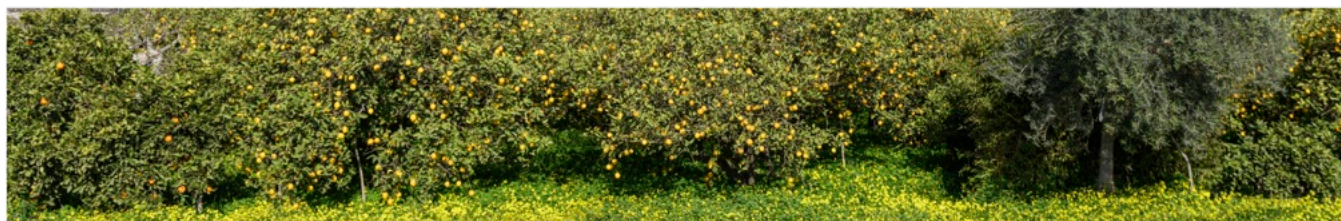


NUEVO DECRETO LEY ELIMINACIÓN RESTOS VEGETALES EN EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS.

Con motivo de adaptar la normativa de quemas agrícolas a la modificación de la Ley 7/2022 de residuos **en relación a las excepciones de la normativa a las micro y pequeñas empresas**, el lunes 10 de abril se publicó el Decreto-Ley nº 1/2023, de 5 de abril, por el que se regula la eliminación excepcional de restos vegetales generados en explotaciones agrícolas, mediante quema controlada "in situ", como medida fitosanitaria para evitar la proliferación y dispersión de organismos nocivos de la Región de Murcia, así como su aplicación a las pequeñas y microexplotaciones agrarias.

Las novedades con respecto a la normativa anterior son las siguientes:

- **Los huertos de particulares no profesionales** destinadas a autoconsumo y cuya superficie no supere las 0,5 ha para cada grupo de cultivos están excluidos de la aplicación de este Decreto Ley, pudiendo realizar la quema de los restos vegetales sin realizar ningún trámite.
- Las **microexplotaciones y las pequeñas explotaciones** presentarán una **comunicación previa** conteniendo información sobre el cultivo, la superficie, referencia SIGPAC, parcela donde se realiza la quema y fecha prevista. **No precisan informe técnico** del asesor en GIP inscrito en el ROPO. **No requieren autorización** por lo que podrán realizar la quema en la fecha comunicada sin esperar la autorización.
- **Resto de explotaciones.** Requieren **solicitar autorización individualizada**, con **informe técnico elaborado por asesor en GIP inscrito en el ROPO**, esperar la resolución para poder realizar la quema controlada.



AUTORIZACIÓN EXCEPCIONAL FEROMONAS CONFUSIÓN SEXUAL PRAYS CITRI.

El pasado día 24 de marzo, **desde AILIMPO solicitamos a la Consejería de Agricultura de Murcia, que realizara las gestiones ante el Ministerio para que se concediera una AUTORIZACIÓN EXCEPCIONAL para el uso de AOMATE® PRAYS para confusión sexual de Prays citri en limonero.** Gracias a la gestión realizada por el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería, **el MAPA la ha concedido** pudiéndose utilizar en las condiciones siguientes:

- Ámbito de aplicación. Región de Murcia
- Dosis. 100-200 dispositivos/ ha
- Efectos de la autorización. Desde el 11 de abril hasta el 29 de julio de 2023

Adjuntamos la resolución: <https://bit.ly/3L8zlby>

MESA DEBATE “LA SOSTENIBILIDAD COMO MODELO DE NEGOCIO” DE LA OPINION.

📌 Interesante debate 💡 sobre la sostenibilidad del sector agroalimentario gracias a BBVA y el periódico La Opinión de Murcia. No es un reto, es la única vía de trabajo, que además nos ilusiona. Algunos de los mensajes 🎤 que lanzamos desde AILIMPO fueron:

🍋 No hay agricultura verde en números rojos.

🍋 Estamos en un periodo de transición donde la sostenibilidad es la oportunidad.

🍋 El sector financiero juega un rol clave en el fomento de la nueva agricultura sostenible



TACTICS Y AILIMPO PRESENTAN UN PROGRAMA MÚLTIPLE EN FRANCIA, ESPAÑA Y POLONIA.

APRIFEL (ubicada en Francia), Association of Polish Fruit Growers (ubicada en Polonia), Association “FRUIT UNION” (ubicada en Polonia), AILIMPO (ubicada en España) hemos presentado un Programa de Promoción Múltiple, para el periodo comprendido entre el 2024 al 2026, bajo el título de “The EU Good Move”

AILIMPO Y SERVICEPLAN PRESENTAN DOS PROGRAMAS SIMPLES EN ALEMANIA, FRANCIA Y ESPAÑA.

Serviceplan y AILIMPO hemos presentado un Programa de Promoción Simple para promocionar el limón y pomelo orgánico en Francia, Alemania y España y otro para promover el consumo, hábitos saludable y deporte en España y Alemania, también para el limón y pomelo convencional. Ambos para el periodo comprendido entre el 2024 al 2026.

FAME INNOWA CONVIERTE A MURCIA EN LÍDER MUNDIAL EN TECNOLOGÍA AGRÍCOLA.



La Feria de Tecnología Agrícola FAME INNOWA que se ha celebrado en IFEPA-Palacio de Ferias y Exposiciones de la Región de Murcia, del 19 al 22 de abril se consolida como referente a nivel mundial en tecnología agrícola.

AILIMPO estuvo presente en la feria con su proyecto SAFE OILS, un Grupo Operativo que busca la eliminación de los residuos fitosanitarios en el aceite esencial de limón.

AILIMPO RESPONDE

CONTRATOS

TIPO HOMOLOGADOS DE COMPRA-VENTA

DE LIMONES Y POMELOS CON DESTINO
FRESCO Y TRANSFORMADO, Y LIMONES
EN FRESCO ECOLÓGICOS



¿CÓMO LOS CONSIGO?

www.ailimpo.com/contratos-homologados
DESCARGAR, RELLENAR Y FIRMAR

Producción LIMÓN Comercializada (1 SEP 2022-31 MAR 2023). TM

	19/20	20/21	21/22	22/23	Dif. 22/23- 21/22
EXP. U.E.*	424.233	412.830	404.341	371.723	-8%
EXP. P.TERC.	22.529	22.592	15.935	10.220	-36%
Mº. INTERIOR	110.500	107.562	107.562	101.108	-6%
MERMAS	27.863	27.149	26.392	24.153	-8%
INDUSTRIA	147.342	244.646	200.800	113.021	-44%
TOTAL	732.467	814.778	755.030	620.224	-18%

* Incluido R. Unido

1º Aforo Fino: 810.000

2º Aforo Fino: 754.500

Pendiente de recolectar a 1 abr: 134.276 (18% de Fino)

Miembros de AILIMPO:



www.ailimpo.com

www.thelemonage.eu