

Plan Hortícola (II): industrias y comercialización

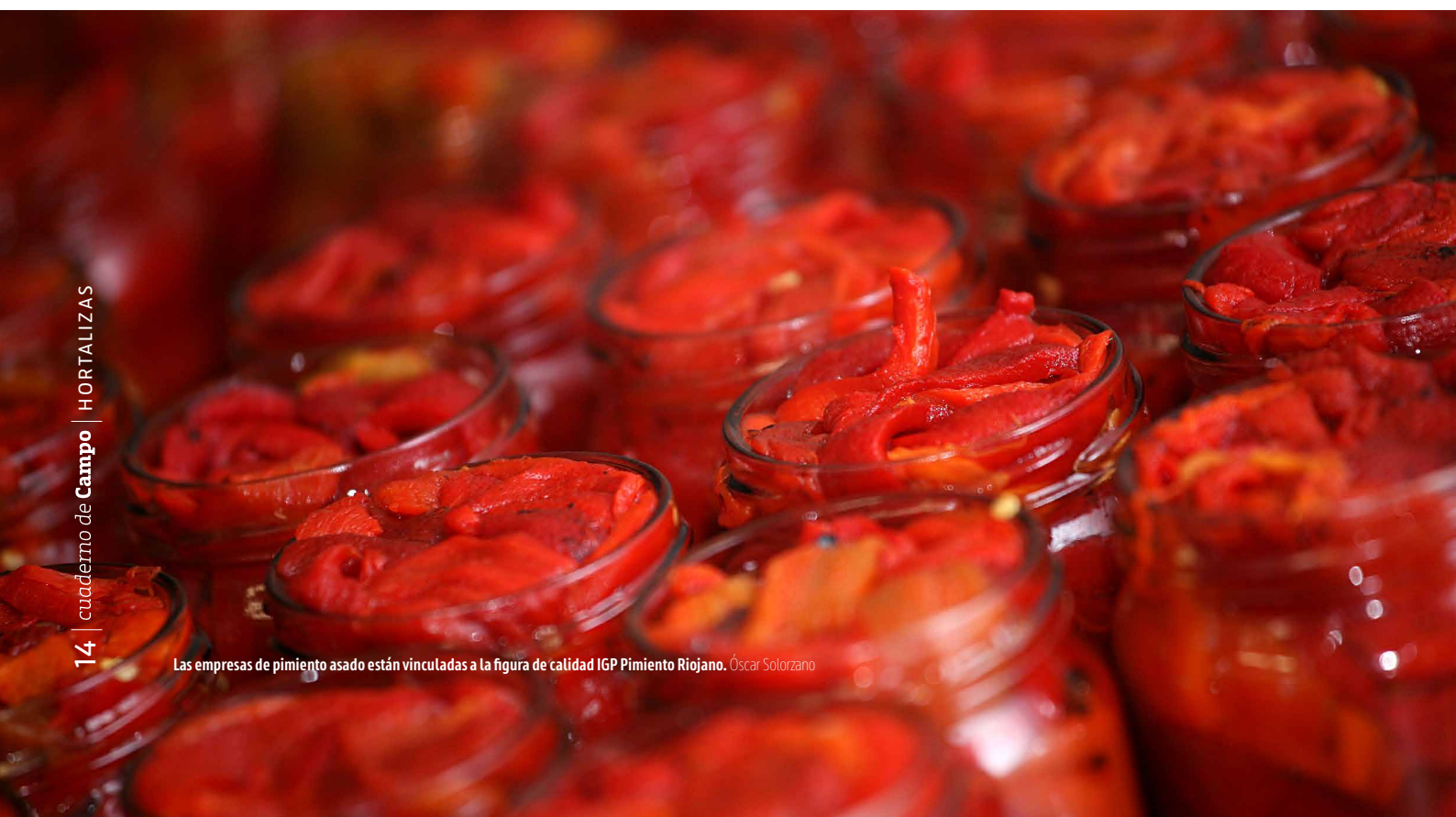
Un 26% del producto hortícola transformado por la industria agroalimentaria riojana procede de la propia comunidad

El sector comercializador, integrado por almacenistas, cooperativas y SAT, mueve 32.000 toneladas de hortaliza fresca, un tercio proveniente de La Rioja

En el último tramo de la cadena, antes de que las hortalizas lleguen al consumidor final, ya sean estas frescas o transformadas, intervienen el sector comercializador -integrado por almacenistas y agricultores asociados en cooperativas o SAT- y las industrias agroalimentarias (conservas, congeladoras, fábricas de encurtidos y productos desecados).

En este artículo se analiza la situación de estos dos agentes fruto del trabajo realizado para la elaboración del Plan Hortícola de La Rioja, que lleva a cabo la Consejería de Agricultura con la finalidad de tomar medidas para la reactivación del sector de la horticultura riojana, y que complementa la radiografía del sector productor y viverista realizada en el número anterior de Cuaderno de campo.

TEXTO: Área de Estadística



La industria agroalimentaria

Se define industria agraria de hortalizas como el establecimiento que transforma las hortalizas mediante procesos que modifican el aspecto del producto como la conservación, congelación, desecado o el encurtido. Dentro de estos productos no se incluye ni el champiñón ni las setas. La información recogida en este artículo, procedente de encuestas al sector transformador para la elaboración del Plan Hortícola de La Rioja, hace referencia al periodo correspondiente a la campaña 2020-2021.

En La Rioja hay 40 empresas que compran productos hortícolas frescos para ser procesados y conservados. El 60% de estas industrias se encuentran situadas en la comarca de Rioja Baja (principalmente, conserveras); el 15%, en Rioja Media (con predominio de las fábricas de elaboración de encurtidos); y el 20%, en Rioja Alta, entre las que destacan las fábricas de conservación de pimientos asados (tabla 1).

La industria agroalimentaria riojana de productos hortícolas frescos está compuesta por establecimientos con diferentes actividades de transformación:

Industria conservera. Es la actividad con mayor importancia en La Rioja, ya que de las 40 industrias que se abastecen de hortícolas frescas, 28 se dedican a la conservación. La mayor parte presenta un tamaño pequeño y tiene un carácter familiar; los principales productos empleados son tomate, alcachofa, cardo, acelga y borraja. Mención especial merecen las **industrias de pimientos asados ubicadas en Rioja Alta** compuestas por 6 fábricas de reducido tamaño y muy ligadas a la producción local del pimiento de variedad Najerano y a la figura de calidad IGP Pimiento Riojano.

Industria congeladora de verduras. Hay dos plantas de congelado, una en el municipio de Santo Domingo, que se dedica principalmente a la alubia verde y al guisante verde; y otra, ubicada en el municipio de Alfaro, donde se procesa, además de alubia verde y guisante, una mayor variedad de productos hortícolas, como alcachofa, zanahoria, coliflor, brócoli, cardo, etc. También está afincada en la comarca de Rioja Baja una industria que trabaja el ajo con varias presentaciones y una de ellas es el congelado.

Industrias de elaboración de encurtidos. En La Rioja hay 6 fábricas de



De las industrias que procesan hortaliza fresca, las conserveras son el grupo más importante y están implantadas sobre todo en Rioja Baja. Rafael Lafuente

Tabla 1. Número de industrias según tipo y emplazamiento

Tipo de industrias	Rioja Baja	Rioja Media	Rioja Alta	Total	%
Conserveras	21	1	6	28	70%
Congeladoras	2	0	1	3	7,5%
Encurtidos	0	5	1	6	15%
Desecados	3	0	0	3	7,5%
Total	26	6	8	40	100%

Tabla 2. Número de industrias según tipo y tamaño

Tamaño de la empresa	Industria conservera	Industria congeladora	Industria encurtidos	Industria deshidratados	Total	% industrias
Micro	13	-	5	3	21	52,5%
Pequeña	10	2	1	-	13	32,5%
Mediana	5	1	-	-	6	15%

Se consideran micro empresas las que tienen menos de 10 trabajadores o un volumen de negocio igual o inferior a 2 millones de euros; pequeñas, menos de 50 trabajadores o 10 millones de euros; y las medianas, menos de 250 trabajadores o 50 millones de euros.

dicadas a la elaboración en exclusiva de este tipo de producto. Las industrias de encurtidos se localizan principalmente en Rioja Media, donde los productos elegidos son pepinillos, cebolletas, zanahorias, cebolla, pimiento, remolacha, ajos, etc. Algunos productos, como pepinillos y cebolletas no se cultivan en La Rioja y hay que buscarlos en otras comunidades autónomas, limítrofes a La Rioja, como Navarra o Aragón, u otras como Castilla-La Mancha. Productos como el pepinillo provienen de países de fuera de la UE, como India, y el apio, de Bélgica u Holanda.

Por norma general, los productos que se importan ya están semielaborados.

Industria de deshidratados. Son tres fábricas, localizadas en Rioja Baja, las que se dedican a la elaboración de pimientos y tomates secos, que combinan con el deshidratado de frutas.

Respecto al tamaño de las empresas que transforman productos hortícolas frescos, el 52,5% son consideradas como micro empresas, el 32,5% como pequeñas empresas, el 15% como empresas medianas y no hay ninguna gran empresa (tabla 2). Sí que hay que decir que cua-

Tabla 3. Industrias hortícolas según número de trabajadores

Nº trabajadores	Nº de industrias
Menos de 10	10
Entre 11 y 20	12
Entre 21 y 50	9
Entre 50 y 100	4
Más de 100	5
Total	40

tro industrias tienen una empresa matriz que es considerada como gran empresa, pero todas ellas se encuentran fuera de La Rioja. Tienen menos de 20 empleados el 55% de las industrias y solo el 12,5% disponen de más de 100 trabajadores (tabla 3).

En cuanto a recursos humanos, se ha tenido en cuenta el número total de trabajadores de la industria, fijos, fijos discontinuos y eventuales de todos los

centros de trabajo de las empresas que se encuentran emplazadas en La Rioja. En base a las encuestas realizadas, el número total de trabajadores asciende a 1.524 personas (tabla 4). Del total de la mano de obra contratada, el 57% es personal fijo, 15,1% fijo discontinuo y el 27,9% eventuales.

La actividad conservera de La Rioja es la mayor demandante de mano de obra dentro de la agroindustria que recepciona hortalizas (77%), le sigue la industria encurtidora con el 10,5%; a continuación, las congeladoras asumen el 9,5%, y, por último, las fábricas de deshidratados, con el 3% de las necesidades de mano de obra. Hay una mayor presencia de mujeres (56,7%) que de hombres (43,3%) y, en cuanto al origen de los trabajadores, cabe decir que el 19,5% es personal extranjero y el 80,5% nacional (tablas 5 y 6).

Tabla 4. Distribución de la mano de obra en las industrias agroalimentarias

Tipo de trabajadores	Industria conservera	Industria congeladora	Industria encurtidos	Industria deshidratados	Total	%
Fijos	674	77	107	15	873	57%
Fijos discontinuos	152	43	15	20	230	15,1%
Eventuales	349	22	42	8	421	27,9%
Total	1.175	142	164	43	1.524	100%

Tabla 5. Número de trabajadores de la industria agroalimentaria según sexo

	Industria conservera	Industria congeladora	Industria encurtidos	Industria deshidratados	Total
Mujeres	698	68	70	28	864
Hombres	476	75	94	15	660

Tabla 6. Número de trabajadores de la industria agroalimentaria según origen

	Industria conservera	Industria congeladora	Industria encurtidos	Industria deshidratados	Total
Extranjeros	249	6	30	13	298
Nacionales	926	136	134	30	1.226

Origen de las hortalizas transformadas

En cuanto a la procedencia de las hortalizas frescas que adquieren las industrias riojanas para su transformación, se han desglosado las cantidades totales anuales de producto comprado en base a si su origen es de La Rioja, de comunidades autónomas limítrofes, de otras comunidades o de países de la UE. No se ha tenido en cuenta los productos que llegan semielaborados a las empresas, como ocurre en las industrias de encurtidos, donde pepinillos, cebolletas o remolacha llegan semiprocesados, o en industrias de deshidratado, que algunas reciben el producto ya desecado. Estos productos suelen proceder de la UE o de otros países del mundo.

Tal como se muestra en la tabla 7, las necesidades que tienen las industrias riojanas no quedan cubiertas con las producciones de los campos riojanos y necesitan abastecerse de otros proveedores: los principales son las comunidades vecinas de Navarra y Aragón y también tienen un peso importante el Levante o Andalucía, donde las campañas son más largas y se puede disponer de producto durante más tiempo.

De las 112.977 toneladas de hortalizas frescas que llegan a las industrias riojanas, el 26% corresponde a productos de la huerta riojana. Hay que hacer especial mención a ciertos productos cuyo porcentaje de producción procedente de la propia comunidad autónoma es importante, caso de la alubia verde (82%),



Hay mayor presencia de mujeres entre los trabajadores de las IAA. Ch. Díez

el guisante verde (90%) o la zanahoria (45%), cuyo destino principal es la industria de congelados, y el pimiento de variedades Najerano y Santo Domingo, del que las conserveras se suministran exclusivamente de la huerta riojana. Otros productos que tienen una presencia importante en la industria riojana es la acelga (56%) y la alcachofa (54%).

El 54,14% del total de los kilos empleados proviene de nuestras comunidades autónomas limítrofes del Valle del Ebro, abasteciéndose de tomate en el 96% de sus compras, de borraja (93%), de brócoli el 66%, de guindilla el 89% y de cardo el 76%. El 18,33% de la materia prima procede del resto de las comunidades autónomas españolas, como Murcia, Castilla y León, Extremadura y de la zona del Levante; y el 4,4% llega de países de la UE, como Francia, Italia, Bélgica o Holanda, donde la producción de productos como el apio nabo o las coles de Bruselas son importadas íntegramente.

El análisis de la procedencia de los productos refleja una diferenciación entre productos que provienen de la horticultura intensiva y extensiva. Así, el origen de las materias primas frescas empleadas por las industrias agroalimentarias riojanas es variado para las hortalizas procedentes de cultivo tradicional intensivo: la mayoría proviene de la ribera del Ebro, concretamente el 71,5%; de otras regiones, el 24,6% y, únicamente, el 3,9% son cultivadas en fincas ubicadas en territorio de La Rioja (tabla 8).

Todo lo contrario ocurre con la horticultura extensiva (zanahoria, guisante y alubia verde), que abastece en un 80,1% a las industrias agroalimentarias riojanas, especialmente al sector de congelados.

La paulatina desaparición de las explotaciones dedicadas a la horticultura intensiva, junto al reforzamiento de las explotaciones más competitivas de las comunidades vecinas, ha provocado que el sector industrial de hortalizas busque su aprovisionamiento de materias primas en otras regiones o países, y ha quedado como testimonial el abastecimiento de la propia región.

También se ha observado que tradicionales industrias agroalimentarias han abandonado la elaboración y se han convertido en meras empresas distribuidoras de conservas, especialmente de productos como el espárrago, el pimiento y las alcachofas que importan ya envasadas desde países de Sudamérica y de China, principalmente.



Planta de congelado donde se procesa alubia verde y guisante verde, la mayor parte de producción riojana. Ch. Díez

Tabla 7. Producción recibida por la industria según el origen de las hortalizas frescas (t anuales)

Producto fresco	Toneladas procedentes de La Rioja	Toneladas procedentes de la Ribera del Ebro	Toneladas procedentes de otras CCAA y UE	Toneladas totales en fresco
Judía verde	15.328	3	3.077	18.408
Guisante	9.113	977	0	10.090
Zanahoria	2.064	0	2.516	4.580
Tomate	621	39.902	700	41.222
Pimiento Najerano y Santo Domingo	601	0	0	601
Acelga	583	460	0	1.043
Otros pimientos	433	4.185	4.814	9.362
Alcachofa	340	217	102	629
Otros cultivos hortícolas	311	862	9.357	10.321
Cardo	84	260	0	344
Espárrago	78	346	107	531
Brócoli	50	10.000	4.950	15.000
Guindilla	17	320	24	361
Borraja	10	130	0	140
Coliflor	1	345	0	346
Total	29.632	58.087	25.608	112.976

Tabla 8. Volumen de hortalizas adquiridas por la industria según el origen y sistema de cultivo

	Horticultura tradicional		Horticultura extensiva		Total	
	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%
La Rioja	3.127	3,9%	26.505	80,1%	29.632	26,2%
Ribera del Ebro	57.107	71,5%	980	3,0%	58.087	51,4%
Otras regiones	19.664	24,6%	5.593	16,9%	25.258	22,4%
Total	79.898	100%	33.078	100%	112.976	100 %

Sector comercializador

En La Rioja se han contabilizado un total de 26 empresas que se abastecen de productos hortícolas frescos al por mayor para posteriormente distribuirlos hasta llegar al consumidor. Esta actividad comercializadora la realizan los almacenistas y las entidades asociativas integradas por agricultores, como cooperativas o Sociedades Agrarias de Transformación (SAT).

Los almacenistas representan una figura fundamental en la comercialización de hortalizas, ya que ofrecen al agricultor un servicio de recepción de sus productos para posteriormente comercializarlos. En general, la fidelidad mantenida entre agricultores y almacenistas de esta región es el reflejo de una buena relación entre la parte productora y comercializadora, forjándose una simbiosis que en la actualidad es imprescindible para la supervivencia de ambas partes. La incapacidad por parte del sector primario de hortalizas procedentes de cultivo intensivo de asumir las actividades comercializadoras de sus productos hace necesaria su convivencia con los almacenistas de la región, que han realizado fuertes inversiones en cámaras de frío, líneas de envasado, vehículos de transporte, personal... para disponer de una estructura de distribución para las hortalizas producidas en esta región. Los almacenes de hortalizas se encuentran localizados en Rioja Media (54%), el 41% en Rioja Baja y solo el 5% en Rioja Alta (tabla 9).

De los almacenistas ubicados en Rioja Media, seis de ellos se emplazan en el municipio de Entrena y se dedican a la comercialización de zanahoria y puerro, principalmente. El resto, se encuentran en Logroño y alrededores y su actividad abarca un abanico más amplio de productos, desde hortalizas a frutas de temporada y legumbres.

En el caso de los almacenes radicados en Rioja Baja -distribuidos entre los muni-

Tabla 9. Número de comercializadores según emplazamiento y tipo

Tipo	Rioja Baja	Rioja Media	Rioja Alta	Total	%
Almacenistas	9	12	1	22	85%
Cooperativas y SAT	4	0	0	4	15%
Total	13	12	1	26	100%

cipios de Calahorra, Pradejón, Rincón de Soto, Aldeanueva de Ebro y Quel- también compaginan la distribución de hortalizas con frutas, especialmente de peras con DOP Peras de Rincón de Soto.

Esta distribución geográfica del sector comercializador guarda una relación directa con el tipo de explotaciones existentes en cada comarca. En los municipios de Rioja Alta, las explotaciones se dedican principalmente a una horticultura extensiva, cuyos cultivos se destinan a la industria de transformación, mayormente a la industria congeladora. En Rioja Media y Baja es la horticultura intensiva la que se practica, con un modo de trabajo más tradicional donde se requiere un mayor volumen de mano de obra y las explotaciones son de menor tamaño. El destino de estas producciones es la venta directa en fresco, así como la transformación en la industria. Por ello, el mayor número de almacenistas se reparte entre los municipios de estas dos comarcas.

En cuanto a las entidades asociativas de productores con actividad comercializadora de hortalizas, cabe destacar que todas ellas (4) se encuentran en Rioja Baja.

El tamaño del sector comercializador se muestra en las tablas 10 y 11. El 61,5% de los almacenistas son considerados como micro empresas, casi el 35% como pequeña empresa y solo el 3,8% tiene un tamaño mediano. De las 4 entidades asociadas, dos cooperativas tienen un tamaño pequeño, una es micro y la SAT está catalogada como mediana. En cuanto a los recursos humanos, se ha tenido en

Tabla 10. Tamaño de las empresas del sector comercializador de productos hortícolas frescos

Tamaño empresa	Total	% empresas
Micro	16	61,5
Pequeña	9	34,7
Mediana	1	3,8

Tabla 11. Empresas comercializadoras según número de trabajadores

Nº trabajadores	Nº de empresas
Menos de 10	15
Entre 11 y 20	10
Entre 21 y 50	1
Total	26

Tabla 12. Distribución de la mano de obra

	Almacenistas	Cooperativas y SAT	Total
Fijos	129	28	157
Fijos discontinuos	10	14	24
Eventuales	40	44	84
Total	179	86	265

Tabla 13. Número de trabajadores según sexo

	Almacenistas	Cooperativas y SAT	Total
Mujeres	53	56	109
Hombres	121	35	156

Tabla 14. Número de trabajadores según origen

	Almacenistas	Cooperativas y SAT	Total
Nacionales	109	66	175
Extranjeros	65	25	90



Un tercio de las hortalizas que comercializan almacenistas, cooperativas y SAT proviene de la huerta riojana. Ch. Diez

cuenta el número total de trabajadores de las empresas, fijos, fijos discontinuos y eventuales de todos los centros de trabajo de los almacenistas, que se encuentran situados en La Rioja. En base a las encuestas realizadas, el número total de trabajadores asciende a 265 (tabla 12). El 67% de la mano de obra se encuentra en la figura del almacenista, mientras que el 33% restante entre las cooperativas y la SAT. Del total, casi el 60% es personal fijo, el 9% fijos discontinuos y 31%, personal eventual

En este sector, hay una mayor presencia de hombres (59%) frente a mujeres (41%), y, en cuanto al origen, el 34% son trabajadores de nacionalidad extranjera, que proceden principalmente de Rumania y Marruecos (tablas 13 y 14). En el caso de las entidades asociadas, hay un mayor número de mujeres que de hombres, mientras que en los almacenes es a la inversa.

Volumen de comercialización

Las cantidades de los productos hortícolas que aparecen a continuación corresponden a los productos en fresco que los almacenes y cooperativas adquieren, haciendo referencia a las cantidades totales anuales, así como al desglose según el origen de la producción (de La Rioja, de las comunidades limítrofes, de otras comunidades autónomas y de países procedentes de la UE).

De las 32.000 toneladas de cultivos hortícolas que maneja el sector comercializador riojano, el 32% de la producción proviene de los campos riojanos, el 50% de otras CCAA y el 12% de Navarra y Aragón. Solo un 2% de la materia prima es importada (tabla 15).

Productos como apio, cebolletas, coles de Bruselas, lombardas, guisante y lechuga rizada, proceden casi en su integridad de la huerta riojana. Otros productos como la acelga, coliflor y repollo, así como otras lechugas, cubren las necesidades de los almacenistas por encima del 75%.

Sin embargo, otras hortalizas como espárrago, pimiento o romanescu presentan porcentajes importantes procedentes de Navarra (89%, 75% y 71%, respectivamente) y, en menor medida, la alcachofa (59%), la borraja (55%), el tomate (49%) o el brócoli (33%).

La mayor producción de zanahoria y puerro llega de otras comunidades españolas, principalmente de Castilla y León, Castilla-La Mancha y Andalucía, y son comercializadas casi en exclusiva por almacenistas del municipio de Entrena.



26 empresas, entre almacenistas y asociaciones de productores, integran el sector comercializador de hortaliza fresca.

Tabla 15. Volumen de hortalizas recibidas por el sector comercializador según el origen (t anuales)

Producto	Toneladas procedentes de La Rioja	Toneladas procedentes de la Ribera del Ebro	Toneladas procedentes de otras CCAA	Toneladas importadas	Toneladas totales
Coliflor	5.174	845	572	0	6.591
Brócoli	1.316	1.095	877	0	3.288
Otras coles	1.240	352	86	2	1.680
Lechuga	796	143	5	0	944
Apio	403	0	0	0	403
Acelga	284	41	0	0	325
Alcachofa	265	382	1	0	648
Puerro	219	0	3.901	224	4.344
Tomate	212	431	163	88	894
Cebolla	200	42	267	0	509
Otros	162	34,5	54	37	288
Pimientos	74	201	30	0	305
Borraja	58	72	0	0	130
Espárrago	15	126	0	0	141
Zanahoria	0	0	10.935	325	11.260
Total	10.418	3.765	16.891	676	31.750