



Limones tirados en el suelo para ser triturados en una finca del Campo de Cartagena (Murcia), el día 11. ALFONSO DURÁN

Investigadores de la Universidad de Alicante estiman que las frutas y hortalizas retiradas del mercado en España suponen 10.700 millones de litros anuales solo en riego, pero el despilfarro es mucho mayor

El colmo del derroche de agua: destruir alimentos

CLEMENTE ÁLVAREZ
 Madrid

Aparte de arar la tierra, sembrar cosechas y bloquear carreteras, los tractores también sirven para destruir la cosecha que no se vende. Se les engancha una máquina trituradora y se pasan por encima de las frutas u hortalizas en el propio campo. Como cuenta José Ángel Morales, agricultor de San Javier (Murcia), esto se está haciendo ahora mismo con toneladas de limones en buen estado. "A pesar de lo que ha costado regar por la sequía, la mitad de la producción de limones va para destruído, es una pena, se están tirando al suelo y destruyéndolo", se lamenta. Esto es lo que sucede cuando se satura el mercado de un producto agrícola y se hunden los precios. "Para mí es un año perdido", incide este agricultor murciano, que no entiende que estén entrando limones de otros países, más baratos y que cumplen menos exigencias ambien-

tales, mientras se están tirando los de aquí.

Cuando no hay salida para las frutas y las hortalizas en supermercados y fruterías, algunos productos como los cítricos se venden a precios más bajos para zumos u otras aplicaciones industriales, pero una vez se desbordan también estos canales, ya no quedan tantas opciones. "El mercado se satura y entonces te dicen que no hay precio. Simplemente con este calor, se adelanta una semana la cosecha planificada, y de pronto se junta una cantidad de brócoli que no sabes qué hacer con ella", señala Francisco Gil, agricultor del Campo de Cartagena y secretario de COAG Murcia, que detalla cómo también se desechan muchas frutas y hortalizas por meras cuestiones estéticas, porque no cumplen los estándares visuales de los supermercados. "Este exceso de producción, yo lo cojo, lo trituró y lo uso como materia orgánica", comenta. "Trituramos

lechuga, materia orgánica; trituramos brócoli, materia orgánica; sandía, materia orgánica... También metemos las ovejas y se comen los melones... Es muy duro, pero cada uno se busca la forma, hablando claro, cada uno hace lo que puede".

Aunque resulta difícil seguir el rastro de toda esa producción agrícola en buen estado que se desecha, existe un registro detallado en todo el país, mes a mes, de la retirada del mercado de productos agrícolas. Se trata de la parte subvencionada por la UE, a través de las llamadas Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH). Aquí sí hay un control porque se dan unas compensaciones económicas a los agricultores, aunque lo retirado no puede superar el 5% de lo comercializado en campañas anteriores. Según estos informes publicados por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), organismo adscrito al Ministerio de Agricultura, en los

últimos seis años se ha retirado una media de 70 millones de kilos anuales de frutas y hortalizas en el país. En este caso, los registros señalan que un 54,6% de los productos retirados fueron donados a comedores sociales o instituciones benéficas, pues, como explica Agricultura, cuando esto sucede la ayuda que se paga a los agricultores es el doble que cuando va a otros destinos. Sin embargo, esto no quita que siga siendo un sobrante del sistema. Además, el 32,7% de las frutas y hortalizas acabó como comida para anima-

Ahora mismo se están triturando toneladas de limones que no se venden

"El mercado se satura y entonces te dicen que no hay precio", se queja un agricultor

les y el 12,6% fue a parar a la categoría de otros (biodegradación, compostaje, centros de gestión de residuos autorizados...). De entre toda esta montaña de frutas y verduras que no llegó al mercado, los productos con más millones de kilos retirados por esta vía desde 2018 han sido los tomates, las naranjas, los caquis, las clementinas y las sandías.

A partir de estos datos, el equipo de investigación en la Universidad de Alicante de Fernando Maestre, uno de los científicos españoles más citados, ha estimado el agua asociada a estos vegetales desechados utilizando la metodología de huella hídrica. Según sus cálculos, el consumo de agua de riego de las frutas y hortalizas retiradas del mercado de esta forma en los últimos seis años alcanza una media de 10,7 millones de metros cúbicos anuales, lo que equivale a 10.700 millones de litros o 538 barcos cisterna al año como los que se quiere llevar a partir de junio a Barcelona



si no llueve. Esto es solo el riego, pero la huella hídrica aumenta a 31 millones de metros cúbicos anuales si, como ocurre con esta metodología, se incluye el consumo de lluvia o el agua contaminada por los cultivos.

"Hay que tener en cuenta que esta parte que se retira del mercado es la punta del iceberg del desperdicio agrícola en el país, pero es muy interesante conocer estos datos porque reflejan la manera en la que producimos alimentos, con una sobreproducción de la que se habla muy poco", destaca Maestre. "Con los problemas de sequía que tenemos en tantas regiones de España que estamos tirando esta cantidad de agua es un disparate".

Para cuantificar el derroche de agua, los investigadores han multiplicado los kilos retirados de frutas y hortalizas por la huella hídrica de cada variedad en cada territorio. De este modo, han estimado que los productos con un mayor despilfarro de agua desde 2018 son las ciruelas, los caquis, las naranjas, las nectarinas y las clementinas. Asimismo, calculan que los territorios con un mayor derroche de riego por este motivo son la Comunidad Valenciana (20,8 millones de m³), Murcia (17,3 millones), Andalucía (11,6 millones), Extremadura (8,5 millones) y Cataluña (5,5 millones). Están justo las zonas que tienen ahora mismo más problemas de escasez hídrica: Cataluña, Andalucía y Murcia (aunque la mayor producción agrícola en Cataluña se da sobre todo en el sur, donde no hay problemas con el agua).

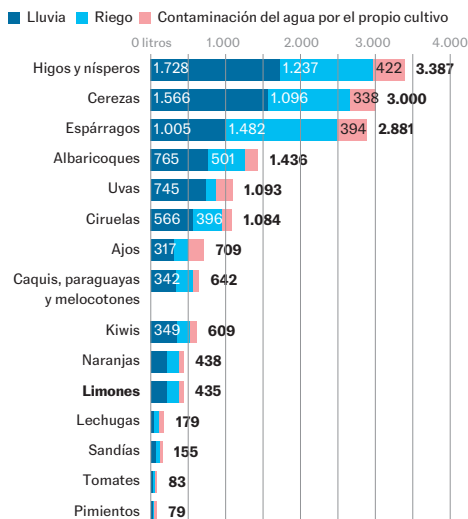
Con los caquis, uno de los productos más retirados y con mayor huella hídrica en los últimos seis años, el motivo no es la saturación del mercado, sino los cánones estéticos en los lineales del supermercado. Como señala Bernardo Ferrer, agricultor de Alzira (Valencia) y vicepresidente segundo de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-Asaja), "el caqui tiene una piel muy frágil y el mercado no admite que tenga dos o tres marquitas; se ha dado a entender al consumidor que los árboles producen bolas de billar, fruta perfecta", ironiza Ferrer, que asegura que esto provoca que se quede en las parcelas un 25-35% de la cosecha, que se recolecta y se tira al suelo. Como mínimo, asegura este agricultor, unos 50 millones de toneladas anuales, lo que es mucho más de lo que figura en las estadísticas de productos retirados. Además, esto se refiere solo a lo que se desecha en el campo, la criba sigue luego en las centrales hortofrutícolas, en el sector del procesado y en los hogares, donde no es raro que algún caqui de los supervivientes termine en la basura. De hecho, según Eurostat, el mayor despilfarro en Europa de alimentos ocurre en las casas.

"Aquí hay varios culpables y uno de ellos es el consumidor, que está en plan pasota, va a comprar y ve solo el precio", recalca Francisco Gil desde Murcia. "Y, luego, la fruta no es perfecta, eso

La huella hídrica de los cultivos españoles desechados

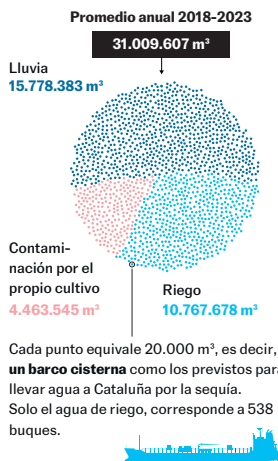
Cuánta agua hace falta para un kilo de limones

Promedio nacional de la huella hídrica de distintas frutas y hortalizas. Litros para un kilo de producto.



Consumo de agua de los productos retirados

Huella hídrica de todos los productos retirados del mercado en un año, de acuerdo a los registros del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA).



Productos descartados que más agua consumieron

Frutas y hortalizas con mayor huella hídrica de los productos retirados del mercado. Acumulado en el periodo 2018-2023.

Producto	Agua de riego (m ³)	Toneladas desechadas
Ciruelas	21.334.101	19.681
Caquis	20.203.178	31.469
Naranjas	17.346.465	39.604
Nectarinas	15.881.824	24.738
Clementinas	15.377.516	31.255
Paraguayas	13.146.973	20.478
Melocotones	12.466.954	19.419
Mandarinas	7.861.566	15.979
Uvas	5.407.354	4.947
Albaricoques	5.081.050	3.538
Manzanas	4.770.498	8.900
Sandías	4.709.718	30.385
Peras	4.398.374	8.041
Tomates	3.553.909	42.818
Melones	3.206.912	16.878
Lechugas	2.403.673	13.428
Pepinos	2.195.681	24.951
Pimientos	841.545	10.652
Calabacines	835.382	6.904

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Universidad de Alicante y elaboración propia.

Riego de los productos retirados por comunidades

Volúmenes de riego y cantidades de productos retirados del mercado. Acumulado en el periodo 2018-2023.

Comunidad	Agua de riego (m ³)	Toneladas desechadas
C. Valenciana	20.846.287	106.681
Murcia	17.344.207	115.465
Andalucía	11.619.034	112.681
Extremadura	8.548.192	18.693
Cataluña	5.533.598	41.405
Aragón	1.820.766	13.514
Navarra	657.151	6.527
C.-La Mancha	573.272	3.930
Castilla y León	60.391	839
Canarias	29.730	1.012
La Rioja	15.101	179
Baleares	14.755	270
País Vasco	2.847	91
Galicia	2.246	144
Asturias	0	10
Cantabria		
Madrid		

No figuran retiradas de producto de la Comunidad de Madrid y Cantabria

EL PAÍS

es mentira. Como la gente quiere la perfección, hay empresas que solo presentan lo inmaculado, a unos precios exagerados; hombre, no, pon lo inmaculado y lo menos inmaculado, que el consumidor decida. Se puede comprar baratísimo, pero nos tienen que dar la opción".

Estas cifras de productos desechados pueden parecer a veces pequeñas cuando se comparan

con las gigantescas producciones del campo español. En 2023 se retiraron del mercado 6.165 toneladas de sandías, lo que representa menos del 1% de la producción total de esta fruta en el país, pero esto también equivale a 308 tráileres (los camiones más grandes, con capacidad para unos 20.000 kilos), de los que el 85% terminaron como comida de animales. "Se argumenta que estos son da-

ños colaterales para producir a gran escala unos productos que generan mucho dinero, pero no entiendo que sabiendo que se va a tirar mucho no se intente planificar mejor y a la vez se pida a la gente que no malgaste agua al cepillarse los dientes", comenta el ingeniero agrónomo Jaime Martínez Valderrama, otro de los investigadores de la Universidad de Alicante que ha participado en el

cálculo de la huella hídrica. "Lo registrado es lo que se retira del mercado para cobrar la subvención, pero esto es el mínimo, se desecha mucho más", subraya el ingeniero, que asegura que hay otros casos agrícolas en los que también se está despilfarrando mucha agua sin que aparezca en las estadísticas de productos retirados. "Se están convirtiendo miles de litros de vino de La Rioja de calidad máxima en alcohol etílico porque sobra producción, esto también resulta un derroche absurdo", destaca.

En lo que se refiere al despilfarro en el sector vinícola, Alejandro García-Gasco, responsable de la sección de productos retirados de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), defiende que la bajada del consumo se debe a un cambio de hábitos y asegura que el problema está en vino de tintos. "Con las temperaturas cada vez más altas, ¿qué apetee más: un vino fuerte, con madera, con mucho cuerpo, o un vino blanco o rosado, fresco?", incide este agricultor de Castilla-La Mancha, propietario de un viñedo familiar. "Francia ha pedido el arranque subvencionado, con dinero público, de más de

Los productos con más gasto son las ciruelas, los caquis y las naranjas

Un viticultor: "No se puede plantar con esta alegría sin saber dónde voy a vender"

16.000 hectáreas de viñedo, para arrancar viñedo tinto", comenta García-Gasco, que afirma que en España las regiones vinícolas que están sufriendo más este cambio de tendencia en el consumo son las que producen también más tinto. Según incide, en algunas zonas no solo están solicitando destilaciones de crisis (subvenciones para transformar vino sobrante en alcohol), sino también lo que se denomina vendimia o cosecha en verde, ayudas para destruir los racimos de uvas cuando todavía están inmaduros en la viña. "Rioja, Navarra, Cataluña y Extremadura están pidiendo para la próxima brotación una vendimia en verde, que es tirar la uva al suelo", subraya.

Para evitar este derroche de recursos con un cultivo que cada vez se pone más en regadío, el viticultor manchego no defiende tanto el arranque de viñedos, como una reorientación de los cultivos y mejorar las relaciones contractuales con los agricultores. "No se puede plantar con esta alegría sin saber dónde voy a vender mi vino", insiste García-Gasco. "Imagina que yo estoy regando una variedad de uva que no tiene mercado. ¿Tú lo ves lógico? Pues luego, después de utilizar un bien escaso como es el agua de esta manera, voy y pido dinero público para eliminar ese vino".