

Agrolanzarote

PUBLICACIÓN DEL SERVICIO INSULAR AGRARIO DEL CABILDO DE LANZAROTE

Nº 31 - OCTUBRE 2015

Fitoterapia

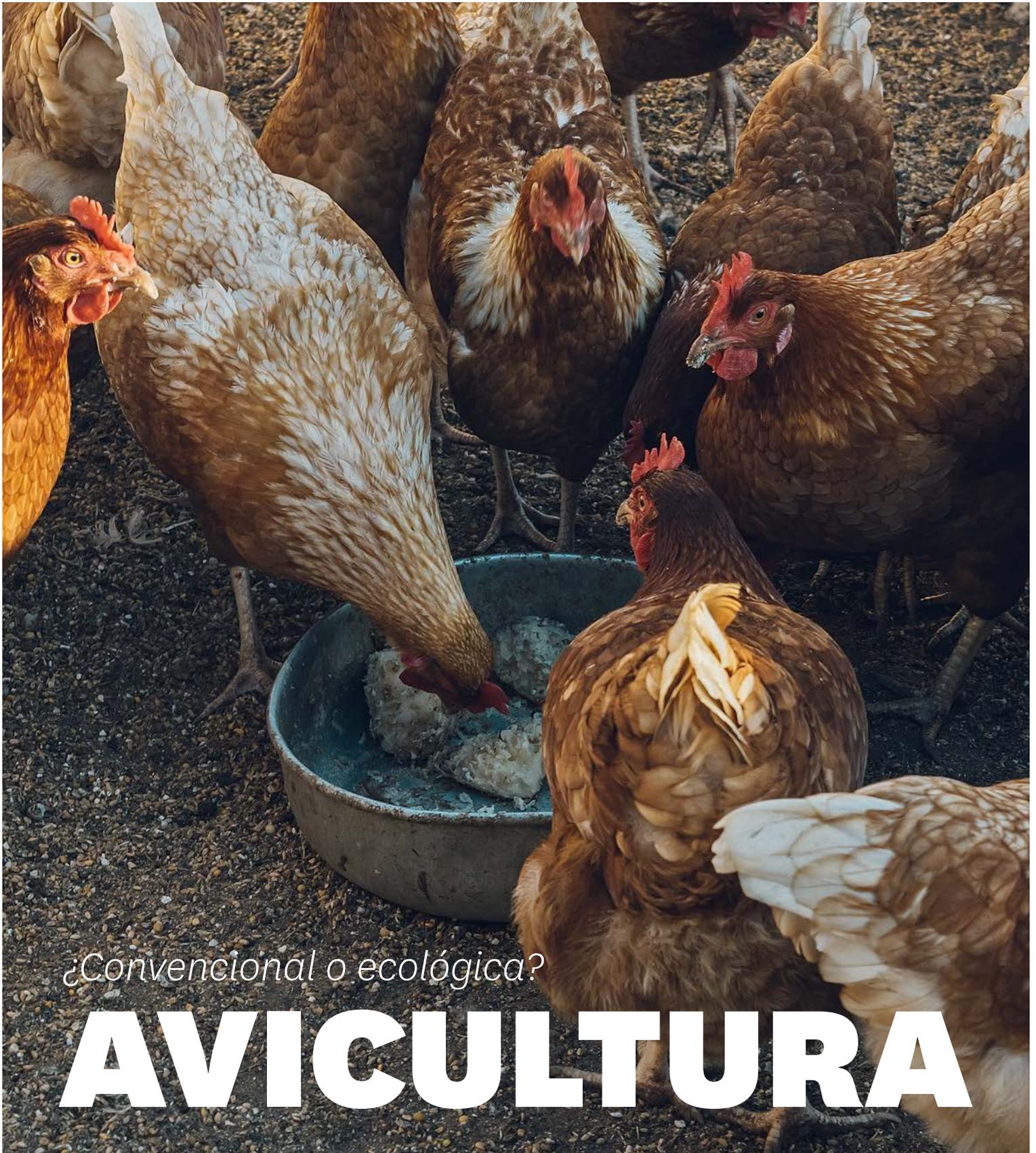
*Productos y extractos vegetales
para fortalecer cultivos*

Rafael Morales

*"El viticultor debe sentirse
como un empresario"*

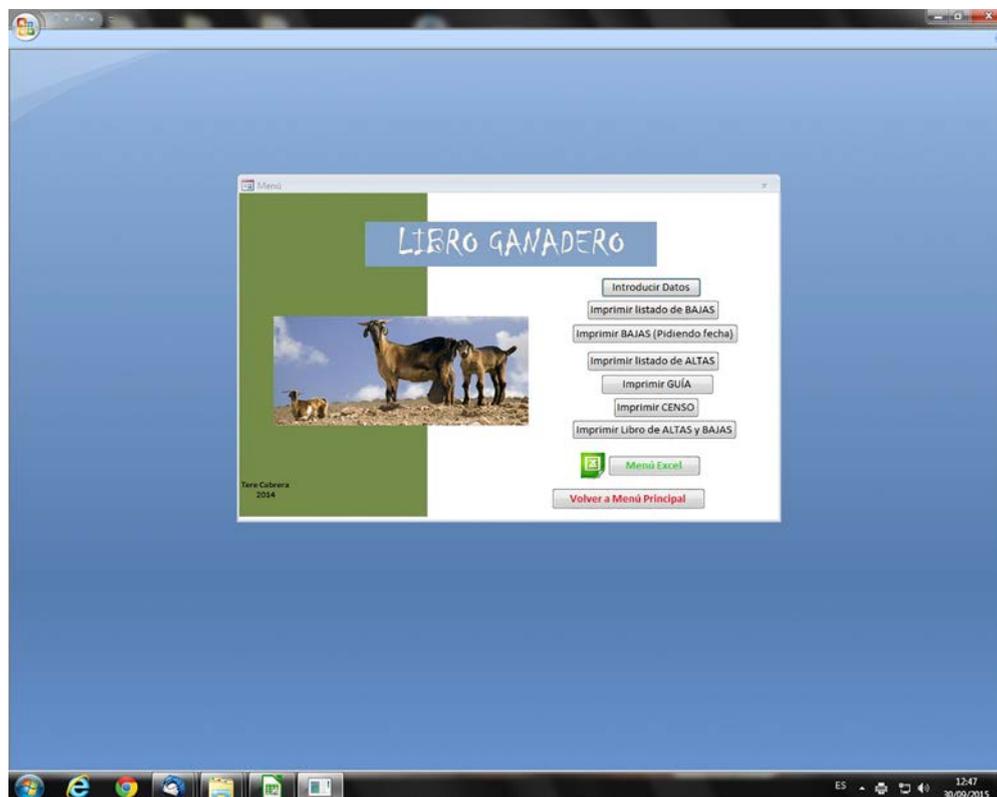
Ovino-caprino

*Un libro ganadero digital
para facilitar el RIA*



¿Convencional o ecológica?

AVICULTURA



Un libro ganadero digital para facilitar el RIIA

El Registro de Identificación Individual de Animales (RIIA) se crea en 2005 para cumplir con las directrices europeas en materia de identificación animal. Esta normativa que se ha ido modificando y complementado (en 2007, 2013 y 2015) y obliga a todos los ganaderos que tengan ganado ovino-caprino a identificar cada individuo de su explotación mayor de 6 meses o menor, si va a trasladarse a otra explotación. A todos los ganaderos beneficiarios de la prima ovino-caprino, el organismo pagador —el Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola, FEOGA— verifica que el número de animales inscritos en el RIIA coincida con los de la explotación. Todos estos ganaderos deben tener el RIIA debidamente actualizado si no quieren ver reducido el porcentaje de su ayuda ni recibir penalizaciones (entre 1 y 3 años sin ayudas, reducción del porcentaje de la ayuda o pérdida total de la prima).

En 2007, se obliga a que el RIIA esté informatizado para que su gestión tenga un reflejo inmediato en esta base de datos. En el año 2012, el Gobierno de Canarias comienza a exigir a los ganaderos que pongan al día el RIIA de sus explotaciones. Sin embargo el aprendizaje de los ganaderos ante esta exigencia, y más especialmente las dificultades de la implantación de este registro en la administración ya que conlleva recursos humanos y técnicos (base de datos

El Servicio Insular Agrario asesorará a los ganaderos para que gestionen sus libros ganaderos informatizados

informatizada), ha tenido como consecuencia principal la pérdida de miles de euros en las últimas dos campañas en concepto de derechos (primas) lo que ha provocado un fuerte desánimo en el sector.

La novedad es que, desde este año, la agencia de extensión agraria de cada isla puede acceder al RIIA y hacer cualquier tipo de consulta. La aplicación también ha mejorado y ahora emite un informe que advierte de los errores que deben subsanarse. Por ejemplo, si el ganadero comunica 10 bajas y alguna de ellas no puede tramitarse —porque el número de crotal es incorrecto o coincide con otro ya existente— el sistema lo detecta y lo advierte.

El pasado mes de agosto, la Dirección General de Ganadería aprobó una resolución en la que establece nuevas medidas para identificar y registrar las especies ovina y caprina en Canarias:

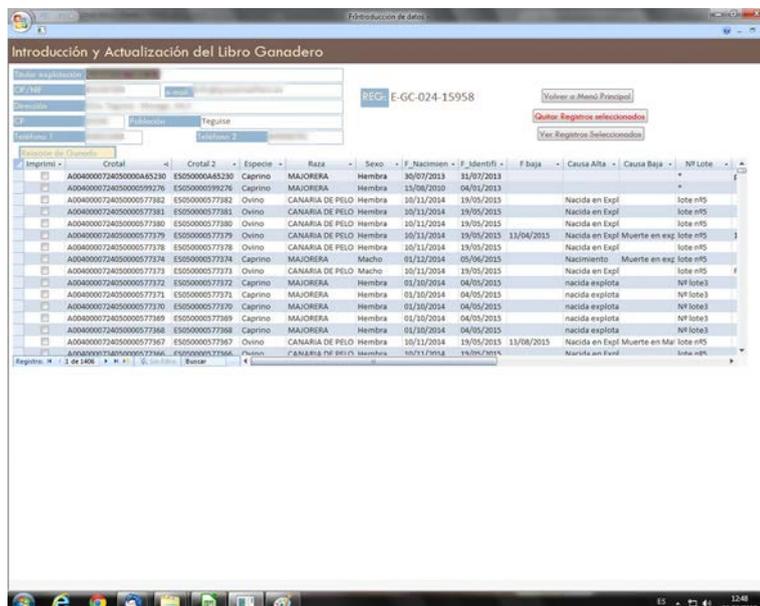
1. El ganadero debe presentar una declaración de responsabilidad, el listado de altas y bajas del último año (con el código REGA de explotación, el código de identificación individual del animal, especie, raza, sexo, fecha de nacimiento, fecha de identificación y fecha de muerte del animal en caso de baja) en un fichero informático (hoja de cálculo o formato TXT) que se debe enviar por correo electrónico a la Dirección General de Ganadería vía mail, junto a una copia del Libro

de Registro de Explotación, actualizado. La documentación deberá tramitarse tanto en papel como en formato digital.

2. Los ganaderos deben comunicar al menos una vez al año (en diciembre) las altas y las bajas de su explotación.

Para facilitar estos trámites, el Servicio Insular Agrario ha desarrollado un libro ganadero con soporte informático (una base de datos digital) y asesorará a los profesionales del sector para que puedan cumplimentarlo y automatizar la comunicación de sus datos. El programa sólo necesita los datos de identificación de la explotación y de los animales.

Los ganaderos deberán volcar los datos de su tradicional libro ganadero (en papel) en este nuevo software. Todos los ganaderos pueden acudir a las oficinas de la Granja Agrícola Experimental, en Tahíche, para acceder al programa o/y recibir asesoramiento para saber gestionarlo. La Granja también dispondrá de lectores en préstamo para que los ganaderos puedan identificar los crotales de su cabaña. Además de tener el RIIA actualizado, los beneficiarios de la



prima ovino-caprino deberán cumplir con otras exigencias, como actualizar el censo de su explotación entre el 1 de enero y el 28 de febrero, etcétera. El próximo 29 de octubre, a las 17.00 horas, en la Granja Agrícola Experimental, un técnico del organismo pagador dará una charla dirigida al sector ganadero, especialmente a los

solicitantes de la prima ovino-caprino, para que sepan cuales son sus obligaciones. El objetivo es que el titular de la explotación aproveche esta nueva herramienta que permite tener más controlado el censo ganadero. A día de hoy, ya son 30 los ganaderos de la isla que lo están utilizando y se están beneficiando del servicio. *

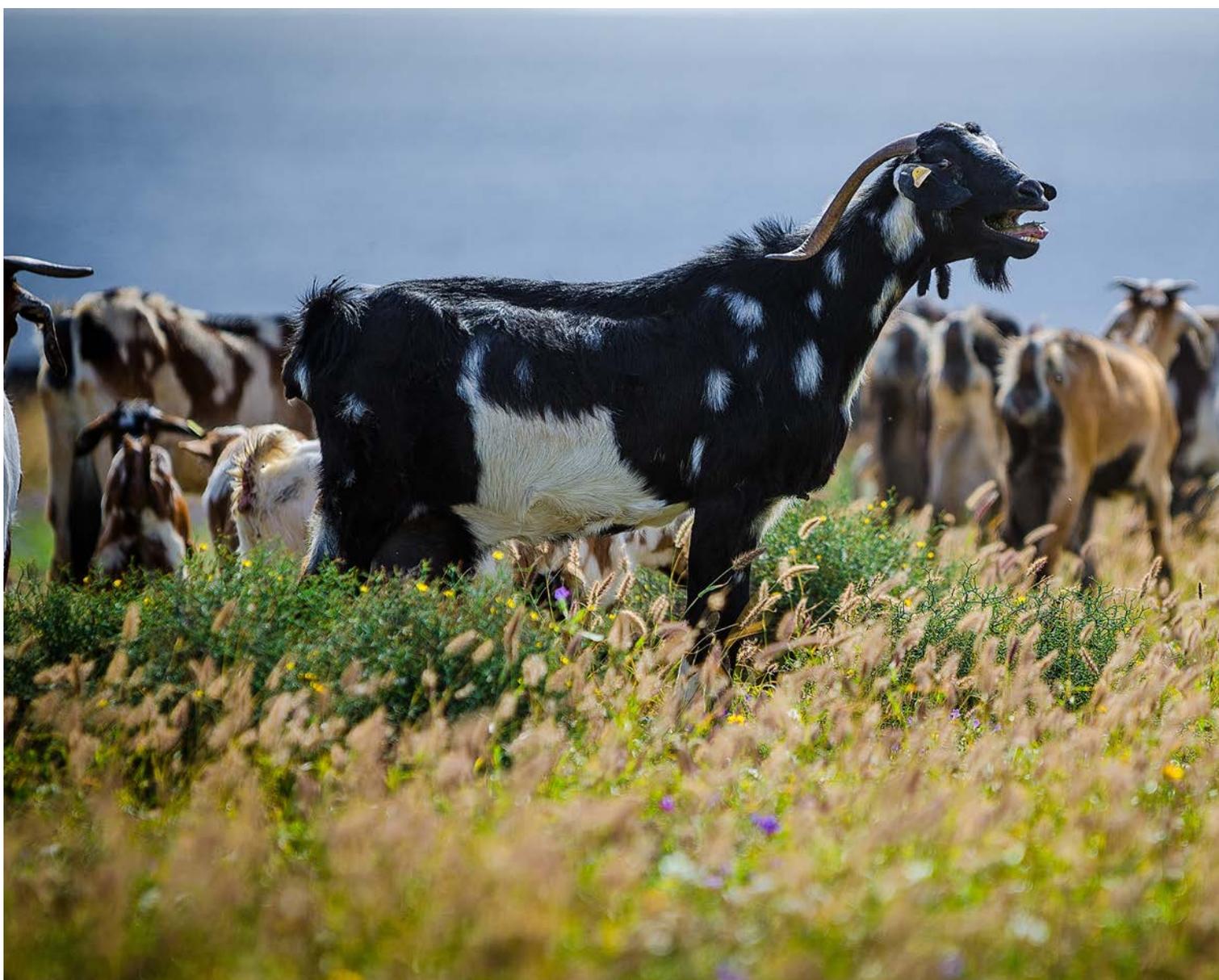


Foto: Jeziel Martín



AVICULTURA

¿Convencional o ecológica?

EN LANZAROTE TRABAJAN TRES OPERADORES DE AVICULTURA ECOLÓGICA CERTIFICADA Y CUATRO GRANJAS QUE PRACTICAN LA EXPLOTACIÓN INTENSIVA. SU PRODUCCIÓN NO ES SUFICIENTE PARA SACIAR LA DEMANDA DEL MERCADO TURÍSTICO, QUE SE ABASTECE DE HUEVOS QUE LLEGAN DE PENÍNSULA. LA ALIMENTACIÓN DE LAS GALLINAS Y SU BIENESTAR REPERCUTEN EN EL PRECIO FINAL DEL HUEVO Y EN LA RENTABILIDAD DE CADA MODELO PRODUCTIVO. ¿CALIDAD O CANTIDAD, CUÁL ES EL OBJETIVO?

En 2012, Rosario se hizo cargo de la granja de su padre (Avícola Ramón Sánchez) y comenzó a gestionar la producción de las 15.000 gallinas ponedoras que cada día reportan a la explotación unos 5.000 huevos. “Siempre tiene que haber un lote criándose mientras otro pone huevos para que la producción no se detenga nunca”, explica.

Los animales están en jaulas y se alimentan de pienso. “Hay mucha competencia en la propia isla”, dice la encargada. “También viene mucho huevo de fuera, sobre todo de Península, más barato. Eso dificulta mucho la venta”, se queja.

El ciclo productivo de una gallina ponedora dura un año y medio. Cuando concluye, las gallinas “se venden, se regalan o se mandan al vertedero”. Un nuevo proyecto de ley permitirá sacrificarlas en las propias explotaciones agropecuarias, pero Rosario teme que esto reporte más

dificultades que beneficios: “Ni me imagino la cantidad de condiciones que pondrán”, dice. Su granja da empleo a siete personas: una en oficina, tres en la granja y tres repartidores.

Los avicultores piden mayor control de trazabilidad y un matadero en la Granja para sacrificar y vender las aves

La crisis económica condujo a Juan Jesús Rodríguez Cabrera a dedicarse plenamente a la granja avícola de sus padres y en la que trabajan sus hermanos. “Es una empresa familiar con más de tres décadas de funcionamiento” en el jable de Mozaga. Tienen entre 5.000 y 6.000 gallinas, que adquieren cada poco tiempo en Las Palmas, cuando los pollos tienen tres meses. Comen pienso y pasan las horas en jaulas, “en el espacio que exige la ley de bienestar animal”, especifica el avicultor.



Juan insiste en que es necesario un “mayor control” en las mercancías que entran en la isla, porque muchos de los huevos que se compran en la Península sobrepasan los 28 días de caducidad que establece la ley, desde el día de su puesta en la granja hasta el día de su consumo. Huevos Mozaga produce alrededor de 5.500 huevos diarios. “El 80% de los huevos que se comercializan son importados de fuera. Sólo con los que se consumen en el sector turístico... Sale más barato traerlos de fuera que vender los de aquí”, lamenta Juan, que pide “más medidas de apoyo a la producción local” y “controles más estrictos de trazabilidad” para que los consumidores tengan la posibilidad de identificar el origen y las etapas del proceso de producción y distribución de lo que están comiendo.

Avicultura ecológica

Junto a las Peñas del Santo, doscientas gallinas picotean hierba. Comen “todo lo verde” que crece en época de lluvia y con especial devoción la alfalfa que planta M^a Carmen Acosta en su pequeña huerta. “Las gallinas son ecológicas desde el primer día que nacieron”, dice Mari, que hace 20 años decidió apostar por la alimentación natural y la producción local, de kilómetro cero. Sus animales comen restos de fruta y verdura. Higos de leche estropeados, tunos que se caen al suelo, uva fea...

Ponen unos 100 huevos diarios y cada uno se vende a 50 céntimos. “No todo el mundo se lo puede permitir”, asume, pero por el momento sus puntos de venta han aumentado. Además de en su propio herbolario, los distribuye en una cadena de supermercados, en tiendas pequeñas y a algunos agricultores ecológicos que tienen un punto de venta directo en alguno de los mercados agrícolas de la isla.

¿Es una empresa rentable?? “Yo creo que lo hago más por satisfacción, porque son tantos los gastos...”. Desde el día en que se compran los pollos recién nacidos, hasta el día que empiezan a poner pasan un mínimo de siete meses que son puro gasto y cero beneficio. Los primeros huevos además son más pequeños y el pienso ecológico



para pollos es aún más caro que el que se usa para animales adultos. Las cifras no son pequeñas: sus gallinas comen unos 20 kilos de pienso ecológico diarios y cada saco cuesta 33 euros, “es mucho más caro que el convencional”.

Sin embargo, Mari está convencida de que comer de manera saludable “es la mejor manera de prevenir enfermedades”. Ella ha decidido cultivar su tierra y poner su grano de arena: “Yo creo que merece la pena”. Tampoco cree que la solución pase por que la ley permita a los avicultores el sacrificio en su granja. “Sería buena idea poder matar en la Granja Agrícola y poder venderlos, eso sí”. De lo contrario, necesitaría un personal y una inversión

que no tiene. “El otro día tardamos tres horas en desplumar diez gallinas, entre dos personas”.

La Atalaya es otro referente en la producción de huevos ecológicos en Lanzarote. Las 200 gallinas que se crían en el amplio espacio que les dedica el proyecto de José Martínez producen alrededor de 1.200 huevos a la semana. Como siempre: la alimentación es clave en la calidad del producto. Los animales se alimentan exclusivamente de las hierbas que crecen en la finca y de pienso ecológico certificado. En febrero de este año, pusieron dos huevos de peso récord: uno de 203 gramos y otro de 213 gramos, muy lejos de las medias estandarizadas: pequeños (marcados con una S, entre 43 y 53 gramos), medianos (M, 53-63 gramos) y grandes (superiores a 63 gramos).

“Aquí tendría que haber un matadero de gallinas. Mucha gente las demanda para usarlas en los caldos”, dice José María Guerra, productor ecológico en la finca La Sarantontona (Tinajo). La dieta de sus 300 gallinas se compone de restos de acelgas, lechugas, tomatas y verduras que cultiva en su finca. Los animales generan unos 200 huevos al día. No es una ciencia exacta.

Compra los animales el primer día de su nacimiento, para procurarles una alimentación ecológica durante toda su existencia. Ahora viven en un corral amplio: “Cada gallina tiene 4 metros de espacio, como dice la ley”. En esta finca ecológica, se respeta la muda de pluma, un periodo en el que la producción merma o desaparece. José María ha llevado algunas de ellas al Rancho Texas. Una vez terminada su época ponedora, son criadas allá y sirven como alimento para otros animales. Otras las regala. “Si hubiese un matadero, pondría pollos ecológicos de engorde”, porque sus clientes demandan carne de gallina para caldo.

En La Sarantontona, el trabajo no para en todo el día. Además de cuidar de la tierra y de los otros animales, hay que recoger los huevos puestos, separarlos según su peso, limpiarlos en seco con un estropajo, sellarlos a mano uno por uno, empaquetarlos, etiquetarlos y llevarlos al punto de venta. ✱



CAMPAÑA DE VENTA DE FRESAS, MANGAS Y OLIVOS

El 5 de octubre concluyó la campaña de venta de fresas bajo pedido. En anteriores años, se repartieron las variedades camarosa, camino real y splendor. El Servicio Insular Agrario también tiene previsto traer 2.000 plantas de mangas, que ya se han solicitado a viveros de Canarias, y 4.000 plantas de olivos de Península, de las variedades arbequina, hojiblanca y picual. Los agricultores interesados podrán solicitarlas antes del 31 de diciembre en las oficinas de la Granja Agrícola Experimental (Tahíche) o poniéndose en contacto por correo electrónico (agrolanzarote@cabildodelanzarote.com). Se avisará de su disponibilidad en el tablón de anuncios y en la web Agrolanzarote.com



LA IRREPARABLE PÉRDIDA DEL MAESTRO QUESERO TITO GONZÁLEZ

El pasado 8 de septiembre fallecía el maestro queso Tito Medina, propietario de la quesería Los Ajaches y presidente de la Asociación de Queseros Artesanales de Lanzarote (AQUAL). El Cabildo lamenta la irreparable pérdida de este maestro queso, un "ejemplo de dedicación, profesionalidad y lucha en la defensa del sector ganadero". Tito también ocupaba el cargo de vicepresidente de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas y recientemente había obtenido el Premio Tabefe 2015, en la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (Feaga). La emprendeduría y el amor por la tierra fueron dos fundamentos de su vida profesional. Colaboró en la organización del I Concurso y Cata de Quesos Mercado de Uga y trabajó en los últimos hermanamientos que se realizaron este año entre ganaderos de Lanzarote y Fuerteventura, uno de ellos en la Muestra de Ganado de Uga. Fue un ejemplo de dedicación y de profesionalidad a la hora de luchar por la defensa del sector ganadero.



ABIERTO EL PLAZO PARA SOLICITAR AYUDAS PARA LA CREACIÓN DE NUEVAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Hasta el próximo 21 de octubre permanecerá abierto el plazo para optar a las ayudas económicas para la creación de nuevas empresas agroalimentarias. El Cabildo de Lanzarote ha destinado 50.000 € a esta subvención y está tramitando un aumento de crédito para incrementar la cantidad hasta los 150.000 €. La ayuda podrá emplearse en la compra de infraestructuras modernas, la adaptación a los requisitos sanitarios, la compra de maquinaria, la financiación de estudios de viabilidad, el pago de honorarios profesionales o cualquier otra actividad relacionada con la transformación o envasado de productos del sector primario. La utilización de materia prima local en el proceso de fabricación es el criterio de valoración que tiene más peso, seguido de la construcción o mejora de queserías de cairino-ovino, las empresas inscritas en el ROPE y las inversiones en mejora de la seguridad y calidad alimentaria. Las solicitudes se presentarán en el Servicio Insular Agrario o en el Registro General del Cabildo Insular de Lanzarote.



Foto: Miguel Ángel Sánchez

Las plantas tienen propiedades que pueden prevenir o curar plagas y enfermedades de los cultivos. La experiencia demuestra que la ortiga, la consuelda, la cola caballo y el helecho común son las mejores. Otras interesantes, según el efecto deseado son:

1. Plantas estimulantes (favorecen el crecimiento): milenaria, bardana, manzanilla, consuelda, helecho común, ortiga, diente de león, caléndula, tomate y valeriana.
2. Plantas de acción fungicida (defensa contra hongos): ajo, ajeno, bardana, capuchina, cola caballo, rábano silvestre, rumex, salvia y tanacetos.
3. Plantas repulsivas (repelen a los insectos): ajeno, capuchina, tártago, lavanda, hiedra, melosa, menta, ortiga, cola caballo, ruibarbo, ruda y saúco.



4. Plantas de acción insecticida (limitan el ataque de los insectos): ajo, consuelda, helecho, ortiga, peligre, saponaria y saúco.

Los preparados vegetales se usan para fortalecer la planta, prevenir y combatir al patógeno. Su eficacia depende: del estado del cultivo, las condiciones de extracción y la calidad de la planta elegida.

Modos de preparación

- **Fermentación.** Colocamos las plantas en un saco permeable, en un recipiente con agua de lluvia (1 Kg de plantas frescas, o 100-200 gramos en seco, en 10 litros de agua). Se remueve diariamente. Estará listo en una o dos semanas, según la planta y la temperatura (18-20°C). Se filtra y se conserva en un recipiente cerrado, en un lugar fresco al abrigo de la luz.

- **Decocción.** Cortamos las plantas y las dejamos en remojo 24 h. Se hierven 20-30 minutos tapadas y se dejan enfriar. Se filtran y se utilizan inmediatamente (sólo se conservan un par de horas).

- **Infusión.** Sumergimos la planta troceada en agua fría, hervimos, apagamos y tapamos dejándola reposar 24 h. No se almacenan.

- **Maceración.** Dejamos en remojo las plantas troceadas (1 kg/10 l) a temperatura ambiente, durante 24 horas. Filtramos y pulverizamos la mezcla pura, sin diluir. No se almacenan.

- **Esencia.** Es un proceso más laborioso que necesita

un alambique. Se hierve en agua la parte elegida de la planta, recogiendo con una campana el vapor (que al pasar por el alambique se condensará). Mediante decantación separamos el aceite esencial del agua. El aceite más utilizado es el de neem, extraído de una planta del sur de Asia que posee principios activos como la azadiractina. Actúa como insecticida natural, repelente olfativo y anticomedora. Tiene una elevada capacidad de penetración. Se muelen sus semillas y se maceran toda la noche. Filtramos a la mañana siguiente (50-100 g de semilla por litro de agua).

Los extractos de algas (relativamente ricas en materias orgánicas, elementos minerales como la potasa y oligoelementos) fortifican las plantas. El té de compost es extracto líquido de compost de alta calidad. Contiene microorganismos beneficiosos y nutrientes que aportan vitalidad a la planta. Todas se pueden mezclar con jabón de potasa en el momento de su aplicación para aumentar su adherencia. No deben aplicarse con lluvia o a pleno sol, pues su efecto disminuye.

FUENTE: Jean-Paul Collaert. Plantas para curar plantas (Ed. Fertilidad de la Tierra, 2008)





RAFAEL MORALES

Presidente Consejo Regulador DO Lanzarote
LANZAROTE

¿En qué momento está el sector vitivinícola insular? Tiene tres frentes o pilares fundamentales: la aprobación del PIOT, la aprobación de la modificación del Plan Especial de La Geria y el POSEI. Las ayudas de Europa deben tener un reparto equitativo en Canarias porque la mayor parte se la lleva el plátano de La Palma. También es fundamental que las bodegas dejen de estar limitadas. Hay 13 bodegas industriales para toda la cosecha que se recoge. Este año han sido 3.500.000 kilos de uva y ha habido un excedente de entre 300.000 y 600.000 kilos, según los datos de los viticultores. Fuera se han vendido 20.000 kilos, aproximadamente.

¿Por qué no hay acuerdo en la ampliación de las infraestructuras?

Yo creo que es un problema político porque la modificación se aprobó por unanimidad, menos por el voto de un consejero de Alternativa Ciudadana. Se llevó al Parlamento, pero luego cambió la ley y volvió de nuevo al Cabildo. En este proceso se rompió el pacto CC-PSOE y la modificación volvió a pleno tres veces. No hubo acuerdo, se quedó sobre la mesa. Y ahí estamos. Espero que siga sobre la mesa y no dentro del cajón.

“Hemos perdido ya dos generaciones, mentalizar a la gente para que se dedique al campo es muy complicado”

¿Qué propone el Consejo Regulador? El viticultor siempre ha sido muy cuidadoso y detallista con el paisaje. Lo que propone el Consejo es que haya una Mesa donde intervengan todas las partes y se plantee la situación. El problema se va a presentar cada vez que haya excedente de uva. Creo que las bodegas deben estar adaptadas al paisaje y convivir con la viña de una manera armónica.

NACIÓ EN TIAGUA, EN 1955. SU PADRE ERA AGRICULTOR Y ORGANIZABA LAS LABORES DEL CAMPO DE CADA UNO, PORQUE LA TIERRA DABA DE COMER A LOS DIEZ MIEMBROS DE LA FAMILIA. ERA UNA VIDA “DURA”, PERO “AGRADECIDA”. EN DICIEMBRE DE 2014, ESTE VITICULTOR FUE ELEGIDO POR UNANIMIDAD PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DO LANZAROTE.

Que técnicos y especialistas valoren cómo hay que hacerlo. Hay que buscar soluciones. Eso o abandonamos la viña.

¿Qué le parece el modelo ecológico y el enoturismo como actividad complementaria del agro? Creo que el plan especial de La Geria debe limitarse al corazón de La Geria, que debe estar protegido al 100%. Si el rendimiento del hoyo es mucho menor que el de zanja, que tenga algún incentivo económico. Si el que nos vista quiere ver cómo se corta la uva, cómo llega a bodega, saborear el vino allá... habrá que valorarlo. Cualquier canon que se pague debe repercutir en el viticultor, que es el que realmente mantiene ese paisaje vivo. Habrá que valorar si el hoyo y el ecológico es el camino. Creo que el viticultor debe sentirse como un empresario. Haces tus cálculos de

gastos e ingresos y si es rentable el producto, sigues trabajando. Si no, no. Puedes tener amor por la tierra, porque tus antepasados te dejaron ese trozo de viña y no quieres abandonarlo, pero el amor ese es platónico...

¿Se acaba? Sí. Se te acaba. Cuando no hay respaldo uno puede llegar a preguntarse: ¿pero qué me fue a dejar mi padre? (Risas).

¿Ve bien que el PIOT permita construir negocios asociados al sector primario? Sí, como los guachinches que puedes disfrutar en La Palma. La vida va evolucionando. No puedes decir “como nuestros antepasados hicieron hoyos con la pala y el camello, porque no había otras posibilidades en aquel tiempo, vamos a seguir haciéndolo”. El medio tiene que adaptarse a los tiempos actuales.

Pero sin que se pierda el medio ni su peculiaridad, ¿no? Sí, sí. Manteniendo el entorno, creo que hay que valorar la ampliación de las bodegas. Además tenemos una uva única en el mundo, la malasia volcánica, que da unos caldos exquisitos. Tenemos infinidad de premios a nivel regional, nacional e internacional. Ya llevamos cuatro añadas excelentes. En 1965, Lanzarote vivía exclusivamente de la agricultura y la pesca. Las nuevas generaciones están muy preparadas pero son muy simplistas al no saber valorar el trabajo que se hizo enarrendando la isla entera. Llevó un trabajo inmenso. El campo se abandonó por el monocultivo del turismo; debería haberse seguido potenciando en paralelo al crecimiento turístico.

“Las bodegas deben estar adaptadas al paisaje y convivir con la viña de manera armónica”

¿Hacia donde debería caminar la política agraria insular? Antes exportábamos a Inglaterra y hoy día, todo nos viene de fuera. No sé, para potenciar esto hace falta mucho trabajo. Hemos perdido ya dos generaciones y mentalizar a la gente para que se dedique a la labor del campo es muy complicado. Hay que apostar por el turismo porque es el que soporta la economía, pero es volátil.

¿Qué acciones promocionales tiene previstas el Consejo? Iremos a Madrid Fusión con la marca Saborea Lanzarote, a concursos internacionales de Italia, Francia y Alemania y tendremos Sonidos Líquidos que está haciendo una buena promoción no sólo a nivel local, también en Canarias y en Alemania.

¿Qué porcentaje de los vinos se vende en Lanzarote? El 50% se vende aquí en Lanzarote, el 40% en Canarias y un 10% fuera. *

EDITA:



Cabildo de Lanzarote

SERVICIO INSULAR AGRARIO
Cabildo de Lanzarote
Granja Agrícola Experimental
Ctra. Tahiche - San Bartolomé, km 1
Tel. 928 836 590 / 91

agrolanzarote@cabildodelanzarote.com | facebook.com/agrolanzarote | @agrolanzarote

www.agrolanzarote.com