

Nota de prensa

Los diez tópicos sobre los cultivos de invernaderos solares que no son verdad

El “milagro” de convertir un desierto en un vergel ha provocado que sobre esta actividad se ciernan diversos mitos que nada tienen que ver con la realidad y que son producto del desconocimiento colectivo. Te aclaramos cuáles son.

Almería, 3 de noviembre de 2020. Ni las hortalizas maduran en camiones frigoríficos, ni los tomates carecen de sabor, ni se usa calefacción o iluminación artificial para que crezcan los cultivos. Tampoco se utilizan pesticidas ilegales, ni los productos se modifican genéticamente.

La rápida transformación experimentada por la agricultura de invernadero, unida al milagro de convertir una zona semidesértica en la mayor huerta de Europa, ha propiciado que la reputación de esta actividad se haya visto empañada por informaciones sectarias basadas en el desconocimiento que nada tienen que ver con la realidad actual sino en ideas erróneamente preconcebidas no solo sobre la calidad de los productos, sino también sobre la seguridad o la forma de cultivar.

En las últimas tres décadas, los productores de cultivos bajo invernaderos solares han conseguido significativos avances cualitativos en la producción y comercialización. Todo ello ha permitido que estos cultivos gocen de los máximos estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria y su producción se guíe bajo las más estrictas condiciones de respeto a las personas y al medio ambiente. Gracias a estos progresos y a sus constantes mejoras, los invernaderos solares del sudeste español (Almería y Granada, con una superficie que abarca las 31.500 hectáreas) proporcionan alimentos saludables a 500 millones de europeos.

Con el ánimo de poner negro sobre blanco la realidad de los cultivos de invernadero, las organizaciones APROA, HORTIESPAÑA y EUCOFEL han elaborado este documento para desmontar los falsos mitos que proliferan sobre este sector.

1. Las frutas y hortalizas no saben a nada. FALSO

Curiosamente, gracias a la calidad de la tierra y del entorno, en los invernaderos crecen algunas de las frutas y hortalizas más sabrosas y apreciadas del mercado, como la variedad de tomates Raf, los pimientos dulces, la sandía sin pepitas o la amplia gama de hortalizas minis –pepinos, calabacines, berenjenas, pimientos o tomates cherry- que se caracterizan, además de por su tamaño y color, por su dulce sabor.

Además, hay un aspecto que incide notablemente sobre el sabor y depende de la conservación

de estos alimentos. La temperatura, la humedad o la luz a la que se almacenan y/o exponen las frutas y hortalizas son factores que influyen no solo sobre el tiempo de consumo, sino también sobre las propiedades organolépticas. Conocer con exactitud cómo deben conservarse estos productos permitirá que no se estropeen fácilmente y que se potencie el sabor.

2. Crecimiento artificial. FALSO

Almería y la costa de Granada son una de las zonas de Europa con más cantidad de horas de sol al año, un recurso inagotable y necesario, junto al viento, que garantiza el crecimiento de los cultivos. Moduladas convenientemente a través de sencillos pero eficientes sistemas de control climático, como la ventilación natural y el blanqueo de las cubiertas, luz y temperatura se reciben en cantidad adecuada en los invernaderos, directamente del sol y sin necesidad de recurrir a calefacción o iluminación artificial. Al contrario de lo que ocurre en los invernaderos de otras zonas europeas o extra comunitarios.

3. Las frutas y hortalizas maduran en camiones frigoríficos. FALSO

Los productos son recolectados de las plantas en el momento óptimo de maduración en función de los gustos de consumidores y mercados de destino. La alta competencia del mercado y las elevadas exigencias de las cadenas de distribución, cada vez más rigurosos con la calidad y el sabor, hacen indispensable que todos los productos lleguen al consumidor en perfecto estado de maduración y de consumo.

Los productos cultivados en los invernaderos solares abastecen al 50% de los mercados europeos, llegando al 60% durante los meses invernales. Esto hace que los productos tengan que viajar, a veces, durante días, con lo que su transporte en cámaras frigoríficas es necesario para garantizar que los vegetales lleguen al consumidor en perfecto estado.

4. Estos productos son peores que los cultivados al aire libre. FALSO

Esta aseveración carece en absoluto de fundamento. Durante los últimos años, los mercados han ejercido una gran presión sobre los productores exigiendo frutos de calidad, con un bajo contenido en residuos y en cuyo proceso productivo se haya respetado el medio ambiente.

En el campo almeriense se observa que la mayor parte de los agricultores (el 91%) cumple con sistemas de certificación o normas de buenas prácticas agrícolas que aportan una garantía y protección del consumidor acorde a sus demandas, tanto en términos de calidad, como de sostenibilidad como de respeto a las personas y el medio ambiente.

5. Son productos modificados genéticamente. FALSO

La mejora vegetal es un proceso natural que nuestros antepasados han realizado durante miles de años guardando las semillas de las mejores plantas y cosechándolas al año siguiente. Históricamente, la mejora estaba orientada a aumentar la productividad, mejorar la resistencia

a las plagas o perfeccionar las propiedades organolépticas de los frutos.

En los cultivos de invernadero solar, los métodos de mejora utilizados son totalmente naturales y están perfectamente integrados con las técnicas de cultivo existentes. La investigación en esta materia ha avanzado tanto que, hoy por hoy, Almería es el epicentro de las principales compañías de semillas del mundo, las cuales proporcionan variedades con una alta uniformidad, más productivas, rentables y con una mejor percepción visual y de sabor.

6. Abuso de pesticidas o uso de pesticidas ilegales. FALSO

Almería es un referente mundial en la utilización de fauna auxiliar, una técnica que consiste en la suelta de insectos y ácaros depredadores sobre los cultivos para acabar con las plagas que les amenazan. Esta práctica, conocida como control biológico, es natural, respetuosa con el medio ambiente y reduce significativamente la aplicación de plaguicidas. Un hito que marca una diferencia fundamental con las técnicas agrícolas empleadas en otras zonas de España y del mundo.

Además, diariamente, las autoridades públicas a nivel nacional e internacional, llevan a cabo exhaustivas y minuciosas campañas de control en las que analizan productos agrícolas en todas y cada una de las etapas, desde la recolección hasta la puesta a disposición del consumidor final; lo que implica que el uso de sustancias químicas no autorizadas resulte inviable.

7. Se emplea a mano de obra ilegal y se contrata a inmigrantes en peores condiciones. FALSO

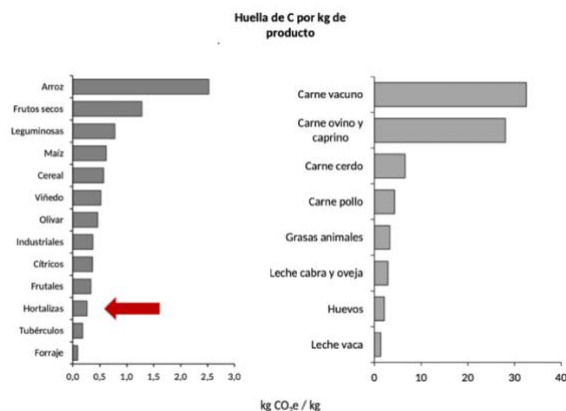
La inmigración ilegal es, sin duda alguna, uno de los principales problemas y retos a nivel de la UE por su estrecha relación con la economía sumergida y el consecuente incumplimiento de las condiciones laborales establecidas. Actualmente, el sector de los invernaderos solares genera 45.000 empleos directos (un 65% de ellos son trabajadores inmigrantes legales de más de 100 nacionalidades) y 100.000 indirectos.

Aunque tradicionalmente se ha considerado que la mano de obra utilizada en la horticultura española invernada era de bajo coste, los datos contradicen este hecho. Los trabajadores inmigrantes empleados en los invernaderos solares del sudeste español, tienen todos sus permisos de trabajo en regla y perciben un salario similar o superior, para puestos equivalentes dentro de este mismo sector, a los del resto de Europa. La diferencia sí que es abismal con los países extra comunitarios, como es el caso de los de gran parte del continente africano, donde los trabajadores, en el mejor de los casos, perciben un salario un 90% inferior al que reciben en España y Europa.

8. Industria contaminante. FALSO

Esta aseveración persigue desde hace años a esta industria, sin embargo, los datos claramente indican lo opuesto, siendo la producción de frutas y hortalizas bajo invernadero solar una de las

que menor huella de carbono presenta por Kg. de producto, comparado con la práctica totalidad de cultivos y métodos de producción¹.



A pesar de la mala imagen por la generación de residuos plásticos de la agricultura bajo abrigo, hay que recordar que en España, el sector de la agricultura únicamente genera el 7% de los residuos plásticos, muy por debajo de los envases domésticos (30%), el envase industrial (19%), la construcción (11%) o la automoción (9%).

Además, en el caso específico de los plásticos utilizados para cubrir las estructuras de los invernaderos solares, el porcentaje de reciclado alcanza el 80% y fundamentalmente se usa para fabricar mobiliario urbano, bancos, papelería, contenedores de basura, capazos para la recolección hortofrutícola, maceteros o, incluso, combustible líquido. En concreto, la revalorización de los plásticos retirados alcanza el 25% y el objetivo es llegar al 50%.

Además, estas cubiertas de plástico de color blanco contribuyen a frenar el cambio climático gracias al efecto albedo (reflejo de la radiación solar). Gracias a estas superficies blanquecinas, la zona de Almería ha registrado una reducción de la temperatura anual de 0,25° C. Por si esto no fuera poco, debido a que las plantas acumulan grandes cantidades de carbono, cada hectárea de los invernaderos solares es capaz de absorber entre 8 y 10 toneladas anuales de CO₂, o lo que es lo mismo, la emisión diaria de 8 coches.

9. Contaminación visual. FALSO

Pese a que el paisaje de Almería está estrechamente ligado a los campos de invernaderos solares (pueden verse incluso desde el espacio), lo cierto es que las hectáreas invernadas solo suponen el 3,4% del territorio. Esta provincia cuenta con 400.000 hectáreas protegidas, lo que supone el 50% de su territorio, por encima de la media andaluza (30%), nacional (27%) y europea (12%).

¹ Aguilera, E., Piñero, P., Infante Amate, J., González de Molina, M., Lassaletta, L., Sanz Cobeña, A. (2020). Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España. Real Academia de Ingeniería. ISBN: 978-84-95662-77-4

10. Uso irracional del agua. FALSO

En una provincia donde el agua, recurso esencial para los cultivos junto al sol, es un bien escaso, su uso se ha aprovechado y optimizado al máximo. Es por ello que durante los últimos años se han introducido técnicas planificadas para reducir el consumo de agua, lo que ha convertido a la zona en la superficie de regadío más tecnificada y eficiente de todo el territorio nacional. Gracias a ello, Almería consume la mitad de agua que la media del resto de la agricultura española, con una huella hídrica hasta 20 veces menor.

Acerca de CuteSolar

CuteSolar: cultivando el sabor de Europa en los invernaderos solares es un programa impulsado por **APROA**, Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, **HORTIESPAÑA**, Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas, y **EUROFEL** Asociación Europea de Frutas y Hortalizas, con el objetivo de informar a los consumidores europeos de las características específicas de los métodos de producción en los invernaderos solares de la UE, especialmente en aspectos clave como la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y a las personas y la seguridad, calidad y trazabilidad de los cultivos.

El programa, que cuenta con una inversión total de más de un millón y medio de euros, está cofinanciado por las organizaciones proponentes y la Unión Europea, tendrá una duración de tres años (2020-2022) y se desarrollará en España, Alemania y Bélgica.

Para más información:

María Jesús Gómez Talaván (91 563 67 80 / mjgomez@roatan.es)