



NOTA INFORMATIVA

ASOCIAFRUIT ALERTA DEL DESPLOME DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA PATATA NUEVA EN EL MERCADO NACIONAL

-La asociación, que aglutina al 80% de las empresas productoras y comercializadoras de patata en Andalucía, destaca que la caída de la superficie de cultivo en los últimos 10 años ha sido de más de un 47%, pasando de 23.500 hectáreas a tan solo 10.800 hectáreas.

-El 70% de la producción de patata nueva andaluza se exporta, pues España continúa importando patata de conservación, fundamentalmente de Francia, que se caracteriza por su almacenamiento durante periodos de hasta 9 meses, con el consiguiente deterioro de su calidad.

-La merma de la producción de patata nueva en España ha supuesto la pérdida de unos 33.000 puestos de trabajo en las últimas dos décadas.

-Coincidiendo con el inicio de temporada, y a fin de llamar la atención sobre la situación del sector, el próximo sábado día 26 de abril, en colaboración con el Ayuntamiento de La Rinconada, se celebrará en este municipio sevillano la Fiesta de la Patata Nueva, un acontecimiento lúdico y social que congregará a ciudadanos, productores y comercializadores de este producto decisivo para la agricultura regional.

-La sede de Asociafruit ha acogido hoy la reunión del Comité Nacional de Patata de FEPEX, la Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Patatas Vivas, el principal organismo nacional de defensa de los intereses de productores, comercializadores y envasadores de patata de España.

Sevilla, 23 de abril de 2014. Asociafruit, asociación que aglutina al 80% de las empresas productoras y comercializadoras de patata en Andalucía, alarma sobre el desplome de la comercialización de la patata nueva en el mercado nacional, que puede llevar al sector a un serio problema de supervivencia, con una caída en la superficie de cultivo en Andalucía de más del 47%, pasando de 23.500 hectáreas en 2004 a 10.800 en 2013.

El problema afecta a toda la patata de España, ya que de 5.180,5 millones de toneladas y de 257.200 hectáreas de cultivo de patata registradas en 2002 a nivel nacional se pasó, en 2012, a 2.193,5 toneladas y 73.700 hectáreas de cultivo en 2012.

Esta situación crítica del mercado nacional de la patata nueva se ha contrarrestado en los últimos años con un gran esfuerzo en materia exportadora, que ha permitido invertir la



balanza entre importaciones y exportaciones a lo largo de la última década. Así, si en 2003 el 70% de la producción iba dirigida al mercado interno y el 30% se destinaba al mercado exterior, en 2013 el 70% de la producción se vende fuera, y el mercado nacional sólo absorbe un 30%, con una marcada tendencia a seguir cayendo en los próximos años.

El origen de esta situación crítica del mercado nacional está en la importación de patatas de conservación, que frente a la patata nueva es algo más barata pero de menor calidad. Mientras que la patata nueva se recoge y se comercializa durante la temporada, la patata de conservación se mantiene artificialmente durante hasta 9 meses a baja temperatura, perdiendo muchas de sus propiedades. La importación de patatas de conservación procede en su mayor parte de Francia. Dicha importación, que supone el 30% del consumo nacional, está haciendo fuerte mella a los productores y comercializadores de patata nueva, hasta el punto de que se calcula que la disminución de superficies de cultivo y producción de dicha patata ha supuesto la pérdida de unos 33.000 puestos de trabajo directos dentro del sector.

La irrupción de la patata de conservación en el mercado nacional está favoreciendo, según Asociafruit, una caída en el consumo de patata por hogar, que la asociación relaciona con una reducción en la calidad del producto. Así, frente a mercados como el de Holanda o Alemania, en los que la producción se ha mantenido estable durante la última década, y que importan aproximadamente un 5% de patatas, en el mercado de la península Ibérica (España y Portugal), los mayores importadores de patata, el consumo per capita ha descendido en un 37% en la última década.

“Se está dando una ridícula paradoja –sostiene Javier Boceta, portavoz de Asociafruit–: nuestra patata nueva tiene una alta consideración en el mercado exterior, donde se asocia a producto de gran calidad, pero en el mercado interno tenemos una penetración muy baja, en beneficio de la patata de conservación, con unas propiedades gastronómicas, nutritivas y de sabor muy bajas en comparación”.

La diferencia entre la patata de conservación y la patata nueva es evidente, aunque parte de malentendidos y de cierta desinformación. La piel brillante de la patata lavada hace que el consumidor lo asocie a patata nueva. Nada más lejos de la realidad: la patata de conservación se mantiene durante meses a temperaturas bajas (hasta 4 grados). Esto tiene un efecto directo sobre las propiedades del producto y el sabor: a menos de 10 grados, el almidón de la patata se transforma en azúcar. Ello provoca que, al freírse, el producto se queme, y que al cocerse tenga un sabor excesivamente dulce.

La patata nueva es la que se comercializa directamente tras su recolección. Las singulares condiciones del clima español permiten que en nuestro país se pueda producir patata nueva durante todo el año, lo que favorece la posibilidad de consumir patata fresca sin necesidad de recurrir a la patata de conservación.



La crisis ha modificado los hábitos de consumo de los españoles, introduciendo en el mercado nacional la patata de conservación. En todo caso, la diferencia de precio, como sostiene Javier Boceta, es insignificante si se plantean en perspectiva. “Un español medio consume 23 kilos de patata al año. Esos 23 kilos de patata al año, en el caso de la patata nueva, podrían suponer 23 euros al año, frente a los 12 euros que supone el consumo de la patata de conservación. El impacto sobre la economía familiar es nulo”, sostiene Boceta.

Hay dos aspectos que Asociafruit considera decisivos para que se produzca un cambio de tendencia. Primero, la confianza de las cadenas de distribución española en las bondades de la patata nueva y sus beneficios objetivos con respecto a la patata de conservación. En este sentido, según Boceta, ya hay alguna cadena de distribución de alcance nacional que prevé la comercialización exclusiva de patata nueva, a la que se espera que se sumen el resto. Y segundo, la diferenciación clara en el punto de venta de la patata nueva, que permita facilitar la diferenciación por parte del consumidor de la patata de conservación. En el mes de febrero, el Ministerio de Agricultura y Pesca mantuvo una reunión con las principales asociaciones nacionales para avanzar en esta normativa, que deberá aprobarse a través de un Real Decreto. De hecho, la reunión del Comité de Patata de FEPEX celebrada hoy en la sede de Asociafruit ha tenido como uno de sus objetivos profundizar en el desarrollo de una normativa de calidad en relación con la patata nueva.

Fiesta de la Patata en La Rinconada

Con el objetivo de llamar la atención sobre las excelencias de la patata nueva, por un lado, y de reivindicar sus bondades culinarias, gastronómicas y como producto saludable, el próximo sábado día 26 de abril, Asociafruit, en colaboración con el Ayuntamiento de La Rinconada, celebrarán en el municipio sevillano el Día de la Patata Nueva. Este acto, que coincide con el inicio de la recolección, incorporará diversas iniciativas, entre las que se encuentra la **elaboración y degustación gratuita de una caldereta gigante** o el pelado simbólico de la primera patata de la temporada, a cargo del televisivo chef Enrique Sánchez.

La Rinconada es, de hecho, uno de los municipios de Andalucía más activos en la producción de patata nueva. La disminución en la superficie de producción, no obstante, ha afectado sensiblemente al empleo en esta localidad. Sin embargo, la puesta en valor de la patata nueva puede contribuir a mejorar el volumen de producción y a revitalizar este sector, devolviéndole su condición de motor económico para el municipio.

La patata, un producto saludable

Asociafruit también llama la atención sobre los malentendidos existentes en torno a la patata como producto asociado al sobrepeso. Frente a los hidratos de carbono que aportan otras sustancias, la patata tiene la particularidad de que aporta bastantes menos



calorías. Así, si 100 gramos de pasta aportan 350 calorías o 100 gramos de pan aportan 250 calorías, 100 gramos de patata cocida aportan al organismo sólo 80 calorías.

¿Que español sabe que un plato de patatas engorda 5 veces menos que un plato de pasta? De hecho la patata forma parte de dietas de adelgazamiento por aporte de hidratos de carbono con escaso aporte calórico.

La patata pertenece a la familia de las solanáceas, al igual que los tomates, berenjenas y pimientos, y comparte con estos vegetales algunas características comunes como su riqueza en vitamina C. Asimismo, la patata contiene Vitaminas A, B1, B2, B3, Fósforo, Hierro y Potasio.

Para más información y contactos: Daniel Ruiz. Telf.: 618.95.82.51.