

## NOTA INFORMATIVA

### **ASOCIAFRUIT DENUNCIA UNA PRÁCTICA “GENERALIZADA Y EXTENDIDA” DE PUBLICIDAD ENGAÑOSA ENTRE LAS CADENAS DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDAS MINORISTAS ESPAÑOLAS EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PATATA NUEVA**

**-La asociación, que aglutina al 80% de las empresas productoras, comercializadoras y manipuladoras de patata en Andalucía, pone de manifiesto que este fraude ha sido denunciado ante las Administraciones públicas, sin que se hayan tomado medidas para evitarlo.**

**-Desde hace más de una década, se vienen produciendo caídas en el número de hectáreas dedicadas a este cultivo. En 2015, esta caída ha sido de un 20% en España, porcentaje similar en Andalucía.**

**-Consecuentemente, la merma en la producción de patata en España sigue conllevando la pérdida de miles de puestos de trabajo. Así, en la presente campaña se van a perder otros 3.700 empleos directos, que suman a los 33.000 perdidos en los últimos 25 años.**

**-Coincidiendo con el inicio de temporada, y a fin de llamar la atención sobre la situación del sector, el próximo sábado día 9 de mayo, en colaboración con el Ayuntamiento de La Rinconada, se celebrará en este municipio sevillano la II 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.**

**Sevilla, 29 de abril de 2015.** Asociafruit, asociación que aglutina al 80% de las empresas productoras, comercializadoras y manipuladoras de patata en Andalucía, denuncia que la distribución española está incurriendo en una práctica generalizada y extendida de publicidad engañosa en relación con la comercialización de patatas de temporada. En la cartelería de muchos establecimientos de nuestro país se publicitan como patatas nuevas, patatas que luego una vez comprobado el etiquetado del envase, en realidad son de conservación y vienen importadas de países extranjeros, principalmente de Francia.

Según Asociafruit, esta práctica ha sido denunciada reiteradamente por parte de la asociación ante las Administraciones públicas, sin que se haya obtenido respuesta de éstas, por lo que la práctica fraudulenta se sigue produciendo, confundiendo al consumidor, y poniendo en riesgo la supervivencia del sector.

En algunos casos, incluso, se llega a anunciar en la cartelería de reclamo de los establecimientos de venta que las patatas que se dispensan son recolectadas en España,



cuando esto ni siquiera es así. De este modo, se comercializan como patatas de temporada recolectadas en España patatas de conservación que son importadas de otros países.

Esta práctica, no ayuda a evitar el desplome que se está produciendo en las hectáreas de cultivo dedicadas a la patata en España, que viene arrastrándose desde principios de los 90. Así, de las 257.000 hectáreas de cultivo registradas en España en 1.992, se pasó, en 2012, a 73.700 hectáreas de cultivo, lo que supone una reducción del 71,32%. En el caso de Andalucía, de 23.500 hectáreas cultivadas en 2004, se pasó a 10.800 en 2013, lo que supone un descenso del 47% en apenas 10 años.

En esta campaña, lejos de paliarse, la caída ha continuado, de manera que la reducción de superficie cultivada ha sido de un 20% aproximadamente, tanto en España como en Andalucía.

Esta reducción de la producción tiene una consecuencia directa sobre el volumen de empleo. Así, la caída del 20% en superficie cultivada va a suponer una pérdida estimada de 3.700 puestos de trabajo en España, sólo en empleos directos.

La caída de la producción tiene que ver directamente con el hecho de que España importa el 70% de la patata de otros países, fundamentalmente de Francia. Paradójicamente, la mayor parte de la producción de patata nueva o de temporada de España se exporta, ya que es un producto con calidad reconocida internacionalmente. La patata que España importa es de conservación, es decir, que se mantiene durante largos periodos de tiempo a baja temperatura, con lo que pierde frescura y parte de sus propiedades.

Mientras que la patata nueva, que es la que produce y distribuye España, 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.

Junto a la confusión con respecto a la patata de conservación, la patata española debe también derribar otro mito, según Asociafruit: el de que es un producto que engorda. A pesar de asociarse al sobrepeso, por su contenido en hidratos de carbono, es un producto que, frente a otros como la pasta o el pan, aportan 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.

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.



Con el objetivo, por un lado, de potenciar el consumo de la patata nueva, y por otro, de reivindicar sus bondades como producto de primera calidad, el sector a través de FEPEX, la Federación Española de Asociaciones de Productores y Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Patatas Vivas, en la que está integrada Asociafruit, va a llevar a cabo, por primera vez, una campaña de promoción y comercialización a nivel nacional, que arrancará con el inicio de la temporada, prevista para comienzos de mayo.

## **II Fiesta de la Patata en La Rinconada**

Por segundo año consecutivo, Asociafruit, con la colaboración del Ayuntamiento de La Rinconada, celebrará en este municipio sevillano, el próximo **sábado 9 de mayo**, el Día de la Patata Nueva. Este acto está pensado 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, y volverá a tener, como el año pasado, un formato eminentemente lúdico. Así, incorporará diversas iniciativas, entre las que se encuentra la **elaboración y degustación gratuita de un guiso gigante de patatas con chocos** o el pelado simbólico de la primera patata de la temporada, a cargo del televisivo chef Enrique Sánchez.

La Rinconada es, de hecho, centro neurálgico en la zona de producción y el municipio 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.

**Para más información y contactos:** Laura Estévez. Telf.: 695.53.28.54.