

PERSPECTIVAS DEL CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA NARANJA EN LA
PROVINCIA DE CASTELLÓ AÑO 2000/18

Emilio Escrig
Aurelia Giménez
Jaime Herrera
Lola Piñana

Trabajo de investigación – Participación cultural activa
Segundo curso, curso 2019-2020

ÍNDICE:

1. Introducción
2. Geografía de la provincia de Castelló
3. Cultivos autóctonos de la provincia de Castelló
4. Orígenes de la naranja y cuando aparece en la provincia de Castelló
5. Análisis de la explotación citrícola en Castelló
6. Estadísticas de la producción naranjera en la provincia de Castelló
7. Comercialización de la naranja en la provincia de Castelló
8. Estadísticas de los mercados interiores y exteriores en la provincia de Castelló
9. Costos de la comercialización de la naranja en la provincia de Castelló
10. Productos alternativos a la naranja
11. Cambio del sistema de producción
12. Conclusión
13. Bibliografía

INTRODUCCIÓN

Para aquellos que hemos nacido y crecido en estas tierras de la Plana Baja (Baixa) de Castellón en plena época de la posguerra civil española (año 1.936) los naranjos fueron testigos de nuestra de nuestro crecimiento, adolescencia, así como de nuestras aventuras juveniles. Aún recordamos con cierta nostalgia aquellos amaneceres y atardeceres donde los hombres del campo salían de sus humildes casas a pie con su manta, su azada y el saquet (su comida del día); otros más pudientes iban con bicicleta y otros con su carro lleno de herramientas de labranza. Y qué ocurría en los atardeceres, ¿lo mismo?, sí, pero la escena era muy diferente, pues iban llegando poco a poco de sus campos con los rostros sucios y cansados con ganas de llegar a su casa para ver a sus hijos, su mujer y descansar lo más posible para poder emprender la jornada del día siguiente.

En aquellos años de hambruna, por las circunstancias que ya conocemos era muy frecuente ver a los habitantes de los pueblos de la Plana, Hombres, mujer es y jóvenes de poca edad, o sea familias enteras que se iban a hacer las labores del campo.

También recordamos perfectamente como los labradores que tenían un carro con su caballería, a parte sus labores propias en el cultivo de las naranjas, se dedicaban al transporte de la naranja desde los campos de recogida al almacén del comerciante, o desde el almacén del comerciante a la estación del ferrocarril para la exportación. Estos trabajos extra suponía para una familia labradora-citrícola unos ingresos extras muy importantes.

Las mujeres en general también contribuyen en este menester de ahorrar tan necesario en aquellos años de estrecheces y hambrunas (contratándome para trabajar para un comercio de compra-venta de naranjas).

Las mujeres llegaron a tener un papel muy importante en la confección de la naranja, llegando a conseguir unas especializaciones como: Triaora (triadora) Papelaora (envolver la naranja con papel de la marca), encaixadora, (colocar las naranjas en una caja), etc. Los pequeño citricultores y los jornaleros se organizaban de tal manera, que unos y otros no perdían un día de trabajo. Cuando se estaba en la época

cultivar, todos a cultivar y cuando se entraba en la época de la recolección de la naranja, todos a cogerla, transportarla y confeccionarla.

El dorado fruto

En el periodo que va de 1.940 a 1.945 nuestra citricultura se sufrió un gran revés debido a las frecuentes heladas acaecidas en nuestra provincia, llevando a muchos citricultores a la ruina.

Pero como el carácter de las gentes de nuestros pueblos de Castellón son muy luchadores y emprendedores, empezaron a cultivar otros cultivos tradicionales de siempre, como patatas, trigo, arroz, judías tiernas, etc., para poder comer. No obstante, estos luchadores no descuidaron la citricultura a la medida de lo posible de cada labrador.

A partir del año 1.950 ya se nota el sacrificio llevado a cabo éstos citricultores, que la producción de cítricos empieza a subir, así como la exportación.

En el periodo de 1.950 a 1.960 fue un periodo de bonanza para nuestros campos y para las economías de los citricultores, la producción fue aumentando debido a la gran demanda del exterior por la apertura de nuevos mercados.

En esos momentos había un auge tal, que el futuro se veía muy prometedor y los citricultores vuelven a confiar su futuro en la citricultura.

En este punto exacto, es cuando los citricultores, grandes o pequeños, empiezan a mejorar el estado de sus fincas; en las infraestructuras, variedades, etc.

Las autoridades competentes al respecto, también contribuyeron mejorando los caminos de nuestros pueblos citrícolas, al objeto de facilitar una mejor comunicación entre ellos y las carreteras comarcales y nacionales. Todas estas mejoras fueron un gran aliciente para que vinieran compradores de otras provincias a comprar nuestras naranjas ya que la comunicación y estado de los caminos era perfecta. Así como, la calidad de la fruta.

Durante el periodo de 1.965 al 2.000 se produjeron movimientos dentro de nuestra citricultura Castellonenses muy importantes a tener en cuenta para una mejor comprensión:

1º- A principios de los años 1.960-1.965 se empieza a triturar tierras de secano de naranjos en la plana baja. Los propietarios de estas tierras, ya eran citricultores en otras tierras en zonas de nuestra provincia; como estos sabían de la existencia de aguas subterráneas por estos lugares y el auge de la citricultura iba a más, se lanzaron como buenos emprendedores a triturar las tierras y a perforar pozos para la extracción del preciado líquido.

En todo este ambiente tan eufórico y prometedor, por encontrar aguas en estas zonas de secano y existiendo grandes fincas dedicadas al cultivo del algarrobo. Justo ese era el momento de cambiar el cultivo de esas tierras por el de la naranja.

La superficie de esas tierras dedicadas al cultivo de la algarroba, era muy vario pinto, pues habían de grandes, pertenecientes a las familias pudientes, medianas, de familias acomodadas y pequeñas de familias humildes.

En esta euforia alimentada por todos estos acontecimientos por la ilusión en el futuro tan prometedor, que llevó a estas gentes a invertir en la citricultura, en la medida de las posibilidades de cada familia.

Ante esta situación tan trascendental y prometedora para estos citricultores, les llevó a aprender técnicas nuevas para hacer frente a la nueva forma de cultivar; un tanto desconocida. Y porque sus fincas ahora eran de cultivo mucho más grandes de las que cultivaban. Por lo tanto las formas del cultivo debía ser distinto al que utilizaban.

2º- La plantación de los naranjos se llevó a cabo en una tierra bien soleada, abonada y trabajada. El material vegetal a plantar, o sea, los naranjos tenían que ser de pie tolerante a la "TRISTEZA", suministrado por viveros autorizados y homologados por el Ministerio de Agricultura. Estaba totalmente prohibido plantar naranjos cuyo pie no fuese tolerante a esta plaga.

Se prohibió totalmente la venta y plantación de naranjos, con pié no tolerante a la “TRISTEZA”; y desde entonces nuestra citricultura, todas las plantaciones de naranjas, se hicieron con pié tolerante.

3º- El abandono, es muy importante para poder tener una producción tanto en la cantidad como en la calidad del fruto.

Al principio que nuestros labradores empezaron a plantar naranjos, los abonaban con estiércol de sus propios animales, pero a medida que iban conociendo el cultivo de la naranja veían que el abonado era muy importante para tener una buena cosecha.

Hasta el año 1.930 los citricultores de entonces abonaban con el estiércol de animales de cuadra, ya que no había abonos químicos para este fin. Pero a partir del año 1.940 se empieza a incorporar nuevos productos químicos (Fósforo, Calcio, Potasa, etc.). Esta nueva modalidad de abonar o complementar el abono que se venía haciendo y por sus buenos resultados, cada vez iba a más; el sistema tradicional dejó de tener tanta importancia.

4º- Las nuevas variedades, se incorporan a nuestra citricultura para poder mejorar la calidad, pero sobre todo para poder alargar el periodo de recolección de fruta y no coincidir en los mercados interiores como en los exteriores con nuestra competencia.

No obstante, también influyó para llegar a esta situación el cansancio del mercado con las variedades existentes y ya estaba demandando otras diferentes .

Cómo percibió este movimiento de cansancio en el mercado nuestro citricultor; empezó a notarlo por los bajos precios y que en algunas campañas, la fruta se quedaba en el árbol sin recoger. Aquí es cuando empezó en declive de la citricultura de la Plana Castellonense.

5º- La falta de agua en toda la zona naranjera. Fue debido a la gran escasez de lluvias, agotamiento de las aguas subterráneas (de los pozos) y la incorporación de las nuevas tierras de secano al cultivo de la

naranja. Aunque algunas de estas nuevas tierras, ya instalaron el riego por goteo al objeto de ahorrar agua y obtener una mejor producción.

Los campos de naranjos de nuestra provincia a efectos del regadío, están en dos zonas; la primera en la huerta que se riega con las aguas superficiales del río Mijares, y la segunda por aguas subterráneas (pozos). En la primera zona (la huerta) el riego es por inundación; hay muy pocas instalaciones de riego por goteo, dado el minifundio existente. La segunda zona (el secano), el riego es por inundación y por el sistema de goteo.

6º- Falta de mano de obra, para poder atender a las necesidades de producción (el cultivo) y comercialización que se requiere en la citricultura. Todos aquellos hombres y mujeres que crearon, soportaron y levantaron nuestra citricultura, ya no están con nosotros. Y sus descendientes, sus hijos pudieron obtener buena educación por la bonanza económica de los descendientes de aquellas familias tan trabajadoras y emprendedoras, se dedicasen a otras profesiones más libres estables y rentables que en la citricultura. En este sentido también hay que tener en cuenta los jornaleros del campo, así como de las mujeres que se dedicaban a la confección de la naranja en los almacenes de los comerciantes. Como es natural y dado las perspectivas que se veían venir en este sector, estas gentes tan importantes para la producción y comercialización, se buscaron nuevos trabajos en sectores muy distintos al de la agricultura.

En resumen, una falta de total de relevo generacional, tanto en el aspecto del sector productivo, como en el comercial.

7º- Por el año 1.995 ya se empieza a notar que el sector de la naranja no estaba como antes y ya de manera manifiesta, pues los precios de venta son inferiores al costo de producción. En los mercados tanto en el interior, como el exterior, aparece nuestra competencia con precios más baratos para el comprador que los nuestros. Esta competencia viene de países extranjeros como: Sud-Africa, Argentina, Uruguay, Marruecos, Egipto, etc.

También existía la competencia de nuestro propio país, esta proviene del sur. Concretamente de Andalucía y todo el valle del río Guadalquivir. La citricultura fue llevada a estas tierras por valencianos del sector citrícola; viéndolas venir del futuro valenciano.

Ante esta evidencia de precios de venta a la baja, y la constante intromisión de nuestra competencia en nuestros mercados tradicionales de siempre nuestro sector citrícola se vuelve insostenible.

En este punto es cuando el comercio empieza a tener problemas por el incumplimiento de contrato con los citricultores, como incumplimiento de fecha de recogida de la fruta, en el, la forma de pago, etc. El citricultor poco podía hacer al respecto, puesto que es costumbre en estos campos de la Plana hacer los contratos (en la venta de la naranja) un apretón de manos para darse la conformidad mutuamente. Esta costumbre de hacer tratos está regulada por nuestras leyes a través del Derecho Consuetudinario. Dentro de toda esta problemática, parece otra por parte del comercio que es, la “nueva forma de comprar” a los citricultores; imponiendo unas condiciones draconianas. Indicamos de manera muy extracta las condiciones de esta nueva modalidad de compra:

- Modalidad de contrato verbal: a comercializar o a resultas.
- La fecha de recogida.
- El precio. El precio será al que el comercio venda a su cliente, y a este se le deducirán los gastos de confección más los beneficios del comercio y lo que salga este será el precio para pagar al citricultor.

Esta modalidad de venta por parte del citricultor ha llevado y está llevando a la ruina a muchísimos agricultores. Aún estando prohibida por ley esta modalidad de compra por parte del comercio, parece ser que en la actualidad, no se ha erradicado en su totalidad.

No obstante, antes de aparecer esta modalidad de compra-venta de “A comercializar o a resultas” motivada por esta “crisis de mercados”, también existían y existen otras modalidades de compra-venta en nuestros

campos citrícolas y que siempre fueron usadas por nuestros antepasados, en toda la provincia. Las modalidades de compra-venta más usuales eran las siguientes:

- La venta a peso (venta apés)

Este tipo de venta a peso se hacía a kilos o a arrobas, según la clase de naranja; si era mandarina a kilos y si era naranja a arrobas.

- La venta a ojo o estimación (Venta a ull)

Este tipo de venta consistía en estimar la producción de una determinada finca y al precio de mercado acordado por las dos partes calculaban el importe total a cobrar por dicha finca.

- Venta parcial de la finca (Pasó y Fora)

Esta modalidad se practicaba mucho más antes que ahora; consiste en que el comercio compra al citricultor solamente una determinada calidad y cantidad de una finca.

- Venta a millares (Venta a millers)

Esta modalidad de venta ha quedado totalmente en desuso, se practicaba en los tiempos de muy poca producción y la naranja iba muy buscada. El nombre de esta modalidad, ya nos dice en qué consistía, sencillamente era contar por millares la cosecha y aun precio determinado por millar.

En todas estas formas de ventas, también se acordaba el precio y la fecha de cobro. Los gastos de la cogida y el transporte de la naranja eran siempre por la cuenta del comprador.

Después de haber hecho un pequeño esbozo de la trayectoria de nuestra citricultura a través de su recorrido en nuestra provincia, nos permitimos exponer nuestro parecer, respecto a la situación que está atravesando en estos momentos.

La hambruna que viene sufriendo nuestra citricultura castellanense viene desde finales del siglo XX hasta nuestros días, y con signos de no ir a menos, sino a más.

Este sector se encuentra en la actualidad, en un momento de confusión, desorientación y desilusión y de no saber qué hacer ni qué camino tomar.

Pensamos que nuestros citricultores hicieron sus deberes dentro de sus posibilidades informativas y económicas, respecto a lo que se veía venir de comportamiento de los mercados. Nuestra entrada en el Mercado Común Europeo, ahora comunidad Europea, así como nuevos tratados Europeos, hizo sentir a nuestros citricultores una cierta esperanza de futuro, para poder seguir con el cultivo de la naranja.

Pero no todos lo entendieron así. Los citricultores que conocían el funcionamiento del comercio, así como los mismos comerciantes, vieron que el futuro de la naranja no estaba aquí en nuestras tierras; debido al minifundismo existente y a la mentalidad de sus gentes carentes en poder pensar en el asociacionismo tan característico.

Estos nuevos emprendedores (citricultores y comerciantes) de nuestro minifundio debidamente preparados y con la experiencia necesaria para poder llevar a cabo cualquier proyecto que se propongan.

GEOGRAFÍA DE LA PROVINCIA DE CASTELLÓ

Las tierras castellanenses tiene una topografía muy variada, junto a la costa aparecen tres grandes llanuras: la de Vinaroz-Benicarló, de forma cuadrangular, la de Torreblanca-Ribera de Cabanes, más alargada, y la Plana de tipo más triangular, estas llanuras están quebradas por alguna pequeña montaña como San Antonio de Betxí, y por las cauces de los ríos y ramblas que a veces han llegado a desniveles superiores a 10 metros, (río Mijares, Cenia, rambla de la Viuda, etc), estas llanuras van descendiendo suavemente hacia el mar, y en las partes más profundas junto al mar aparecen las Marjales.

Al oeste de estas llanuras en el centro de la provincia, aparecen cuatro sierras alineadas (Esparreguera, Galceran, Alcalà Sierra de Irta), y cuatro corredores (Catí, Adzaneta, Albocacer y Cuevas-Alcalà) que se suceden paralelas a la costa. La altitud mediana tanto las sierras como los corredores va descendiendo conforme nos acercamos a la costa.

Al oeste de estas sierras aparece un conjunto topográfico de altitud mediana-alta y de características diferentes. Molas, altiplanos y valles profundos se suceden desde los límites de Tarragona y Teruel hasta el Mijares. Al norte de Morella, alturas como Adell, Regaxol, montes de Vallibana, Tinenca de Benifasa. Al sur de Morella predominan las muelas (Ares y Garumba) y altiplanos, (Ares-Villafranca, Vistabella, Cortes-Zucaina), de estas llanuras bajan ramblas y ríos que han accidentado la zona.

Al sur del Mijares el suelo se estructura de la siguiente forma: al oeste una alta superficie la de Barracas-El Toro de la que arranca la sierra de Espadán, flanqueada al norte por el valle del Mijares y al sur por el río Palancia.

LA PLANA DE CASTELLÓN

La Plana es una comarca actualmente dividida en dos comarcas, la Plana Alta que comprende los municipios de: Almazora, Benicasim, Borriol y Castellón, y la Plana Baja que comprende los municipios de: Betxí, Burriana, la Llosa, Moncófar, Nules, Villarreal, Villavieja y Chilches.

Esta comarca está demarcada, al norte por la sierra de Oropesa del Mar, el Desierto de las Palmas, y la sierra de Borriol, al oeste por la sierra de les Pedrisses (embalses de Maria Cristina y Sichar), la sierra de Espadán, y por el sur también la sierra de Espadán. La Plana de Castellón se encuentra conectada por el norte con los corredores del Maestrazgo por la población de Borriol, y por la costa por la estrecha franja de tierra entre la sierra de Oropesa y la mar, por el sur conecta con las llanuras de Vall de Uxó y Sagunto, por el interior los municipios de Onda y Alcora.

RELIEVE DE LA PLANA

En cuanto al relieve, la Plana es una llanura sedimentaria originada porque el río Mijares y otros riachuelos y ramblas como el río Seco y la Rambla de la Viuda formaron en la antigüedad un gran delta fluvial, los sedimentos que han dejado, han fertilizado este espacio ocupado anteriormente por el mar. La llanura, los márgenes de la Plana constituidos por los depósitos coluviales (son aquellos que proceden de la erosión de las laderas), y a la orilla del mar todavía se pueden encontrar espacios a mitad del mundo terrestre y el marino, como la Marjaleria de Castellón, el Estany de Nules, y el Clot de la Mare de Deu de Burriana.

COMPOSICIÓN DEL SUELO DE LA PLANA

La capacidad de los suelos de la Plana para aprovechamiento agrícola viene dada por su composición, podemos ver su distribución en el mapa anexo. La clase A es la preponderante en la Plana, corresponde a suelos aluviales con espesor efectivo grande o mediano, pendiente suave, bien drenados, sin elementos

groseros y dotados de elementos nutritivos para un uso agrícola intensivo. La clase B (suelos coluviales), ofrece más limitación, son suelos de bajo espesor, pendiente mediana y más cantidad de elementos gruesos. En la clase C se pueden señalar las mismas características de la clase B pero más acusadas y con algunas características propias, en la subcategoría h hablamos de marjales, por tanto, de terrenos inundados. Las limitaciones de las clases B y C se pueden paliar a cambio de una inversión más o menos fuerte de capital y trabajo.

CLIMA Y PLUVIOMETRÍA DE LA PLANA

El clima de la Plana es el típico clima mediterráneo, sobre la península ibérica en invierno suele instalarse, a veces, una alta presión originada por los fuertes fríos de la meseta, aparte de impedir el paso de los ciclones atlánticos su acción se deja notar por la llegada de aire frío, los fríos serán más intensos cuando el viento sea de procedencia continental, a veces siberiano, manteniéndose más agradable cuando la procedencia sea marítima. Al verano se produce el fenómeno contrario al situarse ocasionalmente una baja presión sobre la meseta que arrastra vientos al mar del continente. El anticiclón de las Azores nos invade durante el verano y con él una masa de aire tropical, húmedo si procede del Atlántico o seco si lo hace del continente africano, las precipitaciones serán escasas, tormentas ocasionales, y las temperaturas elevadas. En las estaciones equinocciales se ven alteradas las características del verano e invierno, la inestabilidad atmosférica es mayor y la influencia del área depresionaria mediterránea significa el momento de mayores precipitaciones.

Consecuencia de este clima las precipitaciones medias en la Plana son sobre 400 ml, esta escasa precipitación no sería tan crítica para la agricultura si estos milímetros estuviesen bien repartidos, a lo largo del año se concentran las precipitaciones en las estaciones equinocciales, observándose tanto en verano como en invierno precipitaciones mínimas.

Generalmente las lluvias del otoño son muy intensas, ingentes cantidades de agua caen en unas horas, lo que puede ocasionar inundaciones.

EL RIEGO EN LA PLANA

La lucha por el agua y contra la sequía ha sido una constante en la Plana. Sin el riego la práctica de cultivos hubiera sido imposible en un enclave de clima mediterráneo. Con lluvias harto irregulares y casi ausentes en verano, justo cuando hay más demanda.

El exhaustivo aprovechamiento de los recursos hídricos del Mijares hunde sus raíces en tiempos remotos. Las evidencias arqueológicas han demostrado que durante la dominación romana se construyeron algunas conducciones para riego a través de la Plana, la sequía del Diable transportaba agua hacia Villarreal, existe documentación que indica que los musulmanes, a su llegada, encontraron varias acequias en funcionamiento cuya longitud fueron progresivamente ampliando.

La concesión de riego más antigua referente a las aguas del Mijares data del 25 de abril de 1266, cuando se otorga licencia a Burriana para desviar aguas del azud de Almazora-Castellón en tiempos de sequía. La documentación señala que este municipio tenía un entramado de canales ya en el siglo X, gracias a la presencia de bastantes alquerías entorno al Caminàs, camino remoto que cruza de norte a sur la Plana durante seis días y seis noches al mes. Burriana casi era la propietaria absoluta de las aguas del Mijares en el momento de la conquista cristiana.

Con la conquista cristiana el verdadero impulsor de los regadíos fue el rey D. Jaime I, el cual pretendía con esta medida aumentar su dominio sobre la zona y utilizar como reclamo para futuros pobladores la existencia de tierras fértiles con regadío. D. Jaime I en la carta puebla de Villarreal, año 1274, y Castellón año 1251, concede en los mismos Fueros la condición de dominio público a las aguas del reino y a los pobladores el derecho al uso del agua y las acequias pero no su propiedad, el riego tiene como base legal la costumbre y la tradición, se basa en argumentos consuetudinarios consolidados por el paso del tiempo, los regantes tienen el derecho a utilizarla sometidos a los preceptos legales, el agua no se puede vender ni ceder, el caudal se utiliza o se deja pasar por la acequia.

El reparto libre de un bien escaso acabó provocando un sinnúmero de problemas y controversias. Burriana que capta el agua del río en último lugar sufría en mayor medida los problemas de desabastecimiento, llegó a pedir a D. Pedro IV en 1341 un reparto justo del agua.

Ante esta situación, a través de una comisión compuesta por representantes de los cuatro pueblos se pidió la mediación de infante D. Pedro, Conde de Ribagorza, tío del monarca, una vez oídas las desavenencias por parte del infante, este dictó sentencia el día 28 de febrero de 1347, y entró en vigor tres semanas después el día 20 de marzo de 1347 en el Convento de las Predicadores, Valencia.

El éxito de la sentencia radica en que establece la porción de agua que corresponde a cada pueblo de la siguiente forma:

1º- En tiempos de carestía, se dividirá el agua en el partidor principal situado sobre el azud de Villarreal de la siguiente forma:

Todo el caudal en 60 “ files” y de la siguiente manera:

Almazora	12.5 files
Castellon	14.5 “
Villarreal	14.0 “
Burriana	19.0 “

Una fila por norma general supone dos horas de riego y un volumen de agua que oscila entre 1.500-2.000 litros por minuto.

2º- En grave sequía, en caso que no hubiese suficiente caudal para 60 files, todo el caudal que hubiese en 60 partes iguales, al objeto de tener la misma proporción que en el apartado anterior.

3º- Fuese cual fuese el motivo por el que se tenía que hacer el reparto siempre se mantendrá dicha proporción.

4º- En el supuesto que el volumen de agua se redujese y no fuera suficiente ni para alcanzar el nivel de una fila en Almazora, toda el agua se derivaría a una sola acequia de siguiente modo:

Almazora	25 horas seguidas
Villarreal	28 “ “
Castellón	29 “ “
Burriana	38 “ “

Finalizado este ciclo, se volvería a iniciar de nuevo hasta que el volumen del agua vuelva a la normalidad.

5º- En cualquier momento necesario, cualquiera de las cuatro poblaciones, podrá requerir a las restantes una nueva partición de las aguas mediante un fedatario público.

6º- Una vez efectuada la declaración por el fedatario público, cada pueblo deberá de enviar un partidor acompañado por algunos vecinos a la hora y día acordado para el reparto, siempre respetando la proporcionalidad que tenga establecido cada pueblo.

7º- Finalmente se declaran nulas cualquier sentencia dictada anteriormente a esta, así como cualquier otro acto respecto a la posesión de las aguas del río Mijares.

8º- El infante D. Pedro se reservó la interpretación futura de cualquier duda o cuestión derivada de esta sentencia, cuyas nuevas resoluciones habrían de tener el mismo valor que si hubiesen formado parte de la sentencia original.

Las villas de Burriana, Castellón, Almazora y Villarreal, agrupadas como Junta de Aguas de la Plana, han disfrutado de las del río Mijares desde el siglo XIII, como un derecho común y exclusivo de las mismas. La justicia corroboró este derecho de las cuatro villas, enumeramos unos actos positivos de prohibición, redactados en un informe firmado por un tal D. Vicente Alfonso hecho en los últimos años del siglo XVIII, seguramente en 1797, que son los siguientes:

En 1531 pleito contra Onda y Bechi, quieren construir una acequia en Fanzara para regar más superficie.

El 22/11/1670 , pleito contra Ribesalbes por querer formar un azud y acequia.

En 1722, también contra el mismo Ribesalbes por querer innovar y ampliar una acequia y azud.

Pleito contra la villa de Sarrión que duró desde 1780 al 1788 , porque al arruinarse un azud querían construir otro nuevo en un sitio más alto y consistente, los cuatro pueblos alegaron que por el terreno esponjoso donde se quería construir se podía variar el curso del río.

En esta situación se han mantenido sin grandes cambios, hasta el siglo XX , a partir de la guerra civil la administración por medio de la Confederación Hidrográfica del Júcar comenzó la construcción de pantano de Sitjar, desarrollado entre 1947 y 1959 que permite garantizar el riego en la huerta histórica incluso en años muy secos. La regulación del caudal comienza muchos kilómetros aguas arriba, ya que la Confederación Hidrográfica del Júcar organiza la distribución del agua desde el embalse de Arenos, construido entre 1970 y 1976. La última infraestructura hecha en el cauce del Mijares fue la construcción del Pantanet de Santa Quitèria entre 1981-1984, pese a su limitada capacidad, con 0.27 Hm³ , ha resultado fundamental para la modernización de los riegos, también está. la construcción del pantano de María Cristina en el barranco de la Viuda.

La implantación de estas infraestructuras destinadas a almacenar agua, sin olvidar su función para controlar las crecidas, han permitido la extensión del regadío a otros pueblos de la plana.

HISTORIA DE LA NARANJA-ORIGEN

En cuanto al origen del naranjo (amargo) hay distintas opiniones al respecto, unos dicen que si es originario de China meridional y otros de regiones de la India al sur del Himalaya. Lo que sí parece ser cierto es que la introducción del naranjo en España fue por los árabes en el siglo X.

En un principio el naranjo se expandió a través de la “Ruta de la seda” y por los viajeros o comerciantes que utilizaban dicha ruta. Otros estudiosos sobre este tema, dicen que el naranjo entró en Europa a través de la ruta, Arabia, Grecia, Italia, y sur de España por los árabes en el siglo X.

En España el naranjo era utilizado, en un principio, con fines decorativos y su fruto la” naranja”, por su sabor tuvo una gran aceptación, debido a ello investigaron y consiguieron obtener variedades más dulces.

Los árabes a la naranja la denominaron “NARANCHE” que deriva de “ARANDUS” que era como la denominaban los persas.

En donde más se afianzó el cultivo del naranjo en España, fue en un principio, en la Comunidad Valenciana por sus características climatológicas y ambientales especiales que son:

Buena calidad de la tierra, agua de buena calidad y abundante, (hemos detallado en el apartado de riegos en la plana la abundancia de agua), buen clima entre 10 a 28 grados y sin cambios bruscos, poco viento, mucha luz solar, poca humedad, pocas lluvias.

Fue en esta región, en donde se llevaron a efecto los primeros “INJERTOS” al objeto de sacar por este sistema las nuevas variedades de naranja “DULCE”.

Hubo un gran investigador en esta modalidad de INJERTAR que fue un sacerdote aficionado a la jardinería en la ciudad de Carcaixent en el siglo XVIII, y tuvo un gran éxito por la alta calidad y sabor de las nuevas variedades obtenidas a través del INJERTO. También hubo otro personaje importante en el campo de cultivo de cítricos, que fue D. JOSE POLO BERNABÉ Y BORRAS trayendo desde China la variedad tipo “MANDARINA”, que desde Vila Real su pueblo natal, se introdujo en nuestra región valenciana.

IMPLANTACIÓN DEL NARANJO EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

La citricultura en nuestra provincia de Castellón empezó sobre los años de 1790, D Antonio José de Cavanilles, comisionado del rey para estudiar los vegetales de España, emitió su informe el año 1797, al hablar de la huerta de Villarreal destaca esta como productora de naranjas.

De los primeros huertos que se conocen, hay todavía existentes en Castellón en la partida de la Fuente de la Reina, en Villarreal sin duda la plantación más antigua es el huerto de San Vicente, en

Almazora los más antiguos son los huertos de los Sres. Vilar, Pesudo y Renau, y en Burriana el huerto del Eccehomo.

Parece ser que Villarreal, fue el primer pueblo de la provincia que empezó a producir naranjas en cantidad considerable hacia final del siglo XVIII, empezando las explotaciones del naranjo de una manera formal entre 1825 y 1830, extendiéndose este cultivo a base de huertos solo de naranjos, a los pueblos de Burriana, Almazora, Castellón, Onda y otros inmediatos.

En un principio la naranja que se recogía era transportada al interior por arrieros, cuando fue tomando más incremento la fruta fue solicitada más por los patrones de barquitas de Mallorca y Cataluña, que llegaban a las playas y las cargaban a granel para llevarlas y comerciar con ellas en los puertos de Tarragona, Barcelona y sur de Francia.

Ya en esta época y quizás antes que nosotros, Portugal empezó a exportar naranja dulce a los mercados inglés y francés.

En 1850, los hermanos franceses Fournier, amparados por D. José Aguirre Mاتيол, hacen el primer envío de 50 cajas a la casa Dan Rogers de Liverpool

Francia, como ya se ha dicho, fue nuestro primer cliente, en 1875 el valor de la naranja comprada por Francia a nosotros era superior a los 8.000.000 de francos. Durante este año entró en Francia fruta nuestra por una cantidad de 22.420.000 Kgs. En esta época Francia no consumía toda la naranja que recibía ya que se dedicaba a reexpedir parte a otros países como Alemania, Inglaterra, Suiza y Bélgica.

En la campaña 1879-1880 se hace el primer envío de Castellon a Hamburgo.

Las casas exportadoras de mayor importancia en esta época residían en Valencia y eran: D. Francisco Sagrista y Coll, D. Antonio Devesa, C. Morand y Co y Mac Andrews y Co.

Ya en esta época hubo propietarios que se dieron cuenta de que confeccionando ellos la naranja podían obtener un mayor beneficio, así D. Jaime Pesudo de Almazora, dio en su pueblo una conferencia en el año 1878, en el cual se ocupó de dicho asunto y aconsejó su estudio.

No creamos que el cultivo del naranjo estaba exento de problemas, pues, aparte de las heladas y nieves que tanto perjudicaron a la naranja en el siglo XIX, en 1882 se presentó en un huerto del Sr. Soto de Almazora, el primer síntoma de la enfermedad del naranjo o mal de goma.

Desde esta época que hemos descrito, que puede calificarse de embrionaria, hasta 1914, comienzo de la I Guerra Mundial, la naranja fue cruzando fronteras y llegando a los mercados más remotos. Esta época coincidió con el periodo de industrialización de los países consumidores y ello hacia que el nivel de vida de las grandes urbes aumentará de una forma rápida e igualmente su consumo.

En el terreno de la producción, con una mano de obra barata que rendía, fertilizantes también baratos, y una cosecha colocada la mayoría de veces a buenos precios, hizo que desde finales del siglo XIX, las plantaciones de naranjos aumentarán de año en año, por todas partes y en las zonas de secano se hacían,

por medio de Asociaciones de Regantes, pozos a grandes profundidades para sacar agua con que poder regar los huertos, también se invirtió en la electrificación de estos pozos para poder instalar motores para sacar el agua, en la actualidad existen más de 7530 pozos de agua pertenecientes a asociaciones de regantes. En la zona de la Plana empezaban los primeros estudios para la construcción del Pantano de María Cristina.

Este aumento de la producción se paró y descendió a causa de la I Guerra Mundial, en la campaña 1913-14 los datos de exportación son de 572.384 toneladas, empezando a disminuir hasta 1921, en que empieza otra vez a aumentar, llegando a superar los datos de la campaña 1913-14 en la campaña 1924-25, cuyos datos de exportación son de 677.912 toneladas.

En 1923 empieza el incremento de la exportación por vía terrestre, ya que hasta entonces casi todo se había hecho por vía marítima.

A partir del año 1928 y casi hasta nuestra guerra civil (1936-1939), hay problemas en la exportación quedando excedentes debido al crack económico del año 1928.

Los huertos, al haber estado mal cuidados durante la guerra civil, sufren una considerable baja de producción agravada por la falta de fertilizantes, y así en la temporada 1939-40 se estima la cosecha en 592.000 toneladas exportándose 244.742.

En los años 1940 , debido a la II Guerra Mundial, tenemos problemas durante toda la década, en la década de los 50 y sobre todo a partir del año 1955 empiezan a subir la exportación de la naranja ,teniendo una repercusión económica muy importante tanto para el agricultor como para el comerciante, y como no para la economía nacional por la entrada de divisas vitales para la economía del país, esta situación continuará casi hasta final del siglo XX.

VARIETADES DE CÍTRICOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CERTIFICACIÓN I.G.P.

GRUPO SATSUMAS	GRUPO HÍBRIDOS	GRUPO CLEMENTINAS	GRUPO NAVEL	GRUPO BLANCAS	GRUPO SANGUINAS
Clausanilla	Ensale	Clementina	Lane Late	Solustiana	Sanguinelli
Okitsu	Fortune	Arrufatina	Navelate	Valencia Late	
Owari	Kara	Clementard	Navelina		
Iwasaki	Nova	Clementina F	Newhall		
	Ortanique	Clemennules	Washington		
		Esbal	Navel		
		Hernandina	Caracara		
		Marisos	Powel		
		Orogrande			
		Oronules			
		Oroval			
		Tomatera			
		Loretina			
		Beatriz			
		Clemen Pons			
		Nour			

PRODUCCION DE CITRICOS
CAMPAÑA AÑO 2018-19 2º AFORO

Variedad	Alicante TONELADA MÉTRICA	Castellón TONELADA MÉTRICA	Valencia TONELADA MÉTRICA	Total C. Valenciana TONELADA MÉTRICA
Naranja dulce	289.001	141.000	1.500.741	1.930.742
Mandarinas	149.094	680.862	945.499	1.775.455
Limonero	326.007	1.230	1.793	329.030
TOTAL	764.102	823.092	2.448.033	4.035.227

SUPERFICIE DE REGADÍO EMPLEADA PARA DICHA PRODUCCIÓN EN HECTÁREAS

Variedad	Alicante	Castellón	Valencia	Total C. Valenciana
Naranja dulce	11.668	6.171	52.186	70.025
Mandarinas	6.900	28.496	40.335	75.731
Limonero	12.628	49	96	12.773
TOTAL	31.196	34.716	92.617	158.529

MUNICIPIOS QUE SE DEDICAN AL CULTIVO DE LA CITRICULTURA

Alicante	Castellón	Valencia	Total C. Valenciana
83	39	192	314

MODALIDADES DE VENTA DE LA NARANJA

VENTA A ULL (por estimación)

Consistía esta modalidad, en la estimación por parte del comprador de la cantidad y calidad de la cosecha de una determinada finca, el comprador ofrecía al vendedor un determinado precio así como un tiempo máximo de recogida.

Ambas partes si estaban de acuerdo se daban un apretón de manos en señal de conformidad (Derecho Consuetudinario).

VENTA A MILLERS (Por unidades).

Consistía esta modalidad, en la venta de la cosecha de una finca por unidades, millares, se acordaba el precio por la calidad y calibre, también se acordaba la fecha de recogida, se sellaba el acuerdo con un apretón de manos.

VENTA A PES

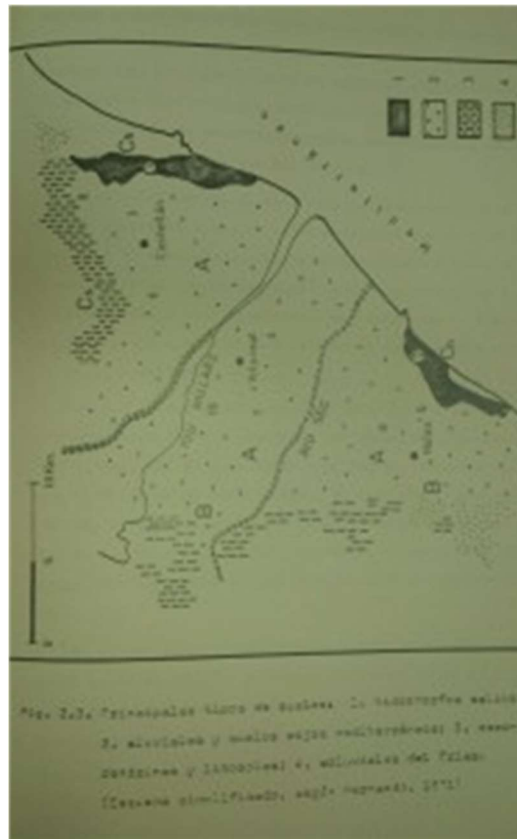
Consistía esta modalidad, en la venta de la cosecha de una finca pesándola, se acordaba el precio por calidad y calibre, también se acordaba la fecha de recogida, se sellaba el acuerdo con un apretón de manos.

VENTA A COMERCIALIZAR (Rendimiento)

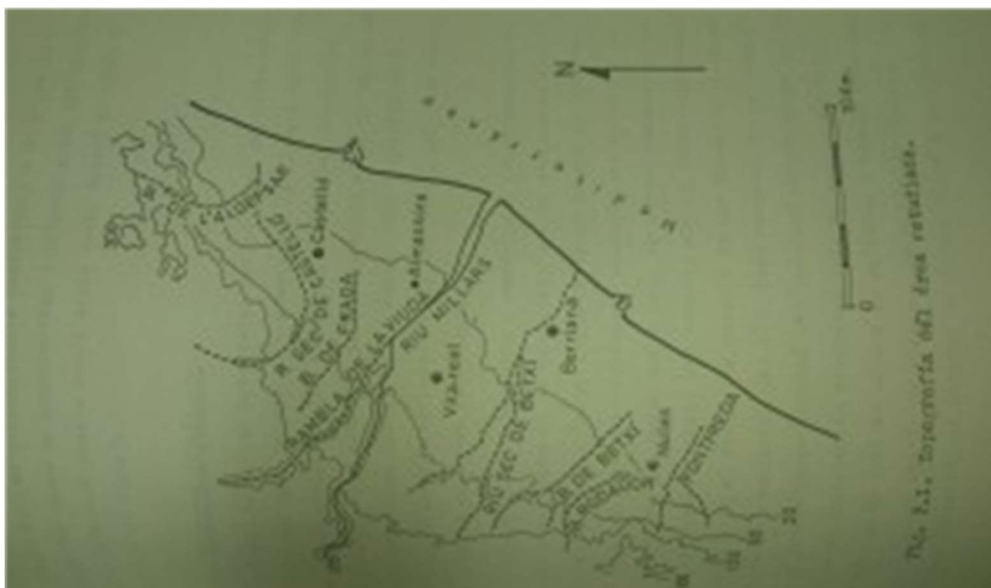
Esta modalidad es nueva en nuestra citricultura y fue introducida por los compradores del sector. Realmente es un sistema de compra, si se le puede llamar así, en el cual las condiciones no se pactan ni se firman, son leoninas, esta modalidad consiste en:

El comprador se compromete a coger la cosecha del vendedor, sin precio, sin fecha de recogida ,(si no recoge la cosecha no paga), sin fecha de pago, no se firma ningún contrato de compra-venta, el comprador paga a final de campaña o en algunas entregas a cuenta, el precio se estima según la comercialización que ha tenido el producto durante toda la temporada , suele ser un término medio, pero esta fórmula puede ser muy opaca para el vendedor que no sabe nunca si le hacen una liquidación real.

Anexo 1: Topografía de la Plana de Castellón



Anexo 2: Tipos de suelo de la Plana de Castellón



ORÍGENES DE LA NARANJA, Y CUÁNDO APARECE EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN.

ORÍGENES.

Los naranjos se originaron hace 20 millones de años, en el sudeste asiático; y su cultivo se remonta a 4.000 años atrás en el sur de China.

Desde allí, se extendió por todo Oriente, a través de la ruta de la seda, y por las conquistas de Alejandro Magno.

En España, el naranjo fue introducido por los árabes en el siglo X, como árbol por su belleza, su aroma de azahar y por sus propiedades curativas.

En el año 1781, un sacerdote de Carcaixent (Valencia) muy aficionado a la jardinería, obtuvo, mediante el sistema del injerto el primer naranjo de fruta comestible dulce. Este párroco, Rvdo. Sr. Monzó, junto con el botánico Sr. Bodí y el escribano Sr. Maseres; plantaron en ésta localidad, el primer huerto de naranjos en la Comunidad Valenciana.

El éxito que tuvo el fruto de la naranja en nuestra Comunidad coincide con la decadencia de la industria de la seda, arruinando el cultivo de las moreras y a la cría de gusanos de seda.

CUANDO SE CONOCE.

La naranja, se conoce en nuestra Comunidad Valenciana en el año 1781, y en nuestra provincia de Castellón en el año 1790, en la ciudad de Vila-real.

El gran impulsor de la citricultura en nuestra Provincia fue D. José Polo de Bernabé y Borrás de Vila-real, incorporando una nueva variedad de cítricos los ya existentes llamada mandarina.

El cultivo de la naranja, se expande en nuestra Provincia a finales del siglo XVIII y principios del XIX, por los pueblos de Vila-real, Burriana, Castelló, Almassora y por el resto de nuestra costa Mediterránea.

CRONOLOGÍA Y EVOLUCIÓN DE NUESTRA CITRICULTURA.

Año	
1790	Empieza en Vila-real ,con el cultivo de la variedad “Mandarina”.
1825/1835	Se empieza a plantar huertos, para el cultivo de cítricos, de la variedad mandarina en Vila-real; extendiéndose poco después en Burriana, Castelló, Almassora y por el resto de nuestra costa Mediterránea. Las plantaciones más importantes de esta variedad fueron en Villa-real, puesto que el Vilarealense, D. José Polo de Bernabé y Borrás, fue quien trajo desde China dicha variedad.
1860/1870	En el término de Castellón, se empieza a transformar l”les marjals”(tierras pantanosas). y tierras dedicadas al cultivo del trigo y cáñamo, para convertirlas en tierras de huertos de naranjos.

- 1870/1900 Gran expansión de la citricultura en nuestra Provincia.
- 1914 Gran crisis, por los efectos de la primera guerra mundial. Los mercados europeos dejan de comprar, y nuestra economía citrícola se hunde.
- 1915/1935 Vuelve a recuperarse, la actividad citrícola, y la economía se recupera hasta finales de 1934.
- 1936/1939 Guerra Civil Española, se abandona el cultivo de la naranja, y se vuelve al cultivo de subsistencia.
- 1940/1944 Al finalizar la Guerra Civil Española, nuestra citricultura, vuelve a recuperarse un poquito; pero en 1944 estalla la segunda Guerra Mundial y nuestra citricultura,cae otra vez por falta de demanda de los mercados europeos; y por consiguiente,hunde la economía citrícola.
- 1945/1975 En éste periodo,se produce un crecimiento espectacular, tanto en la producción, como en la exportación,por la demanda creciente de los mercados europeos.
- 1976/2000 En estos años, fué un período de muchos movimientos, tanto en el aspecto de la explotación(hacer huertos más grandes),como de la exportación (abrir nuevos mercados);se estaba jugando el futuro de la citricultura Castellonense. Los retos que se plantearon fueron los siguientes:
- Incrementar la demanda,abriendo nuevos mercados.
 - Incrementar la producción, mediante la incorporación de nuevas tierras de secano.
 - Incorporación, de nuevas tecnologías.
 - Incorporación, de nuevas variedades.
 - Reducir costos de producción.
 - Falta de productividad (defecto del minifundio).
 - Competencia desleal en nuestros mercados tradicionales.
 - Relevo generacional.
 - Falta de mano de obra especializada.
- 2000/2020 Sigue sin resolverse, en éstas dos décadas últimas, los problemas que se apuntaban en los años 1.976/2.000,descritos anteriormente. En estos momentos o tiempos actuales, nuestra citricultura Castellonense, se encuentra en una situación tan precaria que posiblemente, ya no sea suficiente, resolver los problemas apuntados anteriormente, si no, cambiar el sistema de producción de minifundios a mini-latifundios o latifundios.

VIRGEN DE LA NARANJA.

La Virgen de la Naranja, es la Patrona de todos los citricultores Castellonenses.

A finales del siglo XVIII, en el pueblo de Olocau del Rey (Castellón), ya veneraban a la Virgen de la Naranja en una ermita dentro de su término municipal.

Cómo era posible, que en un pueblo de alta montaña, y de muchos fríos y nieves y no teniendo ninguna actividad citrícola, tuviesen esa devoción mariana a la Virgen de la Naranja.

Pués vamos a relatar un poco la historia del origen y esa devoción mariana:

La datación de ésta imagen de la Virgen de la Naranja, es de finales del siglo XIII y principios del XV. Es una talla románica, esculpida en madera y de autor desconocido. Ésta talla de madera, llevada a dicho pueblo, por una familia valenciana que eran citricultores, en agradecimiento de la sanación de tuberculosis de su hijo; y fué entregada a la iglesia del pueblo y después llevada a la ermita. Parece ser que ésta imagen de la Virgen de la Naranja, fue robada durante la guerra de la Independencia contra los franceses; y la volvieron a recuperar. En nuestra guerra Civil Española, fue robada otra vez, y la encontraron en un mercadillo y la pudieron recuperar. Ahora se encuentra en la iglesia del pueblo donde es venerada por todos los fieles del pueblo.

Ya en el año 1,913, Carlos Sarthou Carreres, publicó en su “Geografía General del Reino de Valencia”, que, en la Provincia de Castellón hay un pueblo llamado OLOCAU DEL REY, que, tiene una ermita dedicada a la VIRGEN DE LA NARANJA.

Sobre los años 1,950, los exportadores de naranjas de Vila-real, se enteran de la existencia de ésta “MARE DE DEU” y piden a las autoridades de Olocau del Rey, les permities el poder sacar una copia de la imagen de la Virgen.

Una vez concedido el permiso, los exportadores de Vila-real, encargan una copia de la imagen, al famosísimo escultor Vila-realense José Ortells; una vez realizada la copia, fué depositada en la Basílica de Nuestra Señora del Lledó en Castellón.

Todos los años en el mes de mayo, se celebra una misa en el ermitorio de Nuestra Señora del Lledó, y un almuerzo de hermandad, entre todos los naranjeros de nuestra Provincia..

EL CULTIVO DE LA NARANJA EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓ

La citricultura en nuestra Provincia, tiene tanta importancia que, ha llegado a convertirse en un MONOCULTIVO, dentro de nuestra agricultura.

Nuestra citricultura, durante su historia, ha tenido momentos espectaculares y muy buenos desde el punto de vista económico (muchas demandas, buenos mercados, buenos precios, costos bajos y muy poca competencia); y épocas muy malas, desde el punto de vista productivo y comercial. El productivo, fué por las continuas heladas a mitad del siglo pasado, las plagas (Gomosis del naranjo, la negreta, la caparreta, el cotonet, la tristeza, la cochinilla, la serpeteta, el poll negro, mosca de la fruta, etc.etc.). El comercial viene desde hace más de dos décadas y concretamente es la terrible competencia desleal, por países extranjeros, que nos están invadiendo con sus productos, nuestros mercados tradicionales de siempre.

En la producción de cítricos en nuestra Provincia, y desde hace bastantes años atrás, se está utilizando la lucha “biológica” contra las plagas, puesto que los tratamientos químicos contra estas plagas, cada vez, están más limitados por razones ambientales y de salud pública.

Pués, bien, la citricultura en nuestra Provincia, tiene una importancia, muy importante, tanto en el aspecto social, como económico a tener en cuenta; según los siguientes datos estadísticos del año 2.018:

Superficie destinada al cultivo de la naranja.....	34.716	Hectáreas.
Producción total de naranjas.....	823.082	Toneladas.

Del valor de ésta producción de naranjas, viven muchas familias de forma directa, e indirectamente las industrias auxiliares que intervienen en el cultivo, confección y transporte, siendo las siguientes:

A).-En el cultivo.

- Fertilizantes.
- Pesticidas.
- Maquinaria agrícola

B).-En la confección.

- Recogida de la naranja.
- Madera

EL CULTIVO DE LA NARANJA EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

Clavos.

envases y embalajes de cartón.

Bolsas de plástico.

Productos químicos.

Maquinaria especial para la confección.

C). En el transporte.

Por carretera.

Por ferrocarril.

Por vía marítima.

Superficie destinada al cultivo de cítricos y producción, campaña 2018/2019 en la CC.VV.

PROVINCIA	ALICANTE		CASTELLÓN		VALENCIA		TOTALES	
VARIEDAD	Superficie (Ha)	Produc. (m/T)	Superficie (Ha)	Produc. (m/T)	Superficie (Ha)	Produc. (m/T)	Superficie (Ha)	Produc. (m/T)
Naranja dulce	11.668	289.001	6.171	141.000	52.186	1.500.741	70.025	1.930.74
Mandarinas	6.900	149.094	28.496	680.862	40.335	945.499	75.731	1.775.45
Limonos	12.628	326.007	49	1.220	96	1.793	12.773	329.020
Totales	31.196	764.102	34.716	823.082	92.617	2.448.03	158.529	4.035.21

NOTA: La superficie que se dedica al cultivo de los cítricos en la C.V. es de 158.529 Ha. que, traducidas a hanegadas, serían 1.902.348 fg.

Y en nuestra Provincia de Castellón, la superficie dedicada al cultivo de los cítricos es de 34.716 Ha. que, traducidas a hanegadas, serían 416.592 fg.

(1 hectárea = 12 hanegadas y 1 hanegada = 831 m²)

Las variedades de cítricos con I.G.P.(Indicación Geográfica Protegida)

Nuestros cítricos valencianos, están protegidos por una I.G.P., al objeto de protegerlos de la competencia tan desleal, pasando naranjas de otras procedencias, por naranjas valencianas.

La finalidad de una I.G.P., es proteger la Propiedad Industrial, Agrícola, Ganadera, etc.etc., indicando el origen o procedencia geográfica de un determinado producto.

La implantación de la I.G.P., en nuestras tierras valencianas ,ha sido un gran acierto, para poder evitar, en lo posible, qué cítricos procedentes de otros países, se vendan como si fuesen procedentes o producidos en tierras valencianas.

En nuestra provincia de Castellón, tenemos 39 municipios citrícolas, que están incluidos en la I.G.P., y las variedades protegidas son las siguientes:

Grupo Blancas.

Solustiana.
Valencia Late.

Grupo Clementina.

Clementina
Arrufatina
Clementart
Clementina fina.
Clemen Nules.
Esbal.
Hernandina.
Clemen Pons.
Marisol.
Oro Grande.
Tomatera.
Oro Nules.
Oro Val.
Lorentina.

Grupo Clementina

Beatriz.
Nour.

Grupo Íbridos.

Endalle.
Fortune.
Kara.
Nova.
Ortanique.

Grupo Navel.

Lane Late.
Navel Late.
Navelina.
Newhall
Whashington.
Navel.
Caracara.
Powel.

Grupo Sanguinas.

Sanguinelli.

Grupo Satsumas.

Clausanilla.
Okitsu.
Owari.
Iwasaki.

En nuestra sociedad de consumo, se conoce más las D.O. (Denominación de Origen), que las I.G.P.. Esto es debido, a que las primeras D.O. que se crearon fueron en el sector del vino, como la D.O. de “La Rioja”, “Ribera del Duero”, etc. etc..

Las I.G.P. aparecieron después. y nuestra I.G.P. de los cítricos valencianos reza lo siguiente:

“I.G.P. CÍTRICOS VALENCIANOS”

La diferencia entre la D. O. y la I.G.P., está en lo siguiente:

En la D.O. , el producto se produce y se envasa, en el mismo lugar de origen

En la I.G.P. , el producto, se puede envasar en otro lugar, distinto al de su producción.

ANÁLISIS DE LA EXPLOTACIÓN CITRÍCOLA EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN AÑO 2.017/2.018

Producción por Hanegada.

La producción citrícola en la Provincia de Castellón, es muy diversa y variada, según en qué zonas se produce.

Tenemos zonas con unos contrastes (calidad de la tierra y clima) muy acentuados, de unas a otras; que afectan, naturalmente, a la calidad de la naranja.

Para analizar la producción en la huerta o el secano, se nos escapa de nuestras posibilidades, no obstante, sí pasamos a dar un pequeño estudio de la misma:

Variedades	Sistema Tradicional Kilos por Hg.	Sistema Mecanizado Kilos por Hg.
Grupo Blancas	3.500	3.000
Grupo Clemennules.....	2.500	2.500
Grupo Íbridos.....	3.500	3.000
Grupo Navel.....	3.500	3.000

Para hacer éste pequeño estudio, hemos seguido el criterio que ha hecho la I.G.P., respecto a las variedades que se cultivan , aquí en la Provincia de Castellón

Precio medio de venta por variedades.

El hacer un análisis, de los precios de venta del citricultor, no es, tarea fácil por lo complejo del sector.

En la realidad, éste el mercado de éste sector, la oferta y la demanda, se desarrollan en unas formas muy distintas; la oferta no está coordinada, cada citricultor, mira por su casa y no por el sector; mientras que la demanda -según la vox púpulis -, sí parece tener, una cierta coordinación.

Si ésto fuese así, seguramente, ésta relación de oferta-demanda, sería ilegal; puesto que el sistema de mercado en nuestro país es, el de "Libre Mercado".

Una vez hecha ya, la introducción, pasamos a desarrollar, los precios medios de la demanda, por grupos de variedades, de acuerdo con el criterio de la I.G.P. (Identificación Geográfica Protegida):

<u>Grupo variedades</u>	<u>Precio/kilo</u>
- Blancas	0,24
- Clemennules.....	0,26
- Íbridos.....	0,26
- Navel.....	0,24

Costo medio de producción por hanegada.

Los costos de producción en nuestra provincia, son muy distintos, según en qué zona se encuentre la explotación; hay zonas de secano que se riegan de agua subterránea (pozos), y hay otras que se riegan de agua de superficie (de río).

A grosso modo, vamos a analizar los costos por hanegada, que tiene actualmente el citricultor, dentro del sistema minifundista:

<u>Concepto</u>	<u>Sistem.Tradic.</u>	<u>Sistem.Mecanizado</u>
<u>Poda.</u>		
-Podar.....	104,- Euros	104,- Euros
-Eliminar la leña.		
<u>Abonado.</u>		
-Abonos.....	54,- "	54,- "
-Mano de obra.....	15,- "	15,- "
<u>Pulverizar.</u>		
-Fitosanitarios.....	55,- "	55,- "
-Mano de obra.....	46,- "	7,-
<u>Herbécidas.</u>		
-Producto.....	19,- "	19,- "
-Mano de obra.....	21,- "	21,- "
<u>Riego. (1).-</u>		
Agua.....	30,- "	30,- "
Impuestos (cequiaje)....l	23,- "	23,- "

Seguros.-

-El pisó)			
-)			
-El viento) =	30,- "	30,- "
El granizo)			
-Las heladas)			

Impuestos.-

-Contribución Rústica...	5.- "	—	5,-
--------------------------	-------	---	-----

TOTALES..... 447,- Euros 392,- Euros
=====

Como podemos comprobar, el cultivo por el sistema tradicional ,cuesta 55,- Euros más, que el cultivo mecanizado.

(1)= Este cálculo, está hecho del costo de riego del agua del río Mijares ,que son los huertos que están en la huerta en la Plana; mientras que los huertos de secano, que se riegan de aguas subterráneas (Pozos) los costos son mucho más altos y variados, según la zona en que se encuentren..

Cuenta de explotación por Hanegada, del Sistema Tradicional o Mecanizado

A).-Sistema tradicional.

<u>Variedad</u>	<u>Producción media Kg.</u>	<u>Precio medio</u>	<u>Producto medio</u>	<u>Costo medio</u>	<u>Pérdidas y ganancias</u>
Blancas.....	3.500	0,24 E.	840,-E.	447,- E.	393,- E.
Clementinas...	2.500	0,26 E.	650,-E.	447,-E.	203,-E.
Híbridos.....	3.500	0,26E.	910,-E	447,-E.	463,-E
Navels.....	3.500	0,24	840,-"	447,-E.	393,-E.

B).- Sistema mecanizado.

Blancas	3.000	0,24E.	720,-E.	392,-E.	328,-E.
Clementinas.....	2.500	0,26 E.	650,-E.	392,-E.	258,-E.
Híbridos.....	3.000	0,26 E.	780,-E.	392,-E.	388,-E.

Navels..... 3.000 0,24 E. 720,-E. 392,-E. 328,-E.

Como podemos comprobar, la rentabilidad o beneficios que da nuestra citricultura castellanense, no es suficiente para poder amortizar la inversión, en este tipo de explotación minifundista, al objeto de ir renovando las instalaciones o la maquinaria.

Por lo tanto, la conclusión la conclusión que se puede sacar es sencilla:

“O se renueva el sector con todas las consecuencias, que conlleve o DESAPARECE
RÁ LA CITRICULTURA DE LA PROVINCIA DE CASTELLÓN”.

ESTADÍSTICAS DE LA SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN DE LA NARANJA EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN.

Campaña año 2.018/2.019.-

<u>Grupo de variedad</u>	<u>Superficie (Ha.)</u>	<u>Producción T/m.).-</u>
Naranja Dulce.....	6.171	141.000
Mandarinas(clementinas,híbridos).....	28.496	680.862
Limonos.....	49	1.220
SUMAS TOTALES.....	34.716 (1)	823.082
=====		

(1)= La superficie, que se dedica al cultivo de la naranja, traducido en hanegadas, asciende a un total de 416.592.

1 Hectarea = a 12 Hanegadas y 1 Hanegada = a 831 m2..

COMERCIALIZACIÓN “IGP”

El volumen de cítricos comercializados bajo la figura IGP (Identificación Geográfica Protegida) Cítricos Valencianos. Ha experimentado un crecimiento 25 % durante la última campaña citrícola. Se trata de un buen dato según la Generalitat, el aumento de los cítricos protegidos por la IGP durante el ejercicio precedente alcanzó proporciones récord del 70%.

Estos datos reflejan la apuesta creciente del sector por la diferenciación de sus productos, te a la competencia de terceros países. La evolución que situara la producción amparado por esta figura de calidad se sitúa entorno a los 18 millones de kg. El hecho de que los operadores comerciales estén reforzando su apuesta por estas fórmulas, reforzando la calidad, identidad y el origen de nuestros productos, mediante la diferenciación de los mismos demuestra la madurez y profesionalidad de los mismos. Entre las causas que explican este aumento del IGP es que algunas empresas de gran prestigio se han sumado últimamente a esta figura de calidad.

La gran distribución reclama productos que se distingan y se identifiquen, por su origen. No obstante la firma de tratados entre terceros países es una de las dificultades para las frutas y hortalizas locales. Es un asunto muy preocupante y desde la Generalitat aprovechan las negociaciones que siguen en Bruselas de cara a la reforma de la política agraria común (PAC) para instar a que se introduzcan mecanismos correctores y compensadores que atenúen ese impacto tan negativo.

¿QUE ES LA “IGP” ?

Indicación Geográfica Protegida Cítricos valencianos es una figura de calidad, dirigida por su consejo regulador, formado por 15 vocales que representa a todo el consejo citrícola de la comunidad valenciana. Es la entidad que certifica a los cítricos (naranjas, mandarinas y limones que son cultivados en la comunidad valenciana y que cumplen con todos los requisitos exigidos , tanto de garantía de origen como de calidad. Se encarga de controlar los cítricos tanto en el campo como en los almacenes, certifica el origen y la calidad de los cítricos. A si mismo se encarga de la promoción lanzando campañas de promoción y degustación de los cítricos en colegios, supermercados, mercados mayoristas etc. Asisten con stand propio a las ferias internacionales “de frutas y hortalizas “.

QUE INCIDE EN EL PRECIO FINAL DE LA NARANJA

Un informe del Ministerio acredita el incremento de los costes de producción y venta que acumula en el proceso de comercialización se encarece un 798 por cien del campo a la cesta de la compra. Desde 13 céntimos a cerca de 1,50 Euros se dispara el precio de la naranja del agricultor a la cesta de la compra 4% de IVA incluido. La venta al distribuidor y a la tienda. Son las que más significan en el precio final de los cítricos.

Este informe explica la formación de precios de los cítricos ,a partir de los costes que acumulan durante el proceso,se traduce en un encarecimiento del 795% en el caso de las naranjas, 548% de las clementinas y del 1029% en los limones. La mayoría del incremento se produce en la distribuidora 40% y la venta en tienda 39%. Los costos en la fase de producción, constituyen el 15% mano de obra, maquinaria, agua, fertilizantes y productos fitosanitarios para el cultivo. Cerca de la mitad de la factura a pagar por el consumidor corresponde a la 2ª etapa.

COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN

El kg de naranjas repunta primero de los 13 a 16 céntimos iniciales a veintisiete -treinta. Cuando entra en el almacén, por los costes de recolección y transporte desde el campo, lo que equivale a un 7% del precio final.

DESTRÍO Y MERMA = En torno a un 40% corresponde lo que encarece esta fase, por el destrío y las mermas, que reducen el producto que se comercializa de primera, y por los materiales empleados en el envasado y paletizado de los productos terminados, mano de obra gastos fijos de la actividad, gastos comerciales transporte a destino, del proveedor al mayorista o plataforma de distribución según el caso.

COMERCIALIZACIÓN EN DESTINO

La comercialización arranca con un precio de venta al distribuidor entre 65 y 80 céntimos por kg. En torno al 9% incrementándose entorno al euro por los gastos generales de las grandes cooperativas o mayoristas, las mermas y el transporte a las tiendas.

Llegados a este punto, el precio de las plataformas de distribución se sitúa en torno a los 96-98 céntimos a falta de elevarse de 1'35 a 1'50 euros precio de tienda. En concreto entorno al 31% se achaca a estos comercios, relativos al transporte mermas, por lo que no se vende y gastos generales de tienda, más el 4% de IVA . Con este informe se sitúa un beneficio en cada una de las cuatro etapas.

PRECIOS Y GASTOS POR ETAPAS

Producción precio en el árbol salarios 0'038 -0'058 Maquinaria 0'009 -0'015 Agua 0'017 – 0'023
Agroquímicos 0'033 -0'040 Gastos generales 0'045 -0'058 Costes 0'034 -0'036

PRECIOS DE ENTRADA AL ALMACÉN

Costes de recolección 0'079 -0'98 transporte al almacén 0'01-0'014 destrios y mermas 0'083 – 0'101 materiales 0'094 -0'101 mano de obra 0'043 -0'054 gastos generales 0'36-0'042 gastos comerciales 0'060 -0'082 transporte y plataforma 0'041 – 0'052 beneficio neto 0'149 – 0'209

COMERCIALIZACIÓN EN DESTINO

Precio de salida de la plataforma, Gastos generales 0'021 – 0'039 mermas plataforma 0'015 – 0'021 transporte a tienda 0'62 – 0'097

VENTA EN TIENDA

Mermas en tienda 0'035 -0'045 mano de obra 0'139 – 0'179 costes del material 0'029 -0'037 gastos generales 0'105-0'126 servicios centrales 0'063-0'084 beneficio neto 0'003-0'004

ENTREVISTA A MANUEL ARRUFAT PRESIDENTE DE INTERCITRUS

10-2-2019

Acaba de acceder a la presidencia de INTERCITRUS

¿Qué supone para usted el cargo y cuáles son sus objetivos ?

Intercitrus representa 130 empresas y a 25 organizaciones de productores que acaparan aproximadamente el 70% de las exportaciones.

¿Qué balance hacen de la primera parte de la campaña del 2019?

Está siendo de momento desastrosa. El citricultor es el eslabón más débil de la cadena y quien más sufre en esta crisis, pero el exportador no es ajeno a esta realidad. La temporada de las clementinas precoces y la navelina ha sido un desastre, pero con las mandarinas y naranjas tardías está cambiando la tendencia. Tenemos una oferta equilibrada y escalonada.

Las cifras de exportación se están recuperando. La oferta cítrica está muy atomizada, en los años 90 había 900 empresas, hoy quedan sobre 300. En el camino se han quedado muchas, grandes y pequeñas, cooperativas de tamaño medio y pequeñas especialmente. Pero también muchos comercios privados

¿Qué le parece la actitud del gobierno respecto a la crisis?

El ministro Planas creo que ha acertado más en el diagnóstico que en el tratamiento. Cabría reconocer y agradecer que es el en primera persona quien haya tomado las riendas en este asunto. El problema no es Sudáfrica sino problemas internos y externos de la Unión Europea que son los que han desencadenado la crisis. Tenemos problemas estructurales, que hemos aplazado durante demasiado tiempo. Una oferta varietal poco competitiva al comienzo de la campaña pero que tiene su mercado. Un exceso de producción de clementinas y navelinas, que hay que comercializar en 60 días. Cuando en los 80 y 90 lo hacíamos de 100 a 120 días. Una estructura de propiedad que encarece los costes de producción e impide la mecanización de los procesos, que complica la lucha contra las plagas, aumentando los costes de producción.

La única medida adoptada hasta ahora, transformar en zumo 50.000 Tn ¿es acertada?

La decisión ayudará, pero se adoptó tarde, debido a las rigideces de los programas operativos difícilmente se alcanzará el cupo de las 50.000 Tn para aliviar el mercado en fresco.

¿Cuáles son los principales problemas de las empresas para situar sus productos en los mercados?

Ese es el problema, que no vendemos en demasiadas ocasiones, nos vemos obligados a situar el producto en los lineales, entre una oferta de fruta cada vez más amplia y abundante, en un contexto en el que parece que el consumo está bajando, después repunta de nuevo. Todos los países quieren vender en Europa. El hecho de que en nuestro sector se exporta más del 70% de la producción entre 3 y 4 millones de toneladas es también clave, dependemos de una demanda más concentrada que en España donde la frutería tiene aún un peso considerable en la cesta de la compra. En el resto de Europa, por el contrario 10 cadenas de

distribución concentran el 50% de las compras. Son las que establecen por ejemplo los plazos de pagos o la venta a pedidos. Se está trabajando en una normativa europea, contra las prácticas abusivas. Ya veremos cómo afecta al sector citrícola.

Se sigue hablando de China ¿Podrían ser los mercados terceros un alivio para la fruta española?

Casi todos los países emergentes son productores (Brasil, Argentina, Sudáfrica) y otros como EE.UU, India, Egipto o la propia China. Son mercados interesantes, porque es allí donde existe una cultura de consumo consolidada. Dependemos demasiado de Europa, donde se concentra entre el 90 al 93 % de nuestras exportaciones. Abrir nuevos mercados cuesta un mundo: los productos fitosanitarios de exportación generalmente calificados como cuestiones técnicas por los gobiernos. Son auténticas barreras, sin embargo para los grandes acuerdos comerciales y de integración es la comisión europea la que los aborda: las naranjas no ocuparon más de medio folio, de casi un millar en el acuerdo que la unión europea firmó con los Estados del Sur de África que tanto cuestionamos.

PRODUCTOS ALTERNATIVOS A LA NARANJA, EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN.

Los citricultores de nuestra provincia de Castellón, están estudiando y analizando , la viabilidad de introducir en éstas tierras, otros productos agrarios alternativos a la naranja,por la poca rentabilidad de la misma.

Éste movimiento, cada dia va en aumento, debido,como ya habíamos dicho anteriormente,por el bajo rendimiento económico, que se obtiene con el cultivo de la naranja.

Debido a la situación, que actualmente, está atravesando éste sector,ya se han puesto “manos a la obra”. La iniciativa particular, así como la Consellería d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic y Desenvolupament Rural ;en su Estación Experimental Agraria de su delegación en Vila-real.

El proyecto emprendido por ésta Entidad Oficial es muy ambicioso,prometedor y trascendente, para nuestra la agricultura castellanense; consistente en el estudio de introducir de introducir otros productos agrarios que se pudiesen cultivar, aquí, en nuestras tierras.

Dicha Consellería de Agricultura,, centra sus estudios en la investigación,principalmente, en el AGUACATE LA CHIRIMOYA EL KIWI, LA GRANADA; y en los frutos secos como EL PISTACHO,EL ALMENDRO y NOGAL; también hay otros más, como LA ALOE VERA, LA QUINOA, LA ESPIRULINA(tipo de alga comestible),etc.etc..

Nosotros vamos a describir, los productos que, en estos momentos ,se ven más interesantes:

EL AGUACATE

Esta planta, pertenece al reino de “Plantas”, y al orden de “Lauraceae”; originaria de las zonas altas del sur de México, norte de Guatemala y del Perú.

Este fruto, se conoció en nuestra Comunidad Valenciana, sobre los años 1.980, en la ciudad de Callosa d'en Sarriá (Alicante)

Existen multitud de variedades, como el HASS, BACON, FUERTE, CARMEN, LAMB, PIKERTÓN, REED, ZUTANO y muchas más; pero las variedades que más se cultivan en nuestra provincia y el resto de nuestro país, son las variedades HASS, BACON y FUERTE.

las zonas de cultivo de ésta fruta en nuestro país, se concentran en las provincias de Málaga, Granada, Canarias, Cádiz, Sevilla, Huelva, Almería, Murcia, Alicante, Valencia, Castellón y Tarragona.

La producción, en el pasado año 2.019 en España, ascendió a 61.000 Toneladas; con un importe de 125.000 Euros; y cuya producción va en ascenso, por las nuevas y constantes incorporaciones de tierras dedicadas a este nuevo cultivo tan de moda.

EL KIWI

Es una planta trepadora, pertenece a la familia de las “Actinidiaceae” y al orden de las “Theales”, es originaria de las montañas de China.

Existen multitud de variedades, pero, las que más se cultivan en nuestro país, son las de pulpa verde, como el HAYWARD y los de pulpa amarilla, como el GOLD; éste último, se está dejando de cultivar, por no ser resistente a ciertas plagas.

El kiwi, fué fué introducido en nuestro país, en el año 1.969, en el pueblo de Gondomar (Pontevedra) y desde allí, sigue expandiéndose por todo nuestro territorio nacional.

Las principales zonas de producción, se encuentran en Galicia, Asturias, Aragón, País Vasco, Valencia, Cataluña y otras de menor importancia

La superficie en España, dedicada dedicada a éste cultivo del kiwi, en la actualidad, ronda sobre las 1.400 Hectáreas y siendo su producción a nivel nacional de unas 22.000 Toneladas.

LA GRANADA.-

Es un árbol originario de Persia, Irán y del Himalaya Occidental. Su cultivo en nuestra Comunidad Valenciana, se remonta a miles de años. Concretamente en nuestra provincia, se cultiva en las zonas bajas, medio altas y altas. Las plantaciones de éste fruto, a nivel comercial, no dieron buenos resultados en nuestra Provincia

EL PISTACHO.-

Es un árbol originario de Oriente Medio, y se cultiva principalmente en la India, México y en la zona mediterránea

En nuestra Provincia, las experiencias que se han llevado a cabo, no fueron muy satisfactorias, tanto en la zona baja, media baja y la alta.

EL ALMENDRO.-

Éste árbol, su origen, no se sabe a ciencia cierta, pues hay opiniones muy diversas; unos dicen que si es de las montañas de Asia Central, que si es del mar Muerto, etc..

El cultivo del almendro, en nuestra Provincia se centra fundamentalmente, en la zonas alta media, y poco en la baja.

Existen muchísimas variedades autóctonas, italianas, francesas y otras más; una que mejor se adaptan a nuestras tierras, por sus cualidades y climatología, es la “Marcona”, siendo la que más se cotiza en los mercados.

EL NOGAL.-

El origen de éste árbol, es muy confuso, unos dicen, que si es de Persia, de China, de Japón, etc.etc.. Pertenece al reino “Plantae”, familia “Juglandaceae” y a la especie “Juglans Regia” .

En nuestra Comunidad Valenciana, la superficie que se dedica a éste cultivo es de 560 Hectáreas y su producción es de 635 Toneladas de nueces.

Los nogales productores de las nueces, se suelen criar o cultivar, fundamentalmente, en nuestra Provincia, en las zonas Alta, Media y muy poco en la Baja.

Existen muchas variedades de éste fruto seco y entre ellas están , las de cáscara blanca(5 variedades), las de cáscara dura (6 variedades) y otras 11 variedades más. En nuestra Provincia, las variedades más usuales son: El SERR, CHANDDLER, HARTLEY, HOWVARD, FRANQUETE, FERNOR y GALES.

EL KAKI.-

El origen de éste fruto, hay varias opiniones, unos dicen, que es de China, de Japón y de EE.UU. ; pertenece a la familia “Ebenageae”, a la especie “Diospyros”, al orden “Ericales” y a la clase “Magnoliopsida”.

En nuestra Provincia, este fruto se desarrolla, perfectamente, tanto en las zonas Alta, Alta Media y la Baja.

Las variedades del kaki, son muchas, y en nuestra Provincia y la CC.VV., la variedad que más se cultiva es la “PERSIMÓN” y está protegida por una D.O..

El cultivo del kaki, tanto en nuestra Provincia, como en el resto de la CC.VV., ha bajado mucho la producción del mismo; debido - según dicen los agricultores- por problemas fitosanitarios. Los pueblos más relevantes de nuestra Provincia, que se dedicaron a éste cultivo fueron: Burriana, Vila-real, Almazora, Vall d’Uxó y Ribesalbes; llegando a dedicar una superficie de más de 60 Hectáreas. En la actualidad en nuestra zona Baja y Media Alta, el cultivo del kaki, casi ha desaparecido,

LA CHIRIMOYA.

Fruto originario de América, concretamente de los Andes Peruanos y Ecuatorianos.

Fue introducido en Europa, por los conquistadores españoles; la producción de nuestro país, se centra en Andalucía, concretamente en las Provincias de Granada y Málaga.

La producción en nuestra Provincia, se centra en las zonas Media y Baja; siendo poco relevante, pues este fruto necesita una climatología tropical.

SISTEMAS DE CULTIVO: EL MINIFUNDISTA Y EL LATIFUNDISTA

Sistema del cultivo minifundista

El origen del minifundio en nuestra CC.AA., así como de nuestra Provincia, viene de la época de la Reconquista y por sus pobladores; así lo refleja el “LLIBRE DEL REPARTIMENT”.

La cultura valenciana, sobre el sentido de la propiedad, viene desde entonces, y no estaría bien, que los valencianos, no valoremos el minifundio desde el punto de vista histórico, ligado al asentamiento de aquellos pobladores.

Las gentes que repoblaron el Reino de Valencia, eran oriundos de Aragón y Cataluña; en donde los bienes de una familia, los heredaban el primogénito (El hereu); por tanto, el resto de los hijos se quedaban sin los bienes de sus padres. Todas estas gentes, excluidas de los bienes de sus padres, fueron ellas las que poblaron nuestra Región Valencia; y a partir de entonces dejaron de practicar la costumbre de las herencias con sus descendientes

El minifundismo, dentro dentro de nuestra Comunidad Valenciana, tuvo su importancia, pues benefició a sus pobladores, tanto en el aspecto económico, como social.

En la España medieval, los minifundios florecieron en las tierras cristianas del Norte, y en las del Sur, arrebatadas a los moros. Una de las causas de que el minifundismo arraigarse en nuestra CC.VV., fué debido a que los agricultores provenían de los ejércitos conquistadores de aquella época

Después, de todo lo expuesto, entenderemos, el porqué de los minifundios en nuestra CC.VV. y nuestra Provincia, Como veremos más adelante, los huertos o parcelas dedicadas al cultivo de la naranja, son muy pequeñas, comparadas a las de nuestra competencia; y por lo cual, nuestros costos son muy superiores a los de ellos y nuestra rentabilidad es nula.

La mentalidad de citricultores minifundistas de nuestra Provincia, es muy individualista (El me se infot), no piensa en global y es muy reacio a cambiar el sentido de la propiedad

Sistema del cultivo latifundista.-

En nuestra CC.VV. y concretamente en nuestra Provincia, en la realidad, no existen los latifundios, por las causas anteriormente expuestas; mientras que en otras partes de España, como en las ricas tierras meridionales, iban cayendo en manos cristianas. El Rey, premiaba a sus nobles de su ejército

con inmensos territorios, y éstos fueron poblados y cultivados por sus propios soldados que intervinieron en la Reconquista, en régimen de semi-esclavitud, así como de sus descendientes.

Ésta situación, dió lugar al origen de los latifundios en España, concretamente en LA MANCHA, EXTREMADURA y ANDALUCÍA; así de mal, está repartida la tierra en éstas regiones.

Por lo tanto, casi todos los grandes latifundios de España son de origen medieval.

La época medieval en nuestra CC.VV. y en nuestra Provincia, ya pasó, y los tiempos que se avecinan, o mejor dicho, están aquí; piden una concentración de propiedades o parcelaria para que el cultivo sea más productivo y rentable

Tamaño o superficie que se compone el minifundismo en la CC.VV

El tamaño o superficie de los huertos, es el siguiente:

- Superficie total, dedicada al cultivo de la naranja en la CC.VV.....	1.902.348 Hanegadas
- <u>Superficie de los huertos en Hanegadas.</u>	<u>o/o de los huertos de la superficie tot</u>
-De 50 a 60 Hanegadas	5,00 o/o
-De 20 a 25 “	18,50 o/o
-De 15 a 20 “	22,90 o/o
-De 10 a 15 “	40,00 o/o
-De menos de 10 “	13,60 o/o

Como se podrá comprobar, la superficie dedicada al cultivo de la naranja, está totalmente fragmentada, por las pequeñas superficies de los huertos, y como consecuencia de ello, pocas decisiones se podrán tomar a nivel global, en el aspecto de los costos, la oferta y la rentabilidad

Debilidades y fortalezas del cultivo minifundista.

La explotación citrícola minifundista en nuestra Provincia de Castellón, tiene unas situaciones y necesidades, muy diferentes a las que tiene en la actualidad

Las debilidades, que tiene éste sector citrícola, es porque, no se supo, no se quiso o no se pudo, dar un tamaño mayor, a las actuales explotaciones, y de ahí, nace una gran parte de la problemática actual que está atravesando la citricultura de la provincia castellanense; siendo las principales, las siguientes;

Relevo generacional

Crear, fincas más grandes que las actuales, mediante concentraciones parcelarias y cuyas fincas, y que sean administradas con criterio y formación profesional, para el cultivo.

Cultivar variedades, que se adapten, a la calidad de la tierra, condiciones climatológicas, así como a las necesidades o demanda. En este minifundismo actual, de nuestra Provincia, los costes de producción, son mucho más altos que de los del latifundismo, como el trabajar la tierra, el pulverizar, el abonar, el regar, etc. Con este sistema de cultivo nuestra producción está fuera de mercado, ya que el costo está sobre 0,24 Euros el Kilo; mientras que el costo de producción del latifundismo ronda sobre los 0,10 Euros el Kilo.

Las fortalezas, que tenemos en estos momentos, no son muchas, más bien pocas.

La calidad, el calibre y la sanidad del fruto, que tiene nuestra producción; parece ser que los mercados no lo tienen en cuenta, puesto que, el criterio que utilizan es “el precio” venga, de donde

venga; y la calidad del fruto, sea, la que sea. Nuestra citricultura provincial, tiene una calidad muy superior, la de los países de nuestra competencia; en el calibre, el color, en la maduración, el sabor y la sanidad, debido a:

- La climatología
- La calidad de la tierra
- La calidad de las aguas, tanto de superficie, como subterráneas

La superficie dedicada al cultivo de la naranja, en nuestra CC.VV., es la siguiente:

	<u>Alicante</u>	<u>Castellón</u>	<u>Valencia</u>	<u>Total CC.VV.</u>
Hanegadas.....	374.352	416.592	1.111.404	1.902.348

El latifundio, debilidades y fortalezas

Las debilidades, de éste sistema de explotación minifundista no, son muchas, siempre y cuando tengan o reúnan las condiciones esenciales para el cultivo de la naranja, como es: es el agua, la calidad de la tierra, la climatología y las posibles plagas endémicas.

En la actualidad, los latifundios de países extranjeros, uno de los problemas que tienen es el “fitosanitario” pues tienen ciertas plagas que atacan a la fruta y al arbolado de forma muy virulenta, siendo éstas muy resistentes y difíciles de combatir.

Las fortalezas, en éste sistema latifundista, son bastantes más que el minifundista; los costos rondan sobre 0,10 Euros Kg., mientras que, en el minifundio, está sobre los 0,24 Euros el Kilo.

Los dueños de los grandes latifundios, dedicados al cultivo de la naranja ,parte de ellos, son nuestra competencia actual; son de grandes empresas de inversión de capital, y están administradas y dirigidas con criterios empresariales.

Los principales países con latifundios, dedicados al cultivo de la naranja son:

BRASIL.

EE.UU.

SUDÁFRICA.

MÉXICO.

IRAN.

EGIPTO.

MARRUECOS.

ARGENTINA.

TURQUIA.

ISRAEL.

CONCLUSIÓN

Nuestro deseo sería que, éste trabajo sirviese, para concienciar a los citricultores castellanenses, para darles a conocer a grosso modo, de la situación actual que está atravesando el sector citrícola.

Esperamos que, los citricultores de ésta Provincia de Castellón, sí sabrán salir de ésta crisis, como otras veces anteriores han salido y que reflexionen sobre sobre los puntos a continuación detallados:

Núm. 1.-Conocer el cultivo y la comercialización de los cítricos, a “nivel global”para entender y comprender, en qué situación se encuentra la citricultura castellanense y qué futuro le espera, sino se toma alguna decisión al respecto.

Núm. 2.- Conocer a nuestras competencias interiores y exteriores la forma de cultivar-producir; así, como de sus debilidades y fortalezas.

Núm. 3.- Conocer de nuestra competencia, las nuevas tecnologías que está usando en sus plantaciones citrícolas.

Núm. 4.- Conocer en profundidad a nuestra citricultura Provincial, en sus debilidades y fortalezas, al objeto de cambiar en lo posible la tendencia actual.

Núm. 5 .- Y por último decir, que nuestros citricultores, tienen la última palabra, para empezar a tomar decisiones y hacer frente a ésta precariedad ya pandémica; o de lo contrario nuestra querida citricultura, se verá obligada a:

DESAPARECER DEL SECTOR

Una vez, conocidos los puntos anteriormente expuestos, se podría plantear, ¿Por dónde se podría empezar a cambiar nuestra citricultura?. Entre las muchas formas o maneras, que habrán al respecto, nosotros aportamos una más, y consiste en lo siguiente:

A dónde, queremos ir con la actual citricultura Provincial, con sus estructuras minifundistas y los problemas que conlleva éste sistema, tanto en el cultivo, como en la comercialización (la venta).

Por donde, empezamos a construir el futuro citrícola de nuestra Provincia; creando sociedades, concentraciones agrícolas, cuya dirección y explotación, estuviese bajo una misma dirección y con criterios empresariales

Cómo, se podría llevar a cabo, éstas concentraciones de fincas, para convertirlas en una o varias más grandes (mini-latifundio o latifundios). Se podría empezar, aprovechando las estructuras de las sociedades de riego”; o mediante la nueva creación de nuevas empresas para éste fin.

Y cuando, lo más pronto posible. , Puesto que la competencia de países extranjeros, así como la de nuestro propio país, nos están quitando nuestros mercados tradicionales europeos; disponen de medios de cultivo, tecnológicos y financieros, que nuestra actual citricultura, hoy en día carece.

NOTA FINAL.

Si éste trabajo, sirviese al menos, para concienciar a nuestros queridos citricultores de nuestra provincia castellonense, de la grave situación que está atravesando este sector nos sentiremos sumamente satisfechos y agradecidos.

BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFÍA

Superficie de la provincia, clima y aguas

https://ca.wikipedia.org/wiki/Prov%C3%Adncia_de_Castell%C3%B3#Geografia

Geografía de la Plana

https://es.wikipedia.org/wiki/La_Plana

https://es.m.wikipedia.org/wiki/La_Plana

<https://blogs.ua.es/historiacastellon/2013/10/31geografia-de-castellon>

Cultivo cereales Edad Media La Plana

acequiaurbanismo.pdf www.agh.es

Cultivo del Arroz

repositori.uji.es>arros.castello pdf capitulo 5 A. Rives Pla

Las Moreras

Paisajesturisticosvalencianos.com/los-paisajes-de-la_seda

El Cáñamo

El Canem i Castello A. Rives Pla

El.canem_i_Castello pdf

Historia del regadío de la Plana de Castellón

El contexto de los regadíos del Baix Millars ww.chj.es>capitulos pdf

Sistema riegos del Millars, cambios del paisaje agrario de la plana ww.agh.uji.es>textoapoyo pdf

La citricultura en la plana paisajesturisticosvalencianos.com

Libro derechos Históricos de los pueblos de la Plana a las Aguas del Río Mijares, Autor Vicente García Edo.

www.lasprovincias.es

www.mediterraneo.es

www.interempresas.net

www.ivia.gva.es

www.intercitrus.com

www.citricos.valencianos.com

www.igp.gva.es

DATOS CAMPAÑA 2010-2011 MINISTERIO DE AGRICULTURA
PESCA Y ALIMENTACIÓN GRÁFICO - LAS PROVINCIAS-

Cooperativa Agrícola de San José de Burriana.

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y medio Ambiente, en su publicación de Avances de enero 2.018, por el departamento “Área de Estadísticas Agroalimentaria Físicas”

Juan José Piqueres Recatalá.

Ingeniero Agrícola. Trabajo de final de grado en la U.J.I. para mayores titulado “Dos siglos de cítricos en la Plana” de fecha 12-5-2.009.

Vicente Abad Garcia.

Su libro titulado “Historia de la naranja, orígenes y expansión en los años 1.781 al 1.913, editado por Editorial Prensa Valenciana, S.A. en el año 1.991.

Su trabajo sobre “La Economía Naranjera 1.840/1975”, que se encuentra en el Ayuntamiento de Burriana en su archivo de Historia, en el Tomo II, editado por M.A. de Burriana en el 1.991.

Vicente Castellón Roselló

Profesor Universitario de Jaime I y miembro de Interuniversitario Local.

Su artículo “Porque está en crisis el sector de los cítricos “, publicado por el diario El País en fecha 25-2-2.019

Vicente Caballero Mellado

Catedrático de la Universidad Politécnica.

Ha escrito muchos muchos artículos sobre la naranja, y se han publicado en varios periódicos de nuestro país

[-https://www.levante-emy.com/a-mi-aire/2018/10/12/citricultura-plana/1779656.html](https://www.levante-emy.com/a-mi-aire/2018/10/12/citricultura-plana/1779656.html)

[-https://www.infoagro.com/citricos/naranja.htm](https://www.infoagro.com/citricos/naranja.htm)

[-https://docs.google.com/document/GhWYiwkragirnGvDF23-ymwwTO6qLICglduUEbO/edit](https://docs.google.com/document/GhWYiwkragirnGvDF23-ymwwTO6qLICglduUEbO/edit)

[-https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/castellon/sector-citricola-estudia-60-nuev](https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/castellon/sector-citricola-estudia-60-nuev)

<https://agrodigital.com//2013/02/05/nuevas-variedades-de-citricos-presentadas-por-el-ivia-variedades-alargar-campana-1172305.html>

[-https://www.lasprovincias.es/v20121121/economia/variedades-patentadas-maqrcan-pauta-20121121.html](https://www.lasprovincias.es/v20121121/economia/variedades-patentadas-maqrcan-pauta-20121121.html)

[-www.asociex.co](http://www.asociex.co)

<https://www.levante-emy.com/a-mi-aire/2018/10/12/citricultura-plana1779656.html>

<https://www.infoagro.com/citricos/naranja.htm>

<https://docs.google.com/document/d/1G7TGhWiwukraalmGvDF23-ymwwrTO6qlduUEbO/edit>

<https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/castellon/sector-citricola-estudia-60-nuev>

<https://www.agrodigital.com/2013/02/05/nuevas-variedades-de-citricos-presentadas-por-el-ivia-variedades-alargar-campana-1172305.html>

<https://www.lasprovincias.es/v/20121121/economia/variedades-patentadas-marcen-pauta-20121121.html>

<https://asociex.com/quienes/somos/>(asociacion de exportadores)

<https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/castellon/citricos-castellon-pierden-peso-exterior-terceros-1247349.html>

<https://asociex.com/quienes-somos/>(asociación de comerciantes)

<https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/castellon/naranja-castellon-exporta-46-mimillones-menos-campana-pasada-1198440.html>

[https://castellonplaza.com/la-exportacion-de-clementinas-a-eeuu-vuelve.a-caer-un-42-y-parece-no-tocar-suelo](https://castellonplaza.com/la-exportacion-de-clementinas-a-eeuu-vuelve-a-caer-un-42-y-parece-no-tocar-suelo)

<https://frittoday.com/el-aguakate-es-el-cultivo-de-moda-en-castellon/>

<https://www.vinarosneus.net/el-cultivo-de-pistachos-llega-a-la-provincia-castellonense/>

<https://www.eldiario.es/cvsector-naranja-castellon-busca-revolucion> O 606489484.html