

El 30% de la producción de granada mollar quedará fuera del sello de calidad al quemarse por el sol

La Denominación de Origen espera recuperar los 50 millones de toneladas tras la caída de la cosecha en 2022, pero se duplica la fruta destinada a zumo

1

J. R. Esquinas

29-09-23 | 21:09 | Actualizado a las 21:11



Un agricultor del Camp d'Elx con ejemplares de granada que se han quemado del sol ANTONIO AMORÓS

La **granada mollar de Elche** recupera el pulso de la **producción** tras la **merma de 2022** pero **un 30% no podrá entrar en el mercado** porque las altas temperaturas en verano han **quemado la piel** del fruto. A escasos días de que arranque la campaña de recolección la Denominación de Origen Protegida (DOP) teme que esta situación afecte de lleno a las ventas y más en unos tiempos en los que crece progresivamente la demanda de la icónica fruta.

Hace unos días el consejo regulador se reunió para tantear entre los agricultores cómo están los cultivos, y la previsión es que se superen los **50 millones de toneladas**, lo que significa que se alcanzarán las **cifras de años venideros** después de que en la pasada campaña se obtuviera un **30% menos de kilos**. Ahora bien, los factores climatológicos no han acompañado esta vez para que la granada se haya madurado con la estética que marca el mercado.

Destríos

«Hay una buena calidad, la granada está sana pero hay muchos ejemplares **oreados por el sol** y hay algo más de **destríos**», apunta Francisco Oliva, presidente de la DOP. Este año se calcula que **se ha duplicado el número de ejemplares visiblemente dañados** con la piel man

chada que no podrán venderse con el sello de protección, es decir, que se quedarán fuera de la categoría extra y primera y por tanto tendrán que venderse a la industria, principalmente para **producir zumo o incluso cosméticos** en menor proporción.



La granada mollar de Elche, a la "busca" de agricultores

Rubén Míguez

Y ante esta tesitura la principal traba es que **el precio que se paga para este fin es «irrisorio»**, según el responsable de la DOP, lo que también repercutirá de forma directa en los beneficios que obtengan los productores. Por cada kilo que se vende para hacer néctar el agricultor percibe unos 13 céntimos, cuando sólo el coste de cortar del árbol les sale a unos 10 céntimos por kilo, sin contar el transporte y la manipulación, lo que evidencia que quien cultiva este fruto tendrá una parte de la cosecha a la que apenas le sacará rendimiento, sostiene Oliva, que en parte culpa al cambio climático de afecciones en esta variedad.

800 agricultores

Francisco Valero Miralles era empleado de banca y desde hace una década, tras su jubilación, cogió las riendas de su padre en el campo. Es uno de los **800 agricultores** de los **40 municipios de las comarcas del Baix Vinalopó, l'Alacantí y Vega Baja que forman parte del Consejo Regulador** a lo largo de una extensión de unas 3.000 hectáreas.

Tiene unas tres tahúllas y unos **150 granados** y explica a INFORMACIÓN que este año detecta falta de calibre en las granadas, y lo achaca, también, a fallos en la floración. Lo más preocupante para él, expone, es que **un 40% de todo el género está albardado**, «y lo que pasa es que abres la granada y tiene entre un 5 y 10% con granos blancos, por lo que a la hora de la venta ya no tiene venta».



La granada mollar atraviesa mala temporada por las altas temperaturas ANTONIO AMOROS

Su esperanza ahora es poder, al menos, **cubrir gastos** y entiende que hay que actuar para evitar una situación que podría repetirse en próximos años «porque el cambio climático se está acentuando y todos los años las floraciones son extrañas porque el calor viene antes de tiempo».

Medidas

Sostiene este agricultor que habrá que tomar medidas como **tapar algunas granadas** donde pegue más el sol, aunque ya anticipa que será un trabajo «engorroso» porque «no se pueden embolsar como la uva porque se perdería mucho tiempo».



¿Por qué la granada mollar de Elche es Denominación de Origen?

A. Fajardo

Los primeros cortes de la campaña llegarán la primera semana de octubre y desde la DOP esperan con optimismo la recolecta para tener claro si se garantiza el suministro para todos los clientes. Esta fruta está afianzada sobre todo en el mercado internacional, donde se exporta el 70% de los ejemplares a múltiples países de los cinco continentes.

Mercados

El reto es **aumentar gradualmente la venta en territorio nacional** porque hay menos gastos y el transporte sería más rápido, ya que por ejemplo puede tardar un mes en llegar un contenedor de granada mollar a los países árabes o dos días a Alemania, cuando en apenas horas llega a cualquier punto de la península.

Indican desde la Denominación de Origen que la lucha constante es seguir posicionando la variedad ya que al haber otras más rojas y tempranas se ha perdido el «factor sorpresa» con la mollar, a pesar de ganar en calidad. Y esa situación conlleva que «eso de vender precios muy buenos se ha acabado», lamenta Oliva.