ConCalidad
REVISTA INFORMATIVA

SHC
SOHISCERT

PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA Y FIABILIDAD

Nº 12 • Enero 2017

2017: un año de perspectivas de apoyo a la Agricultura Sostenible

Arranca la aplicación de los nuevos PDR y el III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica

Sumario

SOHISCERT
4 La Certificación Hoy / Ámbitos de Actuación de SOHISCERT.
5 Ampliación de Acreditación de SOHISCERT 2016 / Autorización de Helicicultura Ecológica.
6 Marca Colectiva Nueces de Nerpio / I.G.P. Plátano de Canarias / Tripa Natural con la garantía de SOHISCERT.
7 Certificación D.O.P. "Miel de Alcarria" / Certificación I.G.P. "Berenjena de Almagro".
8 Cualificación de Auditores en BRC / Nuevas incorporaciones.
9 SOHISCERT en formación continua. / Equipo SOHISCERT.
10 Comisión Consultiva / Relaciones Institucionales en Castilla y León.
11 Ayudas Agroambientales en Castilla La Mancha. / Ayudas Agroambientales en Andalucía

ENTREVISTA
12 Mar Cátedra Cerón, Coordinadora de Agricultura y Ganadería, nos habla sobre el III Plan Andaluz de Producción Ecológica Horizonte 2020.
13 Olegario Aguado Delgado, Jefe de Servicio Técnico Calidad Diferenciada, nos habla de las Marcas Colectivas.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
14 Datos Esperanzadores en el Mercado y Consumo de Productos Ecológicos.
15 Consejo Andaluz de Producción Ecológica. / Mesas Provinciales de Producción Ecológica.
16 Certificación electrónica para la Importación.
17 Exportación e Importación de Productos.
18 Olivar de Segura.
19 Bodega La Tercia.
20 Restaurantes Ecológicos con Garantía.
21 Panadería La Andalusí.
23 Explotaciones Hermanos Delgado.

TÉCNICA AGRÍCOLA
24 Eficiencia Energética de los Sistemas de Riego en la Agricultura.

PRODUCCIÓN INTEGRADA
25 Verificaciones de Compromisos Agroambientales.

INSUMOS
26 Novedades en Insumos Ecológicos.
27 Norma Futura para la Certificación de Insumos Ecológicos.

GANADERÍA ECOLÓGICA
28 Evolucion y Estado Actual de la Ganadería Ecológica en Andalucía.

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA DE INSUMOS
29 Situación Actual de los Medios de Producción para Producción Ecológica.

CABAÑUELAS 2017
31 Cabañuelas. / Pronóstico 2017.

GLOBALGAP
32 La Certificación Globalgap para Cadena de Custodia.
33 Globalgap, una Certificación en Expansión.
34-35 El Arándano, la Fruta que se abre paso en el Norte de España.

SEGURIDAD ALIMENTARIA
36 Frutos Los Pisaos S.L.
37 Espárrago de Granada S.C.A.
38 Auditorías IFS FOOD sin Anunciar / Conferencias IFS.
39 SOHISCERT y Control Union apuestan por la Certificación BRC Food en España.

VINO
40 Análisis Sensorial en Vinos.
41 La Sierra Norte de Sevilla. Vinos con Mención de Origen. / El paso a Denominación de Origen Protegida "Granada".

ACTIVIDADES
42 Ministerio de Agricultura de Turquía en SOHISCERT. / SOHISCERT comprometido con la Certificación Ecológica en Jaén.
43 FRUIT ATTRACTION 2016 / I Jornada Estratégica de Interfresa / II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha.
44 I Simposio de Agricultura Ecológica en El Ejido / FEGAR 2016 / X Congreso Regional "Andalucía: Agricultura de Ley".
45 Resumen de Jornadas Técnicas realizadas en 2016 / Próximas Jornadas.
46 BIOFACH / FENAVIN / Expoliva 2017.

WEB SOHISCERT
47 Área Privada. Nuevas Tecnologías.

EDITA:
SOHISCERT

REDACCIÓN:
SOHISCERT

FOTOGRAFÍAS:
SOHISCERT

MAQUETACIÓN:
MICRAPEL

COLABORACIONES:
Personal de SOHISCERT
Dª Mar Cátedra Cerón
D. Olegario Aguado Delgado
Bodega La Tercia, S.C.A.
Olivar de Segura
Panadería La Andalusí
Explotaciones Hermanos Delgado
Restaurante GAIA
D. Alfonso Cuenca García
D. Benito Salvatierra
Espárrago de Granada S.C.A.
Frutos Los Pisaos S.L.

IMPRESIÓN:
MICRAPEL

Finca La Cañada, Ctra. Sevilla-Utrera, km. 20,8
Ap. Correos 349–41710 Utrera (Sevilla)
T. 955 868 051 • F. 955 868 137
www.sohiscert.com
email: sohiscert@sohiscert.com

DEPÓSITO LEGAL: SE-2174-2009

Impreso en papel ecológico

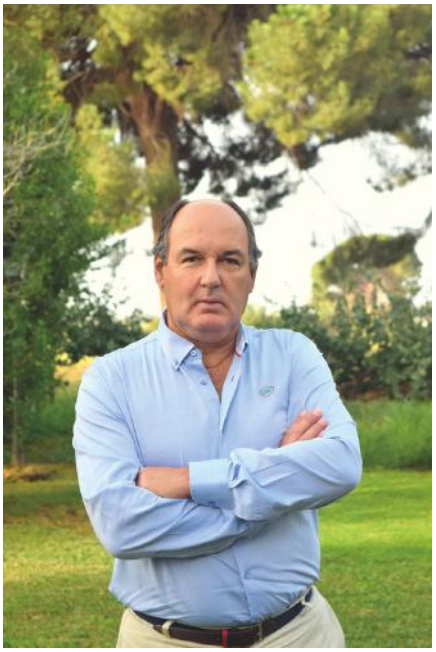
AVISO LEGAL PARA OPERADORES
En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos que nos facilite mediante la cumplimentación del cuestionario y con la documentación que aporte a SOHISCERT, S.A. pasará a formar parte de un fichero propiedad de SOHISCERT, S.A. y se utilizará únicamente para la prestación, gestión y administración de los servicios contratados. Igualmente, le informamos que puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en Finca La Cañada, Ctra. Sevilla-Utrera km. 20.8, Apartado de Correos 349–41710 Utrera (Sevilla) en ningún caso será responsable de la licitud, veracidad y exactitud de los datos facilitados. Queda bajo su exclusiva responsabilidad la notificación a SOHISCERT, S.A. de cualquier modificación en los mismos.

La Agricultura de Futuro que esperamos

La aplicación de la nueva PAC en 2016 ha decepcionado en el sector de la producción ecológica y en aquellos productores que aspiraban a incorporarse al sector. Las distintas Administraciones Autonómicas, que tenían los respectivos PDR aun en revisión, no han mostrado una apuesta decidida por el mantenimiento e incorporación de nuevos agricultores y ganaderos. Se ha detectado incertidumbre y preocupación entre los operadores respecto a cómo quedarían las cuantías de las ayudas agroambientales de sus explotaciones agrarias. Y las expectativas que generó la nueva PAC en muchos productores que veían la oportunidad de incorporarse a la producción ecológica se vieron frustradas.

Tenemos que señalar que los ciudadanos europeos, como contribuyentes que somos a los presupuestos, hemos manifestado claramente que queremos que los recursos que se dedican a la PAC se dirijan a una agricultura más respetuosa con el medio ambiente, no contaminante y claramente comprometida con la seguridad alimentaria.

Estamos expectantes si los PDR ya aprobados, aunque con un presupuesto escaso para incentivar la agricultura que defendemos, reflejan en la convocatoria de la PAC del 2017 la apuesta por mantener e incrementar la producción ecológica.



Eduardo Merello Álvarez
Director-Gerente de SOHISCERT

Por contra, sí es esperanzador que el incremento del mercado de productos ecológicos haya experimentado en los últimos años un acelerado crecimiento, como lo demuestra el incremento de industrias de transformación y, en general, aquellos productos que se acogen a certificaciones de seguridad alimentaria como GLOBALGAP, IFS, etc.

SOHISCERT, en su compromiso de ofrecer una certificación integral, en 2016 ha aumentado los alcances agroalimentarios para los que está acreditado con la Norma 17065, como es Aceites con menciones relativas al origen, IFS Bróker y Globalgap Cadena de Custodia. Igualmente hemos obtenido las autorizaciones para nuevos alcances como son los de la Marca Colectiva Nueves de Nerpio, de la I.G.P. Plátano de Canarias, de la I.G.P. Berenjena de Almagro y de la D.O.P. Miel de la Alcarria.

Para dar respuesta a la ampliación de nuestra actividad y al incremento del número de operadores, recientemente se han incorporado a SOHISCERT nuevas personas en las distintas áreas de nuestra estructura, que estamos seguro encajarán con el magnífico equipo humano del que disponemos.

Así mismo, invitamos a nuestros operadores que valoren en la certificación una oportunidad de mejora en la evaluación que realizan de los resultados de auditoria y en las medidas que implantan para alcanzar y mantener la certificación, que se refleja en un sistema productivo más eficaz, fiable y competitivo.

La Certificación Hoy

Ana Ávila López
Dpto. Administración

En la actualidad, son más de 6.000 operadores los que tienen depositada su confianza en SOHISCERT, S.A., un 89% de éstos disponen de su certificación para la práctica de la producción ecológica.

En lo que a producción ecológica se refiere, hemos visto aumentado nuestros operadores un 17% en comparación con los operadores que teníamos inscritos hasta el 2015, atribuyendo esta subida a la incorporación en la certificación de nuevas incorporaciones en los expedientes tanto de fincas como ganaderías Ecológicas, industrias e Insumos utilizables en la producción. Otros alcances ecológicos que se han visto favorecidos por la conciencia que está tomando cada vez más la sociedad son las certificaciones de importadores a países terceros, los comercializadores y distribuidores.

SOHISCERT cuenta también con certificaciones para poder vender fuera de España, como es el caso de BioSuisse. Este alcance internacional se ha visto también incrementado del 2015 al 2016 en un 35% aproximadamente.

En referencia a la certificación de producción integrada, hemos visto un aumento en nuestros clientes en un 30% en comparación con lo que había en 2015. Teniendo en cuenta que todas nuestras APIs están en Andalucía es un aumento muy favorable. Otro alcance en el que hemos conseguido nuevos clientes ha sido en la certificación de los Vinos, aunque hemos crecido tanto en Andalucía como en Castilla La Mancha, es en esta última donde más han necesitado nuestros servicios, sobre todo en las Indicaciones Geográfica Protegidas (IGP), aumentando en un 10% aproximadamente

Durante el 2016 se ha producido un aumento significativo en el alcance Globalgap que ha supuesto un incremento en el número de operadores, suponiendo un 50% más de lo que teníamos el año pasado. Como aspecto novedoso en la certificación de Seguridad Alimentaria se encuentran los alcances Cadena de Custodia e IFS Bróker.

Ámbitos de Actuación de SOHISCERT

Lola Díaz Barrios
Dir. Administración

SOHISCERT continúa trabajando por ampliar los alcances de certificación y, en aquellos casos, las autorizaciones administrativas para poder actuar en toda España. En la actualidad nuestros servicios lo ofrecemos en las siguientes Comunidades Autónomas:

Castilla La Mancha

- Producción Ecológica.
- Vinos con Menciones Relativas al Origen o Variedad.
- Aceites con Menciones Relativas al Origen.
- Productos No Vínicos con Menciones Relativas al Origen.

Andalucía

- Producción Ecológica.
- Producción Integrada.
- Vinos con Menciones Relativas al Origen o Variedad.

Castilla y León

- Producción Ecológica.

Aragón

- Producción Ecológica.
- Vinos con Menciones Relativas a la Variedad o Añada.

Valencia

- Vinos con Menciones Relativas a la Variedad o Añada.

Cataluña

- Vinos con Menciones Relativas a la Variedad o Añada.

Murcia

- Producción Integrada.
- Producción No Vínicos con Menciones Relativas al Origen.

Extremadura

- Producción Integrada.

Canarias

- Productos No Vínicos con Menciones Relativas al Origen.

EN TODA ESPAÑA

GLOBALGAP / IFS FOOD / IFS BRÓKER / Pliegos Privados.

Consuelo Pizarro Muñoz
Dir. Calidad

Ampliación de Acreditación de SOHISCERT 2016

Recientemente, y de acuerdo a nuestra política de mejora continua, SOHISCERT ha obtenido la ampliación de acreditación para nuevos alcances de certificación demandados por nuestros clientes: IFS Bróker, Globalgap Cadena de Custodia y Aceites con menciones relativas al origen (DOP Aceite de la Alcarria, DOP Aceite Campo de Calatrava, Marca Colectiva Aceite Campos de Hellín y Marca Colectiva Aceite Valle de Alcudia).

Estos nuevos alcances de certificación se añaden al amplio alcance acreditado de SOHISCERT y pueden consultarse en la revisión nº 24 del Anexo Técnico de ENAC, a través de nuestra página web o de la página web de ENAC.

La acreditación por un organismo independiente, la Entidad Nacional de Acreditación, es la herramienta reconocida internacionalmente para demostrar la competencia técnica y de gestión de los organismos de certificación.

SOHISCERT está permanentemente adaptando y ampliando su oferta de servicios de certificación para satisfacer la demanda presente y futura de sus clientes.

Ángel Fco. Arriaga García
Dir. Comercial

Autorización de Helicicultura Ecológica

SOHISCERT, en su afán de seguir dando servicios a nuestros clientes y ponen en valor la certificación agroalimentaria ha comenzado con la certificación para el alcance de Helicicultura Ecológica en Castilla La Mancha.

Este año 2016 hemos trabajado en la elaboración y desarrollo de las Normas Técnicas de la Helicicultura Ecológica en Castilla La Mancha.

Fruto de este trabajo se consiguió certificar la primera granja ecológica de caracoles de Castilla La Mancha, a nombre de Buenavista Iniciativas Empresariales S.L. aunque sin duda más conocidos como “Caracoles Vela”.

“Caracoles Vela” es una empresa familiar que nace a finales del año 2014 entre hermanos e hijos, de un terreno rural, y con el objetivo claro de la transformación y adaptación de unas antiguas instalaciones ganaderas en una Granja de Cría y Engorde de Caracol Helix Aspersa Müller (Petit gris o Bovér) Ecológico.

Las intervenciones humanas que se desarrollan por parte del equipo de Caracoles Vela en las instalaciones son operaciones de siembra de vegetación forrajera ecológica en la propia explotación, así como el suministro de piensos ecológicos balanceados de cereales molidos enriquecidos en calcio, para suplementar la alimentación de los caracoles en caso de que fuera necesario por falta o déficit puntual de vegetación en los parques de engorde.

Marca Colectiva Nueces de Nerpio

Consuelo Pizarro Muñoz
Dir. Calidad

La Marca Colectiva Nueces de Nerpio ha sido reconocida como figura de calidad agroalimentaria de Castilla-La Mancha. En el Pliego de Condiciones se incluyen las características de las nueces y sus tres categorías (extra, primera y segunda) en función de su calibre así como las condiciones para su limpieza, secado, transporte, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución. Asimismo, detalla las condiciones que debe tener la nuez, tanto la cáscara como la semilla, y los tipos de envases autorizados, y cita los dos municipios que engloba la marca colectiva de calidad agroalimentaria, Nerpio y Yeste.

SOHISCERT es el organismo de certificación al que se le ha delegado el control por parte de la Autoridad Competente para la certificación de este producto.

I.G.P. Plátano de Canarias

SOHISCERT, ha obtenido recientemente la autorización para la certificación de la IGP Plátano de Canarias, comenzando así su actividad en las Islas.

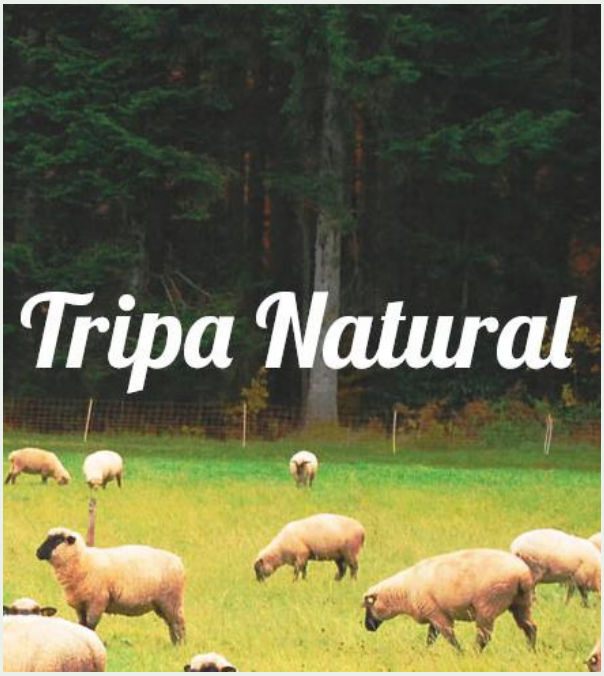
El tratamiento de esta IGP está contemplado para la variedad Cavendish de la especie Musa acuminata Colla cultivada en Canarias y destinada al consumo en fresco.

Se establece una zona geográfica delimitada, centrada en los terrenos de uso agrario del Archipiélago situados por debajo de los 500 metros sobre el nivel del mar.

Los plátanos producidos en Canarias bajo estas condiciones presentan un gusto característico a causa de su composición, centrada en un alto nivel de azúcares y bajo de almidón. Además, la riqueza en compuestos aromáticos le aportan un intenso aroma y la gran actividad enzimática le producen las características motitas oscuras en la piel. Todos estos aspectos diferenciales le confieren al Plátano de Canarias unas cualidades físicas, químicas y organolépticas claramente diferenciables y apreciadas por el consumidor.

Tripa Natural con la garantía de SOHISCERT

SOHISCERT ha llegado a un acuerdo con la Asociación Española de Tripa Natural (AETRIN) para la certificación de la tripa natural de origen animal, ya sea de ganado bovino, caprino, equino, ovino y porcino. Durante las auditorías se verificará que el producto cumple, desde su inicio en matadero, secado y su posterior escurrido hasta las industrias de clasificación y comercialización.



Certificación D.O.P "Miel de Alcarria"

Consuelo Pizarro Muñoz
Dir. Calidad

El Pliego de Condiciones de la "Miel de la Alcarria" fue el primer pliego en la categoría de producto miel inscrito en el registro comunitario de Denominación de Origen Protegida en el año 1996.

La zona de asentamiento de las colmenas y de envasado de la miel abarca diferentes municipios de la comarca agraria de La Alcarria, que se extiende por las provincias de Guadalajara y Cuenca.

La miel protegida se clasifica en los siguientes tipos:

- Miel monofloral de espliego
- Miel monofloral de romero
- Miel multifloral

La Miel de La Alcarria es exclusivamente de néctar floral y su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada. La cristalización, que es el cambio natural del estado físico de la miel, es la garantía de su autenticidad y está estrechamente relacionada con su origen.

SOHISCERT ha sido autorizado recientemente para actuar como organismo de certificación, con objeto de verificar el cumplimiento de dichos producto con lo establecido en el Pliego de Condiciones.

Certificación I.G.P. "Berenjena de Almagro"

La Berenjena de Almagro fue reconocida como Indicación Geográfica Protegida en el año 1996. Las berenjenas de la especie Solanum Melongna subespecie Sculentum y variedad Depressum son cultivadas en los términos municipales de Almagro, Aldea del Rey, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava, Valenzuela de Calatrava y Viso del Marqués, todos ellos en la provincia de Ciudad Real.

La elaboración y envasado de la berenjena también debe realizarse en la zona geográfica definida.

La especificidad del producto radica tanto en el origen de la berenjena como en el peculiar sistema de elaboración del producto fina.

Los tipos comerciales del producto son los siguientes:

- Aliñadas: frutos enteros con brácteas y pedúnculo sin más adición que su propio aliño.

- Embuchadas: son berenjenas aliñadas a las que se les hace un corte en la parte superior y se embuchan con un trozo de pimiento dulce o picante y otras especias, sujeto con un tallo de hinojo que atraviesa la berenjena. También se pueden embuchar con pasta de pimiento en sustitución del pimiento natural.

- Troceadas: frutos desprovistos de brácteas y pedúnculo, quedando sólo el fruto de la baya que se trocea y se envasa.

- Cogollos: frutos desprovistos de brácteas y pedúnculo, quedando sólo el fruto de la baya que se envasa.

SOHISCERT ha sido autorizado recientemente para actuar como Organismo de Certificación en este esquema.

Cualificación de Auditores en BRC

Los días 17 y 18 de enero de 2017, SOHISCERT ha organizado el “Curso Oficial de Auditor BRC FOOD versión 7" en la sede principal de Utrera (Sevilla) para la cualificación de auditores internos y de Directivos, Responsables y Técnicos de Calidad de Empresas del Sector Alimentario, y Consultores y Auditores Internos de Calidad y Seguridad Alimentaria interesados en el mismo.

En esta formación se han tratado y estudiado en profundidad los requisitos de las distintas secciones de la norma. Para los auditores de SOHISCERT esta formación supone el inicio del proceso de habilitación para el alcance de certificación BRC, lo que complementa la formación que ya disponen en otros alcances de certificación.

Nuevas incorporaciones

Juan Pablo García Roco

Ingeniero Técnico Agrícola
Dpto. Control
Auditor Producción Ecológica en Castilla La Mancha

juanpablo@sohiscert.com
608 281 458

Juan José Valdecantos

Ingeniero Técnico Agrícola
Dpto. Control
Auditor Producción Ecológica Castilla La Mancha / Auditor Vinos con menciones relativas al origen

juanjo@sohiscert.com
636 194 991

Joaquín Poveda Valiente

Ingeniero Agrónomo
Dpto. Control
Auditor Producción Ecológica Andalucía Oriental

joaquin@sohiscert.com
608 432 391

Vanesa Valiente Cañas

Ingeniero Técnico Agrícola
Dpto. de Certificación

vanesa@sohiscert.com
955 868 051

Alba González Gómez

Grado de Ciencias Ambientales
Dpto. de Administración
Recepción Oficina Utrera

sohiscert@sohiscert.com
955 868 051

Soledad Rodríguez Páez

Diplomada en Ciencias Empresariales
Dpto. Comercial

soledad@sohiscert.com
955 868 051

SOHISCERT en formación continua

Consuelo Pizarro Muñoz
Dir. Calidad

El personal de SOHISCERT participa en actividades formativas de forma continua con objeto de mantener la cualificación de los técnicos en determinados esquemas de certificación y mejorar la competencia técnica y habilidades de su equipo. Como formación interna, mensualmente, el personal técnico de los Departamentos de Control y Certificación se reúne en las instalaciones de la sede principal de SOHISCERT en Utrera con el objetivo de homogenizar criterios técnicos y poner en común las agendas con las auditorías previstas para el mes siguiente.

Como novedad en 2016, el pasado 27 de octubre tuvo lugar una jornada de convivencia en la que participó todo el equipo de SOHISCERT con el objetivo de fomentar la coordinación y la comunicación interna y como consecuencia de ello, mejorar la prestación del servicio a nuestros clientes. Inicialmente el personal realizó una exposición de las funciones que desempeña en la entidad y las comunicaciones con el resto de departamentos. Posteriormente, utilizando la metodología del caso, se debatieron cuestiones y se unificaron criterios, pudiéndose extraer como conclusiones aspectos de mejora que se pondrán en práctica durante el nuevo ejercicio 2017.

Durante el año 2016 también han sido significativas las actividades de formación externa que ha realizado el personal técnico para cualificarse en nuevos esquemas de certificación como IFS Bróker o Globalgap Cadena de Custodia.

Además, en el plan de formación correspondiente al año 2016 se han incluido otras temáticas novedosas como el Liderazgo y Dirección de equipos, curso en el que han participado el Director Técnico, el Director de Certificación, la Directora de Administración y la Directora de Calidad.

Equipo SOHISCERT

Comisión Consultiva

Lola Díaz Barrios
Dir. Administración

El pasado 23 de noviembre tuvo lugar la 2 ª sesión del año de la Comisión Consultiva. En esta ocasión, se hizo en Toledo, donde también tiene sede SOHISCERT. En ella intervinieron representantes de productores, consumidores, productores y expertos técnicos del sector de la calidad agroalimentaria, los miembros de la Comisión que pudieron asistir al acto fueron del grupo de expertos técnicos: Olegario Aguado y Cipriano Díaz, del grupo de consumidores: Rosa María Díaz de Lope y Juan Antonio García, y del grupo de productores: D. Jose Morata, Juan José Cerdán y Luís Fernando.

Dicha Comisión Consultiva, dirigida por el gerente de SOHISCERT, Eduardo Merello, y la directora de Calidad, Consuelo Pizarro, se convirtió en un espacio de debate donde SOHISCERT, como entidad de certificación, presentó las actuaciones realizadas por la entidad desde el 1 de enero hasta la fecha de la Comisión, recogidas todas en el Informe de Actividad, entre otros temas en dicho informe se detallan los últimos alcances de certificación que se han incluido en el alcance de acreditación como: IFS Bróker, Globalgap Cadena de Custodia, DOP Aceite de la Alcarria, DOP Aceite Campo de Calatrava, Marca Colectiva Aceite Valle de Alcudia, Marca Colectiva Aceite Campos de Hellín.

La sesión contó con una amplia intervención de los asistentes, donde todos tuvieron la oportunidad de participar y de solventar algunas dudas sobre las actuaciones de SOHISCERT en las distintas comunidades donde tiene competencia.

SEMILLERO ANDALUZ
LOS PALACIOS

CTRA. UTRERA-LOS PALACIOS, KM. 7,5
41720 LOS PALACIOS Y VFCA.
(SEVILLA)
95 581 67 52

CERTIFICADO POR:
SHC

TODO TIPO DE PLANTAS HORTICOLAS.

Relaciones institucionales en Castilla y León

Juan Carlos López Adán
Dir. de Certificación

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO
Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería

El Itacyl, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, desde el año 2013, ejerce las funciones de Autoridad Competente, según la orden AYG/452/2013, de 29 de mayo, por la que se aprueba el Reglamento Regulador de la Producción Agraria Ecológica y su indicación sobre los productos agrarios y alimenticios en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

SOHISCERT como Organismo de Certificación, fue autorizado el 19 de diciembre de 2013, para llevar a cabo el control y certificación de la Producción Ecológica. Desde entonces y tras más de tres años de trabajo en esta Comunidad se ha mantenido una estrecha relación con el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en lo referente a la aplicación y puesta en práctica de los Reglamentos europeos de producción ecológica y las normas técnicas aprobadas por la Autoridad Competente.

El 14 de septiembre de 2016 mantuvimos una reunión con los responsables de la supervisión y la organización de los Organismos de Control del área de producción ecológica del Itacyl, en Valladolid, donde tratamos temas de interés para la correcta actuación y coordinación con la Autoridad Competente. Desde el inicio, SOHISCERT apostó por la implantación en esta Comunidad Autónoma. Gradualmente, los operadores han ido depositado su confianza en la certificación de SOHISCERT, obteniendo un incremento significativo del número de clientes en los últimos años.

Ayudas Agroambientales en Castilla La Mancha

Susana Ortiz Blesa
Dpto. Administración

El nuevo Programa de Desarrollo Rural de CLM dará protagonismo a la incorporación de jóvenes, la Agricultura Ecológica y nuevas medidas agroambientales.

Se ha concretado nuevas medidas para recompensar el compromiso de los agricultores y ganaderos de Castilla-La Mancha a través del PDR.

Las ayudas a la Agricultura Ecológica aumentan a 16 millones de euros, de esta manera, se incrementarán las primas de cultivos herbáceos ecológicos y olivar; y, además, permitirá rescatar a los agricultores que se quedaron fuera con la línea de ayuda anterior. Pero, sobre todo, permitirá incorporar a todos aquellos nuevos agricultores que quieren pasarse al sistema ecológico.

La expectativa es hacer las convocatorias de las nuevas líneas de las medidas agroambientales del PDR el 1 de febrero con la solicitud única de la PAC, lo que permitirá a los agricultores y ganaderos de la región acogerse a estas ayudas a partir del año 2017, con compromisos de 5 años, que finalicen en el 2022 dando mucha garantía a los agricultores y ganaderos.

El Servicio de Medidas Agroambientales de la Dirección General de Desarrollo Rural de Agricultura Ecológica de Castilla-La Mancha, ha comunicado, como cada año, a los agricultores las incidencias detectadas con la decisión provisional sobre su expediente.

Para la resolución de dichas incidencias los agricultores deberán presentar en tiempo las alegaciones además de los documentos y justificaciones que estimen pertinentes en defensa de sus intereses, dirigiéndose a su Oficina Comarcal Agraria o a la Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la provincia donde haya tramitado su expediente, para que la Administración no les excluya de la línea de subvenciones o que no se les aplique la bajada de primas.

Ayudas Agroambientales en Andalucía

La Junta de Andalucía incrementará en más de 25 millones el presupuesto de las ayudas a la producción ecológica en herbáceos y leñosos.

Esto permite atender una mayor parte de las solicitudes para el mantenimiento de la producción ecológica de tales cultivos, atendiendo a más del 90% de las solicitudes que reúnen las condiciones de elegibilidad y a los que no se les ha podido dar cobertura en la última convocatoria.

Estas ayudas supondrán compromisos de los agricultores por el período de 5 años de mantenimiento con el objetivo de fomentar la consolidación del sector ecológico.

La Junta de Andalucía incrementará ante la gran demanda de solicitudes y el "carácter estratégico de la producción ecológica para Andalucía", en 73 millones de euros el presupuesto inicialmente previsto para esta medida.

Este montante supone un aumento del 45% de la dotación inicial. En total, se destinarán más de 236 millones de euros para todo el período de compromiso (cinco años) con los que se atenderán 11.035 solicitudes de ayuda.

Dada la necesidad de incluir algunos factores de corrección en los criterios de selección de las ayudas a la agricultura ecológica, la Junta creará una comisión técnica que contará con la participación de los representantes de cada una de las entidades que forman la Mesa de Interlocución Agraria (Asaja, COAG, UPA, Cooperativas Agro-alimentarias y Junta de Andalucía), respetando siempre las condiciones impuestas por la normativa comunitaria y que servirá para consensuar unas nuevas condiciones para la distribución de estos incentivos que se incluirán en la modificación del Programa de Desarrollo Rural (PDR).

SOHISCERT, como entidad de certificación atiende las solicitudes de los operadores con incidencias relacionadas con la certificación como son los siguientes casos:

- Discrepancias entre los datos facilitados en el certificado y la solicitud de ayudas.
- Relación de recintos que no practican la agricultura ecológica y que son de un mismo cultivo en el que si se practica agricultura ecológica (producción paralela).

III Plan Andaluz de la Producción Ecológica. HORIZONTE 2020

La producción ecológica es un sector en claro crecimiento, con oportunidades de mercado, con consumidores exigentes en aspectos medioambientales y de responsabilidad social, y con producciones de calidad. Estos principios son argumentos claves para garantizar la competitividad, crecimiento económico, creación de empleo y aumento de la sostenibilidad dentro de nuestro sector agroalimentario.

Andalucía está a la cabeza de este modelo productivo, con un millón de hectáreas y más de 13.300 operadores (agricultores, ganaderos, industrias, etc), representando el 51 % de la superficie en ecológico en España, y cerca del 30% del valor de este tipo de producciones y el mayor número de operadores.

Gracias a esta fuerte dinámica del sector en Andalucía, España ocupa el primer puesto del ranking europeo en producción ecológica, convirtiéndose en uno de los países productores más importantes, por delante de Italia, Francia o Alemania.

Con el III Plan Andaluz de la Producción Ecológica, Horizonte 2020 la Junta de Andalucía renueva su compromiso con el sector en el nuevo marco de programación europea. Este Plan fue aprobado por el Consejo de Gobierno el pasado 26 de julio y en la ejecución del mismo están implicadas siete Consejerías: Economía y Conocimiento, Igualdad y Políticas Sociales, Salud, Empleo, Educación, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio y Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

El hecho de que se trate del tercer plan pone de manifiesto la larga y fructífera trayectoria de apoyo de la Junta de Andalucía a la producción ecológica andaluza, que suma ya catorce años de planificación, dando así cumplimento al encargo expreso que el Estatuto de Autonomía hace al Gobierno de Andalucía en su artículo 197, relativo al desarrollo de la producción ecológica.

Asimismo, son claves en la ejecución del III PAPE, por una parte, el Consejo Andaluz de Producción Ecológica, como

Mar Cátedra Cerón
Coordinadora de Agricultura y Ganadería
Junta de Andalucía

órgano de evaluación y seguimiento del mismo, y, de forma novedosa, los representantes en materia de producción ecológica designados en las Delegaciones Territoriales de la Consejería, y las Mesas Provinciales de la Producción Ecológica, ya constituidas en las 8 provincias andaluzas, como órganos de participación directa del sector.

El Plan incluye una evaluación del segundo Plan, un análisis de la situación del sector y su diagnóstico DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades) y establece el objetivo de impulsar el desarrollo sostenible de la producción ecológica manteniendo el liderazgo de Andalucía, mejorar la competitividad y la proyección comercial, incrementar el conocimiento y la profesionalización del sector para promover la creación de empleo de calidad, así como fomentar el consumo de productos ecológicos.

La implementación del Plan se materializa en dos líneas estratégicas y 9 medidas, que se desarrollan en 39 acciones encaminadas a la consecución de los objetivos establecidos.

Dotado inicialmente con un presupuesto que supera los 300 millones de euros, el principal instrumento de financiación del Plan es el Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, con líneas de ayuda específicas para la producción ecológica, así como otras medidas en las que la orientación ecológica es prioritaria, ya que constituye un elemento de diferenciación de la producción en el que nuestra Comunidad Autónoma destaca sobremanera, y es la más ambiciosa desde el punto de vista de la repercusión ambiental.

Entre las medidas del Plan, destacan, por su elevada contribución al presupuesto del mismo, las ayudas a la producción primaria, tanto para la conversión como para el mantenimiento de la agricultura y ganadería ecológicas. Estas ayudas fueron convocadas en mayo de 2015, habiéndose atendido hasta la fecha más de 10.600 expedientes, y cuya cuantía inicial se verá incrementada, debido al reciente anuncio por parte de la Consejería de una ampliación del presupuesto previsto inicialmente para el mantenimiento de agricultura ecológica de cultivos herbáceos y cultivos leñosos.

Otros aspectos claves y novedosos incluidos en el III Plan son la inclusión de la gobernanza, la línea de incentivos a la conversión a acuicultura ecológica, el diseño y puesta en marcha de un Programa Estratégico de la Producción Ganadera Ecológica, el refuerzo de las acciones ya iniciadas en el II Plan relativas a la igualdad de género, el desarrollo de canales cortos de comercialización, las modificaciones en el uso de semilla ecológica, el fortalecimiento de actuaciones de I+D+i+F específicas, el programa de consumo social o el fortalecimiento del sistema de control de operadores y organismos de control.

Con la puesta en marcha de este III Plan, Andalucía persigue consolidar el crecimiento de la producción, manteniéndola como referente en el ámbito nacional y europeo, fortalecer la competitividad económica de explotaciones y agroindustrias, mejorar la comercialización de los productos ecológicos en los mercados y fomentar su consumo en la población, reforzando el conocimiento sobre las bondades de los alimentos obtenidos mediante un sistema de producción respetuoso con el medio ambiente, que favorece aspectos saludables y contribuye al desarrollo rural.

Marcas Colectivas. Calidad Diferenciada

Olegario Aguado
Jefe Servicio Técnico Calidad Diferenciada
Dirección General de Desarrollo Rural. Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla La Mancha

Cada vez con más frecuencia, los agricultores y ganaderos acuden a las administraciones para informarse, de cómo puede transmitir la singularidad de sus productos a los consumidores, y mejorar en su comercialización.

Normalmente comentan la posibilidad de "hacer" una DO o una Indicación Geográfica.

La DOP (Denominación de Origen Protegida) y la IGP (Indicación Geográfica Protegida), son menciones que se anteponen al nombre de un producto agroalimentario, seguido del nombre geográfico dónde se produce, nombres que son registrados y protegidos por la Unión Europea después de un procedimiento, en la mayoría de los casos excesivamente largo.

También es cierto, que a pesar de que estas menciones son los sellos que identifican la calidad diferenciada con el origen, en más ocasiones de las que pensamos, el consumidor no conoce el significado de DOP o IGP, y en cambio si identifica perfectamente el producto, cuando al nombre del mismo se le acompaña con el nombre de un lugar o de una zona determinada.

En consecuencia, el consumidor está demandando identificar el producto con un lugar de producción, con un origen, con un territorio. Identificando el producto con un territorio, el consumidor le asigna una calidad diferenciada, que puede conocer porque ya lo ha consumido o por acciones promocionales por las que se transmiten la información de la calidad singular y diferenciada del producto.

Toda identificación de un producto va asociada a una marca, y en los productos agroalimentarios es más sencillo identificarlos, porque normalmente se les asocia a su origen, con el origen se identifica y asocia el producto, el consumidor quiere saber su origen.

La posibilidad de poseer marcas registradas en las que se mencione el origen, está regulada en la Ley 17/2001 de marcas, concretamente en las marcas colectivas.

En estas marcas se define el producto mediante un Reglamento de Uso en el que se especifica, el lugar donde se produce, sus características físico-químicas, método de elaboración y el control para garantizar que las empresas que utilizan la marca cumplen lo establecido en el reglamento de uso.

Además, si en el Reglamento de Uso se establece el lugar de producción dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, una calidad superior a la estándar, y es certificado por una entidad de certificación autorizada, en aplicación de la Ley 7/2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, estas marcas pueden ser reconocidas como Figuras de Calidad Agroalimentarias de acuerdo con la reglamentación nacional, al igual que las DOP/IGP son reconocidas de acuerdo con la normativa de la Comunidad Europea.

Las marcas reconocidas como Figuras de Calidad Agroalimentaria protegen los productos de calidad diferenciada debido al origen definido en el Reglamento de uso, protege a los productores certificados de la competencia desleal de aquellos productores no certificados y que hacen un uso indebido del origen, y protege al consumidor, a quien se le da garantía de que el producto etiquetado con la marca es el producto de calidad diferenciada que demanda.

Por estas garantías, la Comunidad Europea considera a las Marcas Colectivas reconocidas como Figuras de Calidad Agroalimentaria, al igual que las DOP e IGP, beneficiarias de las ayudas de desarrollo rural, y la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha incluye estas marcas en el Programa de Desarrollo Rural 2014/2020 como beneficiarias de las ayudas de participación y promoción de los productos de Calidad Diferenciada.

Por todo ello, los agricultores y ganaderos de Castilla-La Mancha se están uniendo para registrar marcas colectivas con el nombre de un lugar determinado y una calidad superior a la estándar, y solicitando que sean reconocidas como Figura de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, entendiendo que este reconocimiento es una buena opción para dar a conocer y comercializar mejor sus productos.

Datos Esperanzadores en el Mercado y Consumo de Productos Ecológicos

El incremento que en los últimos años ha tenido la superficie dedicada a la producción ecológica, motivada principalmente por las ayudas agroambientales, ha venido compensada también por un significativo crecimiento del consumo de producción ecológica en España, como se refleja en el cuadro adjunto del MAGRAMA.

Estos datos se verifican con el incremento de Industrias de Transformación y que están acogiendo a la certificación de producción ecológica.

Gastos de los Consumidores (mill. de €)

	2013	2012	2011	2013/2012	2012/2011
Alimentación ecológica	1.018,0	998,0	965,0	2,00%	3,42%
Total Alimentación y Bebidas (Hogar + Horeca)	101.250	100.678	101.991	0,57%	-1,29%
% A. Ecológica s/total Alimentación y Bebidas	1.01%	0,99%	0,95%		
Gasto per cápita en Alimentos Ecológicos(€/año)	21,66	21,01	20,45	3,03%	2,74%
Gasto per cápita Total Alimentación (€/año)	2.154,26	2.119,54	2.160,83	1,64%	-1,91%

FUENTE: MAGRAMA

Motivaciones de compra del consumidor ecológico

	Motivos de inicio	Motivos de inicio + continuar
Salud, ayudan a llevar una vida más saludable	21	51
Para no consumir productos que hayan crecido con pesticidas y fertilizantes químicos	20	47
Por su calidad superior	11	40
Por su sabor	7	37
Para cuidar la naturaleza, consumir productos que cuiden el ecosistema, el medio ambiente	9	36
Para alimentación sin elementos no naturales como colorantes y conservantes químicos de síntesis	5	32
Para garantizar que los animales se han criado con productos naturales	3	24
Porque vienen directamente del campo	5	21
Porque tienen más nutrientes y alimentan más	3	17
Sólo por probar, sin motivo concreto	5	7
Por recomendación	2	7

Motivos de inicio + continuar — Motivos de inicio

FUENTE: MAGRAMA

Consejo Andaluz de Producción Ecológica

El Consejo Andaluz de la Producción Ecológica (CAPE) es un órgano colegiado y consultivo en la elaboración de normas y en la fijación de criterios para la aplicación, en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, de las disposiciones sobre producción ecológica. Asimismo, tiene funciones de asesoramiento en materia de producción agroalimentaria ecológica, principalmente en el seguimiento de planes estratégicos, en la elaboración de informes sobre política agraria comunitaria, en campañas de promoción y en cuantas otras actividades relacionadas con la producción agroalimentaria ecológica se estimen necesarias.

SOHISCERT forma parte del CAPE desde su constitución en 2002 y ha participado activamente en las últimas reuniones que han llevado a la reciente aprobación del III Plan Andaluz de la Producción Ecológica.

En este número contamos con la colaboración de la Coordinadora de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural que nos hace un resumen de la elaboración del plan y de las líneas fundamentales que pretende impulsar el Plan, que se puede consultar íntegramente en la página web de la Consejería y en la sede de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, tal como se publica en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA).

Desde SOHISCERT hemos insistido en que se debe continuar con el esfuerzo de mantener las ayudas a los operadores que actualmente se encuentran en producción ecológica (mantenimiento) y convocar ayudas para la incorporación de nuevos operadores como medida de estímulo y compensación a aquellas explotaciones agrarias que apuestan por una agricultura respetuosa con el medio ambiente, el bienestar animal, la sostenibilidad y la producción de alimentos de calidad.

Otra línea en la que hemos insistido desde SOHISCERT es volver a activar dentro del CAPE una Comisión de Entidades de Certificación que analice las incidencias y riesgos más significativos que se detectan en las actuaciones de auditorías y control del cumplimiento del Reglamento de Producción Ecológica y se establezcan protocolos de actuación que profundicen en la garantía de la certificación.

Las entidades de certificación que operamos en Andalucía somos entidades acreditadas, la mayoría con amplia experiencia en certificación, pero detectamos la conveniencia de tener un foro donde armonizar criterios, intercambiar información y debatir aspectos de mejora en las actuaciones de control y certificación.

Mesas Provinciales de Producción Ecológica

Una vez ha sido presentado oficialmente el III Plan Andaluz de la Producción Ecológica Horizonte 2020, en la Feria Biocordoba el día 2 de noviembre del 2016, han empezado a funcionar las Mesas Provinciales andaluzas de Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén, Huelva, Málaga y Sevilla. Éstas han sido creadas como parte de la línea estratégica 1 del PAPE sobre Organización y vertebración del sector de la producción ecológica, dentro de la medida 1 de gobernanza, la cual se centra en la mejora de la comunicación entre administraciones y su relación con el sector de la producción. Las Mesas Provinciales de la Producción Ecológica, se fundamentan como órganos de participación del sector, en el que podrán estar presentes las organizaciones más representativas incluyendo, entre otros: Delegaciones territoriales y Oficinas Comarcales Agrarias de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, IFAPA, representantes de las Delegaciones Territoriales de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, diputaciones provinciales, organizaciones profesionales agrarias, organizaciones del sector de la producción y transformación ecológica, organismos de control, consumidores, universidades y personas expertas de reconocido prestigio. Como objetivo principal destaca abordar a nivel local cualquier acción que pueda servir para impulsar el sector ecológico en la provincia. Desde SOHISCERT vemos importante el desarrollo de dichas mesas para establecer sinergias comunes en relación a la producción ecológica y poder orientar así su crecimiento estableciendo líneas de trabajo o mejoras. A día de hoy hemos participado en las mesas de producción ecológica realizadas en Cádiz, Jaén, Granada y Sevilla. Las Mesas Provinciales de la Producción Ecológica, a través de los representantes de las Delegaciones Territoriales transmitirán las conclusiones del desarrollo de los trabajos a la CAPDER, y esta, a su vez, al CAPE.

Certificación electrónica para la Importación

Ángel Fco. Arriaga García
Dir. Comercial

La Comisión Europea (CE) ha propuesto crear un nuevo sistema de certificación electrónica para productos orgánicos importados, que busca mejorar la trazabilidad de estos alimentos y reducir el riesgo de potenciales fraudes, según informó el Ejecutivo comunitario.

"Este sistema no va a proporcionar solo una simplificación para los operadores, lo que facilitará el comercio, sino que incrementará la confianza de los consumidores en los productos orgánicos", subrayó el comisario de Agricultura, Phil Hogan, en un comunicado.

Esta normativa empezará a aplicarse en seis meses y da respuesta a una serie de recomendaciones del Tribunal de Cuentas de 2012 y a la petición de diferentes Estados miembros que manifestaron sus dificultades para supervisar los movimientos de productos orgánicos y la consistencia de los certificados de control a la hora de importar.

En términos prácticos, los cambios requerirán un nuevo certificado electrónico al sistema de trazabilidad comunitario (conocido como Sistema de Control Comercial y Experto), accesible de manera permanente para que las autoridades puedan obtener información.

Una vez empiece a aplicarse el mecanismo, en abril de 2017, habrá un periodo de transición en el que tanto la certificación electrónica como en papel podrán utilizarse. El objetivo es que en octubre de 2017 la importación de productos orgánicos esté cubierta solo por un certificado electrónico.

Según la CE, los cambios buscan también reducir la carga administrativa para operadores y autoridades y proporcionar una estadística más amplia de la importación de orgánicos.

Plaguicidas
Fungicidas
Herbicidas
Aditivos
Insecticidas

Laboratorio Químico-Microbiológico, s.a.
ANALISIS Y CONTROL ALIMENTARIO
MEDIO AMBIENTE

PRODUCTOS VEGETALES
FRUTAS
ACEITES
ACEITUNAS
VINOS
MIEL
QUESOS
LEGUMBRES
FRUTOS SECOS
ALIMENTOS PREPARADOS
ALIMENTOS INFANTILES
ETC.

Somos **laboratorio de referencia**, expertos en el análisis de residuos de plaguicidas en producción ecológica con más de **35 años** de experiencia.

Laboratorio de control de Entidades de Certificación.

Análisis configurables, puestos siempre a disposición del mejor control.

Servicio al **máximo nivel** de su exigencia.

C/ Manufactura 1, local 3
Parque Empresarial (PISA)
C.P. 41927
Mairena del Aljarafe
(Sevilla)

Tf: 954 18 72 10
Fax: 954 18 66 65
lqmsevilla@lqmsa.com

ENAC ENSAYOS Nº 498/LE767
ENAC ENSAYOS Nº 498/LE1340
ENAC ENSAYOS Nº 498/LE806

Calidad
Confianza
Garantía
Servicio

Exportación e Importación de Productos Ecológicos

Juan Carlos López Adán
Dir. de Certificación

Importación de productos ecológicos en la Unión Europea

Las importaciones ecológicas en la Unión Europea están reguladas por el Reglamento (CE) nº 1235/2008 y posteriores modificaciones, donde se recogen los requisitos para garantizar que los productos importados han estado sometidos a un proceso de control equivalente al de la Unión Europea. Los consumidores podrán comprobar en el etiquetado de los productos cuál es su origen UE, no UE o ambos.

La comercialización en la Unión Europea de los productos ecológicos importados sólo se podrá realizar por los sistemas:

- Productos importados de Países Terceros que tienen reconocida la equivalencia de normas de producción ecológica respecto a las de la UE (Anexo III del R (CE) 1235: Lista de Países Terceros).

- Productos importados de Países Terceros controlados por Autoridades y Organismos de Control competentes para realizar los controles y emitir los certificados en esos Países Terceros (Anexo IV del R (CE) 1235: Lista de organismos y autoridades de control de la equivalencia).

Todos los envíos de productos ecológicos importados de países no pertenecientes a la UE (con exclusión del Espacio Económico Europeo o de Suiza) deberán ir acompañados de un certificado de inspección. Este certificado puede ser emitido por:

- Un organismo de control reconocido por la UE.

- Los organismos de control autorizados por un país reconocido por la UE.

El certificado de inspección original deberá estar presente junto con los productos ecológicos importados a la Autoridad Competente del Estado miembro, normalmente será la autoridad local en el puerto de llegada (Soyvre).

Si la autoridad confirma su validez, el certificado de inspección se endosará en la casilla 17 del certificado de inspección antes de que las mercancías puedan pasar a las aduanas para su despacho definitivo a libre comercialización.

Exportación de productos ecológicos

Para las exportaciones de productos se han logrado acuerdos comerciales internacionales con el reconocimiento de nuestras normas ecológicas, suponiendo una importante oportunidad de negocio para nuestros operadores ecológicos. Para ello se han podido establecer acuerdos con mercados tan importantes como Estados Unidos, Australia, Canadá y Japón entre otros. En estos casos a nivel general, será necesario un certificado emitido por su organismo de Control de cada partida o lote que se exporte, teniendo en cuenta siempre las condiciones particulares del acuerdo del mercado al que se exporte.

ES-ECO-002	ES-ECO-002	ES-ECO-002
Agricultura no UE	Agricultura UE	Agricultura UE/no UE

Olivar de Segura S.C.A.

Olivar de Segura es una Sociedad Cooperativa de segundo grado ubicada en Puente de Génave, en el conjunto montañoso de la Sierra de Segura, al noreste de la provincia de Jaén, dedicada a la producción, comercialización y envasado de aceite de oliva virgen extra ecológico -segmento en el que es líder- pero también convencional con el sello de calidad de la DOP Sierra de Segura. Agrupa actualmente a 12 almazaras y 4.500 familias de pequeños agricultores. Con una producción media de 20.000.000 de kilos y una superficie de olivar de alta montaña de 30.000 ha. dentro del Parque Natural de Segura, Cazorla y Las Villas -el mayor Espacio Natural Protegido de España-, aquí la apuesta por la calidad y el desarrollo sostenible se convierte en una auténtica necesidad. Actualmente es el primer grupo cooperativo de Jaén en el envasado de aceite de oliva virgen.

Al frente de esta empresa, desde hace 2 años, se encuentra José Luis García Melgarejo, Director gerente, y responsable del modelo de gestión de este grupo cooperativo.

José Luis cuenta con más de 25 años de experiencia profesional, principalmente en el ámbito de la producción agroalimentaria y el desarrollo sostenible, es sido fundador de bioQualis, consultora especializada en servicios y proyectos de marketing. También, ha ocupado puestos de responsabilidad en el sector de la producción ecológica y la distribución comercial. En Olivar de Segura se encarga de elaborar la estrategia de la entidad y de dirigir a un equipo de profesionales con gran experiencia. José Luis nos cuenta: *"Mi objetivo es poner en valor el esfuerzo y el trabajo de los agricultores de la Sierra de Segura. Cuento para ello con unas instalaciones de referencia en el sector. Entre mis fundamentos empresariales se encuentran la apuesta por la calidad de los aceites virgen extra, la aplicación de efectivas actuaciones de promoción y el desarrollo comercial en los mercados internacionales."*

José Luis García Melgarejo
Director Gerente

Según los datos del Ministerio, España es el primer exportador mundial de Aceite de Oliva, con un volumen que supone el 60% de las salidas al mercado. La exportación media en el último decenio se ha duplicado, con cifras superiores a las 700.000 toneladas ¿Qué reto tiene que afrontar aún el aceite de oliva para consolidar sus exportaciones?

El consumo de aceite de oliva no crece en nuestro país, aunque si está creciendo a nivel mundial, especialmente en los países no productores. Los consumidores de estos países lo consideran cada vez más, un producto saludable y de especial valor gastronómico. Están dispuestos a pagar más pero son muy exigentes. Por eso, en primer lugar tenemos que ser capaces de elaborar un producto de la mayor calidad. A continuación, es necesario trabajar con un plan comercial adaptado a la capacidad de producción y a la dimensión empresarial, siendo constante en los valores o atributos que ofrecemos a nuestros clientes. Además, debemos añadir el concepto de producto-servicio a nuestro funcionamiento empresarial, de forma que los importadores y distribuidores con los que colaboramos en cualquier ámbito, pero especialmente en el ámbito internacional, puedan tener la mayor confianza en nuestra capacidad profesional, con respuestas ágiles y soluciones adaptadas a los diferentes retos existentes en este mercado tan competitivo.

En relación a la línea de AOVE Ecológico, ¿es la comercialización del producto ecológico, como hacerlo con un producto convencional?

Es totalmente diferente. En cuanto a exigencias de calidad o de funcionamiento comercial el procedimiento es el mismo. Pero, desde el punto de vista del marketing o el funcionamiento del mercado son muy diferentes. El AOVE ecológico tiene cualidades o atributos diferenciadores que requieren estrategias específicas de comercialización. Para tener éxito con el producto ecológico es necesario comunicar sus aspectos o atributos diferenciadores. Existen canales y operadores especializados que requieren una adaptación profesional para asegurar una correcta interlocución. Sin olvidar que la relación con proveedores o con clientes requiere una documentación adicional derivada de su especial regulación.

¿Cuál es la apuesta que hace hoy Olivar de Segura, para diferenciarse en el mercado?

En el año 1986 un pequeño grupo de agricultores del municipio de Génave, en el Parque Natural de la Sierra de Segura, comenzaron un nuevo camino, convirtiéndose en los pioneros de la agricultura ecológica en España. Posteriormente, hemos seguido avanzando con más agricultores de nuestra comarca, permitiendo que Olivar de Segura sea un referente en el sector del aceite de oliva virgen extra ecológico, protegiendo el medio ambiente, la salud y la satisfacción de los consumidores. Pero, además de la calidad y del sabor de los productos, cada vez más personas asumen su responsabilidad para promover modelos de desarrollo sostenibles, con una visión holística que abarca múltiples puntos de vista: económico, medioambiental, cultural y social. Con este enfoque, en Olivar de Segura ofrecemos un nuevo paradigma de calidad, basado en la idea de valor compartido, haciendo compatible que nuestros productos sean buenos para nuestros clientes, para nuestros agricultores y para todo el mundo. Decimos que Olivar de Segura es mucho más que aceite de oliva virgen extra. Porque es cultura oleícola, denominación de origen, paisaje, biodiversidad, economía social... Cuando un consumidor elige nuestro aceite, no sólo elige un producto auténtico, saludable y de calidad certificada. También elige conservar el mayor parque natural de España, la tradición olivarera de sus agricultores y el futuro para el medio rural de la Sierra de Segura.

Bodega La Tercia

Bodega La Tercia es una empresa familiar, creada en 1997 y que empezó a caminar con mucha ilusión y ganas de elaborar vinos de variedades autóctonas procedentes de viñedos propios que heredamos en un principio de nuestros antepasados, viñas de la variedad Airén y Tempranillo con una edad media de 65 años, viñedos viejos poco productivos con una uva excelente en cuanto a la calidad se refiere.

¿Cómo comenzó su actividad?

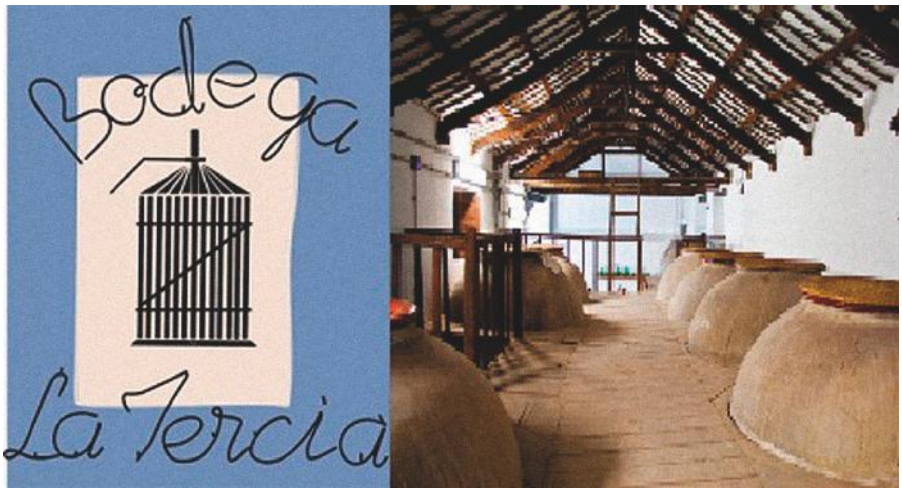
Compramos una bodega antigua de los años 30 ubicada en la calle Almagro de la localidad de Alcázar de San Juan de donde nacimos y en honor a mi abuelo Francisco le pusimos el nombre de su bodega. Esta se compró con la mirada puesta en la elaboración de vinos embotellados de calidad y con la intención de exportar, para ello una muy buena herramienta fue la incorporación a la agricultura ecológica, que la hicimos en el año 1999.

¿Qué actividades llevan a cabo?

Desde el origen todo el viñedo está bajo esta forma de manejo ecológico, así como la posterior elaboración de vinos. La elaboración de vinos ecológicos nos ha permitido la participación en numerosas ferias internacionales dándolos a probar y conocer que nos permite en la actualidad de comercializarlos en diferentes países europeos, asiáticos y americanos.

Nuestra empresa además de los viñedos ecológicos también cuenta con unas parcelas de olivar que también incorporamos posteriormente al sistema de producción ecológica.

Tras la construcción de una nueva bodega, mejor adaptada a las nuevas técnicas enológicas actuales, decidimos incorporar como actividad complementaria y de promoción de nuestros productos de calidad el enoturismo y la hostelería en la antigua bodega. De este modo, abrimos al público las puertas de nuestra antigua bodega organizando visitas guiadas y confeccionando maridajes con nuestros vinos.



El concepto es muy sencillo; consiste en elaborar unos platos relacionados con nuestra gastronomía tradicional y de los productos de temporada y ensamblarlos con nuestros vinos de producción ecológica blancos, rosados y tintos jóvenes bajo la marca Yemanueva y los vinos de crianza en barrica de roble americano y francés bajo la marca Yemaserena además de un vino blanco envejecido en cueva de la añada 2006, estos maridajes los cambiamos todas las semanas para hacer más atractiva la visita a nuestras instalaciones.

¿Qué supone la Producción Ecológica en su negocio?

La Producción Ecológica además de una herramienta de venta en el exterior es una forma de trabajar que hace que no pierdas el rumbo, hace que comprendas el sentido de que con producciones de uva equilibradas y libres de residuos fitosanitarios puedes incidir positivamente en la calidad del producto final, que en un mercado tan competitivo como el del vino es fundamental para marcar una trayectoria en busca del prestigio y reconocimiento por parte del consumidor y así asegurar un precio razonable por nuestros productos.

¿Qué le ha aportado a su entidad la certificación de SOHISCERT?

En nuestro caso desde el principio somos clientes de la empresa de certificación SOHISCERT y seguimos trabajando juntos en la actualidad y esta es el mejor síntoma de satisfacción con esta certificadora con la que nos sentimos cómodos y esperamos seguir trabajando en el futuro.

Restaurantes Ecológicos con Garantía

Consuelo Pizarro Muñoz
Dir. Calidad

El consumo ecológico en España va en aumento. Las ventas de productos ecológicos en España se incrementaron un 5,42% en el período comprendido entre 2011 y 2013, alcanzando un volumen total de consumo de 1.018 millones de euros según los últimos datos ofrecidos por el Ministerio de Agricultura (MAGRAMA). El gasto per cápita, durante el mismo período, aumentó un 5,83% pasando de 20,45 € a 21,66 €. El número de consumidores ecológicos en España, crece poco a poco, crece con ritmo.

En este ámbito del consumo, hay que destacar como en estos años han creado tendencia los restaurantes que se identifican como "ecológicos". En España, donde cada vez más personas demandan la alimentación ecológica, se están abriendo cada vez más restaurantes ecológicos.

La mayoría de las veces asociamos un restaurante ecológico a una comida vegetariana, sin embargo no tiene porqué ser así. Actualmente hay una amplia variedad de establecimientos que ofrecen todo tipo de comidas ecológicas: de diseño, comidas mediterráneas, italianos, tapas…etc.

Desde SOHISCERT hemos visto necesario involucrarnos en este sector y participar como entidad externa de certificación, que pueda garantizar al ciudadano qué la opción elegida, es la que están consumiendo.

Para dar valor a la palabra "ecológico" en un restaurante, hemos creado un pliego de certificación adecuado a estos establecimientos conforme al Reglamento vigente, e incorporando requisitos de responsabilidad social y sostenibilidad medioambiental.

En líneas generales, los criterios que recogemos en "restauración ecológica" son el control de proveedores y la trazabilidad desde la materia prima al plato, así como la identificación de los ingredientes en almacén, protocolos de separación, etc.

Nuestro objetivo es que los restaurantes ecológicos certificados, además de ofrecer un espacio para disfrutar de la comida como cualquier restaurante, añadan unos principios ecológicos en la materia prima y en las prácticas culinarias, que brindará una alimentación más saludable.

Como pioneros en la solicitud de esta certificación se encuentran los restaurantes sevillanos GAIA y Organic's, y Bio Lanzac del municipio de Pizarra (Málaga).

Panadería La Andalusí

El inicio de la panadería la andalusí surge como necesidad personal de acceder a un pan integral que entonces era difícil de conseguir y de una calidad muy convencional.

Comenzamos con un pequeño horno de leña que hicimos nosotros mismos, y éramos una familia.

¿Por qué se inició en la producción de pan ecológico? ¿Qué diferencia se encuentra en el pan ecológico frente al convencional?

Teníamos la inquietud y la conciencia de crear un producto ecológico puesto que no había nada en el mercado de estas características.

El pan ecológico es el pan al que tendríamos que tener acceso por encima de su etiqueta.

Los beneficios son más sanos son más nutritivos y son sabrosos.

¿Empleáis alguna técnica diferente? ¿Lo elaboráis de forma artesanal?

Nuestra elaboración es completamente artesanal donde empleamos masa madre y llevamos a cabo un proceso de fermentación controlada en frio.

Antonio Vento Fraile
Gerente de la Andalusí

Hace poco abristeis una tienda en el centro de Sevilla, cuéntenos un poco su trayectoria. Nos figuramos que debido a la buena localización de la tienda entrarán todo tipo de clientes ¿Cuál es la primera impresión que observa cuando entran?

En nuestro despacho en el centro de Sevilla acuden todo tipo de clientes y fundamentalmente clientes que vienen buscando un pan ecológico y un pan de calidad.

¿Solo puede comprarse vuestro pan en la panadería o se pueden hacer pedidos? ¿Cuál es el principal medio para poder comprarlo (página web, encargos por teléfono,..)?

El acceso a nuestro pan está a través de nuestras tiendas propias y de todas las tiendas de productos ecológicos así como herboristerías y despachos de pan y también a través de nuestra página web y por teléfono.

Es muy curioso destacar la manera en la que realizáis vuestros envíos por la ciudad a través de una bicicleta eléctrica. Díganos ¿cómo surgió esta idea? ¿Qué tal resulta?

El reparto en el centro de Sevilla se hace en bicicleta eléctrica que es la manera más coherente, eficiente y sostenible.

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CONVENCIONAL

ABONO CE Y FERTILIZANTES PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

EUROPEAN COMMUNITY FERTILIZER FOR ORGANIC AGRICULTURE

- CompleX
- ferti
- extra
- insectos

Certificado por: SHC INSUMOS PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA CM156PAE

FORMULA PATENTADA

bio mac

Información y Venta

926 699 107 - 911 401 988

biomac@biomac.es www.biomac.es

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

premio

ALIMENTO COMPLETO PARA ANIMALES

PIENSO ECOLÓGICO

- Piel de uva deshidratada blanca
- Piel de uva deshidratada tinta
- Harina de pepita de uva
- Harina de girasol
- Pulpa de naranja deshidratada molida
- Soja, Trigo, Maíz, Cebada, Yeros y Guisantes

Granulado de 3, 4, 6, 12 y 16mm.

Migaja 3 mm 4 mm 6 mm 12 mm 16 mm

ENGORDE - MANTENIMIENTO - ALTA PRODUCCIÓN

BIO ECOLÓGICO ORGANIC 100%

Certificado por: SHC Agricultura Ecológica

www.piensoecologicopremio.com

T. 926 699 107 911 401 988- e-mail: info@piensobio.es

Vinos Ecológicos

y Derivados Ecológicos de Uva

Certificado por: SHC Agricultura Ecológica

BIO ECOLÓGICO ORGANIC 100%

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

Macatela · organic MOLINETA · organic MARÍA TORRES · MACATELA · Camino Los Robles · Vega Lucía · Sol de Agosto · Moonwine · Los Santos · Torre del Vino · Terra Barbara · Organic Theresa

926 699 107 / 911 401 988

www.bodegaehd.com

Explotaciones Hermanos Delgado

Explotaciones Hermanos Delgado es una empresa familiar ubicada en el centro geográfico de La Mancha, en Socuéllamos (Ciudad Real), que nace en 1998 como continuación de una larga tradición vitivinícola, que se remonta a 1940. Todos los productos elaborados en la misma son derivados de la uva y 100% ecológicos.

La gerencia de la empresa que cuenta con una media de 35 trabajadores, y cuya facturación en el último año alcanzó los 3,6 millones de euros corre a cargo de la segunda generación de la familia.

¿Desde cuándo estáis introducidos en el Mundo de la Agricultura Ecológica? ¿Qué importancia tiene para vosotros la Agricultura Ecológica?

Nuestra bodega comenzó desde el minuto cero cultivando bajo certificación ecológica. Aunque en el momento en que nacimos tomar esta decisión era algo lleno de incertidumbre y muy arriesgado, máxime teniendo en cuenta la poca o nula implantación del consumo de productos ecológicos en España, nuestra voluntad era firme y clara en el camino de la nueva cultura que surgía de respeto al medio ambiente, de sostenibilidad, de cambio de mentalidad, de nuevas formas de hacer las cosas respetuosas con el medio que nos rodea.

Sabemos que vuestro principal producto es el vino ecológico, pero ahora contáis con más productos como fertilizantes y piensos ecológicos.

¿Podéis explicarnos como os introdujisteis y cuáles fueron los motivos?

En cuanto a nuestros ABONOS CE y FERTILIZANTES BIOMAC, todo surge de una necesidad propia, que era la de encontrar solución a los problemas que nos encontrábamos para alimentar y cuidar nuestros viñedos. Encontrar soluciones eficaces a las carencias nutricionales y a las múltiples plagas que afectan a los viñedos no era tarea fácil, por lo que decidimos investigar y no esperar a que el remedio nos llegase de fuera. De ahí surgen nuestros productos BIOMAC, y si los productos son buenos para nosotros, también deben serlo para el resto de agricultores que trabajan sus tierras.

En cuanto a los piensos, siempre hemos sido conscientes de los aportes para el crecimiento y la salud de los animales que se esconden tras la pepita y el hollejo de la uva. Se trataba tan solo de dar el paso, de atrevernos a preparar una formulación con el añadido de estos componentes. Nuestros piensos se distinguen del resto en incorporar entre sus materias primas (soja, yeros, guisantes, cebada, trigo…) la piel de la uva deshidratada y la harina de pepita de uva, ingredientes novedosos que aportan muchos beneficios al animal, como un suplemento de vitamina E que mejora de forma natural el color de la carne, materias grasas, que favorecen el sistema inmunológico.

Centrándonos en vuestros fertilizantes ¿Cómo están elaborados? ¿Es para todo tipo de cultivos? ¿Qué aporta?

Están elaborados a partir de un ácido vegetal procedente de la uva, además de materias primas de origen orgánico, aminoácidos, etc…, en función del producto final, y sirven para todo tipo de cultivos. Fortalecen los mecanismos de defensa de las plantas de una forma natural y sin dañar al medio ambiente.

¿Tenéis pensado ampliar la explotación o desarrollar nuevosproductos a corto plazo?

Dentro de nuestra nueva línea de vinos y mostos gasificados, acabamos de lanzar un nuevo vino espumoso gasificado con uva Moscatel y de baja graduación alcohólica.

Estamos comenzando a abrir mercados con nuestras harinas derivadas de la pepita y el hollejo de la uva blanca y tinta para la elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otros, por sus excelentes propiedades antioxidantes, anticancerígenas, etc…

Por último, y en relación con lo anterior, es inminente el lanzamiento de una marca propia de productos cosméticos con certificación ecológica. Hasta ahora hemos vendido la materia prima a múltiples clientes, pero entendemos que es el momento idóneo para dar el paso de creación de nuestra propia marca.

Eficiencia Energética de los Sistemas de Riego en la Agricultura

Benito Salvatierra Bellido
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA)
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Las grandes estrategias para atender las demandas futuras de alimentos a nivel mundial, residen en el reto de mejorar la eficiencia y rendimiento agrario e hídrico de las tierras de regadíos ya existentes. Para ello, se requiere mejorar la eficiencia del uso del agua y disponer de sistemas de producción con capacidad de obtener mejores resultados de producción, sin agotar los recursos disponibles.

La mayoría de los regadíos son sistemas de producción cuyas principales inputs para su funcionamiento son dos recursos cada vez más apreciados por el ecosistema humano, el agua y la energía. El consumo energético en los regadíos está siendo uno de los gastos más importantes en la explotación agrícola.

Por tanto es crucial aumentar la eficiencia energética en los elementos que, de manera regular consumen energía, como son: el mal uso del agua, las bombas y las pérdidas energéticas generadas en las conducciones.

Figura 1. Sistema de riego por aspersión en el riego de nascencia de un cultivo.

En la siguiente figura se esquematiza los distintos niveles de altura del agua para llevar el agua desde donde se capta hasta dónde es aportada con presión a la tierra que se va a regar.

Figura 2. Instalación de una estación de bombeo con tres bombas en paralelo con motores eléctricos de una instalación de riego.

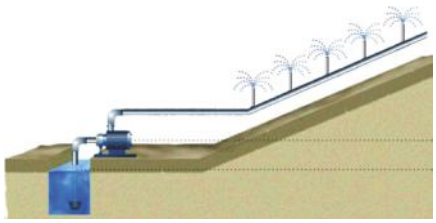


Figura 3. Esquema visual sobre el requerimiento de energía en un sistema de riego.

El bombeo es el elemento donde se implementa la energía para todo el sistema. A partir de aquí esa energía es utilizada para la captación o aspiración del agua, para su impulsión para el transporte, distribución y emisión a presión para conseguir un reparto eficiente del agua por parte de los emisores de riego (aspersores o goteros).

Matemáticamente la energía requerida por el sistema vendría dada por la potencia necesaria y el tiempo de funcionamiento. La potencia que generalmente requiere un sistema de riego debe ser aportada por la estación de bombeo. Esta a su vez deberá ser aportada por diversas fuentes de energías renovables o no renovables.

MEDIDAS DE AHORRO ENERGÉTICO EN EL REGADÍO

En organizaciones de comunidades de usuarios del agua y en regantes individuales es fundamental trasladar el protagonismo que juega el ahorro y la eficiencia energética que se haga en cada parcela. Es por ello, básico, hacer llegar al regante toda la información necesaria en este sentido.

En el ahorro energético en la parcela intervienen dos componentes fundamentalmente:

1. La eficiencia de riego de cada sistema de riego y su manejo.
2. Los requerimientos de presión. Esta características será analizada a continuación entre los sistemas de presión que se utilizan actualmente y sobre todo los que marcan la tendencia de las modernizaciones de riego.

ASPERSIÓN VERSUS LOCALIZADO

La eficiencia de la aplicación del agua en la parcela de los sistemas de riego viene marcada por dos componentes esenciales: la Uniformidad de Distribución del agua y la correcta programación de los riegos. En el sistema de riego localizado la Uniformidad de Distribución de riego es fácil alcanzar el 95%, mientras en el caso de aspersión es difícil conseguir valores del 80 %. Para llegar a estas cifras, y para mejorar la otra componente de la eficiencia de aplicación, que es la programación de riego, el Sistema de Asistencia al Regante juega un papel decisivo.

Si además analizamos los requerimientos energéticos, que son los que contribuyen al mayor coste del riego, estos van íntimamente ligados a los requerimientos de presión del sistema. Por tanto, el sistema de riego localizado tiene una serie de ventajas energéticas intrínsecas, además de la eficiencia de aplicación que se pueda conseguir.

- El riego localizado con un filtrado bien dimensionado requiere algo menos de presión que un sistema de aspersión. En este sentido se está además innovando con nuevos sistemas de filtrado con pérdidas de carga menores a los tradicionales.
- Para igual geometrías de parcela el gotero autocompensante requiere muy poca exigencia de presión (funciona con hasta 0,7 bar), a la vez que también los fabricantes están innovando con nuevos emisores con menores requerimientos de presión de funcionamiento.
- El riego localizado en general permite niveles mayores de automatización, lo que favorece regar en horario dónde la energía es más barata de forma autónoma.

En cuanto al riego por aspersión, el IFAPA está liderando un proyecto para bajar los requerimientos de presión ya que es un sistema insustituible en muchas situaciones de cultivo. El objetivo es conseguir uniformidades de distribución del agua aceptables con menores exigencias de presión en los aspersores.

USO DE ENERGÍA RENOVABLE

Si a esto se une que, la tecnología ha permitido el desarrollo de nuevos equipos de generación energética renovable que supone el aprovechamiento de la energía solar como fuente energética, podemos contar con un sistema totalmente autónomo y sostenible.

La planta es una fábrica insustituible de materia orgánica para el planeta pero su actividad es solidaria al proceso de fotosíntesis. Proceso que sólo se activa en presencia de la luz solar. Esta premisa sienta las bases de la adaptabilidad del sistema de riego solar a los procesos vitales de los cultivos y por tanto colabora a no requerir sistemas de almacenamiento de energía, adaptándose la oferta energética a la demanda.

Este avance junto con el desarrollo de nuevos sistemas de económicos de regulación, permite hoy por hoy la aplicabilidad de equipos de bombeo solar para un suministro garantizado y suficiente para las necesidades de los regantes.

Figura 4. Paneles solares fotovoltaicos para generación de electricidad .en las bombas de riego.

CONCLUSIONES

El Sistema de Asistencia al Regante del IFAPA realiza transferencia la mejora de la eficiencia del uso del agua, que son la primera componente para mejorar la eficiencia energética, en ello se integra:

- Mejora de las uniformidades de las instalaciones
- Mejora en la programación de riego y la información para su difusión.
- Mejora en los diseños hidráulicos de los sistemas de riego en parcela.

De ahora en adelante el SAR contará con un segundo objetivo asociado a la mejora del uso del agua y consistente en la eficiencia y el ahorro energético del riego. Para ello, se promociona además el uso de energías renovables y su viabilidad en los sistemas de regadíos nuevos y tradicionales. Objetivo que beneficiará nuevamente al regante, reduciendo el coste de la factura del agua a nivel particular y a la sociedad en su conjunto.

Verificaciones de Compromisos Agroambientales

Mª José García Gandullo
Técnico

El Reglamento (UE) núm. 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 17-12-2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y por el que se deroga el Reglamento (CE) núm. 1698/2005 del Consejo, establece las normas generales de la ayuda comunitaria al desarrollo rural y la participación de ese Fondo en la financiación de una serie de medidas, entre las que se encuentra la de Agroambiente y Clima. La Comunidad Andaluza y atendiendo a las Normativas tanto Comunitarias como Nacionales, publica el 29-05-2015, en el BOJA Nº 102, la Orden del 26-05-2015, por la que se aprueban en Andalucía las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a la Medida 10: Agroambiente y Clima, incluida en el Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, y se efectúa su convocatoria para el año 2015.

En la Medida 10: Agroambiente y Clima, se incluye operaciones que persiguen el mantenimiento de actividades beneficiosas para el medio ambiente frente al riesgo de abandono, así como la introducción de sistemas productivos que permiten un uso más sostenible de los recursos naturales y el desarrollo sostenible de los recursos genéticos en la agricultura.

En Andalucía las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a la medida 10: Agroambiente y Clima, incluida en el Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, se abre su convocatoria en el año 2015, donde en el art. 14 de la Orden de 26-05-2015 dispone que las personas beneficiarias de las operaciones 10.1.5. Sistemas sostenibles de cultivos agroindustriales, 10.1.7. Sistemas sostenibles de olivar y respecto a la actuación aves de los arrozales andaluces, de la 10.1.8 participarán en un sistema de seguimiento técnico y de verificación de los compromisos agroambientales, equivalente a un sistema de autocontrol. A dichos efectos, deberán acreditar el cumplimiento de los compromisos agroambientales mediante la verificación efectuada por una entidad de certificación en producción integrada reconocida para tal fin por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

SOHISCERT, como entidad de Certificación, autorizada por la Consejería de Agricultura Pesca y desarrollo rural de conformidad con el art. 13 del decreto 245/2003, de 02-09-2003, desarrolla un Sistema de Seguimiento Técnico y de Verificación de Compromisos Agroambientales, ofreciendo este servicio tanto a las Agrupaciones Apis como a la verificación individual, garantizado así el cumplimiento de los mismos.

Novedades en Insumos Ecológicos

Fco. Javier Carmona
Dpto. de Insumos

En la actualidad los Anexos I y II del Reglamento 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, relacionan los productos fertilizantes y acondicionadores del suelo y los productos plaguicidas y fitosanitarios utilizables en agricultura ecológica, respectivamente, así como la descripción, requisitos de composición y condiciones de utilización de los mismos.

Al tratarse el Reglamento de Producción Ecológica de un reglamento de ámbito europeo, estos anexos I y II hacen referencia, por consiguiente, a Reglamentos europeos para determinadas consideraciones. Como novedad, y como consecuencia de la modificación del Reglamento Europeo 2003/2003 el pasado 8 de septiembre mediante la publicación del Reglamento (CE) 2016/1618, dentro de los productos fertilizantes utilizables en agricultura ecológica, se incluye el ácido heptaglucónico (HGA) como agente complejante. Con esta inclusión, en la actualidad se pueden emplear el ácido lignosulfónico y heptaglucónico como agentes complejantes.

En lo referente a los productos fitosanitarios, el pasado 30 de abril se publicó el Reglamento (CE) 2016/673 que modifica al Reglamento 889/2008 sobre Producción Ecológica. Este Reglamento modifica el Anexo II – Plaguicidas mediante el cual:

- Se clasifican los productos en 3 grupos (según u origen) y no en 7 tal y como se establecía en el Reglamento (CE) 889/2008.
- Las condiciones de utilización de los productos enumerados en el anexo deben respetar las condiciones de utilización de las sustancias activas que figuran en el anexo del R(CE) nº 540/2011 de la agricultura general. Además, para ciertas utilizaciones se establecen condiciones más restrictivas.
- Se incluyen nuevas sustancias: Dióxido de carbono, kieselgur (tierra de diatomeas), ácidos grasos y bicarbonato de potasio.
- Las "sales potásicas de ácidos grasos" pasan a denominarse "ácidos grasos".
- Se incluyen las sustancias básicas (sustancias útiles para fines fitosanitarios pero no se comercializa como producto fitosanitario, como por ejemplo, la cola de caballo, el vinagre, la sacarosa, etc. Son productos listos para su uso o en forma de un preparado diluido).

Las modificaciones en este anexo II entraron en vigor a partir del pasado 7 de mayo de 2016.

SOHISCERT como entidad de certificación en insumos para agricultura ecológica se basa en este tipo de consideraciones, apoyadas en el Reglamento de Producción Ecológica y Reglamentación europea para la evaluación y certificación de los mismos.

Norma Futura para la Certificación de Insumos Ecológicos

Fco. Javier Carmona
Dpto. de Insumos

La delegación española intentó desde el comienzo y durante el debate del nuevo reglamento de agricultura ecológica en 2014 incluir la regulación de los insumos utilizables en la producción ecológica, contando con el apoyo de Italia y Suecia. No obstante, ni la Comisión Europea, ni la mayoría de los estados miembros lo aceptaron, por lo que el Magrama optó por encargar el pasado año 2015 a la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) la elaboración de unas normas UNE con la participación activa de todos los actores implicados en el sector (Ministerio, Autoridades Competentes, fabricantes, asociaciones y organismos de Certificación, entre los que se encuentra SOHISCERT).

El objeto de la elaboración de esta nueva norma es unificar los criterios y requisitos aplicables en el proceso de fabricación y certificación de los insumos utilizables en agricultura ecológica.

Estas normas se basan en los anexos del R. 889/2008:

I – fertilizantes y acondicionadores del suelo

II – productos fitosanitarios del Reglamento 889/2008 de Producción Ecológica. Ambos anexos regulan qué productos podrán utilizarse cuando las necesidades nutricionales de las plantas no puedan satisfacerse, así como cuando las plantas no puedan protegerse adecuadamente de las plagas y enfermedades, según las medidas contempladas para la producción ecológica.

El desarrollo de los trabajos dará lugar a un conjunto de tres normas:

- Una que establece los requisitos para los insumos utilizables en la producción vegetal ecológica destinados a la nutrición, enmienda y/o soporte y mejora de los cultivos y suelos. En concreto, para productos fertilizantes, enmiendas o mejoradores del suelo y sustratos de cultivo, obtenidos mediante técnicas productivas coherentes con los principios que inspira la producción ecológica.
- Otra norma que establece los requisitos de producción, envasado y distribución de los productos fitosanitarios, sustancias básicas y DMDF utilizados en la producción vegetal para la gestión de plagas y enfermedades.
- Una tercera norma de aplicación a las entidades de certificación sobre la evaluación de la conformidad de los insumos para agricultura ecológica.

La aplicación de esta norma será de carácter voluntario, aunque la tendencia es que el respaldo de las diferentes autoridades competentes la convertirá en un referente y será exigida por el mercado.

Evolución y Estado Actual de la Ganadería Ecológica en Andalucía

Eduardo Arnaud Sánchez-Mariscal
Técnico

La superficie calificada en Andalucía como ecológica o en conversión ha aumentado considerablemente desde 2007 con el inicio del II-PAAE, momento en que contaba con 582.746 ha, alcanzando en diciembre de 2015 1.011.094 ha. Paralelamente, se ha producido un incremento del 75,46 % en el número de personas que operan en el sector ecológico, alcanzando a final de 2015 las 13.309.

Por su parte, e incluida dentro de los datos globales de producción, la ganadería ecológica andaluza se ha incrementado durante el periodo 2007-2015 hasta alcanzar las 4.962 explotaciones y 666.847 has. de pastos, praderas y forrajes, lo que representa incrementos del 265,66 % y 123,56 %, respectivamente.

Andalucía cuenta con una amplia cabaña ganadera ecológica, que es principalmente de tipo extensiva y que contribuye, por tanto, a la creación y mantenimiento de paisajes y territorios. A finales de 2015, de las 4.962 explotaciones ganaderas registradas en Andalucía, las más significativas han sido las dedicadas al vacuno de carne con 2.351 explotaciones y 108.441 cabezas, encontrándose el 39 % de estas últimas en la provincia de Cádiz. Le siguen las explotaciones de ovino de carne con 1.574 explotaciones y 402.098 cabezas, así como las de caprino de carne con 377 explotaciones y 19.474 cabezas. Esta última especie ganadera, que también cuenta con 154 explotaciones y 23.287 cabezas para la producción de leche, es la que mejor conjuga la producción cárnica y láctea. Respecto al vacuno de leche, es destacable el hecho de que actualmente no existe ninguna explotación en nuestra comunidad. Con respecto a la avicultura ecológica andaluza, esta está dedicada principalmente a la producción de huevos, alcanzando a las 39 explotaciones. La apicultura, por su parte, cuenta con 64 explotaciones, de las cuales el 37 % se ubica en la provincia de Huelva.

Con respecto a la distribución por provincias, destaca Huelva con 1.322 explotaciones, seguida de Cádiz y Córdoba, con 1.024 y 967, respectivamente.

Fuente del III Plan Andaluz de la Producción Ecológica Horizonte 2020.

Situación Actual de los Medios de Producción para Producción Ecológica

María Fernández Jódar
Dpto. Comercial

Queda mucho por trabajar en experimentación agronómica para la agricultura ecológica, como es:

a) La selección de semillas pensando en las necesidades y limitaciones de los cultivos ecológicos. Hoy se continúa utilizando en eco muchas semillas seleccionadas ante unas exigencias de producción y mercado que responde bien a tratamientos fertilizantes y fitosanitarios convencionales, pero de complicado manejo en producción ecológica.

b) El control de las adventicias no se encuentra resuelto de forma satisfactoria, no existe fitosanitarios que la controlen, los quemadores resultan insuficientes y la maquinaria y aperos de labranza no se encuentran adecuadamente adaptados ni difundidos entre los operadores.

No obstante, mucho han cambiado los medios de producción utilizables en producción ecológica desde que a principios de la década de los 90 del pasado siglo la agricultura ecológica comenzara a experimentar un importante incremento como respuesta a los primeros incentivos a este tipo de producción recogidos en las originarias ayudas agroambientales del Reglamento Comunitario R(CEE) Nº 2092/91, del Consejo de 24 de Junio de 1991, sobre Producción Agrícola Ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

Este cambio se refleja claramente en la amplia gama de insumos disponibles para la producción ecológica, que facilita las labores de agricultores y ganaderos.

Si bien la regulación de los medios de producción para agricultura ecológica se encontraba escasamente definido en el Anexo I: Fertilizantes, acondicionadores del suelo y nutrientes, y en el Anexo II: Plaguicidas y productos fitosanitarios.

SOHISCERT apostó desde el primer momento por la evaluación y certificación de insumos utilizables en producción ecológica como herramienta que facilitara la necesaria información y seguridad al operador cuando tomara la decisión de adquirir y aplicar un insumo.

Esta circunstancia se refleja en la realidad actual, donde un importante número de empresas fabricantes y distribuidores de insumos oferta una amplia gama de productos certificados al agricultor, que da respuesta a muchas de las necesidades de los cultivos que cotidianamente se encuentra el productor.

Continuando con esta apuesta de poner a disposición de los operadores el trabajo de certificación en insumos, SOHISCERT ha publicado una nueva edición de la Guía de Insumos actualizada a fecha 2017, confiando que sea una herramienta eficaz para los agricultores ecológicos y un estímulo para aquellas empresas que trabajan en facilitar medios de producción adecuados para la producción ecológica.

Invitamos a todos a participar en la presentación de la Guía de Insumos Utilizables en Producción Ecológica que tendrá lugar el próximo **9 de febrero** a las 12h. en nuestra sede central de Utrera (Sevilla).

14 SYMPOSIUM SANIDAD VEGETAL

www. fitosymposium.com

Hacia el cambio

25, 26 y 27 de Enero
Sevilla, 2017

ORGANIZA:

COLEGIO OFICIAL
INGENIEROS TÉCNICOS AGRÍCOLAS
ANDALUCÍA OCCIDENTAL

AVANCE DE PROGRAMA

MIÉRCOLES, 25 ENERO 2017

Mañana

8:30 **APERTURA DE LA SECRETARÍA PERMANENTE.**
Recepción y recogida de documentación

9:30 **INAUGURACIÓN OFICIAL.**

10:00 **VISIÓN GLOBAL DEL FUTURO DE LA SANIDAD VEGETAL.**
Valentín Almansa de Lara
Director General de Sanidad de la Producción Agraria. MAPAMA. Madrid

10:45 **Descanso - Desayuno.**

11:30 **SANIDAD VEGETAL - VISIÓN DE AGRICULTORES EUROPEOS SOBRE LA SANIDAD VEGETAL.**
Rafael César González de Miguel,
Asesor de política fitosanitaria COPA-COGECA. Bruselas

12:15 **SANIDAD VEGETAL - VISIÓN A NIVEL EUROPEO DE LA INDUSTRIA DE FITOSANITARIOS.**
Carlos Palomar Peñalba
Director General AEPLA. Madrid

13:00 **MESA REDONDA Y COLOQUIO.**

14:00 **Fin jornada de mañana.**

Tarde

16:30 **"BIOESTIMULANTES – SITUACIÓN NORMATIVA NACIONAL Y COMUNITARIA".**
Bibiana Rodríguez Sendón
Subdirectora General Adjunta MAPAMA. Madrid

17:15 **ANÁLISIS DE IMPACTO ECONÓMICO DE LAS POLÍTICAS COMUNITARIAS DE CAMBIO CLIMÁTICO Y SANIDAD VEGETAL.**
Emilio Rodríguez Cerezo
Deputy Head of Unit. EUROPEAN COMMISSION. Bruselas

18:00 **BIOECONOMÍA Y SANIDAD VEGETAL.**
Judit Anda Ugarte
Consejera Técnica de Viceconsejería Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. JUNTA DE ANDALUCÍA

18,45 **MESA REDONDA Y COLOQUIO.**

19:30 **Fin de la jornada de tarde.**

JUEVES, 26 ENERO 2017

Mañana

9:30 **"Xylella fastidiosa", IMPACTO Y SITUACIÓN ACTUAL EN LA U.E.**
Mª Milagros López González
Profesora de Investigación. IVIA-Valencia

10:15 **"Mayetiola destructor" ESTRATEGIAS DE CONTROL.**
Alejandro Castilla Bonete
Técnico Especialista Titular. IFAPA. Cádiz

11:00 **Descanso - Desayuno.**

11:45 **PROBLEMAS FITOSANITARIOS EN FRUTOS ROJOS Y RIESGOS ASOCIADOS AL MOVIMIENTO DEL MATERIAL VEGETAL.**
Pablo Alvarado Aldea
Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Huelva. JUNTA DE ANDALUCÍA

12:30 **PROBLEMÁTICA FITOSANITARIA DE LOS CULTIVOS HORTÍCOLAS. "VIRUS Nueva Delhi".**
Dirk Janssen
Investigador IFAPA La Mojonera. Almería

13:15 **PROBLEMÁTICA FITOSANITARIA EN LAS NUEVAS PLANTACIONES DE ALMENDRO.**
José Manuel Durán Alvaro
Jefe del Departamento de Entomología JUNTA DE ANDALUCÍA

14:00 **Fin de la jornada de mañana.**

Tarde

16:30 **NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA SANIDAD VEGETAL. "TELEDETECCIÓN".**
Sergio Rodríguez González
Director de Operaciones SMARTRURAL S.L.L. Valladolid

17:15 **NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA SANIDAD VEGETAL. "MODELIZACIÓN DE LOS REPILOS DEL OLIVAR".**
Antonio Trapero Casas
Joaquín Romero Rodríguez
Universidad de Córdoba

18:00 **NUEVAS ESTRATEGIAS DE LUCHA Y CONTROL DE ENFERMEDADES, PLAGAS Y MALAS HIERBAS .**
Paloma Melgarejo Nárdiz
Subdirectora General de Prospectiva y Coordinación de Programas. INIA. Madrid

18:45 **MESA REDONDA Y COLOQUIO.**

20:00 **Fin de la jornada de tarde.**

ESTE DÍA TENDRÁ LUGAR, EN LOS SALONES PREPARADOS AL EFECTO, LAS PONENCIAS Y CONFERENCIAS COMERCIALES DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR

VIERNES, 27 ENERO 2017

Mañana

9:00 **EL NUEVO REGLAMENTO DE SANIDAD VEGETAL.**
José María Cobos Suárez
Subdirector General de Sanidad e Higiene Vegetal y Forestal. MAPAMA. Madrid

9:45 **LA SANIDAD VEGETAL Y LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS.**
Miguel Vela Bermúdez
Director de Calidad. FEPEX. Madrid

10:30 **MARCO NORMATIVO EN LA UE. PARA LA APROBACION DE SUBSTANCIAS ACTIVAS - DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS.**
José Luis Alonso Prados
Director Técnico DTEVPF. INIA. Madrid

11:15 **Descanso - Desayuno.**

12:00 **MESA REDONDA Y COLOQUIO: REGISTRO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN LA U.E. LOS NUEVOS RETOS**
- AEPLA - FEPEX
- ASAJA - MAPAMA
- JUNTA DE ANDALUCÍA

13:00 **FIN DE LAS JORNADAS.**

13:15 **Acto de Clausura.**

PATROCINAN:

GOBIERNO DE ESPAÑA — MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

COLABORAN:

aepla — Asociación Empresarial para la Protección de las Plantas

aesave — ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE SANIDAD VEGETAL

SIGFITO AGROENVASES, S.L.

Fundación CAJA RURAL DEL SUR

munitec — Mutua Nacional de Ingenieros Técnicos de Previsión Social

OPRACOL SEVILLA — ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNA DE MESA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Hotel Meliã Lebreros ** - Avda. Luis de Morales, 2 - 41018 SEVILLA**

SECRETARÍA PERMANENTE: C/ Ebro, 29 - Telf. 954 63 81 33 - 41012 SEVILLA - secretariasymposium@coitand.com

Cabañuelas

Alfonso Cuenca García
Cabañuelista

Las cabañuelas son un conjunto de métodos tradicionales de predicción meteorológica a largo plazo utilizado, una tradición rural del sur de España. En España, el experto en cabañuelas, en principio solo recurre a la observación de los primeros 24 días de agosto de cada año:

Los doce primeros días (del 1 al 12), serían los equivalentes a los doce meses del año. Es decir, el 1 de agosto, por ejemplo, pronostica el mes de septiembre, y así consecutivamente.

Los otros doce días ocurre lo contrario. Del 13 al 24 de agosto, se realiza en orden descendente, es decir, la predicción del día 13 es el la del mes de agosto del año siguiente, seguido del día 14, que es julio y así hasta el día 24.

Las predicciones obtenidas de las cabañuelas permiten un amplio margen de error, pero sirven como referencia a largo plazo.

Alfonso cuenca, vecino de Quesada (Jaén), iniciado en este arte por su abuelo, es un reconocido cabañuelista. El radio de acción de estas cabañuelas, son de 250 a 300 km desde su localidad, no obstante, Alfonso realiza pronósticos para toda España, solicitado por cofradías y televisiones locales para sus recomendaciones climatológicas.

Para más información podéis ver sus pronósticos en: **alfonso-cuenca.blogspot.com.es**

Pronóstico 2017

Las cabañuelas pronostican un año seco y menos calor en verano. La Semana Santa del año que viene, que se celebrará entre el 7 y el 16 de abril, tiene todas las papeletas para estar pasada por agua. Así se desprende, al menos, del pronóstico elaborado por el cabañuelista quesadeño Alfonso Cuenca, que señala, precisamente, los meses de marzo y abril como los más lluviosos dentro del marco de un 2017 que promete escasas precipitaciones.

Enero		Febrero		Marzo		Abril	
Del 1 al 7 Soleado 0/5°		**Del 1 al 7** Soleado 10/15°		**Del 1 al 7** Lluvias moderadas y débiles 20/25°		**Del 1 al 7** Lluvias generalizadas 20/25°	
Del 7 al 15 Lluvias débiles 10/15°		**Del 7 al 15** Lluvias débiles 10/15°		**Del 7 al 15** Lluvias moderadas y débiles 20/25°		**Del 7 al 15** Lluvias moderadas a generalizadas 20/25°	
Del 15 al 23 Lluvias moderadas 10/15°		**Del 15 al 23** Lluvias moderadas y débiles 10/15°		**Del 15 al 23** Lluvias moderadas tormentosas 15/20°		**Del 15 al 23** Lluvias moderadas a leves 20/25°	
Del 23 al 30 Soleado, nubes medias y altas 10/15°		**Del 23 al 30** Nubosidad variable 10/15°		**Del 23 al 30** Nubosidad tormentosa 20/25°		**Del 23 al 30** Lluvias leves 20/25°	
Mayo		**Junio**		**Julio**		**Agosto**	
Del 1 al 7 Lluvias generalizadas 20/25°		**Del 1 al 7** Nubosidad tormentosa 25/30°		**Del 1 al 7** Soleado 30/35°		**Del 1 al 7** Soleado y nubosidad tormentosa 30/35°	
Del 7 al 15 Lluvias generalizadas 20/25°		**Del 7 al 15** Soleado 25/30°		**Del 7 al 15** Soleado 30/35°		**Del 7 al 15** Soleado y nubosidad tormentosa 30/35°	
Del 15 al 23 Sol con nubosidad tormentosa y variable		**Del 15 al 23** Nubosidad tormentosa 25/30°		**Del 15 al 23** Soleado 30/35°		**Del 15 al 23** Soleado 30/35°	
Del 23 al 30 Nubosidad tormentosa 25/30°		**Del 23 al 30** Despejado con nubosidad variable 30/35°		**Del 23 al 30** Nubes de tipo medio y alto 35/40°		**Del 23 al 30** Soleado 30/35°	

La Certificación GlobalG.A.P. para Cadena de Custodia

Luis Moreno Pérez
Técnico

El propósito de la norma de Certificación GLOBALG.A.P. para Cadena de Custodia es asegurar la segregación y trazabilidad a lo largo de la cadena de comercialización de los productos certificados. No es una certificación de inocuidad alimentaria, el objetivo de esta norma es asegurar que el producto que se vende como certificado bajo GLOBALG.A.P. (en cualquiera de sus alcances) tenga como origen un productor o grupo de productores certificados. Identifica el estado del producto a lo largo de todo el proceso, desde la explotación hasta el minorista. Establece requisitos estrictos para la manipulación de los productos certificados y la adecuada segregación de los productos certificados y no certificados en las unidades de proceso.

Solo las empresas con certificación de Cadena de Custodia pueden usar la declaración de producto certificado GLOBALG.A.P. en sus comunicaciones entre Empresa.

La empresa certificada en Cadena de Custodia debe tener un sistema para evitar la mezcla entre productos certificados y no certificados, garantizando en todo momento la trazabilidad. Las empresas certificadas pueden etiquetar el producto comercializado con su propio Número CoC (equivalente al GGN) y/o los GGNs de los productores, e identificar los productos certificados en los documentos de venta.

La Norma GLOBALG.A.P. para la Cadena de Custodia es un complemento fundamental para todos los productores y minoristas que manipulan los productos certificados de GLOBALG.A.P, aporta un alto grado de transparencia e integridad, que agrega valor a su producto y marca en el mercado y una garantía adicional para sus clientes.

FERTIGAR

ENMIENDA ORGÁNICA

Es un abono fertilizante de origen vegetal.

FERTIGAR se podría llamar el humus de nueva generación debido a su alto contenido en ácidos fúlvicos y en ácidos húmicos. También posee macro y microelementos.

N (Nitrógeno) – P (Fósforo) – K (Potasio) macroelementos
2% – 2% – 4%

2% Nitrógeno total; 2% Fósforo; 4% Potasio; 80% Materia orgánica; 12% Ácidos Húmicos y Fúlvicos; Y con microelementos: boro, magnesio, azufre, hierro, etc…

FERTIGAR se interrelaciona con el suelo en tres aspectos generales:
–INFLUENCIA FÍSICA:
- Incrementa la capacidad de intercambio catiónico del suelo.
- Da consistencia a los suelos ligeros y a los compactos; en los arenosos compacta mientras que en suelos arcillosos tiene un efecto de dispersión.
- Hace más sencillo labrar la tierra por el mejoramiento de las propiedades físicas del suelo.
- Evita la formación de costras y de la compactación.
- Ayuda a la retención de agua y al drenado de la misma.
- Incrementa la porosidad del suelo.

–INFLUENCIA QUÍMICA:
- Regula la nutrición vegetal.
- Mejora el intercambio de iones.
- Mejora la asimilación de abonos minerales.
- Ayuda con el proceso del potasio y del fósforo en el suelo.
- Produce gas carbónico que mejora la solubilidad de los minerales.
- Aporta productos nitrogenados al suelo degradado.

–INFLUENCIA BIOLÓGICA:
- Sirve a su vez de soporte y alimento de los microorganismos.
- Mejora la resistencia de las plantas.
- Exento de patógenos y semillas de malas hierbas.

Esto lo que consigue es mejorar la estructura del suelo y le aporta nutrientes.
Es un producto higiénico, exento de malos olores y certificado como ecológico por el C.A.A.E. y SOHISCERT

Análisis tipo: Fertilizante Orgánico
Referencia: Fertigar

Se presenta en polvo.
Dosificación del producto:

PLANTACIÓN	KG
Viña regadío	4.000 – 5.000 Kg/Ha
Viña secano	2.000 – 2.500 Kg/Ha
Olivo 3 pies	10 Kg/olivo
Olivo 1 pie	5 Kg/olivo
Olivo en espaldera	3.000 Kg/Ha
Alfalfa	5.000 – 6.000 Kg/Ha
Arroz	2.000 Kg/Ha (si se aplica sola)
Arroz	1.000 Kg/Ha (si se aplica algún otro abono)
Cereal secano	2.000 – 2.500 Kg/Ha
Cereal regadío	4.000 Kg/Ha
Almendros y frutales (a todo campo)	2.000 - 3.000 Kg/Ha
Almendros y frutales (al pie)	4 Kg/árbol
Maíz regadío	5.000 – 6.000 Kg/Ha
Hortícola	Mezclar con estiércol al 50%. Dosis de 10.000 – 12.000 Kg por 1.000 m2

Composición:

Macroelementos	Nitrógeno (2) Fósforo (2) Potasio (4)
Microelementos	Boro, Hierro, Magnesio y manganeso
Material Orgánica	80%
Ácidos Húmicos	13,06%
Ácidos Fúlvicos	7,34 %
Dosis	Maceta: 40 cms (Un dosificador) Césped: 8 kg / 10 m2 Setos: 4kg / 10 m2 Árboles: Hasta 2 años: 2 kg De 3 ó más años: 2 kg – 6 kg
Huertos	Se aconseja mezclar estiércol al 50% a una dosis de 1.000 Kg por 1.000 m2
Cubrir con 1 cm de tierra Es conveniente abonar dos veces al año; una en primavera y otra en otoño	
Jardines	800 Kg por 1.000 m2. Riego abundante

-Hortícola:
- 100% Puro, 8.000 Kg/Ha. (Nunca plantar en el surco de aplicación. Se aconseja la aplicación a todo campo y después un pase de labor para incorporar el producto).
- Mezclado con estiércoles 60% - 40%: 60% Estiércol – 40% Fertigar. Dosis 10.000 Kg – 12.000 Kg/Ha

SHC CAAE

C/ Molino 3, 1ºD – 28901 Getafe (Madrid) - fertigar@gmail.com – www.abonosyfertilizantesecologicos.com - Comercial: 925 252 466 / 620 843 814 - Dpto.Comercial: 670 498 150 - Dpto. Administracion: 639 403 411

GlobalG.A.P. una Certificacion en Expansión

Luis Moreno Pérez
Técnico

Con más de 150.000 productores y unas 3.000.000 de has de cultivo certificadas en unos 120 países, la norma GLOBALG.A.P. se ha convertido en una de las principales normas de seguridad alimentaria reconocidas a nivel mundial.

La Norma GLOBALG.A.P. para Frutas y Hortalizas cubre todas las etapas de la producción, desde las actividades pre-cosecha, tales como la gestión del suelo y las aplicaciones de fitosanitarios, hasta la manipulación del producto post-cosecha, el empaque y almacenamiento.

Desde julio de 2016 es obligatorio la certificación de la Versión 5 de la norma, estableciéndose un periodo de transición de un año para la validez de los certificados emitidos en versión $. Esta última revisión de la norma incorpora las últimas investigaciones como también los diferentes requisitos gubernamentales, incluyendo el cumplimiento con las normas propuestas por la Dirección General de Alimentos y Fármacos de EE.UU (FDA) así como la Ley de Inocuidad Alimentaria de la UE.

Los principales cambios de esta nueva versión se pueden resumir en

- La introducción de 24 requisitos nuevos Para algunos requisitos que son nuevos para los productores (ej. Uso responsable del agua) las guías incluidas en los anexos son muy importantes.;

  5 Requisitos Mayores nuevos:
  - Declaración de política de calidad de la empresa (v5 AF 15.1)
  - Cumplimiento de límites legales relativos de uso del agua (v5 CB 5.4.2)
  - Análisis de riesgos enfocado a contaminación microbiológica (v5 FV 1.1.1)
  - Plan de medidas para controlarlos riesgos microbiológicos (v5 FV 1.1.2)
  - Implantación de medidas para prevenirla contaminación del producto a través del agua (v5 FV 4.1.3)

  11 Requisitos Menores nuevos:
  - Transporte de los trabajadores según legislación aplicable (v5 AF 4.5.5)
  - Áreas de retención para depósitos de aceite y combustible (v5 AF 6.2.3)
  - Cumplimiento con leyes de propiedad intelectual de las variedades (v5 CB 2.1.2)
  - Análisis de riesgos de uso de agua (impacto ambiental) (v5 CB 5.2.1)
  - Registro de condiciones climáticas al aplicar fitosanitarios (v5 CB 7.3.7)
  - Prevención de derivas de fitosanitarios a campos vecinos (v5 CB 7.3.8)
  - Transporte seguro de fitosanitarios en la finca (v5 CB 7.8.5)
  - Verificación y calibración de equipos de riego, fertilización, etc. (v5 CB 8.2)
  - Almacenamiento de equipos de aplicación de fitosanitarios (v5 CB 8.4)
  - Análisis microbiológico del agua (v5 FV 4.1.2)
  - Acreditación del laboratorio para análisis de calidad del agua (v5 FV 4.1.4)
  - 8 Recomendaciones nuevas:
  - Vertido seguro del agua utilizada en limpieza de equipos (v5 AF 6.2.5)
  - Mejora de la eficiencia energética (v5 AF 7.3.2)
  - Reducción del uso de fuentes de energía no renovables (v5 AF 7.3.3)
  - Medidas para recoger y reciclar agua (v5 AF 7.4.1)
  - Análisis de riesgos de fraude alimentario (v5 AF 16.1)
  - Medidas de control de riesgos de fraude alimentario (v5 AF 16.2)
  - Mantenimiento de las instalaciones de almacenamiento de agua para aprovechar los períodos de máxima disponibilidad de agua (v5 CB 5.5.1)
  - Medidas para prevenir la deriva de tratamientos fitosanitarios a parcelas vecinas (v5 CB 7.3.9)
- 180 puntos de control cambian de la V4 a la V5: Se han producido cambios en el contenido de los puntos de control y criterios de cumplimiento, realizándose introducciones más claras y precisas.

  El nivel de 29 requisitos ha cambiado:
  - Requisitos menores han pasado a mayores (17)
  - Recomendaciones pasan a requisitos menores (10)
  - Recomendación pasa a mayor (1)
  - Requisito mayor pasa a menor (1)

  Se han eliminado hasta 40 requisitos. La mayoría corresponde a la agrupación de requisitos mayores en un mismo punto de control (ej. Registros de tratamientos fitosanitarios pre y post-cosecha) o re-estructuración de puntos de control.
- Desaparecen 3 requisitos:
  - Acuerdo entre productor y cliente para evitar un mal uso del GGN (menor) (v4 AF 10.2)
  - Resistencia del almacén de fitosanitarios al fuego (menor) (v4 CB 8.7.5)
  - Instalaciones para las pertenencias de los trabajadores pueden cerrarse con llave (recomendación). (v4 FV 5.3.4)
  - La norma de frutas y hortalizas tiene ahora 18 puntos de control menos que la Versión 4, en total, para un productor de frutas y hortalizas en Versión 5, quedan 218 requisitos (87mayores, 113 menores y 18 recomendaciones) frente a los 236 puntos de control en la versión 4.

Se continua permitiendo el incumplimiento de un 5% de requisitos menores, que equivaldría a 5 incumplimientos, igual que en la versión 4.

SOHISCERT ofrece a los agricultores la certificación de la norma GLOBALG.A.P. para que incrementen la seguridad de sus productos, demuestren su responsabilidad con el medio ambiente y aseguren a sus clientes la calidad de sus productos comercializados.

El Arándano, la Fruta que se abre paso en el Norte de España

SOHISCERT ha entrado en la zona norte de España para certificar las Buenas Prácticas Agrícolas, conforme al Protocolo GLOBALGAP, en el cultivo del Arándano, un cultivo emergente en muchas provincias españolas. Se han certificado en este año más de 35 hectáreas, y en la actualidad está en proceso de otras 60 hectáreas, convirtiéndose en la empresa líder en el sector de la certificación de este producto.

Juan Pelllón Castañeda, Técnico y consultor agroalimentario de la zona, nos cuenta como es este cultivo.

La franja cantábrica se suma a Huelva en la producción de este fruto.

Juan Antonio Pellón Castañeda
Técnico Consultor

El arándano es una especie frutal de creciente implantación en toda la Cornisa Cantábrica. Se trata de un cultivo novedoso muy poco conocido entre los agricultores y ganaderos.

Los arándanos cultivados pertenecen fundamentalmente a dos especies, que a su vez se dividen en tres grupos de variedades según las necesidades en horas frío durante el reposo invernal: Altos requerimientos en horas-frío (más de 800), Requerimientos medios en horas-frío (entre 400-600) y Bajos requerimientos en horas-frío (menos de 400). En el caso de la Cornisa Cantábrica las variedades que mejor se adaptan a nuestras condiciones son las de altas y medias necesidades de horas frio. Éstas son de floración más tardía, por lo que tienen menos problemas frente a posibles heladas de primavera. En invierno, cuando las plantas está en reposo vegetativo pueden llegar a soportar temperaturas muy bajas (-30 ºC) según la época de maduración de los frutos,

los cultivares se pueden clasificar en muy tempranos, tempranos, de media estación, tardíos y muy tardíos.

Las principales variedades que se recomiendan para las condiciones agroclimáticas de la Cornisa Cantábrica y según época de cosecha son las siguientes: Tempranas (Junio): Duke y Legacy; Media estación (Julio- Agosto): Bluecrop, Chandler, Brigitta, Ozarkblue y Liberty. Tardías (Agosto - Septiembre): Elliott y Aurora.; Muy tardías (Septiembre - Octubre): Powderblue, Centurión y Ochlockonee.

En cuanto a los suelos, deben ser de textura ligera, buen drenaje y abundante materia orgánica, superior al 3%, de tal modo que permita mantener la humedad necesaria para el óptimo desarrollo del sistema radicular.

El pH del suelo es un factor limitante para el cultivo del arándano puesto que exige valores ácidos, inferiores a 5,5, siendo el intervalo óptimo entre 4,5 y 5,5, (abundantes en nuestra región).

Al igual que para cualquier otra especie frutal, la preparación del suelo tiene mucha importancia para el buen desarrollo del cultivo. La mejor época para comenzar estas labores preparatorias es al final del verano o al principio del otoño.

El marco de plantación dependerá, en parte, del tamaño de la parcela, del sistema de recolección (manual o mecánica), de los cultivares (más o menos vigorosos, erectos o abiertos) y, por supuesto, de la fertilidad del suelo. Lo normal es una distancia entre plantas de 0,5 a 0,75 m y un ancho de calles de 3 metros.

Siempre que sea posible es preferible hacer la plantación temprana, al final del otoño, puesto que la actividad del sistema radicular comienza mucho antes que la de la parte aérea. De esta manera, podemos tener la planta bien arraigada cuando comience la brotación en primavera. No obstante, con plantas con cepellón y teniendo el riego instalado, se puede plantar prácticamente en

cualquier época del año. En suelos con riesgo de encharcamiento es muy aconsejable plantar en caballones, que mejoran el drenaje alrededor de las plantas, ya que el sistema radicular del arándano también es muy sensible al exceso de humedad.

En cuanto al mantenimiento del suelo es aconsejable mantener la calle encespada, con ello se consigue minimizar la erosión del suelo en zonas de pendiente y disminuir la compactación del terreno por el paso de la maquinaria. La hierba se debe cortar de forma periódica para evitar la competencia de ésta, en agua y nutrientes, con el cultivo. Esta operación es preferible realizarla con desbrozadora, dejando los restos sobre el terreno que se irán incorporando al suelo para aumentar el contenido en materia orgánica.

Esta especie es sensible a los periodos de sequía estival, sobre todo en la fase juvenil, ya que sus raíces carecen de pelos absorbentes por lo que son muy propensas a deshidratarse. Por ello, es necesario mantener un nivel adecuado de humedad en el sistema radicular.

El riego por goteo es el más adecuado, teniendo en cuenta que los caudales que hacen falta para cubrir las necesidades del cultivo no son excesivamente grandes.

Como dato orientativo, se necesita una media de 15-20 litros/planta y semana durante los meses de junio a septiembre para las condiciones de cultivo de nuestra región.

Generalmente, estos arbustos tienen bajos requerimientos en fertilizantes y son bastante sensibles a contenidos altos en sales. Debido a estas necesidades nutricionales poco comunes, muchas prácticas de fertilización habituales en frutales no son apropiadas para los arándanos.

Teniendo en cuenta que el arándano produce sobre madera crecida el año anterior, y que las ramas de más de 4-5 años ya no son óptimas para producir fruta de calidad, se puede deducir que la poda en esta especie es un factor fundamental para facilitar la renovación anual de ramas y obtener cosechas de calidad.

En la Cornisa Cantábrica, las plantas de arándano necesitan pocos, o ninguno, tratamientos fitosanitarios para producir fruta de calidad, ya que en nuestra región, donde su cultivo es relativamente reciente y con superficie aún escasa, han aparecido hasta la fecha muy pocos problemas fitopatológicos.

La producción se inicia al 2º o 3er año de la plantación, pudiendo obtenerse entre 1 y 4 t/ha. Esta cosecha se incrementa de forma gradual hasta alcanzar la plena producción al 6º-7º año, estabilizándose en torno a las 12-15 t/ha. En algunos casos, con determinados cultivares pueden superarse las 20 t/ha.

La recogida puede iniciarse cuando la planta tiene aproximadamente un 10%-15% de frutos maduros, o sea, totalmente azules. La producción de arándanos obtenida en nuestra región cubren en la actualidad un calendario de producción que abarca desde junio hasta octubre.

Los canales de comercialización tanto nacionales como de exportación demandan cada vez más un producto de calidad. Es donde surge la implantación de sistemas de calidad como la Global gap, IFs.

En este 2016, SOHISCERT ha certificado con Global gap a los principales productores de arándanos del Norte de España, con más de 35 hectáreas, y en la actualidad está en proceso de otras 60 hectáreas, convirtiéndose en la empresa líder en el sector de la certificación de este producto.

EL CAUCE SEMILLERO

Camino Del Cauce, 25,
04779, La Curva, Almería

Teléfonos: **667 74 98 50** / **667 74 98 51**

administracion@semilleroelcauce.es

Frutos Los Pisaos, S.L.: Adaptación al Cambio de Versión GlobalG.A.P.

Desde la empresa Frutos Los Pisaos nos cuentan como ha sido su adecuación al cambio de versión de la norma GLOBALGAP.

Frutos los Pisaos S.L. Es una empresa productora y envasadora de frutas y hortalizas ecológicas, ubicada en la Costa Tropical, en Motril, Granada. Constituida en 2003 y con carácter familiar, tiene como objetivo continuar con la herencia agrícola recibida de nuestros padres, procurando mantener las antiguas labores culturales agrícolas, incorporando las innovaciones y desarrollos de las nuevas tendencias y la transformación de la agricultura tradicional a la ecológica. Trabajan más de 50 productos diferentes, destacando sus especialidades: pepino holandés, boniato, calabaza y col picuda.

Se encuentran certificados en Global Gap desde el año 2014 en Opción 2. Durante este año han obtenido la certificación del módulo GRASP y han llevado a cabo la adaptación a la versión 5.0 de la norma IFA en el módulo de Frutas y Hortalizas GLOBALGAP.

A pesar de llevar varios años trabajando conforme a este protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas, han surgido dudas durante la transición de la versión 4 a la nueva. El mayor cambio con respecto a la versión anterior es todo lo referente al uso y tipo de agua empleada en las aplicaciones fitosanitarias y en el riego de los cultivos. Este ha sido un hándicap a tener en cuenta debido a la localización de los productores y la variedad de fuentes de agua empleadas.

La norma incluye nuevos criterios para promover una gestión eficiente y eficaz del agua en la explotación, y para asegurar que los productores cumplan con las restricciones legales aplicables sobre el uso del agua. Se ha realizado una Evaluación de Riegos para la Gestión del Agua, identificando y abordar los peligros de contaminación microbiológica que pudiese tener el producto.

La adaptación a esta nueva versión ha servido para a asegurar la producción y comercialización de alimentos inocuos, para consolidar la confianza de los clientes, implementando las Buenas Prácticas Agrícolas, prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos producidos y comercializados por Frutos Los Pisaos, S.L.

Espárrago de Granada S.C.A.: Una Próspera Cooperativa de Comercialización

La provincia de Granada, situada en el sur de España, es la principal productora del cultivo de espárragos verdes. En el año 2015 aproximadamente se cultivaron unas 6.145 hectáreas de espárragos, de las cuales aproximadamente 4.045 son de regadío. Espárrago de Granada es una cooperativa de segundo grado, especializada en la comercialización de espárragos verdes. Actualmente comercializa la producción de cinco cooperativas (Agroláchar, S.C.A.; Espafron, S.C.A.; Agromesía, S.C.A.; Vegachauchina, S.C.A. y la incorporación este año de Espalorquiana SCA.). El cultivo del espárrago en Granada se realiza a muy pequeña escala; las cinco cooperativas mencionadas representan aproximadamente 600 agricultores, con una superficie de 550 hectáreas.

Espárrago de Granada SCA es la única cooperativa de segundo grado en la provincia de Granada dedicada a la comercialización de espárrago verde. Su presidente D. José Antonio Gómez Aguilera, comenta que la producción del espárrago en Granada comienza desde mediados de marzo hasta mediados de junio.

D. Juan Sánchez Castro, Director Comercial de Espárrago de Granada SCA, apunta el detalle de que la comercialización del producto se efectúa principalmente al norte y centro de Europa, siendo sus principales clientes los países de Alemania, Suiza, Los Países Bajos, Francia e Italia.

Espárrago de Granada SCA 2º se encuentra en pleno crecimiento, cada año sus cooperativas socias plantan más de 100 has de cultivo, lo que equivale aproximadamente 2.000.000 de plantas. Según D. José Antonio Gómez Aguilera, presidente de la cooperativa, esperan duplicar el volumen de producción en los próximos cuatros años.

Debido a lo anterior, Espárrago de Granada continuamente está buscando nuevos mercados y consolidando con los que trabaja para comercializar su producción. Es por ello que busca ofrecer productos de la mejor calidad posible, a los mejores precios y que ofrezcan todas las garantías de seguridad alimentaria posible, de ahí que dediquen importantes esfuerzos en la implementación de normas de calidad y seguridad alimentaria que cada vez más exigen los mercados.

D. Juan Sánchez Castro indica que desde que se creó la cooperativa, todos sus almacenes han obtenido el certificado GLOBALGAP, asegurando que los productos que se manipulan en los almacenes miembros de Espárrago de Granada cumplen con las normas exigidas para ello, tanto en campo como en manipulación, acondicionamiento y expedición. D. José Antonio Gómez Aguilera señala que era necesario poder garantizar que todo el producto que comercializa Espárrago de Granada cumpliera las normas establecidas para ello. En conversaciones mantenidas con SOHSCERT se llegó a la conclusión de que la única forma de lograrlo era implementando la certificación IFS BROKER.

Después de un año de mucho esfuerzo por parte del personal de Espárrago de Granada se ha logrado obtener el certificado IFS BROKER emitido por SOHISCERT, asegurando que todo el producto comercializado por Espárrago de Granada cumple con los más altos estándares de seguridad alimentaria que exige el mercado.

Auditorías IFS FOOD Sin Anunciar

Fco. Javier Carmona
Dpto. de Insumos

Desde el 1 de Octubre de 2016 se encuentra en vigor el "Protocolo de auditorías sin anunciar" por el cual se establecen las bases para la realización de este tipo de auditorías.

Esta opción está preferiblemente orientada en el caso de auditorías de renovación (por ejemplo compañías que ya están certificadas IFS Food), pero puede aplicarse también en auditorías iniciales, en el caso de que la compañía quiera comenzar directamente con una auditoría sin anunciar.

Algunas particularidades que se establecen en este protocolo de auditorías sin anunciar son:

- El período de certificación para la realización de la auditoría sin anunciar es (-16 semanas; +2 semanas) de la fecha debida de auditoría. La empresa deberá informar a la entidad de certificación antes de que comience dicho período de certificación.

- Se define un período de bloqueo, período de tiempo en el cual la compañía indica que no es posible realizar la auditoría sin anunciar (vacaciones del personal, días de mantenimiento, visitas programadas, etc.). Este período de bloqueo incluye un máximo de 10 días operacionales, más períodos no operativos (períodos en el que las líneas no están operativas, por mantenimiento, puentes, cierre por vacaciones, etc.).
- Si la compañía ha escogido esta opción debe estar preparada ya que, tal y como nos dice este protocolo, "si la compañía deniega el acceso al auditor (aparte de causas por "fuerza mayor"), el certificado vigente IFS será suspendido por la entidad de certificación en un máximo de 2 días laborales después de la fecha de la auditoría (los clientes que tengan señalado como favorito a la compañía recibirán una notificación en el portal), esta información será visible en el histórico de la compañía en el portal de la auditoría".

Las auditorías no anunciadas son aplicables desde el 1 de octubre de 2016, y a partir de esa fecha dejan de realizarse los controles sin previo aviso llamados Food Checks, que tenía establecido IFS hasta la fecha.

Conferencias IFS

Juan Carlos López Adán
Dir. Certificación

SOHISCERT asistió a la Conferencia anual de Organismos de Certificación de IFS(International Featured Standars) celebrada en París en los dias 19 y 20 de octubre del 2016.

Participaron los Organismos de Control, entre los que se encuentra SOHISCERT, aproximadamente 110 en el mundo y 25 en España, que estan autorizados por IFS para realizar auditorias en alguno de los alcances de IFS.

Durante los dos dias que duró la citada conferencia se trataron temas de gran importancia para los Organismos de Control, en relación con las perspectivas de futuro de IFS en el mundo, las novedades de las normas de los diferentes Standares IFS(Logistic, Broker, Hpc, Pac secure, Wholesale/ Cash &carry, Global market logistics), Mesas especificas por paises(Francia, España, Alemania, Italia, entre otras), cambios en el sistema de aprobacion de auditores, resultados del Programa de Integridad para Organismos, IFS Database con la incorporacion de las auditorías no anunciadas y finalmente un adelanto sobre las novedades que traera la version 7 de IFS. Ademas de un intersante testimonio sobre IFS, Cecile Gillard Kaplan, Directora de calidad de Carrefour primer retailer de Europa y segundo del mundo.

Como datos que muestran la importancia del alcance IFS en el mundo basta con indicar los datos de certificaciones concedidas:

- Más de 16.800 certificados
- 110 organismos certificadores
- 1.150 auditores
- 90 países en 4 continentes

SOHISCERT y Control Union apuestan por la Certificación BRC Food en España

Fco. Javier Carmona
Dpto. de Insumos

SOHISCERT en aras de continuar ampliando sus servicios de auditorías y poder ofrecer un servicio más amplio, va a introducir en su catálogo de servicios las auditorías para la certificación BRC Food.

Como consecuencia de la grave crisis económica sufrida estos años, el pequeño comercio ha perdido fuerza con respecto a las grandes cadenas de distribución, que dado los grandes volúmenes de productos que mueven y la creación de sus propias marcas le permite incrementar sus políticas de rebajas. Con el fin de garantizar un producto de calidad y seguro a los consumidores y evitar los casos de fraude y crisis alimentarias sufridas en años anteriores, estas cadenas de distribución exigen a sus proveedores determinados certificados que acrediten la calidad e inocuidad de los productos.

Por este motivo, siendo consciente de la cada más fuerte demanda de certificaciones de seguridad alimentaria por el mercado, SOHISCERT apostó hace unos años por empezar a ofrecer estas acreditadas certificaciones de seguridad alimentaria, tales como GLOBALGAP, IFS Food y recientemente Cadena de Custodia e IFS Bróker. Con el propósito de poder completar este tipo de certificaciones, se apuesta ahora por la certificación BRC Food, la cual suele realizarse en muchas ocasiones de forma combinada con IFS Food.

Para llevar a cabo este propósito se está gestionando desde principios de este 2017 la habilitación de los auditores que llevarán a cabo estas auditorías de seguridad alimentaria BRC Food. Esta habilitación consiste, una vez cumplidos los requisitos previos para estos auditores, en la formación teórica en la norma BRC impartida por un formador cualificado; tuvo lugar los días 17 y 18 de Enero, y de la supervisión de una auditoría por un auditor cualificado BRC.

Esta habilitación se realiza bajo el convenio de colaboración que SOHISCERT ha acordado con la entidad de certificación CONTROL UNION, entidad poseedora de la acreditación internacional para el alcance de certificación BRC Food.

Gracias a este acuerdo de colaboración, SOHISCERT podrá realizar las auditorías de la cada vez más demandada certificación BRC Food, de forma totalmente independiente o en combinación con la ya ofertada IFS Food, a los interesados en obtener este prestigioso y cada vez más solicitado certificado, ampliando de este modo los servicios de certificación que puede ofrecer.

Así mismo este acuerdo de colaboración también resulta muy importante para CONTROL UNION al permitirle dar respuesta a las demandas que recibe en la actualidad para atender este tipo de certificaciones en España.

Análisis Sensorial en Vinos

Consuelo Pizarro Muñoz
Dir. Calidad

La evaluación de las características organolépticas de un vino acogido a una Denominación de Origen de Protegida o Indicación Geográfica Protegida es un requisito establecido en el Pliego de Condiciones de cada una de las menciones.

SOHISCERT, como parte de la evaluación que realiza para determinar la conformidad de un vino acogido a una DOP o IGP, en las correspondientes auditorías además de verificar los análisis realizados por el propio operador como parte de su sistema de autocontrol, realiza toma de muestra de producto, la cual es remitida a un laboratorio acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005.

El laboratorio cuenta con un panel de cata experto cualificado y entrenado en los distintos descriptores. Los catadores utilizan una ficha de cata donde determinan los atributos y defectos del vino objeto de análisis. Posteriormente, el laboratorio realiza un control de calidad de los resultados obtenidos.

Los propietarios de los Pliegos de Condiciones deben mostrar la conformidad en cuanto a la equivalencia entre la descripción proporcionada en el mismo y los atributos y defectos analizados en el laboratorio.

La Sierra Norte de Sevilla. Vinos con Mención de Origen

Alfonso Quintanar
Técnico

La Sierra Norte de Sevilla, otero elevado sobre el Guadalquivir, derrama un mosaico de paisajes tallados en común acuerdo por la naturaleza y sus gentes. Ocultos entre las dehesas, navegan hilos de agua que encierran tesoros inéditos, mientras que trazas blanquecinas, de calles ordenadas y aromas a matalahúva, agostan bajo sus puntales.

La armonía de su paisaje, una sucesión de suaves lomas de pizarra, es rota por la presencia de otras rocas que hacen de estas sierras unas de las de mayor diversidad paisajística de Andalucía, causa de su inclusión en la Red Europea de Geoparques.

La Sierra Norte de Sevilla ha sido tradicionalmente elaboradora especialmente de vinos tintos. El cultivo de la vid ha supuesto tradicionalmente la mayor riqueza cultural, social y económica de la Sierra Norte de Sevilla y la que ha marcado su apogeo, tanto con el vino como por sus destilados.

Esta es una de las cuatro áreas vitivinícolas de la provincia de Sevilla en la que se enmarca la Indicación Geográfica Vino de la Tierra Sierra Norte de Sevilla y que comprende los términos municipales de Cazalla de la Sierra, Constantina, Guadalcanal y Alanís. De este modo, como requisitos acogidos al origen se deben de cumplir, entre otros:

- Al menos el 85% de la uva empleada para elaborar cada vino debe proceder de dicha zona.
- La producción máxima admitida por hectárea será para las variedades tintas de 11.500 kg, y para las variedades blancas de 14.000 kg. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.
- Las variedades de uva de las que proceden los vinos son:

  - Blancas: Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Palomino, Pedro Ximénez y Viognier.

  - Tintas: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota.

En la actualidad SOHISCERT se encuentra autorizada y acreditada para la certificación de los vinos bajo esta indicación geográfica protegida. Entre las bodegas certificadas de la zona cabe destacar:

- Bodegas Fuente Fría. Situado en pleno corazón del Parque Natural, al norte de Constantina, elaboran vinos bajo esta mención de calidad.
- Bodegas Fuente Reina. Bodega fundada en 1930, siendo pionera en producir el primer tinto andaluz embotellado. Tras un largo paréntesis de inactividad, la nueva bodega se funda en 1998, siendo su primera cosecha en 2002.
- Bodegas Tierra Savia. Proyecto vitivinícola que presta especial atención al cuidado y maduración de la uva, respetando aromas y realizando cada operación de forma manual.
- Viña Las Colonias del Galeón. Proyecto iniciado en el año 1998 con el empeño de recuperar lo que hasta no hace muchos años fue la fuente de cultura, valor y riqueza de la Sierra Norte de Sevilla y con esta premisa elaboran, entre otros, vinos acogidos al origen, como son los Vinos de la Tierra de la Sierra Norte de Sevilla.

El Paso a Denominación de Origen Protegida "Granada"

Con la Orden de 21 de enero de 2009 de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía, se aprobó el Reglamento del Vino de Calidad de «Granada» y de su Órgano de Gestión, por la cual los vinos originarios de la zona geográfica de la provincia de Granada, que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el pliego de condiciones, podrían utilizar la mención Vino de Calidad de «Granada». Era un primer paso hacia la creación de una denominación de Origen Protegida en Granada y el reconocimiento a la tradición enológica de la provincia de Granada. Con fecha 2 de septiembre de 2016 la Directora General de Industrias y Cadena Agroalimentaria, Rosa Isabel Ríos Martínez realizaba la resolución por la cual se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Granada" publicada en el BOE de 17 de octubre de 2016 en la cual. Por lo que, si en el plazo de dos meses no existe oposición Granada, por fin obtendrá su "DOP GRANADA".

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
GRANADA
VINO DE CALIDAD DE GRANADA

Ministerio de Agricultura de Turquía en SOHISCERT

El pasado 17 de noviembre visitaron las instalaciones de la sede central de SOHISCERT en Utrera (Sevilla) una delegación turca procedente del Ministerio de Agricultura de Turquía y en concreto de la subdirección relacionada con el sector de la agricultura ecológica con el objeto de conocer nuestra labor, campos de actuación, procesos de certificaciones en España y en general el sector de la agricultura ecológica en el país.

Durante la visita, el Director Gerente, Eduardo Merello, la Directora de calidad, Consuelo Pizarro, y el Director Técnico, Francisco Javier Carmona., explicamos la forma de trabajo y posteriormente, durante el desayuno ecológico, tuvimos la oportunidad de intercambiar.

SOHISCERT comprometido con la Certificación Ecológica en Jaén

En la provincia de Jaén, desde la apertura de nuestra nueva oficina en Úbeda, hemos visto incrementando el número de operadores de una forma muy notable, llegando a triplicarlo. Es por lo que desde SOHISCERT hemos cumplido con nuestro compromiso en la provincia, celebrando diversas jornadas, acercando aún más nuestra certificación y normativa ecológica.

En ciudades como Jaén, Úbeda, Mogón, Quesada, Cazorla y Campillo del Río, se han celebrado Jornadas por parte de nuestro servicio técnico y comercial, teniendo una importante aceptación y asistencia, en las que se han generado y expuesto diversos temas de gran interés y demanda de nuestros operadores.

El 31 de Marzo, se celebró en el "Hotel Ciudad de Úbeda" la jornada "LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y MANEJO DE GANADERÍA ECOLÓGICA", con la asistencia de un centenar de operadores, donde nuestros técnicos María Fernández, Mª José García y Eduardo Arnaud desarrollaron diversos temas como "LA CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA. SITUACIÓN DE AYUDAS" y "MANEJO DE GANADERÍA ECOLÓGICA". También tuvimos la presencia de Alejandro Gallego de TEKIEROVERDE, que nos mostró uno de sus audiovisuales sobre la Agricultura Ecológica.

Desde SOHISCERT, seguiremos apoyando a nuestros operadores ofreciéndoles las herramientas necesarias, con jornadas, publicaciones, web, material informativo, trabajando día a día y así mantener la fidelización de nuestros clientes.

FRUIT ATTRACTION 2016
Madrid, 05-07 de Octubre de 2016

Otro caño más SOHISCERT, estuvo presente en la Feria FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS, donde pudimos mostrar todo el potencial del que disponemos en cuanto a los servicios de certificación que ofrecemos en referencia a este sector, como son: Producción Ecológica, Global Gap, Grasp, Global Gap Cadena de Custodia, IFS Food, IFS Broker, certificaciones DOP, IGP, Marcas Colectivas, etc.

Con el afán de seguir dando servicio a nuestros operadores, seguimos trabajando la ampliación de alcances a certificar, así como afianzando los que actualmente trabajamos.

I Jornada Estratégica de Interfresa

SOHISCERT participó el pasado 15 de septiembre en la I Jornada estratégica de Fresa organizada por Interfresa, en la provincia de Huelva con el objetivo de conseguir la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Dicho acto estuvo moderado por D. José Luis García-Palacios Álvarez, presidente de la Asociación Interprofesional de la Fresa Andaluza.

En esta Jornada participó la Directora General de Industria y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Rosa Isabel Ríos y Pedro Pascual Hernández Verges, delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Huelva; prestando su apoyo en la primera fase de inscripción en la que se encuentran.

Nuestra Directora de Calidad, Consuelo Pizarro, contribuyó en este acto relatando la experiencia que posee SOHISCERT en las IGP que viene certificando en distintas comunidades.

II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha

SOHISCERT, estuvo presente en el II Foro Técnico del Azafrán de la Mancha que tuvo lugar en Albacete los días 28 y 29 de septiembre de 2016.

En estas jornadas se pusieron en valor las características y propiedades de una especia única, que cuenta con gran potencial en el mundo de la gastronomía. El azafrán amparado por esta figura de calidad, la DOP Azafrán de La Mancha, es la única especia de esta naturaleza que dispone, a nivel nacional, de este reconocimiento de calidad.

Desde SOHISCERT, a través de nuestra certificación seguiremos trabajando para poner en valor y proteger a este producto que cuenta con una calidad excepcional, lo que le hace ser único en el mundo.

I Simposio de Agricultura Ecológica en El Ejido (Almería)

SOHISCERT colaboró en el I Simposio de Agricultura Ecológica celebrado los días 18 y 19 de Mayo en el auditorio de El Ejido (Almería).

El Simposio de Agricultura Ecológica fue organizado por Cajamar, Caja Rural, Biobest, Coexphal y la revista F&H diseñado para dar respuesta y mostrar el modelo de trabajo para llevar a cabo una correcta producción ecológica desde diferentes puntos de vista.

El sureste español se ha convertido en un escenario clave para la producción orgánica y son muchos los importadores y compradores internacionales los que buscan a los productores del Sur de España para iniciar programas de ecológico.

La superficie de hortalizas ecológicas se está multiplicando en los últimos años, y cada vez hay más demanda de productos ecológicos.

Dentro del programa se abordaron varios temas: Agricultura Biodinámica, semillas y semilleros, fertilidad del suelo, fertilización, marco regulatorio, control de plagas y enfermedades y experiencias prácticas en horticultura ecológica.

Nuestro Director técnico y responsable de insumos Francisco Javier Carmona, participó en el programa impartiendo una ponencia sobre Insumos para Agricultura Económica.

FEGAR 2016- Feria Ganadera y Agroalimentaria

El pasado 16 de Septiembre se celebró la Feria Ganadera de Aroche FEGAR 2016 en su XXIII Feria Agroganadera y XII Agro-Alimentaria.

SOHISCERT estuvo presente e impartió una jornada el sábado 17 de septiembre a las 19:30 h sobre “Ganadería Ecológica en Sistemas Extensivos”.

X Congreso Regional “Andalucía: Agricultura de Ley”

El pasado día 28 de Octubre SOHISCERT colaboró y estuvo presente junto a COAG Andalucía en su X Congreso Regional bajo el lema “Andalucía: Agricultura de Ley”, que se celebró en la Cooperativa Jienense de Nuestra Señora de los Remedios, con más de 500 asistentes a dicho acto.

Se abordaron temas como Otra PAC para Andalucía, Comercialización y Cadena Alimentaria, Costes de Producción en la Actividad Agraria, Titularidad Compartida, Simplificación y Modelo Agrario.

En dicho evento han participado la Presidenta de la Junta de Andalucía Susana Díaz, la Consejera de Agricultura Carmen Ortiz, el Presidente de la Diputación de Jaén Francisco Reyes, y el secretario de General de Economía Gaspar Llanes, entre otros.

Resumen de Jornadas Técnicas realizadas en 2016

En el transcurso del año 2016, SOHISCERT ha realizado más de 30 jornadas técnicas repartidas entre las Comunidades Autónomas de Andalucía y Castilla La Mancha. Tratándose contenidos como Certificación Ecológica y Seguridad Alimentaria (IFS y GLOBALG.A.P).

A continuación mostramos algunas fotos de jornadas realizadas:

Úbeda (Jaén), Marzo 2016

Consuegra (Toledo), Marzo 2016

Algarrobo Costa (Málaga), Abril 2016

Castell de Ferro (Granada), Mayo 2016

Motril (Granada), Julio 2016

Jornadas sobre Cambios de la Norma GLOBALGAP. Versión 5

SOHISCERT impartió en el primer trimestre de este año 2016 varias jornadas dirigidas a técnicos con el fin de exponer los nuevos Cambios de la norma Globalgap, versión 5, obligatorios a partir de pasado mes de Julio de 2016.

PRÓXIMAS JORNADAS

Fecha	Temática	Localización	Provincia	Destinatarios
ENERO	Certificación Ecológica	Campohermoso	ALMERÍA	Productores de la comarca. Fidelización
FEBRERO	Certificación Ecológica	Guadalcanal	SEVILLA	Productores de olivar
MARZO	Certificación Ecológica	Los Palacios	SEVILLA	Productores de la comarca
MARZO	Certificación Seguridad Alimentaria	Montalbán	CÓRDOBA	Producción de ajos
ABRIL	Certificación Ecológica	Pizarra	MÁLAGA	Productores de la comarca
ABRIL	Certificación Ecológica	Cádiar	GRANADA	Productores de la comarca
MAYO	Certificación Ecológica	Alcalá la Real	JAÉN	Productores de la comarca
JUNIO	Certificación Ecológica	Albox	ALMERÍA	Productores de la comarca

PRÓXIMOS EVENTOS

BIOFACH - Feria Mundial de Alimentos Orgánicos

BIOFACH
into organic

Como cada año desde hace más de 15, SOHISCERT estuvo en la edición BIOFACH 2016 y como no estará presente en la edición 2017. El comercio de productos ecológicos se reúne en la feria de Nuremberg del 15 al 18 de febrero de 2017.

La certificación ecológica es más que una etiqueta, significa calidad y convicción para el uso responsable de los recursos de la naturaleza. BIOFACH en el Centro de Exposiciones de Nuremberg es el lugar donde las personas comparten su apasionado interés por los alimentos ecológicos, se conocen e intercambian puntos de vista, ¡y esto por más de 25 años! Únase a nosotros en un mundo de productos y sabores ecológicos.

Como profesional visitante puede conocer a los productores ecológicos del mercado internacional e inspirarse en las últimas tendencias internacionales del sector.

Desde SOHISCERT, les animamos a que se acerquen a intercambiar sus impresiones y así poder poner en valor la calidad y salubridad de los productos ecológicos, para de esta manera potenciar el consumo responsable de este tipo de alimentos certificados.

FENAVIN
Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

FENAVIN 2017

Ciudad Real, 09-11 de Mayo de 2017.

Un año más SOHISCERT, tendrá presencia en FENAVIN, la Feria Nacional del Vino, acompañado de algunos de nuestros clientes certificados para los distintos alcances de vinos que trabajamos.

Sin duda, es la feria de referencia del vino español y ésta es también la percepción de bodegas y cooperativas españolas, que han apostado por FENAVIN como instrumento para el impulso del negocio del sector vinícola nacional e internacional desde su primera edición.

Una edición más SOHISCERT, ha realizado la inscripción correspondiente para la partición de FENAVIN 2017 y estamos a la espera de que nos den la ubicación definitiva de nuestro stand. Una vez confirmada nuestra localización os la haremos saber atreves de nuestra página web y redes sociales.

Y como no, desde aquí aprovechamos la ocasión para invitarles a que visiten nuestro stand e intercambien impresiones sobre todo lo relacionado con las distintas certificaciones de vinos. En nuestro propósito de mejora continua, hemos ampliado nuestros alcances de certificación de vinos, presentado una amplia gama de ellos. Estaremos encantados de poder informarle sobre cualquier tema relacionado con el vino y su certificación.

EXPOLIVA 2017

SOHISCERT asistirá una vez más con stand en la XVIII edición de la Feria Expoliva en la provincia de Jaén los días 10 al 13 de Mayo.

Es la feria internacional del aceite de oliva e industrias más importante del mundo, dedicada exclusivamente al sector olivarero y el aceite de oliva.

Dicho evento convierte a la capital jienense en un lugar de encuentro y dinamización para todos los profesionales del sector.

Área Privada. Nuevas Tecnologías

Tras el primer año de funcionamiento de nuestra web con el área de clientes activa y funcionando, desde SOHISCERT hemos hecho participes a nuestros operadores de las ventajas que suponen los avances incorporados a nuestros procesos de control y certificación.

La nueva web de SOHISCERT, adaptada también a terminales móviles, cuenta ahora con un nuevo diseño y con un área privada funcional y transparente adaptada a todos los clientes de SOHISCERT. En esta área se pueden hacer gestiones a cualquier hora y en cualquier momento, siempre que se disponga de una conexión a internet, como consultar sus datos de cliente y modificarlos en caso necesario, sus técnicos asignados en todas las etapas de certificación, los alcances y productos certificados, además de poder descargar sus certificados en vigor, decisiones de certificación, resultados de análisis realizados a sus unidades de producción y facturas.

También está habilitada para subir documentación como acciones correctivas o nuevas solicitudes, comunicaciones de siembra, programas de producción vegetal, o cualquier otra documentación que nos quiera hacer llegar de forma rápida sencilla e inmediata.

Por otro lado, dispone de formularios necesarios para sus gestiones que podrá descargar fácilmente tantas veces como desee. Para el inicio de sesión en el área privada deberá hacer clic sobre el icono “Área de clientes” situado en la parte superior derecha de la página principal de la web de SOHISCERT. Al hacerlo le aparecerá esta ventana donde debe introducir sus credenciales de acceso al área privada, usuario y contraseña, las cuales le habrán sido proporcionadas por el Administrador de nuestro sistema. En caso de no haberlas recibidas se puede poner en contacto con nosotros para reclamarlas. También han podido ver en los últimos años, que la gestión de auditorías y demás procesos documentales ha experimentado una notable mejora, además de por la accesibilidad mencionada anteriormente, por la incorporación de nuevas tecnologías y herramientas informáticas, que no hacen otra cosa más que intentar mejorar el servicio prestado a nuestros operadores, ofreciendo así una mejor calidad en los trabajos desarrollados por nuestros técnicos y mayor agilidad en la gestión de los mismos pues los traspasos de datos son casi inmediatos, lo cual permite reducir el tiempo de emisión de las certificaciones a los operadores.

Continuando con este proceso, SOHISCERT sigue invirtiendo en tecnología, manteniendo abiertas nuevas líneas de desarrollo que sin duda alguna irán mejorando los trabajos realizados, lo cual indirectamente repercutirá en los operadores certificados y en la capacidad de estos de poder realizar gestiones avanzadas con proveedores y/o clientes acorde a los tiempos en los que estamos.

SHC

Nuestra certificación.
Tu garantía de crecimiento

- PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- INSUMOS PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- NOP
- JAS
- BRASIL
- BIOSUISSE
- DELINAT
- KRAV
- PRODUCCIÓN INTEGRADA
- DOP
- IGP
- VINOS VARIETALES
- GLOBALG.A.P.
- GRASP
- IFS FOOD
- HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS
- MARCAS COLECTIVAS
- PLIEGOS PRIVADOS
- IFS BRÓKER

SOHISCERT, S.A. **www.sohiscert.com**

SEVILLA
Finca La Cañada, Ctra. Sevilla-Utrera, Km 20,8
Ap. Correos 349 41710 Utrera (Sevilla)
Tel.: 955 868 051
Fax: 955 868 137
sohiscert@sohiscert.com

CIUDAD REAL
C/Amargura, 2 - bajo
13630 Socuéllamos (Ciudad Real)
Tel.: 926 500 221
Fax: 926 539 073
manchaecologica@sohiscert.com

TOLEDO
C/Italia, 113
45005 - Toledo
Tel.: 925 280 468
Fax: 925 280 472
castillalamancha@sohiscert.com

ÚBEDA
C/Picasso, 14 – Bajo Iz.
23400 – Úbeda (Jaén)
Tel.: 953 754 383
Fax: 953 755 937
shc@sohiscert.com