SHC

SOHISCERT

ConCalidad

REVISTA INFORMATIVA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Nº 15 OCTUBRE 2019

España se sitúa entre los diez países con más volumen de mercado y crecimiento en Producción Ecológica

PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA Y FIABILIDAD

Sumario

SOHISCERT

4 José Luis García Melgarejo, nuevo Director de Expansión
5 Nuevas incorporaciones
Formación Integral del equipo de SOHISCERT
6 Bienestar Animal. Welfare Quality
Auditoría del esquema de CIPRO (GLOBALGAP)
7 Disponibilidad de documentos en el área privada web
8 Continuamos creciendo por y para nuestros clientes
10 Comprometidos con el medio ambiente

ACTUALIDAD AGRARIA

11 Comienza la campaña de verdeo de las aceitunas sevillanas manzanilla y gordal con el reconocimiento nacional como IGP
12 El asesor agrario, una figura fundamental para agricultores y ganaderos
13 Entrevista a Carmen Cristina de Toro Navero

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

14 España se sitúa entre los diez países con más volumen de mercado y crecimiento en Producción Ecológica
17 Cada vez son más los consumidores que buscan el 0 al comprar huevos ecológicos
19 Entrevista a la S.C.A. San Vicente
22 El deber de la Certificación en reforzar la confianza de los consumidores
24 Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT) y Registro de Explotaciones Agrarias y Forestales de Andalucía (REAFA)
25 CAMPOJOYMA: 15 años apostando por la Agricultura Ecológica
26 Control oficial y acreditación de la Producción Ecológica
27 Entrevista a Chocolates La Virgitana
28 Nueva normativa horizontal para fertilizantes UE
Autorización de uso del fosfato diamónico en ecológico
29 Servalesa, tecnología al servicio de las estrategias de manejo sostenibles

SEGURIDAD ALIMENTARIA

30 Nueva Versión 5.2. Protocolo GlobalG.A.P.
Publicación de la versión 6 de Cadena de Custodia GlobalG.A.P.
31 Protocolo de alerta sanitaria
32 Nueva versión IFS Bróker
Mariscos Méndez apuesta por IFS Global Markets Food como respuesta a un exigente mercado
33 La Certificación en Seguridad Alimentaria, una prevención contra la Listeria

VINO

34 Castilla y León, cada vez son más los operadores que confían en nuestro trabajo
36 Vallegarcía logra su reconocimiento como Pago
37 Requisitos específicos contemplados para la transformación de la uva en mosto y zumo de uva ecológica

INVESTIGACIÓN

38 Soluciones herbales veterinarias para problemas actuales
39 SOHISCERT promueve y patrocina ensayos para el Bienestar Animal
40 Nuevas alternativas de cultivos a la producción hortícola protegida
41 Life Resilience, colaboración europea para prevenir Xylella fastidiosa

ACTIVIDADES

42 **SOHISCERT presente en los principales eventos del sector agroalimentario**
Symposium de Sanidad Vegetal
BIOFACH, encuentro mundial de la alimentación ecológica
Biocultura Sevilla
III Cata-Concurso de Vinos de Altura
Jornadas SHC de Seguridad Alimentaria
EXPOLIVA. Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines
Jornada "Cultivos Alternativos en el Bajo Guadalquivir"
Feria Andalucía Sabor
45 **Premios y reconocimientos de nuestros operadores**
Fruit Attraction
46 **Acercando nuestros servicios**
SOHISCERT presentará en Fruit Attraction su oferta de certificados para frutas y hortalizas
Tertulia BusinessAGRO – Olivar/AOVE
BIOFACH NÜRENBERG. Enclave del mundo ecológico
47 **III Encuentro de Sanidad Agroecológica**

EDITA
SOHISCERT

REDACCIÓN
SOHISCERT

FOTOGRAFÍAS
SOHISCERT

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN
MICRAPEL

COLABORACIONES
Personal de SOHISCERT.
Rosario Acosta Mateos, *Secretaria General de la IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla.*
Miguel De Los Reyes. *AFOGA Ingenieros S.L.*
Javier Forján Rioja. *Gesfogan.*
Pedro García Solís. *Servicios Agrícolas GARSOL.*
Salvador Morillo Ruíz. *Salvador Morillo Ruiz S.L.*
Carmen Cristina de Toro Navero. *Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.*
Aurelio del Pino González. *Presidente Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados en ACES.*
Sara Muñoz Aunión. *CEO de BIOGRAN.*
José Gilabert y Mª del Mar Manrique. *Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente.*
Francisco Montoya Sánchez. *Gerente de Campojoyma.*
Miguel Ángel Rodríguez. *Gerente Chocolates La Virgitana.*
Pascual Bauset Agusti. *New Business Development Servalesa.*
Herederos del Marqués de Riscal.
Finca Volvoreta.
Adolfo Hornos. *Enólogo y Manager General de la bodega Vallegarcía.*
Álvaro Fernández Blanco. *Veterinario Botánico de Boalvet.*
Antonio Serrano Veterinario Ordóñez. *Gerente Clínica Veterinaria Antonio Serrano.*
Galpagro. *Socio del Proyecto Life Resilience.*
Fundación Agroecosistema.
María del Carmen García García y Pedro Gómez Jiménez de Cisneros. *Personal Científico – Técnico de IFAPA – Centro La Mojonera.*

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
e-mail: 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.

Eduardo Merello Álvarez
Director General de SOHISCERT

Consumo versus Producción

Tanto en el presente número de la revista como en números anteriores resaltamos el creciente aumento del consumo de productos ecológicos. Esta tendencia se refleja, también, en un acuciante cambio del perfil del sector productor y elaborador. Se observa un mayor crecimiento proporcional de la industria agroalimentaria, frente al sector primario y en este sector primario se detecta un crecimiento importante de las producciones intensivas, con respecto a otras de carácter más extensivo.

En numerosas ocasiones hemos defendido que el desarrollo de la Producción Ecológica pasaba por contemplarla como una actividad económica, responsable y ecológica, y en consecuencia que debía ganar cuota de mercado, sensibilizando al consumidor y haciendo ver las muchas ventajas de la Producción Ecológica y entrando en los cauces de distribución donde acude el consumidor mayoritario.

Este objetivo parece que se está consiguiendo y es precisamente el que tira del sector en gran medida. Creo que es motivo de satisfacción. No obstante, nos lleva a un par de reflexiones.

Una, es el escaso éxito de la PAC que está terminando y que señalamos como la PAC verde, las políticas aplicadas en la gestión de las ayudas agroambientales han sido poco generosas y de cortas de miras. De hecho si analizamos la configuración del sector productor su crecimiento, proporcionalmente, ha sido mucho menor con la PAC actual que con las anteriores. Como indicábamos antes, el perfil del productor ha ido cambiando hacia un productor más intensivo, que responde a las demandas del mercado. Menos mal, porque las ayudas agroambientales han decaído inexplicablemente como un instrumento adecuado para estimular una agricultura en línea contra la lucha por el cambio climático y como instrumento eficaz para fijar la población rural.

La otra reflexión, algo que también hemos resaltado insistentemente, es la necesidad de desarrollo técnico y de investigación desde la propia producción ecológica, esto es especialmente acuciante en la actualidad por el cambio de perfil del productor que hemos apuntado anteriormente, que requiere más asistencia técnica e insumos.

Los insumos están llegando a la Producción Ecológica mayoritariamente por las empresas fabricantes convencionales que han ido desarrollando productos admitidos en Producción Ecológica, bienvenidos sean al facilitar a los operadores su trabajo.

La escasa investigación y ensayo de técnicas propias de Producción Ecológica, con un carácter práctico y que sea extensivo a la mayoría de los modelos de explotaciones que tenemos ha propiciado que, en muchas ocasiones, el cultivo ecológico se reduzca a la mera sustitución de un insumo por otro o el usar la misma semilla pero sin tratar. Evidentemente no es la mejor forma de desarrollar la Producción Ecológica que deseamos, pero para cambiar esta tendencia es necesario que desde el propio sector tengamos la voluntad de impulsar otras líneas de investigación más acorde con la realidad de la que partimos y de las características nuestro entorno ambiental.

José Luis García Melgarejo, nuevo Director de Expansión

Fuente: SOHISCERT.

Tras más de dos décadas siendo una referencia como organismo de certificación agroalimentaria, SOHISCERT ha reforzado su equipo directivo con la reciente incorporación de esta figura en su estructura organizativa.

La nueva dirección de expansión tiene como función principal identificar y llevar a cabo las mejores oportunidades para el crecimiento de la empresa. En dependencia directa del director gerente, forma parte del Comité de Dirección y es un puesto de gestión multidisciplinar relacionado con todas las áreas de la organización, teniendo como responsabilidad principal, entre otras, impulsar la aplicación de los objetivos establecidos en su Plan Estratégico.

García Melgarejo cuenta con más de 25 años de experiencia ejecutiva y comercial en el ámbito de la producción agroalimentaria. Se ha incorporado a este nuevo puesto tras dejar la gerencia de Olivar de Segura, grupo cooperativo oleícola de segundo grado compuesto por 12 cooperativas y 5.000 agricultores de la Sierra de Segura en la provincia de Jaén.

En su recorrido profesional, sus inicios profesionales fueron en el sector de la distribución minorista y mayorista (Grupo Sigla, Grupo DIAN). Posteriormente ha ocupado diferentes responsabilidades directivas en el ámbito de la certificación de productos ecológicos (Servicio de Certificación CAAE) y en el desarrollo de proyectos, campañas y homologaciones con organismos sectoriales e instituciones públicas, tanto a nivel nacional como internacional (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica e IFOAM -EU).

Dada la importancia que tienen en la economía española, SOHISCERT tiene como objetivo seguir avanzando para reforzar a los productores y empresas del sector agroalimentario. En el año 2000 se convirtió en la primera entidad de certificación española en obtener la acreditación de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) y el primer organismo de certificación privado autorizado en España para producción ecológica.

A lo largo de estos años ha ido ampliando sus servicios de certificación. Además de la Producción ecológica, también certifica Producción Integrada, Denominaciones de Origen (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), Marcas Colectivas de diferentes asociaciones de productores, sistemas de buenas prácticas agrícolas y de Seguridad Alimentaria (GlobalGAP, GRASP, IFS, BRC), así como otros pliegos de calidad privados.

La dirección de expansión continuará fortaleciendo la reputación de la compañía y aplicando estrategias de crecimiento, mediante la consecución de nuevas actividades comerciales, ampliando la propuesta de valor que ofrece a los clientes, con soluciones innovadoras aplicadas al desarrollo de sistemas y herramientas de diferenciación.

Como respuesta a las cada vez mayores exigencias de los consumidores y de los mercados, SOHISCERT desarrolla un amplio catálogo de certificaciones que contribuyen a despertar confianza entre los distintos agentes del sector agroalimentario. Las empresas que quieren ser competitivas en un mundo globalizado, requieren del acompañamiento de una entidad de certificación de prestigio, especializada y con una adecuada orientación de servicio como SOHISCERT.

La sostenibilidad, la lucha contra el cambio climático, la calidad y la seguridad alimentaria, la responsabilidad social, así como la diferenciación y el desarrollo empresarial, son retos que deben afrontar las empresas de cara al futuro. En este camino, como compañía conocedora y experimentada, a través del equipo profesional de SOHISCERT se propone seguir fortaleciendo a los agricultores, ganaderos, cooperativas, industrias y comercializadores, pero también a las diferentes administraciones públicas, en su afán de mantener la confianza de clientes y consumidores.

"Es un placer pasar a formar parte de una compañía que dispone de una excelente combinación de tecnología, flujos de trabajo establecidos, grupo humano con mucha energía y miles de clientes satisfechos. Además, todas las personas de la empresa han sido muy acogedores y el ambiente de trabajo transmite mucha pasión" ha expresado José Luis García Melgarejo.

DATOS DE CONTACTO: 690 295 733 - joseluis@sohiscert.com

Nuevas incorporaciones

Laura Garzón Serrano

Ingeniera Técnica Agrícola
Dpto. de Control
Auditora Globalgap y Producción Integrada
laura@sohiscert.com
650 977 591

Javier López González

Licenciado en Ciencias Químicas
Dpto. de Control
Auditor Producción Ecológica Andalucía Oriental
javier@sohiscert.com
679 186 197

Jaime Fernández Castellá Martín

Ingeniero Agrónomo e Ingeniero Técnico Agrícola
Dpto. de Control
Auditor Producción Ecológica Andalucía Occidental
jaime@sohiscert.com

Manuel Felix Moreno Utrera

Ingeniero Técnico Agrícola
Dpto. de Control
Auditor Producción Ecológica Andalucía Occidental
Auditor IGP Aceituna Manzanilla Sevillana / IGP Aceituna Gordal Sevillana
manuelfelix@sohiscert.com

Formación Integral del equipo de SOHISCERT

El principal valor de SOHISCERT es su personal. Somos conscientes que un equipo de trabajo preparado y motivado significa valor añadido. Por ello apostamos no sólo por la formación técnica continuada, sino también por el desarrollo y crecimiento personal en el entorno laboral.

Desde hace años estamos incluyendo en el Plan Anual de Formación actividades dirigidas a todo el personal de SOHISCERT con las que pretendemos poder resaltar determinados valores aplicando dinámicas lúdico-formativas. La actividad que hemos llevado cabo en 2019 ha tenido lugar los días 12 y 13 de junio.

El día 12 realizamos una jornada de convivencia en la que el Departamento de Calidad diseñamos como dinámica de juego el "Trivial de SOHISCERT". Se crearon diferentes equipos los cuales se tenían que poner de acuerdo para responder preguntas de cuatro módulos diferentes: ¿Qué sabes de SOHISCERT? ¿Qué sabes de tus compañeros?, Servicios de Certificación y Procedimientos.

Al día siguiente tuvo lugar un taller práctico en el que realizamos diferentes actividades con el objeto de mejorar la comunicación y el trabajo en equipo. Nos proporcionaron herramientas y técnicas para poder realizar una comunicación emocionalmente inteligente, trabajamos diferentes estrategias para crear confianza y fomentar la escucha activa y asertividad. Mediante ejercicios practicamos las habilidades básicas en lenguaje verbal, no verbal y paraverbal.

Fuente: SOHISCERT.

Bienestar Animal. Welfare Quality

Nuestro auditor Ángel López Rincón ha realizado el curso de Welfare Quality de cerdos de engorde y de cerdas madres y lechones organizado por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) los días 26, 27, 28, 29 y 30 de agosto de 2019, así como el curso de sacrificio de porcino celebrado los días 3, 4 y 5 de septiembre de 2019, los cuales han tenido lugar en las instalaciones del centro IRTA (Gerona).

Los dos cursos incluían una formación teórica y práctica de aplicación del protocolo de Welfare Quality, así como pruebas de fiabilidad de observadores entre diferentes medidas de Bienestar Animal.

Para ambos cursos se realizó un examen final, que constaba de 3 partes: una parte escrita, un test contra vídeos y fotos de referencia, y un examen práctico en granja.

Tras la firma del Contrato de Adhesión al esquema de certificación homologado por IRTA en Bienestar Animal "Basado en Welfare Quality" y la cualificación de nuestro auditor Ángel López iniciamos el camino para poder realizar auditorías de comprobación de requisitos de Bienestar Animal en porcino.

Consuelo Pizarro
Dir. Calidad

Auditoría del esquema de CIPRO (GLOBALGAP)

Durante los días 20 y 21 de mayo de 2019 tuvo lugar en la oficina central de SOHISCERT "en Utrera" una auditoría documental por parte del Programa de Integridad de la Certificación (CIPRO) para los ámbitos IFA V5, Cadena de Custodia, GRASP y Nurture.

CIPRO controla y evalúa el desempeño de todos los organismos de certificación aprobados por GLOBALG.A.P., asegura que todos los organismos de certificación están conduciendo sus auditorías en conformidad con las guías y los procedimientos GLOBALG.A.P., y verifica que los mismos criterios y estándares de calidad se apliquen de forma coherente.

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TECNICOS AGRICOLAS DE ANDALUCIA OCCIDENTAL

EL INGENIERO AGRÍCOLA
¡SU PROFESIONAL DE CONFIANZA!

SEVILLA
C/ Ebro nº 29
41012 Sevilla
Tlf: 954 63 81 33
coitand@coitand.com

CÁDIZ
Avda. de México, 8
Edf. Estadio, 2ª Pta.
11405 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: 956 18 58 70
cadiz@coitand.com

HUELVA
C/ Marina 11-13,
Entlo. C
21001 Huelva
Tlf: 959 18 58 70
huelva@coitand.com

Disponibilidad de documentos en el área privada web

Consolación Sánchez
Dpto. Calidad

Desde hace un tiempo hasta nuestros días hemos ido apostando progresivamente por la digitalización de la documentación en la empresa, tanto interna como externa. Estamos convencidos de que la era digital nos está dando otra oportunidad de cuidar el medio ambiente.

SHC SOHISCERT ENAC

CERTIFICACION Nº AN41710FAE-19

Reglamento CE Nº834/2007

Como organismo de Control y Certificación autorizado en la Unión Europea ... otorga la licencia de uso de la marca para utilizar la indicación de conformidad con el método de producción ecológica, según establece el Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, posteriores modificaciones y ampliaciones, al operador productor

XXXXXXXXXXXXXXX

C.I.F/NIF: 9558685051U; FINCA LA CAÑADA, KM 20 E 41710-UTRERA (SEVILLA)

Productos agrícolas vegetales incluidos en la presente certificación, protegidos con la indicación de conformidad, y puestos en el mercado bajo la responsabilidad del operador titular:

PRODUCTO-VARIEDAD	CALIFICACIÓN
XXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX

Obtenidos en los siguientes unidades de producción:

Nº	T.MUNICIPAL	PROVINCIA	POL.	PARC.	REC.	SUP.(Ha)	CULTIVO	CALIFICACIÓN PRODUCTO
1X	XXXXX	XXXXX	XXX	XX	XX	XXX	XXXXX	XX

AE: Agricultura Ecológica; C: Conversión; NC: No Calificado; CO: No Producto

El presente documento ha sido expedido sobre la base del artículo 29.1, del Reglamento (CE) nº 834/2007 y del Reglamento (CE) nº 889/2008. El operador declarado ha sometido sus actividades a control y cumple los requisitos establecidos en los citados Reglamentos.

Sistema de Certificación establecido conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 basado en inspección del proceso productivo/producto y ensayos sobre muestras tomadas en producción.

Fecha de control: XXXXX

Periodo de vigencia, sobre notificación en contra: Desde XX de XXXXX de 2019 hasta XX de XXXXXX de 2020.

En Utrera, a 22 de Octubre de 2019

El Director – Gerente
Eduardo Merello Alvarez

CERTIFICADO NO VÁLIDO

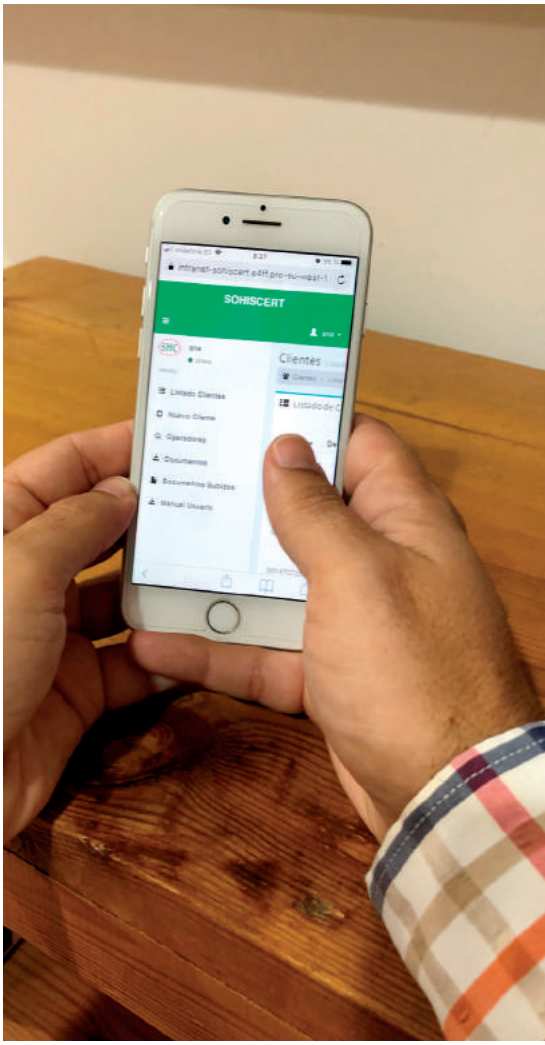
Firmado con certificado digital por Eduardo Merello Alvarez

El progreso sostenible es nuestra prioridad en todos los campos de nuestra actividad y como no, en las herramientas y procesos que usamos para llevarla a cabo. Dando un paso más en este sentido hemos implantado en nuestros procedimientos la firma digital de los certificados por el Director Gerente y la firma biométrica de las conclusiones generadas en la auditoría, procesos que se han puesto en marcha el 12 de febrero y el 1 de abril de 2019, respectivamente.

La firma digital de los certificados se realiza mediante la existencia de un código QR en el documento. Esto permite la posibilidad de consultar la autenticidad del certificado desde cualquier dispositivo con capacidad de lectura QR, evitando posibles falsificaciones del mismo.

Al mismo tiempo hemos implantado un sistema de notificación mediante correos electrónicos que informan de la disponibilidad de los documentos en el Área Privada Web a partir de la conexión desde cualquier dispositivo que disponga de conexión a internet. Los documentos disponibles en el Área Privada son: certificados, comunicaciones de Comisión de Certificación, resultados analíticos y facturas.

Para acceder al Área Privada cada cliente dispone de un usuario y un contraseña que se hace llegar al cliente en el momento de su inscripción como operador. Posteriormente, puede restaurar la contraseña automáticamente



en caso de olvido o pérdida de la misma. Si no dispone de dichas claves de acceso o quiere modificar el mail de contacto donde se reciben los avisos de disponibilidad de documentos en el Área Privada Web, por favor póngase en contacto con SOHISCERT al teléfono 95 586 80 51 o al correo electrónico sohiscert@sohiscert.com.

Gracias a esta novedosa y actual forma de firmar los documentos, hemos podido mejorar el servicio. El cliente puede realizar consultas de forma inmediata, en cualquier momento y lugar, sin necesidad de tener que esperar a recibirlos por correo postal, pudiendo disponer de una biblioteca digital de los documentos de su expediente de certificación.

Continuamos creciendo
por y para nuestros clientes

Consuelo Pizarro
Dir. Calidad

Las demandas de nuevos servicios de certificación nos empujan a crecer y evolucionar con el objetivo principal de satisfacer a nuestros clientes y poder ofrecer un servicio de certificación lo más integral y completo posible. A continuación se realiza un breve resumen sobre los últimos alcances de certificación que hemos ampliado recientemente.

EXPORTACIÓN DE NARANJAS A COREA DEL SUR

Fuente: SOHISCERT.

En los últimos años se ha producido un incremento en las exportaciones de cítricos a Corea del Sur del 25,3% y, particularmente un 13,85% de las naranjas. Concretamente en el año 2017 se importaron 141.572 tn de naranjas (Informe ICEX 2018). Las variedades de naranja objeto de exportación son Navel, Valencia, Salustina y Sanguina, habiéndose incorporado esta última para la campaña 2019.

Para poder realizar la exportación de este tipo de productos es imprescindible cumplir con todos los requisitos establecidos en el Protocolo de Corea del Sur. En la producción, el operador debe realizar un control de las plagas de cuarentena que se encuentran recogidas en el protocolo, lo que conlleva la instalación de al menos una trampa por huerto para el control de C.capitata, señalización de las parcelas, etc. El almacén donde se manipulen debe cumplir las condiciones sanitarias establecidas en el Protocolo y se debe realizar un tratamiento en frío de la naranja en origen o en tránsito. También se deben cumplir los requisitos para el embalaje y etiquetado del producto.

Para poder inscribirse en la campaña, el operador debe seleccionar a través de la plataforma para campañas de exportaciones del Ministerio de Agricultura CEXVEG a SOHISCERT como entidad de certificación.

La certificación de exportación de naranjas a Corea del Sur se suma a la autorización que ya disponemos para la certificación de campañas de exportación de cítricos a China.

DOP PAGO DE VALLEGARCÍA

El 13 de septiembre de 2019 hemos obtenido autorización por parte de la Dirección General de Alimentación de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural para certificar la Denominación de Origen Protegida vínica Pago de Vallegarcía. Esta figura de calidad se ha creado recientemente, habiendo obtenido la protección por parte de la Comisión Europea en junio de 2019.

El ámbito geográfico se limita a la uva producida en la parcela catastral nº 448 del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) con una superficie de 1.521 Ha, siendo las variedades autorizadas Viognier, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

Fuente: Vallegarcía.

Los productos definidos en el Pliego de Condiciones son Vino Blanco, Vino Tinto Monovarietal y Vino Tinto Multivarietal, pudiendo utilizar los términos crianza, reserva y gran reserva.

La obtención de la autorización para esta nueva mención supone que actualmente SOHISCERT se encuentra autorizado para la certificación de 12 menciones vínicas diferentes en el territorio de Castilla La Mancha, siendo la certificadora con mayor implantación y volumen de clientes en dicho territorio.

IGP AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

Desde el 18 de diciembre de 2018 disponemos de autorización para poder certificar la Indicación Geográfica Ajo Morado de las Pedroñeras. Nuestra actividad en la certificación de este alcance se ha iniciado en septiembre de 2019, momento en el que se encontraba el producto en campaña. La zona de producción, está hoy constituida por doscientas veintisiete localidades pertenecientes a las comarcas naturales de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro, pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. El envasado se puede llevar cabo fuera del ámbito geográfico definido.

IGP ACEITUNA GORDAL Y MANZANILLA SEVILLANA

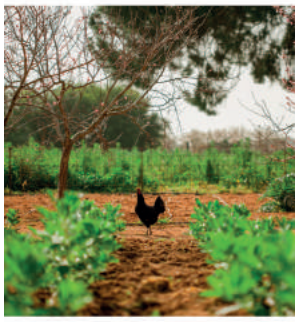
Fuente: SOHISCERT.

El 31 de julio de 2019 la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía de la Junta de Andalucía ha delegado en SOHISCERT las tareas de control oficial para los alcances de los Pliegos de Condiciones IGP “Aceituna Gordal de Sevilla” / “Aceituna Gordal Sevillana” y de la IGP “Aceituna Manzanilla de Sevilla” / “Aceituna Manzanilla Sevillana”.

La zona de producción para la aceituna gordal abarca toda la provincia de Sevilla y 3 municipios de la provincia de Huelva: Hinojos, Chucena y Almonte y para la aceituna manzanilla toda la provincia de Sevilla y 11 municipios de la provincia de Huelva: Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Campo, Villalba del Alcor y Villarrasa.

Para SOHISCERT supone un privilegio poder participar en la certificación de esta figura de creación reciente que actualmente se encuentra protegida mediante Protección Nacional Transitoria.

www.aceitunasevillana.com



Comprometidos con el medioambiente

Manuel Carmona
Dpto. Comercial

Debido a que uno de los principales servicios de certificación que SOHISCERT ofrece es el de la producción ecológica, caracterizado por conjugar prácticas agrarias respetuosas con el medio ambiente, hace que tenga fijado el cuidado medioambiental como su principal compromiso.

Por ello, SOHISCERT ha implantado numerosas acciones para impactar lo menos posible en el entorno en el que trabaja y añadir la sostenibilidad en los principios de funcionamiento.

Las medidas empleadas por parte de SOHISCERT para el cuidado medioambiental son:

- La sede central cuenta con unas instalaciones caracterizadas por estar en una finca donde se localiza la oficina, rodeada de espacios verdes, huerto ecológico y ganadería. Además cabe destacar la presencia de mascotas en la oficina ¨perros y gatos¨, ayudando a tener un entorno de trabajo más agradable.
- Las instalaciones están pintadas con pintura compuesta por materiales naturales y biodegradables, que no resultan nocivos para las personas y el medioambiente.
- El abastecimiento de agua caliente proviene de calderas de biocombustible (hueso de aceituna).
- Disposición de un punto limpio para el reciclado de todos los desechos.
- Reducción del consumo de papel a través de la digitalización de todos los documentos e implantación de un área de clientes, desde la cual nuestros operadores pueden tramitar cualquier consulta o descargarse la documentación sin la necesidad de utilizar papel.
- Reducción del consumo de plástico, buscando otras alternativas como pueden ser bolsas de tela, archivadores de papel, estanterías y recipientes de madera entre otros.
- Ahorro del consumo de agua y luz. Procurando no dejar equipos encendidos que no estén siendo utilizados.

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

Comienza la campaña de verdeo de las aceitunas sevillanas manzanilla y gordal con el reconocimiento nacional como IGP

Rosario Acosta Mateos
Secretaria General de la IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla

¿Qué les ha llevado a constituir esta reciente IGP?

Las aceitunas sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal han sido las variedades típicas de mesa por excelencia y líderes en los mercados nacionales e internacionales debido a su aptitud al procesado, sus características organolépticas, además de su tamaño en el caso de la Gordal.

El sector se encuentra en la actualidad en una encrucijada clave de su desarrollo, debiendo hacer frente en el corto plazo a nuevos retos que condicionarán su evolución futura, como son: La creciente competencia de países emergentes con diseños de plantaciones más eficientes, la atomización industrial, la imposibilidad de mecanizar el proceso de recolección de ciertas variedades, como la Manzanilla y Gordal que la hacen menos competitivas en costes, el envejecimiento de los titulares de las explotaciones, la usurpación en el uso de marcas o denominaciones, y las necesidades de financiación y capitalización entre otros.

Son estos nuevos retos, o más bien, estas amenazas, las que obligan al sector sevillano de la aceituna de mesa a, entre otras actuaciones, crear mecanismos de protección de sus productos frente a terceros.

¿Cuál ha sido vuestra trayectoria?

Después de una larga lucha de más de 5 años, por parte de la Asociación para la Promoción de la Aceituna Sevillana y tras la publicación en el BOJA, por parte de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía de la Orden de 28 de septiembre de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» y de la Orden en el BOE concediendo la Protección Nacional Transitoria a dichas IGPs, y la constitución provisional del Pleno del Consejo Regulador de dichas Indicaciones Geográficas Protegidas el 20 de diciembre de 2018, se dio el pistoletazo de salida y el Consejo Regulador puso todo su engranaje en funcionamiento, con el objetivo principal, para este primer año de puesta en marcha, de certificar parte de la producción con este distintivo diferenciador de Calidad y de origen, como son las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Manzanilla y Gordal de Sevilla.

Fuente: IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.

Fuente: IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.

¿Cuál es el ámbito geográfico que abarca la IGP?

Abarca para la Manzanilla de Sevilla a la provincia de Sevilla y once municipios limítrofes de Huelva que son: Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Para del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor y Villarasa y por parte de la Gordal Sevillana, la provincia de Sevilla al completo y tres municipios de Huelva que son: Hinojos, Chucena y Almonte.

¿Quién compone el Consejo Regulador de la IGP?

La composición provisional, durante este primer año, que han ostentado los cargos del Pleno, órgano de decisión dentro del CR, formado por 15 representantes del sector, de tal manera que uno de ellos ostenta la presidencia (Juan Luis Oropesa) y los 14 restantes se reparten las vocalías de manera equitativa entre el sector productor, el sector elaborador y envasador – comercializador, además de una secretaría general a cargo de Rosario Acosta, que se encarga de la gestión técnica, administrativa y comercial del CR.

¿Cómo se presenta esta primera campaña?

Aunque se prevé una campaña corta en la provincia, los olivareros la están afrontando «con mucha ilusión» y «con la esperanza de ir consiguiendo, poco a poco, el reconocimiento que merecen las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla», convencido de que esta reputación «vendrá de la mano de una remuneración justa para estas dos variedades que debe llegar a todos los escalones de la producción del sector de la aceituna de mesa». La empresa con sede central sevillana de certificación agroalimentaria SOHISCERT, ha iniciado ya las auditorías en el campo.

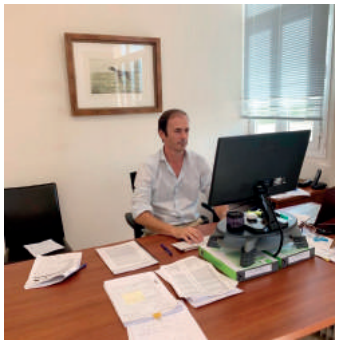
Las IGPs cuentan esta campaña con «más de 3.200 olivareros inscritos, 14 industrias transformadoras, 15 centros de compra y siete plantas envasadoras-comercializadoras». En total podemos hablar de «más de 20.500 hectáreas de olivos de la tipología manzanillo y gordal inscritas, lo que supone prácticamente el 50% de las hectáreas verdeables declaradas en la PAC».

El asesor agrario, una figura fundamental para agricultores y ganaderos

En un escenario cambiante y, en ocasiones, complejo, los agricultores y ganaderos necesitan apoyo técnico y de gestión que les permitan enfocarse a su actividad profesional. En este sentido, la figura del asesor es fundamental. Igualmente, en las relaciones de SOHISCERT con muchos productores, los asesores también juegan un papel principal. Los entrevistamos mediante las siguientes cuestiones:

1. ¿Qué tipo de servicios de asesoramiento prestan? 2. ¿Se valora y reconoce el papel del asesor técnico por parte de los agricultores y ganaderos? 3. ¿Qué valoración hacéis de los servicios de certificación que desarrolla SOHISCERT?

MIGUEL DE LOS REYES. AFOGA Ingenieros S.L. (Cádiz)



1. Prestamos un servicio integral al agricultor/ganadero. Nuestra prioridad es que el agricultor/ganadero quede satisfecho con la gestión de sus ayudas y/o explotación, poniendo todos los medios materiales y humanos de los que disponemos.
2. Nuestra percepción es de una valoración extraordinaria. Los agricultores/ganaderos tienen plena confianza en nuestra gestión, porque cualquier tipo de gestión necesita del respaldo técnico y los medios oportunos. Hoy día un agricultor/ganadero necesita tener un técnico a su lado para todos los trámites administrativos que se les reclaman.
3. Para nosotros, SOHISCERT desarrolla un servicio de certificación de calidad y adaptado al agricultor/ganadero, incluyendo las diferentes tipologías que necesitan, y consiguiendo enfocar a todos en la misma dirección, permitiendo a los productores optimizar la gestión de sus explotaciones.

JAVIER FORJÁN RIOJA. Gesfogan (Huelva)

1. Nuestros servicios son muy amplios, prácticamente resolvemos todos los temas que necesitan nuestros clientes, fundamentalmente explotaciones ganaderas de la Sierra de Aracena.
2. Nuestro asesoramiento se valora mucho, pues para la mayoría de nuestros productores somos sus pies y sus manos, sobre todo para llevar los “papeles”.
3. Confiamos mucho en los servicios de SOHISCERT. Valoramos especialmente la profesionalidad y la visión práctica que permite una labor rigurosa al tiempo que se facilita el normal funcionamiento de la actividad de los agricultores y ganaderos.

PEDRO GARCÍA SOLÍS. Servicios Agrícolas GARSOL (Córdoba)

1. Principalmente la actividad que desarrollamos está relacionada con las ayudas PAC y todas las subvenciones orientadas al sector agrario. También asesoramos a nuestros clientes en cuanto a tipos de cultivos, mediciones de fincas, valoraciones, etc. Sin olvidar el servicio de acompañamiento profesional e incluso personal.
2. Creo que más que como un asesor, nos valoran como personas de confianza, por nuestro conocimiento de las problemáticas del campo. Podemos decir que para muchos productores somos solucionadores de problemas. No tenemos una consideración solamente técnica, sino mucho más amplia.
3. Respecto a SOHISCERT valoramos su funcionamiento y la capacidad técnica de su equipo de personas. Además de su labor de control y certificación realizan una gran labor con los agricultores y ganaderos.

SALVADOR MORILLO CASTRILLÓN (Cádiz)

1. Prestamos servicios de gestión de ayudas y asesoramiento en general. Cada día aumentan las necesidades de apoyo en la gestión de los “papeles” exigidos. Como por ejemplo, el documento de acompañamiento en el transporte. Nuestra gente necesita “de todo”, cada vez más.
2. Se valora mucho. Cuando los agricultores o ganaderos reciben una comunicación con incidencias de sus ayudas no se quedan tranquilos hasta que ésta se encuentra en nuestras manos.
3. SOHISCERT apostó por nuestra comarca cuando otros organismos no lo hicieron. Y el servicio que recibimos es ágil y ahora mucho más con el nuevo sistema de recogida de documentación a través de la web, en el apartado de acceso para clientes. Valoro mucho que no se trata sólo de papeles, sino que también se trata de personas.

Carmen Cristina de Toro Navero

Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

Ingeniera Agrónoma por la Universidad de Córdoba y diplomada en Dirección de Empresas Agroalimentarias por el Instituto Internacional San Telmo. En su trayectoria profesional ha ocupado puestos de dirección en la Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias y en la Federación extremeña donde asumió además la puesta en marcha de una entidad de certificación de productos agroalimentarios. Antes de incorporarse al organigrama de la nueva Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, como Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, ocupaba la dirección de Citoliva, Centro tecnológico del olivar y el aceite de oliva.

Tras haberse incorporado a la Dirección General y teniendo en cuenta su gran experiencia en el sector ¿Qué retos se han planteado para reforzar el sistema de control de la producción ecológica en Andalucía?

En los últimos meses, la Consejería ha puesto en marcha varias iniciativas para reforzarlo entre las que destaca el 'Programa de control de alimentos ecológicos en establecimientos minoristas' en el que actualmente estamos inmersos. Además, se han implantado nuevos procedimientos de supervisión a los organismos de control, con un enfoque actualizado, con el fin de aumentar su efectividad y orientar esta tardea hacia una mejora continua que nos permita ofrecer el mejor servicio posible a la ciudadanía. Asimismo, estamos avanzando en el establecimiento de unas listas únicas para todos los exámenes que realizan los diferentes organismos de control sobre operadores ecológicos de Andalucía.

En un territorio tan amplio y diverso como la comunidad autónoma andaluza, con diversas instituciones o agentes que participan en el sistema de control del sector agroalimentario, delegaciones provinciales, Seprona, organismos de certificación autorizados, etc. ¿Qué medidas de coordinación dispone la Consejería para actuar con eficacia en el ámbito de la producción ecológica?

Disponemos de varios instrumentos sobre los que se basa nuestra actuación en este ámbito y entre los que se encuentra, por ejemplo, la Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica, formada por representantes de las diferentes Comunidades Autónomas y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Además, los sistemas informáticos de intercomunicación entre los organismos de control y la Consejería, SICE y Sipea, también nos facilitan la realización de una labor coordinada.

Asimismo, también mantenemos reuniones periódicas con los agentes implicados en la producción ecológica en nuestro territorio para conocer de primera mano sus necesidades y contamos con mecanismos de coordinación bidireccional con las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, que también son de gran utilidad.

Recientemente han ocurrido sucesos relacionados con engaños o alertas sanitarias-alimentarias. ¿Qué funciones asume su dirección general en este ámbito, para reducir los importantes perjuicios que este tipo de hechos podría provocar para la imagen del sector y la confianza de los consumidores en los productos agroalimentarios?

Desgraciadamente, casos puntuales de una absoluta minoría de operadores pueden dañar la imagen de todo un sector que lleva años trabajando para posicionar los alimentos y bebidas de Andalucía, como merecen, en lo más alto. Los productores andaluces están muy comprometidos con el cumplimiento de la normativa que les afecta y desde la Consejería llevamos a cabo un plan de control que confirma su buen hacer en el día a día de la actividad productiva agroalimentaria.

Las acciones promocionales, por ejemplo, son una medida que ha mostrado su eficacia para difundir la excelencia del sector en los mercados y, por tanto, afianzar tanto su buena imagen como la confianza de los consumidores. Por eso, desde el Gobierno andaluz respaldamos a los productores en su apuesta por el desarrollo de este tipo de iniciativas o por participar en muestras del sector.

A modo de ejemplo, podemos destacar la nueva marca de calidad lanzada desde la Consejería, 'Gusto del Sur', que identificará a los productos andaluces e incidirá en este sentido, remarcando las inmejorables cualidades de los alimentos y bebidas de Andalucía.

Durante su mandato se va poner en marcha la nueva reglamentación de producción ecológica, prevista para 2021. ¿Cómo cree que afectará a los productores y elaboradores ecológicos de Andalucía, la comunidad autónoma líder en este ámbito a nivel nacional?

Como sabe, estamos en pleno proceso de desarrollo de los actos delegados y de ejecución que van a venir a desarrollar, complementar y asegurar una aplicación uniforme del Reglamento (UE) 2018/848.

En estos momentos hay numerosas cuestiones inmersas ya en debates y otras en las que se está comenzando a trabajar, por lo que se encuentran aún en una fase incipiente de estudio. Por lo tanto, creo que es prematuro realizar una evaluación del impacto que el nuevo marco legislativo europeo podrá tener en el sector ecológico andaluz. Debemos esperar a conocer más detalles para poder realizar un juicio de valor más ajustado a lo que podrá ser la realidad final.

España se sitúa entre los diez países con más volumen de mercado y crecimiento en Producción Ecológica

José Luis García
Dir. Expansión

Fuente: SOHISCERT.

El sector ecológico español no deja de crecer, además de su fortaleza en producción, España ha entrado también en el Top 10 mundial en términos de volumen de mercado y crecimiento interanual. Se estima que el volumen de mercado llegará a los 2.000 millones de euros a finales de 2019. SOHISCERT, como organismo de referencia en el sector a nivel nacional, avala este crecimiento y es partícipe del mismo, aunque existen retos que han de ser abordados adecuadamente.

A nivel interno, una gran parte de la población ya reconoce lo que es un alimento biológico, "bio", "eco" u orgánico. A ello ayuda que la disponibilidad de productos ecológicos para los consumidores es cada vez mayor. El crecimiento del canal especializado está siendo acompañado especialmente del desarrollo de la categoría bio en empresas de gran consumo; el sector Horeca, la venta directa y el canal online también están creciendo.

Los estudios del Ministerio señalan que, en el futuro, se prevé una expansión del consumo y de la demanda de productos ecológicos, por estar en línea con la evolución de la demanda del consumidor, por llevar experimentando crecimientos de dos dígitos en los últimos años, y por seguir una clara tendencia de convergencia con los países más avanzados de la UE.

La superficie de agricultura ecológica aumentó un 8% en 2018, hasta 2,24 millones de hectáreas, según el avance de datos del informe "Agricultura Ecológica 2018", elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El número de operadores biológicos fue de 44.282, un 6% más que en 2017, de los que 39.505 eran productores y 4.627, procesadores. El resto eran comercializadores, importadores y exportadores.

Por otro lado, aunque el gasto per cápita en España es aún bajo, se mantiene una tendencia alcista y se sitúa ya en 46,5 euros por habitante y año, cifra que duplica los 21,85 euros que se gastaban en productos eco en 2013.

Pero existen riesgos y amenazas derivadas de este gran crecimiento. Algunas voces alertan de que la gran distribución amenaza con remodelar y reubicar el movimiento "bio" restándole su fuerza esencial y transformadora. Los más veteranos creen que la alimentación ecológica no debe perder su poder transformador de la sociedad hacia un mundo más sostenible, más justo, más ético y, sobre todo, más consciente. Según ellos, para las grandes empresas el alimento ecológico es solamente una oportunidad más de negocio.

Por ello, hemos solicitado la opinión de algunas personas de referencia en relación con la comercialización

Aurelio del Pino
Presidente de ACES

y la distribución de productos ecológicos en el mercado español.

Aurelio del Pino ocupa la presidencia de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES).

Los grandes supermercados están apostando por la alimentación ecológica y esto está ayudando al desarrollo del consumo en nuestro país. ¿Es una tendencia pasajera o una de las apuestas de futuro?

Según el informe 'España, un país de frescos' de Nielsen, aumenta el gasto en este tipo de productos, en gran medida porque cada vez más los consumidores optan por productos de mayor valor añadido, que tienen un coste algo superior, y que cumplan con las tres grandes tendencias del consumo alimentario: conveniencia, salud y placer.

Estamos así ante una tendencia de futuro. El mercado orgánico crece a un ritmo mayor que el del resto de productos de la cesta de la compra, de acuerdo con todos los datos de las distintas empresas de estudios de mercado que lo analizan. Por ejemplo, Kantar Worldpanel afirmaba que en España existen ya más de 3 millones de consumidores habituales de productos bio y ecológico.

Las cadenas de distribución asociadas a ACES no sólo están respondiendo a estas demandas crecientes de los consumidores, sino que, actuando sobre la oferta, están facilitando a sus clientes la oportunidad de conocer la amplia variedad y la gran calidad de la producción ecológica.

Los productos de proximidad es otra de las apuestas complementarias de la distribución en relación con la alimentación ecológica. ¿Qué recomendaría a los productores interesados en incorporar sus productos a los lineales de las cadenas de distribución?

La incorporación de productos locales en nuestros supermercados supone colaborar con productores o Pymes alimentarias que sean capaces de suministrar las cantidades y calidades que requieren las cadenas de supermercados. Para ello, estos productores deben saber que cualquier agente económico que esté dentro de nuestra cadena de valor debe ser viable y rentable a medio y largo plazo. Para conseguir este objetivo existen dos líneas estratégicas. Primero, que todos los integrantes de la cadena tengan una dimensión empresarial competitiva, que realmente puedan ofrecer cosas que el mercado demanda, ya sea por volumen, por especialización o por desarrollar soluciones orientadas al consumidor. En segundo lugar, todo aquello que pueda realizarse de manera integrada debe hacerse así. Ya no basta con producir bien en el campo, el sector primario debe también ser capaz de avanzar en el diseño y la comercialización de estos productos.

Desde el punto de vista de la Seguridad Alimentaria, ¿Cuáles son las certificaciones requeridas para cumplir con las garantías que exigen las cadenas de supermercados?

Las cadenas de distribución organizadas fueron las pioneras en la estandarización de las condiciones de calidad y seguridad alimentaria, como también lo están siendo en los criterios de sostenibilidad de la producción y buenas prácticas. Aunque la distribución ha ido marcando el paso del proceso, la incorporación de los certificados a las producciones ha permitido no sólo una mejora en las técnicas agronómicas y una profesionalización del sector productor, sino que ha abierto el mercado internacional a la producción agroalimentaria española. Actualmente los distintos estándares presentan un bloque homogéneo importantísimo que los hace en muchos casos homologables.

En el caso de la agricultura ecológica tenemos además un marco legal comunitario muy estricto y detallado que ha armonizado los criterios entre los estados miembros. Por parte de las empresas de distribución sería deseable que esa armonización fuera completa y efectiva a nivel nacional y que el mercado de la certificación ecológica estuviera más abierto, de manera similar al de las certificaciones ambientales o de seguridad alimentaria.

Además de Aurelio del Pino, contamos para este reportaje con **Sara Muñoz Aunión**, CEO de BIOGRAN que hace sólo unos días ha recogido el premio Alimentos de España en la categoría de producción ecológica. Es sin duda una de las empresas que aportan un mayor valor añadido a este sector, fruto de la innovación y el compromiso con el desarrollo sostenible. Son fabricantes de marcas de prestigio como El Granero Integral a la que han sumado novedades como Isola Bio o Clipper y, además, distribuyen de forma exclusiva más de 40 marcas nacionales e internacionales. Nos interesamos especialmente por su relación con proveedores nacionales e internacionales.

El consumo de alimentos ecológicos ha crecido mucho en los últimos años. ¿Cómo veis la situación? ¿Cuáles son los principales retos que afronta el sector?

El mercado de ecológico siempre ha estado en crecimiento desde que empezamos, partíamos de un consumo anecdótico, pero en los últimos años ha despegado enormemente. El consumo interior era muy bajo, pero ahora es en continuo crecimiento, ya que afortunadamente las personas son más conscientes en el cuidado de la salud y del medio ambiente.

Desde hace años sabemos que la información y educación al consumidor es uno de los mayores retos para aumentar el consumo y concienciación sobre la alimentación ecológica y sus beneficios sobre el medio ambiente, responsabilidad ligada en parte a los fabricantes. Pero no solo tenemos pendiente esta faceta de educadores, sino también, la de profesionalizar nuestras compañías. Entre esas acciones está la de garantizar la calidad y origen de nuestros productos y así evitar confusión

al consumidor. Otros retos que tenemos todos los fabricantes y especialmente los que nos dedicamos al mundo bio, es llegar al mercado con envases sostenibles. En Biogran empezamos hace más de 10 años a buscar opciones, pero en aquel entonces era muy difícil encontrar alternativas seguras. Actualmente se está trabajando en ello y seguro todos los operadores encontramos la forma de reducir envases y embalajes.

¿Qué tipo de productos importáis y de qué países? ¿Cuál es la estrategia de Biogran para poder contar con más productores nacionales?

Debemos sentirnos orgullosos de ser el mayor productor de Europa, aunque lamentablemente no lo seamos en consumo. Llevamos muchos años siendo referentes en producción ecológica, la mayor parte de esta producción se destinaba y destina a la exportación, por lo que antaño era muy difícil acceder a la producción local, los agricultores tenían que garantizar la venta de su cosecha y lógicamente la destinaban en su totalidad a la exportación. Esto hacía muy difícil encontrar suministro local. Afortunadamente llevamos años colaborando con agricultores de provincias cercanas, con los que tenemos acuerdos anuales para garantizar el suministro de granos, semillas, legumbres y gran parte de las plantas usadas para la elaboración de nuestros complementos.

Sara Muñoz Aunión
CEO de BIOGRAN

La evolución ha sido difícil, pero muy gratificante, ya que hemos realizado proyectos de colaboración en los que nos hemos desarrollado conjuntamente a lo largo de estos años, siendo ellos y nosotros más profesionales.

A la hora de seleccionar a sus proveedores internacionales, además de la certificación ecológica, ¿Qué otras certificaciones o requisitos valoran para cumplir con sus estándares de calidad o seguridad alimentaria?

Cualquier nuevo proveedor, independientemente del origen y de que tipo de servicio o materia suministre debe de pasar un proceso de homologación muy estricto, nuestras normativas de IFS nos lo exigen. Si no aportaran todos los documentos requeridos, no podríamos comprarles ningún tipo de producto. En todos los casos se valora como algo muy positivo las normas de seguridad alimentaria IFS y BRC porque nos garantizan que esa fábrica o empresa está auditada de forma externa y que sigue unas medidas estandarizadas de calidad alimentaria.

También a todos ellos les pedimos desde 2018 que nos rellenen una encuesta de código de conducta y medioambiental para asegurarnos su compromiso con los trabajadores, la comunidad y con el medio ambiente.

En el caso de productos como la quinoa y el coco, los cuales traemos de origen, en ambos casos nuestro equipo viajó a seleccionar y homologar los proveedores, se valoró no sólo los certificados de calidad sino también la certificación de comercio justo y su aporte social a la comunidad.

De estos dos orígenes, Bolivia y Filipinas, se toman muestras antes de su salida del puerto y se repite el mismo proceso a su llegada a España, quedando en cuarentena hasta garantizarnos que cumple con los requisitos de calidad y de certificación ecológica.

Como compañía promueven el desarrollo sostenible, el comercio justo y el consumo responsable. ¿Promueven esta filosofía entre sus proveedores? ¿Qué criterios aplican para sus importaciones?

Desde Biogran entendemos que es básico ser coherentes con nuestra misión y seleccionar proveedores que estén alineados con nuestro propósito de empresa y nuestros valores. Para nosotros es fundamental como colectivo garantizar nuestra contribución con el medio ambiente por eso intentamos trabajar y apoyar aquellos proveedores que como nosotros están comprometidos con el cuidado del medio ambiente y que intentan contribuir con su comunidad. Como comentaba en la pregunta anterior los productos que importamos de origen, en la selección de los proveedores siempre valoramos el comercio justo y el aporte social y medio ambiental de las compañías.

Cada vez son más los consumidores que buscan el 0 al comprar huevos ecológicos

Ángel Fco. Arriaga García
Dir. Comercial

El crecimiento del mercado de productos orgánicos y ecológicos certificados en España es una excelente oportunidad para productores y comercializadores de estos productos, aunque dependen de su producción que siempre es menor que la industrial. Aun así, el consumo de huevos ecológicos está aumentando de forma paulatina y por lo tanto también se ha visto incrementado su producción. La mayoría de ciudadanos pagarían más dinero por huevos ecológicos producidos con un mayor cuidado para los animales. En España, esa cifra esta entorno a un 64%.

No es de extrañar ya que comprar huevos ecológicos es comprar huevos con un mejor sabor, de mayor calidad, más sanos y añade a la cesta de la compra el cuidado de los animales que los huevos industriales no consideran. Cada vez más los consumidores buscan el 0 al comprar huevos ecológicos debido a su calidad, a la crianza de las gallinas en libertad y a la seguridad de sus controles sanitarios. El 0 no es menos, es más en este caso y los consumidores son cada vez más conscientes de ello.

Entrevista a Elena Labata Banzo, responsable de calidad del Grupo Bailón:

El consumo de huevos ecológicos está creciendo. ¿Qué crees que valoran los consumidores de huevos ecológicos, el sistema de producción, su calidad nutritiva, el sabor...?

Creo que es un valor añadido en cuanto a consumir un producto libre de pesticidas, uso aditivos, etc, y otro factor no menos importante el sistema de cría de gallinas en libertad.

La certificación es una herramienta para productores y empresas ecológicas. ¿Qué os aporta desde el punto de vista organizativo, técnico o comercial?

Aporta una metodología de trabajo correcta, mediante sus procedimientos, que ayuda a la empresa a ejecutar de forma correcta las tareas, y evitar errores sistemáticos. Creo que ayuda a buen funcionamiento de las empresas. Y que además todas con las mismas pautas o similares.

¿A través de qué canales comercializáis vuestra producción: venta directa, tiendas especializadas o cadenas de supermercados?

Nuestro principal mercado es la industria alimentaria, aunque también, hay una parte de venta directa a comercializadores que lo ponen en el cliente final.

Entrevista a Rosa María López Riquelme, propietaria de Ecohuevo Los Molinos

El consumo de huevos ecológicos está creciendo. ¿Qué crees que valoran los consumidores de huevos ecológicos, el sistema de producción, su calidad nutritiva, el sabor...?

Fuente: Ecohuevos Los Molinos.

Poco a poco se nota que el consumo está creciendo y la gente se está mentalizando a consumir productos más sanos. Valoran las 3 cosas: el sistema de producción porque la gallina esta menos estresada y es totalmente libre; su calidad nutritiva es más sana al no tener herbicidas, insecticidas, ni ningún tipo de hormonas. Son completamente naturales; su sabor es completamente diferente, tiene más cremosidad y su color es más natural porque no tienen ningún tipo de colorantes.

La certificación es una herramienta para productores y empresas ecológicas. ¿Qué os aporta desde el punto de vista organizativo, técnico o comercial?

Para mí es fundamental la certificación y las inspecciones que lleva la certificadora SOHISCERT con mi empresa, pues así podemos demostrar claramente y sin dudarlo que nuestras gallinas son de verdad ecológicas.

¿A través de qué canales comercializáis vuestra producción: venta directa, tiendas especializadas o cadenas de supermercados?

La venta de nuestros huevos principalmente es en tiendas de barrio donde el cliente tiene plena confianza en lo que compra ya que el dueño del establecimiento sabe de dónde vienen sus productos y puede explicarle al cliente todo acerca de la alimentación y trato hacia nuestras gallinas. También servimos en restaurantes, donde han probado nuestros huevos y han notado la diferencia que hay en calidad y frescura, por eso los consumen.

Saborea la calidad que te ofrecen los productos ecológicos

Una opción de alimentación que no solo mejora tu salud, también la de la Tierra y la de los que vendrán mañana.

Elige productos ecológicos, invierte en tu vida.

TIERRA SANA

de Castilla-La Mancha

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Castilla-La Mancha
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Fundación Talavera Ferial - Pabellón 2
Paseo Fernando de los Ríos, s/n
45600 - Talavera de la Reina (Toledo)

info@tierrasanaeco.es | www.tierrasanaeco.es

Bienestar Animal. Un valor diferencial para la ganadería

Ángel López
Auditor

El interés por el bienestar de los animales apareció como una preocupación por los animales de granja en países europeos a mediados del siglo XX. Surge como respuesta a los sistemas de cría intensiva. En los últimos 25-30 años es cuando se ha dado impulso al interés por el bienestar animal

El concepto de bienestar animal incluye el estado emocional de los animales (ausencia de emociones negativas y presencia de emociones positivas), una función biológica adecuada (capacidad de hacer frente a condiciones adversas, estrés…), y armonía con el ambiente y expresión de conductas naturales, por lo que debido a todo ello, llegamos a la conclusión que el bienestar es un concepto multidimensional. Comprende tanto la salud física y mental, e incluye varios aspectos como la comodidad física, falta de hambre, de sed y las enfermedades, las posibilidades para llevar a cabo la conducta normal etc. Así que el concepto de bienestar animal consta de las 5 libertades "FAWC (1992)":

- Estar libres de hambre, sed y malnutrición.
- Estar libres de incomodidades físicas o térmicas
- Estar libres de dolor, heridas y enfermedades.
- Ser libres de expresar su comportamiento normal, proporcionando al animal suficiente espacio y compañía de individuos de su especie.
- Estar libres de miedo y angustia, asegurando las condiciones que eviten el sufrimiento mental

Fuente: SOHISCERT.

Se crearon unas series de medidas para evaluar estas libertades. Medidas basadas en recursos y manejo (ambiente aceptable o no para los animales, instalaciones...) y medidas basadas en el animal (por ejemplo, directamente relacionada con la condición corporal de los animales, los aspectos de salud, lesiones, comportamiento, etc). Por lo tanto, dichas medidas tienen que ser válidas, repetibles y precisas, tienen que ser evaluadas por personal formado, durante un tiempo limitado dando un resultado al final sobre el bienestar de la explotación ganadera.

Fuente: SOHISCERT.

Por ello se desarrolló el protocolo de evaluación de Welfare Quality ®, Proyecto WelfareQuality(2004-2009), el cual se ha desarrollado a través de la colaboración de un gran número de grupos de investigación e institutos y ha sido consensuado por 17 países europeos y 4 países de Latino-América (50 institutos y universidades) con el fin de evaluar el bienestar animal.

Debido al concepto multidimensional del bienestar animal se crearon 12 criterios a evaluar (Ausencia de hambre prolongada; Ausencia de sed; Confort en el descanso; Confort térmico; Facilidad de movimiento; Ausencia de lesiones; Ausencia de enfermedades; Ausencia de dolor inducido por el manejo; Estado emocional positivo; Buena Relación humano-animal; Expresión de otros comportamientos; y Expresión de comportamiento social), con sus correspondientes medidas y sistema de puntuación, obteniendo un resultado sobre dicho bienestar animal.

Dicho resultado puede ser útil tanto para el productor, basado en los criterios y medidas, pudiendo realizar estrategias de mejoras en sus granjas; como para el consumidor al recibir información clara y comprensible del producto final

Ha aumentado la preocupación de los consumidores por los productos que consume y hay una mayor consciencia que el bienestar de los animales afecta al producto final por lo que cada día hay una mayor Legislación tanto Europea como Nacional en iniciativas en bienestar animal.

Así, los ganaderos están reorientando sus sistemas de producción, mediante inversiones en sus instalaciones, hacia formas que mejoren las condiciones de higiene y bienestar animal, y sobre todo de preservación del medio ambiente, con el fin de conseguir un sistema de calidad diferenciada agroalimentaria protegidos por la vigente normativa legal.

Desde el punto de vista de la ganadería ecológica el bienestar animal es un punto de diferenciación de cara a la producción de nuestros ganaderos, dándoles un valor añadido a sus productos finales y una mayor salida de los mismos, debido al creciente aumento de la demanda de estos productos, tanto por los consumidores como por las empresas de distribución.

ABONO CE CURATIVO Y PREVENTIVO

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

FABRICACIÓN PROPIA

AGRICULTURA
ECOLÓGICA
Y CONVENCIONAL

TIENDA VIRTUAL
www.store.bio-ehd.com

bio mac

Certificado por SHC INSUMOS PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

ASESORAMIENTO TÉCNICO
Tels.: +34 926 699 107

www.biomac.es

PIENSO ECOLÓGICO PARA TODO TIPO DE ANIMALES

www.piensoecologicopremio.com

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

Información y Venta:
926 699 107

PIENSO ECOLÓGICO
premio
CERTIFIED ORGANIC FEED

ES-ECO-002-CM AGRICULTURA UE

Certificado por: SHC Agricultura Ecológica

Vinos Ecológicos
y Derivados Ecológicos de Uva

ES-ECO-002-CM AGRICULTURA UE

Certificado por: SHC Agricultura Ecológica

926 699 107 / 911 401 988
www.bodegaehd.com

Entrevista a la S.C.A. San Vicente

Bajo la marca Puerta de las Villas, la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, comercializa el aceite de oliva proveniente de los olivares de la Sierra de las Villas, paraje natural en el que la variedad picual conforma un bosque mediterráneo mantenido por sus más de 1.000 socios agricultores. Desde hace más de tres años, una parte de su producción está certificada como ecológica por SOHISCERT.

Nos atienden su presidente José Gilabert y su gerente Mª del Mar Manrique.

Habéis apostado por la calidad y el respeto al medio ambiente desde el campo hasta la almazara. ¿Qué importancia tiene en vuestra estrategia la producción ecológica?

Tiene mucha importancia. Tras iniciarnos hace algunos años con la producción integrada con objeto de racionalizar el uso de abonos y fitosanitarios, empezar con la cubierta vegetal, etc. hemos evolucionado a la producción ecológica como un paso definitivo, pensando en el futuro y en el desarrollo de nuestra responsabilidad medioambiental, como respuesta a los consumidores, especialmente a los jóvenes, que tienen cada vez más en cuenta este tipo de producción.

A principios de este año habéis sido merecedores del premio Alimentos de España y recientemente habéis conseguido que vuestro AOVE se ponga a la venta en el líder de la distribución. ¿Tener un valor diferencial y constancia en los propósitos da sus frutos?

Nuestra estrategia es muy clara desde hace ya más de 9 años cuando empezamos con la recolección temprana y como mencionaba antes, con la producción integrada. Hemos seguido avanzando en este sentido, con la producción ecológica y aunque es cierto que los resultados no son inmediatos, poco a poco hemos ido recogiendo reconocimientos muy importantes, como por ejemplo el año pasado el premio Jaén Selección o este año el premio Alimentos de España. Que una parte cada vez mayor de nuestra producción tenga un valor diferenciado, hace que podamos poner en valor el olivar tradicional de Jaén, más aún en las condiciones de mercado que vivimos actualmente.

La provincia de Jaén es la capital mundial del aceite de oliva, sin embargo en producción ecológica se encuentra muy por detrás de Córdoba, Toledo, Ciudad Real y Sevilla. ¿Cómo veis el futuro del olivar ecológico en Jaén? ¿Qué hace falta para reducir el diferencial respecto a otros territorios?

Estamos seguros que el olivar ecológico va a ir en aumento. Lo que falta es conocimiento sobre la auténtica realidad del sistema de producción ecológico hoy día. Porque, la verdad es que realmente el cultivo ecológico del olivar no tiene por qué ser más complicado que el sistema tradicional. El manejo del suelo, la cubierta vegetal, la maquinaria existente o incluso me atrevería a decir que los tratamientos en producción ecológica son más económicos, ya que existe una gran oferta de productos utilizables. A medida que los agricultores vayan conociendo adecuadamente estas herramientas alternativas, el olivar ecológico irá avanzando.

Como cooperativa habéis conseguido desarrollar un modelo de gestión para avanzar desde el punto de vista de la calidad o de la comercialización. ¿Qué aspectos son necesarios para que una empresa cooperativa con muchos socios productores se desarrolle con mentalidad empresarial?

Primero hay que tener muy clara la estrategia a seguir, marcada por el Consejo Rector y avalada por la Asamblea general de socios, con transparencia y sin ningún tipo de temor. Pero también es muy importante contar con profesionales y disponer de gente formada en las cooperativas para llevar a cabo las directrices marcadas en la estrategia que se ha decidido llevar a cabo. En este sentido, no tiene por qué haber diferencia respecto a otro tipo de estructura empresarial

¿De qué otras certificaciones dispone la cooperativa para su desarrollo comercial?

Además de la certificación de producción integrada y ecológica, disponemos de la certificación BRC e IFS, en relación con la seguridad alimentaria, que son necesarias para el desarrollo comercial a nivel nacional e internacional. También contamos con el certificado ISO 9001 de gestión de la calidad y el certificado ISO 14001 de gestión medioambiental. Aunque ahora no estamos certificados, también hemos dispuesto en el pasado de la certificación Kosher.

¿Cuáles son las principales referencias en vuestro surtido y qué cualidades diferencian el aove de Puerta de las Villas?

Nuestro aove es principalmente de variedad picual y en una pequeña parte de la variedad frantoio. Debido a su procedencia mayoritaria de picual, tiene un frutado verde intenso con aromas de tomatera, alcachofa y de hoja de higuera. Se trata de un aceite armónico y equilibrado. Destacar que se trata de un aceite singular porque proviene de aceitunas de diferentes zonas productivas de nuestra tierra, de la vega y de la sierra. Disponemos de 26 referencias con la marca Puerta de las Villas, destacando los de recolección temprana, como por ejemplo la nueva edición 25 aniversario.

El deber de la C
reforzar la
de los con

Eduardo Merello
Director General

Es obligación de la certificación ser el instrumento más eficaz para crear un clima de confianza en el mercado agroalimentario. Debe ser el eslabón de seguridad del consumidor al optar por una indicación de calidad en su compra y debe ser una contención en posibles intentos de competencias desleales entre operadores.

El sector agroalimentario debe considerar la certificación como una ventaja y una posibilidad de poner en valor sus productos y no como un obstáculo a superar o eludir. La puesta en valor de una indicación de calidad pasa necesariamente por potenciar una certificación seria y rigurosa que garantice sin género de dudas el cumplimiento del pliego que la regula. Por ello, el propio sector productor debe ser exigente en que la certificación del pliego al que se acogen sus productos se realice con el máximo rigor y seguridad.

Lamentablemente, en multitud de ocasiones, nos encontramos con operadores que buscan una certificación cómoda y poco costosa, circunstancia que origina una degradación de la certificación y en consecuencia la pérdida de valor de la indicación de calidad.

En ocasiones se observa marcas de calidad que carecen de un pliego consistente que regule taxativamente las características propias y diferenciadoras del producto, esta circunstancia desvirtúa no solo el valor de las marcas sino que banaliza ante el mercado los esfuerzos que se realizan en dar a conocer ante el consumidor el valor de los productos con indicaciones de calidad.

En el caso de la Producción Ecológica, su regulación se encuentra perfectamente definida por distintos Reglamentos de la Unión Europea creando

"Es obligación de la certificación ser el instrumento más eficaz para crear un clima de confianza en el mercado agroalimentario."

Fuente: Finca Fuentillezjos.

"El sector agroalimentario debe considerar la certificación como una ventaja y una posibilidad de poner en valor sus productos."

Fuente: SOHISCERT.

Certificación en confianza sumidores

un marco claro de actuación en todo el continente. En este sentido, respecto al pliego de condiciones que define el producto no existen dudas.

Es responsabilidad de los operadores y entidades de certificación transmitir confianza en los productos agroalimentarios ecológicos. Las actuaciones que durante el presente año ha realizado la Guardia Civil dentro de la operación Opson han arrojado unos hallazgos que no podemos dejar que pasen sin tenerlos en consideración y, consecuentemente, sin crear una situación alarmista, nos obliga a realizar un análisis de los puntos débiles que se pueden encontrar en el esquema de certificación. Debe existir una respuesta adecuada del sistema de control establecido para las indicaciones de calidad que evite incidencias como las detectadas.

Desde SOHISCERT venimos insistiendo a las Autoridades Competentes de las distintas Comunidades Autónomas para que entre los distintos agentes implicados articulemos mecanismos adecuados de coordinación y armonización que mejore la calidad y eficacia del sistema de control.

Es importante, además, contar y detectar las demandas de los consumidores en materia de confianza de los productos agroalimentarios. Desde SOHISCERT, estamos especialmente atentos a estas inquietudes y contamos con representantes de estos sectores en los distintos ámbitos de nuestra organización.

Por otra parte, la tecnología y digitalización nos ofrecen cada vez más herramientas para la mejora de los procedimientos y actuaciones de auditoría en materia de evaluación de hallazgos, ensayos y registros previos a la decisión de certificación.

"Es responsabilidad de los operadores y entidades de certificación transmitir confianza en los productos agroalimentarios ecológicos."

Fuente: Frutos Los Pisaos.

"La tecnología y digitalización nos ofrecen cada vez más herramientas para la mejora de los procedimientos y actuaciones de auditoría"

Fuente: EcoFruits Almería

Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT) y Registro de Explotaciones Agrarias y Forestales de Andalucía (REAFA)

Vanessa Valiente
Dpto. Certificación

La Unión Europea ha realizado un extenso desarrollo normativo a raíz de los diferentes episodios de crisis alimentarias sufridos en los últimos tiempos.

La Junta de Andalucía, con objeto de garantizar la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos, así como para cumplir con la nueva normativa, aprueba el Decreto 190/2018 por el que se crea y regula el Registro de Explotaciones Agrarias y Forestales de Andalucía (REAFA) y el Documento de Acompañamiento al Transporte de productos agrarios y forestales (DAT).

El REAFA cuenta desde el pasado 1 de octubre de 2019 con una herramienta informática para agrupar todos los datos y la información correspondiente a todas las explotaciones productoras de Andalucía (295.000 explotaciones) unificando el registro vitícola, el General de la Producción Agrícola (REGEPA), el de Operadores y Productores de Brotes, y el de Titularidad Compartida de Explotaciones Agrarias, siendo el propósito de este último registro la igualdad en el medio rural.

El DAT servirá para acreditar el origen y destino del producto durante la fase de su transporte, dificultando de este modo el robo y la posterior venta de estos productos. Es de obligado cumplimiento desde el 15 de octubre de 2019, no sustituirá a documentos ya existentes y en un principio estará disponible tanto en formato electrónico como en papel. Para el DAT telemático la Consejería ha desarrollado una aplicación informática que permite al agricultor generar el DAT desde su propio teléfono móvil, conocer el estado del porte a tiempo real y recibir la confirmación de la recepción o el motivo del rechazo. El transportista de esta forma puede aceptar con un solo clic y generar la carta de portes, facilitando de este modo también a la Guardia Civil la labor de control e inspección en caso necesario.

En papel, el titular de la explotación deberá rellenar el formulario disponible en la web de la Junta de Andalucía y entregarlo al transportista que deberá custodiarlo durante todo el porte y entregarlo al operador, éste deberá ser conservado durante 5 años.

Por todo ello, en los últimos meses se han realizado por toda la geografía andaluza unas jornadas informativas gestionadas tanto por las diferentes Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) como por otras entidades del sector.

CAMPOJOYMA: 15 años apostando por la Agricultura Ecológica

Francisco Montoya Sánchez
Gerente de Campojoyma

¿Cómo empieza vuestro interés en el sector ecológico?

Hace 15 años Bio Campojoyma nació como un sencillo proyecto. La ilusión, la constancia y el sacrificio han hecho que, durante este tiempo, hayamos crecido exponencialmente hasta lo que es hoy y podemos estar orgullosos de hasta donde hemos llegado, colocándonos hoy como una de las empresas líderes en España en producción de cultivo ecológico, apareciendo como referente en todos los lineales de los mercados europeos.

Mi abuelo, Jose Ramón, por quien siento verdadera admiración, me inculcó la admiración por el campo y por lo tradicional y de ahí surgió la idea inicial de "Bio Campojoyma", con la intención de reinventar el cultivo convencional y poder ofrecer unas prácticas 100% naturales, todo esto con un claro compromiso tanto social como de respecto al medio ambiente.

De esta forma hemos conseguido hacer de nuestro trabajo un estilo de vida, priorizando siempre el bienestar de los trabajadores y la preocupación por el medio que les rodea, optimizando el uso eficiente del agua y colaborando en proyectos de I+D tanto en energías renovables como en el desarrollo de materiales biodegradables que sean menos agresivos con el medio que nos rodea.

¿Cuál ha sido la evolución de Campojoyma en estos años?

Durante estos 15 años hemos evolucionado, procurando ir siempre un paso por delante del mercado y primando el cuidado de nuestro medio.

Hemos aprendido a diversificar las zonas de cultivo para poder ofrecer la máxima calidad de producto los 12 meses del año, estudiando variedades hasta llegar al equilibrio necesario entre sabor y calidad, y lograr así ampliar la gama de productos llegando a más de 20 referencias distintas.

En la actualidad, Campojoyma cuenta ya con más de 300 hectáreas, repartidas entre Almería, Granada y Murcia, de las cuales, más del 60% son propiedad de Campojoyma.

Se suman las más de 150 Has de cítricos como nueva apuesta, este proyecto surgió para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, pero lo que más nos empujó a embarcarnos en él fue la idea de poder compensar la huella de carbono generada por su actividad, consiguiendo a la vez poner en práctica un proyecto de sumidero de carbono por reforestación, contribuyendo con esto a su vez a la conservación de la biosfera

Fuente: Campojoyma.

En todas nuestras fincas, hemos querido dar un paso más allá del ecológico, implantando una agricultura más comprometida aún con sus principios "Agricultura biodinámica", certificada bajo el sello Deméter, de prestigio internacional.

¿En qué proyectos estáis trabajando en la actualidad?

Son varios los últimos proyectos que estamos poniendo en marcha.

Hemos construido una **planta de compostaje propia**, que está destinada al reciclaje de los residuos orgánicos de nuestras fincas propias mediante un tratamiento biológico de los mismos dando como resultado un compost o abono orgánico.

La biomasa residual que generan los cultivos hortícolas intensivos supone un grave problema para la sostenibilidad del sector si no se retiran de las explotaciones y se les da una salida que sea económica y medioambientalmente viable, por eso, con este objetivo, en Campojoyma apostamos por la investigación y la innovación dada la necesidad de buscar nuevos tratamientos y maneras de otorgar valor añadido a los restos vegetales, siempre bajo el concepto de economía circular: "Retornemos a la tierra, aquello que es suyo"

Uso de Materiales biodegrables: Biopackaging o ecopackaging, un compromiso sostenible con nuestros materiales de envase

Tenemos un fuerte compromiso con el medio que nos rodea por ello invertimos una gran cantidad de nuestros recursos técnicos y económicos, en el envasado de nuestros productos buscando embalajes más sostenibles como los envases biodegradables o el denominado 'biopackaging', dichos materiales proceden de fuentes renovables, ya sean de origen vegetal o animal.

Con el uso de estos bioplásticos se consigue una reducción de materiales procedentes de fuentes no renovables, como el petróleo. Además, se alcanzarán beneficios medioambientales y económicos tanto en la producción de materias primas, ya que muchos de estos materiales se podrían obtener a partir de subproductos, y en un futuro, se pretende valorizarlos de nuevo o reducir en el coste de fin de vida de los nuevos materiales.

Fuente: SOHISCERT.

Control oficial y acreditación de la Producción Ecológica

Consuelo Pizarro
Dir. Calidad

Fuente: SOHISCERT.

Para poder trabajar certificando bajo el alcance de Producción Ecológica en las Comunidades Autónomas donde se permite la existencia de Organismos Privados de Certificación (Andalucía, Aragón, Castilla La Mancha y Castilla y León) es necesario disponer de una Resolución por parte de cada una de las Autoridades Competentes por la que se deleguen las tareas de Control Oficial a dichos Organismos. El requisito común impuesto por parte de las Autoridades Competentes es disponer y mantener la acreditación de ENAC bajo la norma UNE/EN ISO-IEC 17065:2012 para el documento normativo R (CE) Nº 834/2007 sobre Producción y Etiquetado de los productos ecológicos.

Si bien existe un mecanismo de comunicación y coordinación entre las distintas Autoridades Competentes, cada una de ellas dispone además de requisitos y criterios propios para la autorización y supervisión de esos Organismos de Certificación sobre los que se ha realizado la delegación de tareas.

Para los laboratorios agroalimentarios que realizan ensayos en el ámbito de la Producción Ecológica no existe, hasta el momento, delegación de tareas de control oficial por parte de las Autoridades Competentes.

A propuesta de la MECOECO (Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica) coordinada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y en el que han participado las Autoridades Competentes en esta materia, ENAC, así como los laboratorios Arbitral Agroalimentario y SOIVRE Central, ENAC ha lanzado recientemente un nuevo programa de acreditación dirigido a los laboratorios agroalimentarios que decidan acogerse a los requerimientos del control oficial en el ámbito de la Producción Ecológica.

El objetivo fundamental de establecer este programa de acreditación es aportar información a la Autoridad Competente y al mercado sobre los laboratorios que están acreditados en los ensayos requeridos más frecuentemente para comprobar el cumplimiento de las prácticas de Producción Ecológica.

De este modo, en la delegación de tareas de control oficial para el alcance de Producción Ecológica para laboratorios agroalimentarios se considera válido la acreditación bajo este nuevo programa de ENAC, sin necesidad de disponer de requisitos de supervisión adicionales, en cambio, para los Organismos de Certificación, además de cumplir con los requisitos de certificación bajo la Norma UNE/EN ISO-IEC 17065:2012, existen mecanismos de supervisión establecidos por parte de cada una de las Autoridades Competentes.

La normativa de aplicación para Producción Ecológica, R (CE) Nº 834/2007 sobre Producción y Etiquetado de Producción Ecológica es un Reglamento de ámbito comunitario, sin embargo la existencia de distintas Autoridades Competentes en el ámbito nacional, ha determinado la existencia de requisitos complementarios e interpretativos diferentes entre unas Comunidades Autónomas y otras.

SOHISCERT, que actualmente opera certificando el alcance de Producción Ecológica en Castilla La Mancha, Andalucía, Aragón, y Castilla y León se encuentra en supervisión continua por parte de cada una de las Autoridades Competentes con el objeto de comprobar la aplicación de los requisitos específicos, además la auditoría de acreditación que nos realiza anualmente ENAC.

Nuestro sistema se encuentra mejorando continuamente gracias a los resultados de dichas supervisiones y auditorías lo que nos hace crecer y reforzar aún más la competencia técnica de nuestras actuaciones.

Consideramos de vital importancia que desde la MECOECO (Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica) se armonicen criterios técnicos y de supervisión entre las distintas Autoridades Competentes con el objetivo de garantizar que el R (CE) Nº 834/07 se aplica de forma homogénea en todo el territorio nacional.

Atlántica
Agricultura Natural
Ofrecemos al agricultor soluciones a sus problemas nutricionales y sanitarios con productos de alta eficacia y bajo impacto ambiental.
www.atlanticaagricola.com

Entrevista a Chocolates La Virgitana

¿Cómo nace la idea de elaborar chocolates?

La idea surge a finales de 2015 por mi pasión por la repostería y en especial a los productos derivados del cacao, sabores, texturas, orígenes…, lo que me llevó a darme cuenta de que en la comarca de la Alpujarra no había ningún maestro chocolatero artesano, y aposté entonces por iniciar este negocio en Berja. Me fui a Barcelona a hacer un curso práctico de chocolatería, a aprender en obradores y a la vuelta hice realidad mi sueño.

El nombre de la Virgitana, lo he recuperado de una antigua fábrica de gaseosa que funcionó durante décadas en el municipio de Berja.

Investigando como consumidor, he conseguido la mezcla de cacao, junto con uno de nuestros mejores productos como es el AOVE, aceite de oliva virgen extra, una función de sabores. Con este producto hemos tenido varios reconocimientos en esta corta carrera de tiempo. 1º premio de la Wooe2018 y este año una estrella en dos productos en el concurso Great Taste 2019.

¿Por qué y cuándo decidiste hacer chocolates ecológicos?

A finales de 2018 tomé la decisión de lanzarme al mundo ecológico, viendo la aceptación y calidad de los productos conseguidos. Por demanda de clientes, en especial las tiendas de Pidebio, nos lanzamos a este magnífico mundo, pasando de ser un pequeño obrador con una producción de 400 unidades aproximadamente diarias, a casi 2.000 unidades diarias, todo esto, gracias a la incorporación de unos buenos amigos y socios, los hermanos Manuel y Juan Luis Ruiz de Mier Lanzac, que han hecho que este proyecto crezca.

¿Dónde vendéis los productos?

Nuestra red comercial está muy centrada en España. Vendemos en tiendas Gourmet y ecológicas. Tenemos buenos proyectos de la próxima campaña 2019/2020, a la que nos afrontamos con gran ilusión.

Además hemos empezado a comercializar en Portugal.

¿Qué proyectos tenéis de cara al futuro?

Nuestra meta, de cara al futuro es seguir investigando, crear productos con 0% azúcares añadidos, también la elaboración de productos tan españoles y mediterráneos como es la algarroba; Productos sin conservantes, colorantes, ni alérgenos, nada transgénicos.

Explicarle al cliente con nuestros productos y texturas, desde el origen del cacao y su vinculación con el medio ambiente.

También estamos concienciados con la eliminación del plástico, utilizando para ello envases biodegradables, como son el papel reciclado y bolsas de fécula de patata y almidón de maíz.

Fuente: Europa Press.

Fuente: SOHISCERT.

Nueva normativa horizontal para fertilizantes UE

Fco. Javier Carmona
Dpto. Insumos y Tecnológico

Con el propósito de un desarrollo de una economía circular, mediante el uso de materiales reciclados y orgánicos, con el fin de reducir la dependencia de nutrientes de terceros países, y limitar el contenido de ciertos contaminantes, la UE adoptó el pasado 5 de junio el Reglamento, 2019/1009, de aplicación horizontal que armoniza requisitos para los fertilizantes producidos a partir de minerales fosfatados y de materias primas orgánicas o secundarias, y con el que se deroga el actual Reglamento CE 2003/2003.

Hasta la fecha se encuentra en vigor el Reglamento CE 2003/2003 de Abonos CE, con unos requisitos de calidad y seguridad mínimo, conviviendo con las legislaciones nacionales de cada estado miembro.

Este nuevo Reglamento contiene las normas de comercialización de todos los tipos de fertilizantes, incluyendo en su anexo I una serie de categorías funcionales (CFP) clasificadas en 8 grupos (1. Abono o fertilizante; 2. Enmienda caliza; 3. Enmienda del suelo; 4. Sustrato de cultivo; 6. Inhibidor; 7. Bioestimulante de plantas; 8. Mezcla de productos fertilizantes), fijando límites para una serie de contaminantes presentes en los fertilizantes minerales, como el Cadmio, que pasará de los actuales 90 mg/Kg de P2O5 a 60 mg/Kg. Además en su anexo II se incluyen los materiales componentes que serán los únicos constituyentes de los productos fertilizantes UE.

De acuerdo con el Reglamento, los productos fertilizantes de la UE que cumplan los requisitos establecidos para cada una de las categorías funcionales y de materiales componentes, y teniendo en cuenta los requisitos de etiquetado del anexo III, podrán hacer uso del marcado CE para acogerse a la libertad de circulación en el mercado interior de la UE.

Este Reglamento se aplicará a partir del 16 de julio de 2022, a excepción de varios artículos. No obstante, los Estados miembros no impedirán la puesta a disposición en el mercado de productos introducidos en el mercado como abonos denominados «abonos CE» conformes con el Reglamento (CE) 2003/2003 antes del 16 de julio de 2022.

EL CAUCE SEMILLERO

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

Teléfonos: 667 74 98 50 / 667 74 98 51

administracion@semilleroelcauce.es

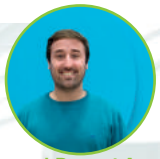
Autorización de uso del fosfato diamónico en ecológico

A raíz de una de las modificaciones realizadas en el Reglamento CE 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento CE 834/2007 de Producción Ecológica, se incluye el fosfato diamónico como materia activa permitida en agricultura ecológica, como atrayente en trampas.

Con la autorización de esta materia activa, los agricultores ecológicos, pueden hacer uso de la misma atendiendo a lo establecido en el informe SANTE/12351/2015 donde se indica que puede aplicarse en cerezo y ciruelo, para la mosca de la fruta, mosca de la cereza, en cítricos, para la mosca de la fruta y en olivo, para la mosca de la aceituna.

Esta autorización, otorga además la opción a las empresas fabricantes y comercializadoras de diferenciarse en un mercado de insumos cada vez más competitivos con la marca SHC para su uso en agricultura ecológica.

Servalesa, tecnología al servicio de las estrategias de manejo sostenibles



Pascual Bauset Agusti
New Business Development de Servalesa

Fuente: Servalesa.

El concepto de sostenibilidad es fundamental para comprender la actividad que Servalesa desempeña, empresa que desde hace mas de 30 años ha venido investigando, desarrollando y produciendo agro-tecnología que ha permitido a los agricultores implementar y llevar a cabo con éxito estrategias de manejo respetuosas con la salud humana, la salud animal y con el medio ambiente.

Desde sus comienzos, el objetivo de Servalesa ha sido el de tratar de dotar al agricultor con la tecnología más avanzada en materia de nutrición especial, bioestimulación y biocontrol. Como novedad para 2019, Servalesa contará en su catálogo con una nueva gama de productos basados en microorganismos, Servalesa BN, gracias a la colaboración con la empresa Biológica Nature, empresa del Grupo De Sangosse, al cual Servalesa también pertenece desde 2016.

Las nuevas tendencias de los consumidores y las exigencias de organismos oficiales y empresas comercializadoras han empujado al agricultor a demandar herramientas alternativas a aquellas que hasta hace poco se consideraban imprescindibles para llevar a cabo ciclos de cultivo completos basándose en agricultura convencional, algunas de ellas incluso retiradas del mercado.

La exigencia de respetar los plazos de seguridad y de cumplir estrictamente los límites máximos de residuos y la necesidad de proveer a las cadenas de suministro con productos “Residuo 0”, están llevando al agricultor a estandarizar estas nuevas estrategias de manejo y a considerarlas como la base para poder obtener el mejor beneficio de su cosecha.

Por otro lado, conviene destacar el papel de la agricultura ecológica y el protagonismo que ésta está adquiriendo en el campo, reflejado en el incremento del número de hectáreas en la última década, y en las estanterías de los supermercados, donde los consumidores están dispuestos a pagar más por productos con garantía ecológica. La pelota está en nuestro tejado, ya que Servalesa forma parte del eslabón para que los agricultores sean capaces de satisfacer esta demanda en aumento.

Este nuevo escenario ha resultado ser una oportunidad para empresas decididas a proveer al mercado con agro-tecnología sostenibles, como Servalesa, que gracias a las herramientas que viene investigando y desarrollando, se ha visto ampliamente beneficiada de ello. Es también preciso destacar la profesionalidad y el papel de todas las personas vinculadas a Servalesa y que han sabido entender la filosofía y tipología de nuestros productos. Delegados técnico-comerciales, distribuidores, técnicos de campo, agricultores y demás personas que han apostado por Servalesa, han sabido anticipar este cambio en la agricultura. En definitiva, todos somos un agrochangers.

Afortunadamente, España es, hoy en día, el país líder europeo en agricultura ecológica, por lo que se convertido en un escaparate mundial y ejemplo para el resto del mundo. El rol de SOHISCERT y su sello de producto para Agricultura Ecológica, ha jugado un papel fundamental en este proceso que hemos vivido en la última década puesto que nos ha permitido oficializar y dotar de “fiabilidad ecológica” a todos los productos que han sido puestos en el mercado tanto a nivel nacional como internacional. El papel de los productos con sello ECO de SOHISCERT nos ha permitido abrir puertas, exportar el concepto y dar coherencia oficial a los productos que están permitiendo llevar a cabo agricultura ecológica en países como Australia, China, Hungría, Grecia, Brasil, Turquía y el conjunto de países que conforman el Magreb, además de otros.

Desde Servalesa queremos reconocer y agradecer el papel de SOHISCERT y su contribución al desarrollo de la agricultura ecológica y la sostenibilidad.

Fuente: Servalesa.

servalesa®

Fuente: Servalesa.

Nueva Versión 5.2. Protocolo GlobalG.AP.

Luis Moreno
Auditor

A partir del 1 de agosto de 2019 es obligatorio el cumplimiento de la nueva versión 5.2. de la Norma GlobalG.A.P. Los cambios más significativos que cambian en esta nueva versión de la Norma son los siguientes:

Puntos de Control y Criterio de Cumplimiento:

Módulo AF

» Se ha introducido un nuevo requisito AF 17.1 (Mayor) sobre los productos no conformes. Requiere un procedimiento documentado en el que se especifique que todos los productos no conformes se identificarán claramente y se pondrán es cuarentena cuando sea apropiado.

Módulo CB

» Cambios en el criterio para CB 5.3.4 sobre laboratorios adecuados para análisis de contaminantes físicos y químicos en el agua pre-cosecha.

» Cambios en el Anexo CB 5 B, de implementación obligatoria acerca de los requisitos mínimos obligatorios para un sistema de control de residuos.

Módulo FV (Frutas y Hortalizas)

» Aclaraciones en el requisito FV 4.1.4 sobre laboratorios adecuados para análisis de contaminantes microbiológicos en el agua pre-cosecha.

» Aclaraciones en el requisito FV 5.1.1 sobre la evaluación de riesgos de higiene requerida que incluirá el transporte de producto cosechado dentro y fuera del sitio de producción (métodos de transporte, vehículos), así como los alérgenos.

» Aclaraciones en el requisito FV 5.2.6 sobre los vehículos utilizados para el producto cosechado, extendiéndolo al producto envasado.

» Aclaraciones en el requisito FV 5.7.2 sobre lavado de producto final con agua recirculada.

» Nuevo requisito FV 5.9.1 (Mayor) sobre si el etiquetado de producto se realiza en conformidad con los requisitos legales del país de destino y de acuerdo con las especificaciones de cliente.

» Nuevo requisito FV 5.9.2 (Mayor) sobre si el etiquetado de producto identifica los potenciales riesgos de contaminación cruzada con alérgenos si la evaluación de riesgos así lo indica.

Módulo PPM (Material de Propagación Vegetal)

» Aclaraciones en el requisito PPM 3.2.2 sobre trazabilidad del material vegetal, en el cual se añaden periodos de transición para que dicho material se considere producción propia.

Publicación de la versión 6 de Cadena de Custodia GlobalG.A.P.

Con fecha 23 de septiembre se ha publicado la nueva versión 6 de la norma para la Cadena de custodia que sustituye a la 5.0, la cual se encontraba en vigor desde 2015. Esta nueva versión tendrá un periodo de transición de un año, no siendo obligatoria su implantación hasta Septiembre de 2020.

Los cambios con respecto a la versión 5 son significativos:

» Posibilidad de certificar comercios minoristas y cadenas de restaurantes en franquicia que venden productos a granel con el logotipo de la etiqueta GGN (muestreo de sitios para inspección externa)

» Introducción de limitaciones del ámbito del producto en el caso de cultivos y producción animal.

» Clasificación de intermediario/ comerciantes/exportadores según el riesgo, con opción a realizar inspecciones a distancia en empresas con actividades de bajo riesgo.

» Clasificación de los subcontratistas según el riesgo y la frecuencia reducida de inspección para los subcontratistas que realizan actividades de bajo riesgo.

» Dos subconjuntos de puntos de control y criterios de cumplimiento para la cadena de suministro y para los operadores de comercios minoristas/cadenas de restaurantes

» Nuevos capítulos en los PCCC que tratan sobre el uso del logotipo de la etiqueta GGN.

*El logotipo de la etiqueta GGN es un logotipo que es visible para el consumidor final.

Protocolo de alerta sanitaria

Fco. Javier Carmona
Dpto. Insumos y Tecnológico

La rápida transmisión de la información sobre posibles riesgos que puedan atentar contra la salud humana es fundamental. Para ello, en España existe un sistema de red de alerta alimentaria denominado SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información), donde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) se constituye como responsable nacional de la coordinación del SCIRI. Además en este sistema también participan Autoridades Competentes de las CC.AA., organizaciones sectoriales que colaboran con AESAN (FIAB, ACES,..), la Subdirección General de Sanidad Exterior y Dirección General de Salud, Calidad e Innovación, del Ministerio de Sanidad.

Este sistema se relaciona con el Europeo (RASFF) y el Internacional (INFOSAN), con el fin de mantener una constante vigilancia de cualquier riesgo que pudiera afectar a la salud de los consumidores.

Los posibles canales a través de los cuales se puede detectar una incidencia son: Autoridad Competente, la propia empresa (por medio de su sistema de autocontrol), empresa proveedora, consumidor, establecimiento distribuidor y establecimiento restauración. La base del buen funcionamiento del sistema es el intercambio rápido de información, de cara a llevar a cabo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos que pudieran tener repercusión en la salud.

Las notificaciones que existen a través de SCIRI son:

- **Alerta:** riesgos graves para la salud asociado a alimentos procedentes de establecimiento nacional.
- **Información:** alimentos que no están en el mercado español, ni involucran a empresas españolas.
- **Rechazo:** alimentos procedentes de terceros países que obtienen resultados favorables en los controles oficinales realizados en los puntos de entrada de la UE.
- **Varios:** información de interés para las Autoridades Competentes.

Con este objetivo de seguridad alimentaria, las industrias deben disponer de claros e implantados protocolos de gestión para prevenir riesgos y anticiparse a ellos. Entre estos protocolos se encuentra el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), la trazabilidad y la gestión de alertas/crisis.

- El **sistema APPCC con sus prerrequisitos** son instrumentos fundamentales para una correcta gestión de la seguridad alimentaria, identificando para cada una de las etapas del proceso de producción, los posibles peligros, evaluando la probabilidad y gravedad del mismo, con el fin de establecer los límites críticos, procedimientos de vigilancia, medidas correctivas y un procedimiento de verificación periódico de cara a asegurar que las medidas son eficaces.
- La **trazabilidad** es una herramienta clave en las situaciones de alerta. Esta debe permitir determinar el origen de las materias primas con las que se ha fabricado así como dónde se encuentra el producto (almacén de la industria, almacén del distribuidor, lineales, etc). El sistema de trazabilidad implantado en la industria debe ser revisado con una frecuencia periódica.
- La **gestión de alertas/crisis** implantado permite, en caso de alerta, activar los mecanismos necesarios para que informaciones sobre riesgos que afecten a su producto, lleguen a la persona responsable de valorar la importancia. En este punto, adquiere importancia identificar el producto y caracterizar el peligro para activar el protocolo de alerta, si es necesario. Seguidamente conocer la trazabilidad del producto (hacia delante y hacia atrás) y según conocimientos científicos se decidirá la inmovilización, retirada o recuperación del producto. Todo ello en colaboración con la autoridad competente.

En la actualidad y desde hace varios años, existen normas de certificación de Seguridad Alimentaria, como **IFS o BRC**, que permiten a las empresas diferenciarse, en un mercado cada vez más competitivo y exigente, disponiendo de unos procedimientos auditados que dan cumplimiento a los requisitos de calidad y seguridad alimentaria demandados.

Nueva versión IFS Broker

El pasado mes de junio IFS publicó la nueva versión de las normas para auditar el cumplimiento de los servicios de agencias comerciales, importadores y brokers en relación a la calidad y seguridad del producto IFS Broker (versión 3).

En esta versión, actualmente disponible en inglés, se destacan los siguientes cambios:

- Inspección más en profundidad de requisitos de los brokers y responsabilidades.
- Mayor detalle de los procesos de evaluación de riesgos de los brokers.
- Inclusión de requisitos para combatir el fraude alimentario.
- Alineación del protocolo de auditoría con el resto de normas IFS.
- Introducción de nuevas definiciones en el glosario de términos.
- Inclusión obligatoria del código QR en el certificado IFS.

IFS Broker se encuentra actualmente en proceso de reconocimiento por parte de GFSI (Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria) y será obligatoria a partir del 1 de julio de 2020, existiendo un período transitorio desde el 2 de enero de 2020, para aquellas empresas que lo deseen.

Mariscos Méndez apuesta por IFS Global Markets Food como respuesta a un exigente mercado

Fco. Javier Carmona
Dpto. Insumos y Tecnológico

En la actualidad existen normas auditables, como IFS Food, que proporcionan un programa de evaluación en la que se evalúan requisitos relativos a compromisos por la dirección, APPCC, higiene personal, planes de higiene (como limpieza y desinfección, gestión de residuos, trazabilidad,…), fraude, control de proceso, etc. Este programa es la llave de acceso a multitud de potenciales clientes de las industrias agroalimentarias. Sin embargo, la envergadura de los requisitos a implantar, resulta en ocasiones, muy difícil de acometer por empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.

De cara a dar respuesta a esas empresas de menor tamaño y que puedan acceder a determinados mercados, existe un programa de evaluación, IFS Global Markets Food, que establece un sistema de evaluación consistente y uniforme en procedimientos de seguridad alimentaria y se convierte en el camino hacia un sistema de gestión de la seguridad alimentaria eficaz.

En esta senda se encuentra la empresa Mariscos Méndez, empresa familiar onubense dedicada a la elaboración de mariscos. Esta empresa se encuentra bajo la norma IFS Global Markets Food en su segundo año con nivel intermedio y se decantó por su implantación como consecuencia del mercado al que se dirigía, grandes cadenas de alimentación, mayoristas y cadenas hoteleras y restaurantes, clientes exigentes en calidad y seguridad alimentaria. Gracias al compromiso y apuesta de Mariscos Méndez para la implantación de la norma, ha fidelizado el mercado al que ya se dirigía desde hace tiempo, sabiéndose adaptar al entorno cambiante en el que se encuentra.

Fuente: Mariscos Méndez.

Además de esta fidelización de su mercado, esta norma le ha permitido establecer procedimientos de trabajo que han mejorado el control de sus operaciones y ha favorecido un mayor compromiso e integración por parte de la dirección.

Con la premisa de la mejora continua, Mariscos Méndez, con apoyo de Ekotonia Consultores, se focaliza en la implantación de IFS Food, con el fin de poder dar respuesta a su propio mercado actual y dirigirse a nuevos mercados nacionales e internacionales que exijan esta certificación para poder entrar como proveedor homologado.

La Certificación en Seguridad Alimentaria, una prevención contra la Listeria

Eduardo Arnaud
Auditor

Fuente: Santa Gadea.

Recientemente se ha dado eco en los medios de un tipo de infección alimentaria grave, como es la Listeria, la cual pueden sufrir aquellas industrias agroalimentarias que no dispongan de una buena gestión de calidad y un correcto control en seguridad alimentaria.

La listeriosis es una infección alimentaria muy grave que las personas pueden contraer al ingerir alimentos contaminados como la leche, el queso, vegetales frescos, carne y otros muchos.

En una industria agroalimentaria hay diversos factores de riesgo que favorecen la supervivencia y proliferación de Listeria, como son la acumulación de suciedad, zonas ocultas, estructuras elevadas, sumideros, donde la Listeria se hace más persistente.

Por tanto, para evitar la contaminación de Listeria en alimentos procesados en una industria, es crucial que se implante un buen Plan General de Higiene, en el que se tengan bien definido los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Para ello debe disponerse del control de proveedores, control de agua, control de procesos, formación, control de manipuladores, desratización, desinsectación y control de accesos e Higienización (Limpieza y Desinfección). A través de la certificación, en alcances como **IFS** y **BRC**, se consiguen implantar todas las medidas necesarias para evitar este tipo de incidentes en la industria agroalimentaria. SOHISCERT, entidad con una larga trayectoria en el campo de la certificación, ofrece estos alcances que brindan garantías de calidad, además contar con una certificación permite acceder a nuevos canales de comercialización, aportando un valor añadido.

PAUTAS GENERALES PARA EL CONTROL

Para aislar la bacteria tendremos que controlar los accesos a la industria, reforzando las barreras sanitarias en todas las instalaciones definiendo zonas sucias y zonas limpias y el flujo en los distintos procesos. Controlar las posibles contaminaciones cruzadas por ejemplo, con códigos de colores en utensilios y reemplazando materiales dañados. Diseñando la planta de una manera higiénica, según su forma, material y acabada, evitando que se formen nichos de microorganismos y favoreciendo la limpieza adecuada. Limpiar muy bien, incluso “lo que no se ve”, con fregado de zonas críticas teniendo en cuenta que a veces el agua a presión, no es suficiente para eliminar el biofilm o suciedad. En las zonas elevadas hay que evitar el goteo y las condensaciones. Un Buen Plan de Desinfección con rotación de desinfectantes y una buena Evaluación, con un sistema de muestreo y monitorización según La normativa fundamental es el R. 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Esta normativa establece el requisito de que los operadores efectúen la investigación y el recuento de Listeria monocytogenes dentro de sus sistemas de autocontrol para productos cárnicos listos para el consumo (LPC) incluyendo los dirigidos a lactantes y usos médicos especiales.

Fuente: Santa Gadea / Dehesa Las Lanchas.

Castilla y León, cada vez son más los operadores que confían en nuestro trabajo

Ángel Fco. Arriaga
Dir. Comercial

Fuente: Marqués de Riscal.

SOHISCERT, haciendo honor a su objetivo de expansión, se va asentando de forma paulatina en nuevos territorios y cada vez más ampliando la gama de servicios de certificación para todos nuestros operadores. Este es caso de Castilla y León, comunidad autónoma en la que cada vez son más los operadores certificados que confían en nuestro trabajo. Como ejemplo de ello ha sido un placer poder entrevistar e intercambiar impresiones con algunos de nuestros operadores como son Herederos del Marqués de Riscal y Finca Volvoreta. A continuación os mostramos una breve entrevista para que puedan conocer un poquito más a nuestros operadores:

Entrevista a Bodegas Marqués de Riscal

¿Cuándo y por que nació Marqués de Riscal?

El comienzo de la empresa se remonta a 1858, siendo una de las primeras bodegas en Rioja (El Ciego-Álava) que elaboró vino embotellado siguiendo los métodos bordeleses:

En 1858 comienza la construcción de la primera bodega, el incremento de la producción de vino motiva la ampliación de las instalaciones en 1883. A ésta le seguirán las de 1968 y 2000.

En el interior de la bodega original (1860) se encuentra La Catedral, una colección única compuesta por botellas de todas las añadas producidas por la bodega desde la primera añada 1862, hasta nuestros días. Específicamente y centrándonos en la bodega de Rueda, Herederos del marqués de Riscal fue el impulsor de la DO Rueda, cambiando el tipo de vino que aquí se elaboraba por un tipo de vino que le ha permitido alcanzar las más altas cotas en esta Denominación:

A principios de los 70, Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal decide ampliar su gama de productos con un vino blanco. Tras dos años de ensayos, la región Rueda es la región elegida para elaborarlo.

Fiel a su espíritu pionero, Marqués de Riscal crea un nuevo vino blanco joven, fresco y afrutado en una región famosa por sus amontillados y olorosos.

Fuente: Marqués de Riscal.

Sus primeras elaboraciones en esta zona se remontan a 1972. Otras bodegas nos siguieron, creándose la D.O Rueda en 1980.

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal cuenta con una de las mayores superficies de viñedo en propiedad de la Denominación de Origen Rueda (300 hectáreas), siendo, además, uno de los primeros productores de vinos de la zona, así como uno de los mayores de Castilla y León. Por supuesto que su superficie de viñedo en producción ecológica es la mayor de la zona.

¿Por qué elaborar vinos ecológicos?

Hace ya algunos años Marqués de Riscal toma la decisión de girar su filosofía empresarial hacia el vino ecológico, consiguiendo la certificación ecológica para la totalidad de su explotación de viñedo.

En la empresa estamos convencidos de que el futuro, pasa por cultivar el viñedo y su elaboración, con métodos respetuosos con el medio ambiente. De esta manera hemos podido comprobar como el cultivo ecológico de nuestro viñedo, nos permite obtener vinos con más personalidad y sabor así como nuestro viñedo tiene un suelo más vivo, gracias al cual las producciones son más estables y la protección frente a plagas se vuelve más sencilla, el viñedo consigue protegerse frente a diversas alteraciones sanitarias.

¿Qué os aporta SOHISCERT como entidad de certificación?

De igual manera, la empresa cuenta con diversas certificaciones como BRC, IFS y estamos en proceso de certificarnos en BioSuisse, en un proceso continuo de innovación y adecuación de nuestra empresa a criterios ecológicos y de los más altos estándares de calidad.

Ese fue el motivo más importante para comenzar a trabajar con SOHISCERT. Necesitábamos una empresa de certificación que como nosotros estuviese acostumbrada a trabajar en todas esas menciones de calidad y nos aportase su profesionalidad para mejorar aún más los procesos. El resultado no ha podido ser más satisfactorio; no solo hemos comprobado su rapidez en la tramitación de toda nuestra documentación sino su profesionalidad en la labor inspectora y auditora.

Fuente: Marqués de Riscal.

Entrevista a Finca Volvoreta

¿Cómo surge la empresa?

Finca Volvoreta nació hace 30 años con la intención de elaborar vinos en consonancia con la naturaleza. Venimos de una familia y antepasados agricultores "ecológicos" de los de verdad, es un proyecto familiar.

Empezamos a cultivar las viñas de forma ecológica siendo una de las primeras empresas de Castilla y León en elaborar vinos de calidad con total respecto por el medio ambiente.

Fuente: Volvoreta.

¿Qué filosofía aplican?

Desde el principio, decidimos hacer una apuesta por la agricultura ecológica y la filosofía biodinámica, el respeto por la naturaleza, mirando siempre la tradición y las prácticas culturales tradicionales.

¿Por qué eligen la zona donde están implantados?

Por la calidad de sus suelos, es una zona virgen, sin contaminación, perfecta.

¿Qué producción tienen?

Cada año la producción es diferente, todo depende de la climatología, este 2019 las perspectivas son muy buenas (nos encontramos en plena vendimia).

¿Adónde van los vinos elaborados?

Exportamos un 80% fuera de España y en 2020 nuestras previsiones son las mismas. Estamos en un momento de pleno crecimiento internacional pero sobre todo de consolidación de los mercados. Principalmente Alemania, Suiza, Austria, Bélgica, Irlanda, Francia, Holanda, EEUU y Japón

¿Qué le diferencia del resto de bodegas o vinos?

Nuestros vinos son la máxima expresión de entorno en el que crecen las cepas. Trabajamos con un extremo respeto por el ecosistema que nos rodea, tanto el viñedo como los vinos son ecológicos pero van más allá. Nuestra filosofía se basa en la biodinámica. No empleamos sulfuroso en la mayoría de los vinos y apostamos por métodos de elaboración ancestrales, como la crianza en Tinajas, (ánforas de barro). Intentamos superarnos cada día y es por ello que hacemos una fuerte apuesta e inversión en I-D+i. De la misma manera, es importante que nuestros proveedores y clientes sientan esa misma filosofía.

¿Cuáles son sus objetivos?

A día de hoy nuestro objetivo es centrarnos en la apertura de nuevos mercados y el posicionamiento de nuestros vinos principales.

También es importante consolidar nuestro equipo de personas y hacer imagen de marca; así el continuar investigando e involucrarnos con nuevos proyectos de I+d+i.

¿Dónde os podemos encontrar?

Finca Volvoreta cuenta con viñedos e instalaciones propias dentro de la D.O. Toro, nuestra bodega y la bodega subterránea se encuentran en Sanzoles del Vino, a 10 minutos de Zamora y 20 minutos desde Toro.

¿Qué os aporta SOHISCERT?

Creemos que la labor de SOHISCERT como empresa certificadora ecológica es fundamental para todos y , sobre todo, como garantía de calidad para el consumidor final. Estamos muy contentos con todo el equipo de técnicos, su trabajo realizado hasta ahora y continuaremos superándonos en calidad los próximos años, es nuestro compromiso y el planeta lo pide a gritos.

Vallegarcía logra su reconocimiento como Pago

Adolfo Hornos
Enólogo y Manager General
de Vallegarcía

La bodega "Pago de Vallegarcía" se encuentra ubicado en el término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), en la comarca del Parque Nacional de Cabañeros, en la región de los Montes de Toledo.

Con fecha 22 de mayo de 2019 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/955 de la Comisión por el que se aprueba la protección contemplada en el artículo 99 del Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo para la denominación «Vallegarcía» (DOP).

Adolfo Hornos (A.H.) es el Enólogo y Manager General de la bodega y es quien nos atiende en esta entrevista:

¿Nos podría indicar una breve introducción sobre la trayectoria de la bodega?

A.H.: El proyecto vitícola en la finca Vallegarcía se inicia en 1999 con la plantación de las primeras 24 hectáreas de viñedo. Durante 5 años la uva se vendía a otras bodegas y solamente una pequeña cantidad se elaboraba para nosotros en la vecina Bodega de Dehesa del Carrizal.

En 2006 inauguramos las instalaciones de nuestra nueva Bodega y se plantaron otras 7 hectáreas más de viñedo. En 2018 se completa el proyecto de plantación con 19 hectáreas adicionales, de forma que actualmente contamos con 50 hectáreas de viñedo.

La primera cosecha elaborada fue la 2001 y actualmente vendemos en unos 20 países. El 70% de nuestras ventas son en exportación. Desde la primera cosecha la crítica reconoció la calidad de nuestros vinos, siendo nuestro Blanco de la variedad Viognier uno de los vinos mejor valorados por la alta gastronomía.

¿Qué ha supuesto la concesión de la DOP a Vallegarcía? ¿Merece la pena el esfuerzo realizado?

A.H.: Han sido más de ocho años de tramitación de nuestro expediente para la concesión de la DOP, es decir ha sido largo, con sucesivos requerimientos para la ampliación de la información pero la JCCM y el Ministerio de Agricultura nos han ayudado mucho en todo el proceso.

Vallegarcía es socio fundador de la asociación de bodegas españolas Grandes Pagos de España que fuimos los primeros en hablar de Pagos, de Terruño y de Calidad en los proyectos basados en esta filosofía de trabajo ligado al origen y la forma de hacer.

La concesión de la DOP para nosotros es el reconocimiento y la puesta en valor de nuestro trabajo. El estar bajo este paraguas supone a partir de ahora una responsabilidad aún mayor porque tenemos que seguir demostrando día a día y cosecha tras cosecha la excelencia de nuestros vinos.

El apostar por el reconocimiento de la calidad siempre merece la pena. En un sector cómo el del vino con tantos productores de zonas tan distintas siempre es importante diferenciarse. Se hacen muchos vinos buenos pero grandes vinos no hay tantos y nosotros hemos apostando siempre por, poco a poco, recorrer el camino hasta ser reconocidos como tales.

¿Cuál es el carácter diferenciador de los vinos elaborados por Pago de Vallegarcía?

A.H.: Nuestro viñedo se sitúa en un terreno de Raña, en el corazón de los Montes de Toledo, con un suelo profundamente ácido compuesto por materiales cuarcíticos y una pluviometría superior a los 600 mm es decir prácticamente el doble que la media en el centro peninsular. El aislamiento de nuestro viñedo, no es una zona con tradición vitícola, rodeado por un bosque plagado de encinas, quejigos y alcornoques y por último la elevación entre los 850 y 900 m son factores diferenciales de Vallegarcía. Resaltaría también la composición mineral del suelo también con ausencia total de carbonatos y una alto contenido en tierras raras.

En cuanto a las prácticas culturales y de elaboración Vallegarcía es una bodega que trabaja de forma sostenible y muy precisa. Somos extremadamente minuciosos en todo lo que hacemos.

¿Qué retos o expectativas tienen para el futuro?

A.H.: El reto de Vallegarcía es seguir aumentando nuestros mercados y transmitir a un mayor número de consumidores el mensaje de cómo son nuestros vinos. Fundamentalmente nuestro reto es conseguir tener una imagen de marca positiva y reconocida por el consumidor.

¿Por qué han elegido a SHC como entidad de certificación?¿Qué importancia creen que tiene la certificación agroalimentaria?

A.H.: Trabajamos con SOHISCERT desde hace ya algunos años. Las empresas de certificación son para nosotros un partner, un colaborador que nos ayuda a crecer y a guiar nuestra forma de trabajar.

La certificación agroalimentaria es una herramienta indispensable, no sólo por temas de seguridad sino porque es importante tener claro que el autocontrol y la gestión de la calidad para todos los productos y en especial para lo que comemos y bebemos son la base de nuestra credibilidad.

El consumidor confía en nuestro producto y en nosotros cuando lo compra, por eso es tan importante la labor de certificación.

Fuente: Vallegarcía.

Requisitos específicos contemplados para la transformación de la uva en mosto y zumo de uva ecológica

Juan Carlos López
Dir. Técnico

Fuente: Explotaciones Hermanos Delgado.

Últimamente han surgido consultas y dudas, sobre la posibilidad de elaborar mosto y zumo de uva ecológico que cumplan la normativa de aplicación, incluyendo la posibilidad de adicionar sulfitos, así teniendo en cuenta las definiciones y la normativa aplicable aclaramos las situaciones planteadas.

El mosto procedente de uva de vinificación, se considera dentro de la OCM del vino, por lo que según el Reglamento (CE) nº 889/2008, en su anexo VIII bis, "Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos ecológicos del sector del vino a los que se hace referencia en el artículo 29 quarter", en este caso se permite su uso, en mosto procedente de uva de vinificación, estableciendo solo una única limitación, que son las cantidades máximas permitidas de sulfuroso para los vinos comercializados (producto final), que en el caso de los vinos ecológicos son aun inferiores a los niveles establecidos en el anexo I B del Reglamento (CE) nº 606/2009.

Por otro lado, en el artículo 29 quinquies del Reglamento (CE) nº 889/2008, en el punto 4 establece que los tratamientos enológicos con resinas de intercambio iónico están permitidas, mientras no existan alternativas a los citados procesos enológicos que puedan sustituirlas. Lo cual está en consonancia con lo dispuesto en el anexo I A del Reglamento (CE) nº 606/2009, que indica que se podrán usar las resinas de intercambio iónico solo en mosto de uva destinado a la elaboración de mosto concentrado o concentrado rectificado.

- **Está permitida la adición de anhídrido sulfuroso (en sus diferentes formas) en productos ecológicos del sector vitivinícola siempre que cumplan los requisitos legales.**
- **Los procesos de concentración y rectificación con tratamientos enológicos con resinas de intercambio iónico están permitidos.**
- **El mosto apagado (con sulfuroso) solo podrá ser utilizado para la elaboración de mosto concentrado o concentrado rectificado.**
- **El mosto de uva ecológico, cuyo destino final, sea el consumo directo como zumo de uva ecológico, no podrá ser realizado mediante la adición de sulfuroso.**

Soluciones herbales veterinarias para problemas actuales

Álvaro Fdez.-Blanco
Veterinario Botánico de Boalvet

Sanidad animal y seguridad alimentaria son asuntos que preocupan tanto a los consumidores como a los ganaderos. Con el objetivo de plantear soluciones, respetuosas con estos principios, a muchos de los problemas habituales que tiene que afrontar el productor de ganadería ecológica en la actualidad, ha nacido una nueva gama de piensos. Se trata de HERBALUCAT, desarrollados por Cereales Montoya, cuyo equipo de botánicos especializados ha conseguido añadir a los ya consolidados piensos de esta marca toda la capacidad terapéutica y profiláctica de las plantas. Y todo ello, desde el rigor científico.

En Cereales Montoya (Piensos Ecolucat) han apostado por la innovación y la dedicación exhaustiva como lemas de su proyecto, Herbalucat. Especializados en la elaboración de piensos con materias primas certificadas en ecológico por SHC para avicultura, rumiantes, porcino y otras especies, tras más de 60 años de dedicación al sector de los cereales y leguminosas, iniciaron hace 5 años la transformación de sus propios productos en alimentos compuestos, conformando desde entonces una red de colaboradores para el constante crecimiento que vienen experimentando.

Actualmente, consolidados ya como fabricantes especializados en el mercado ecológico, inmersos en un proceso de tecnificación y cualificación constantes, han puesto en marcha un novedoso proyecto: HERBALUCAT, piensos herbales para cubrir necesidades especiales.

Los ganaderos ecológicos se enfrentan cada día a situaciones que comprometen la salud y el bienestar animal, pilares fundamentales de la producción sostenible y de la certificación ecológica. Grandes rebaños, piaras o bandadas necesitan de los beneficios que aporta la biodiversidad vegetal para complementar las dietas nutricionales, añadiendo diversos compuestos activos naturales que permitan mejorar la profilaxis y terapéutica veterinarias en las granjas.

Un equipo de técnicos especializados en el uso de compuestos botánicos con fines veterinarios ha diseñado ahora una gama base de piensos para apoyar a los operadores ecológicos en la gestión sanitaria de sus explotaciones. En la naturaleza podemos encontrar las materias primas perfectas, la raíz de todo conocimiento científico, para complementar nuestras dietas alimenticias.

La gama de piensos HERBALUCAT utiliza los extractos de las plantas oficinales certificados para que el granjero pueda aportar en situaciones de riesgo las sustancias especiales necesarias que permitan mantener la salud y el bienestar a sus animales. Los piensos herbales no contienen sustancias de síntesis química, alérgenos o medicamentos sintéticos, lo que garantiza la ausencia de residuos en los productos de origen animal de los clientes que los hayan utilizado, bajo el lema "3S: Sin residuos, Sin efectos secundarios, Sin tiempos de espera"

La gama Herbalucat, piensos herbales certificados utilizables en producción ecológica, está disponible en los canales de distribución habituales. Su objetivo, contribuir a la mejora de la sanidad animal y la seguridad alimentaria.

AVAL TÉCNICO Y CIENTÍFICO

PIENSOS ecoLUCAT
Piensos Ecológicos
para Granjas Ecológicas

En Piensos Ecolucat han apostado por incorporar el conocimiento científico más allá de la nutrición y la terapéutica, usando herramientas nutracéuticas que fusionan ambos ámbitos de forma comprobada y certificada, con cientos de años de historia de uso tradicional y numerosos estudios científicos actuales. A todo ello se suma la labor investigadora del equipo técnico que hay tras el proyecto HERBALUCAT, compuesto por los miembros de BOALVET, expertos multidisciplinares de diferentes países, y el equipo de producción de extractos vegetales de GREENVET (Italia), ambos especializados en botánica veterinaria.

SOHISCERT promueve y patrocina ensayos para el Bienestar Animal

Ángel López
Auditor Veterinario

Antonio Serrano
Veterinario Colaborador

"Aplicamos de forma pionera cuatro técnicas quirúrgicas para salvar la vida de una oveja como ejemplo innovador del bienestar animal"

En la sede central de SOHISCERT, se ha realizado recientemente una compleja intervención quirúrgica por el equipo de la Clínica Veterinaria Antonio Serrano, en Utrera (Sevilla), siendo el director y cirujano, Antonio Serrano Ordóñez, el que se ha encargado de realizar dicha intervención.

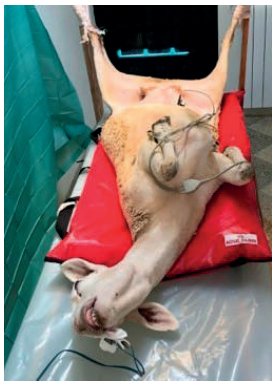
Puede que sea la primera intervención de estas características que se realiza en la historia de la medicina veterinaria, por enlazar varios elementos a la vez. En primer lugar, por la necesidad de usar varias y complejas técnicas quirúrgicas de forma simultánea, en segundo lugar, y el de más peso seguramente, por el tipo de paciente en el que se ha realizado dicha intervención, una "oveja", y por último por las condiciones en las que se ha realizado, en un quirófano portátil con todos los avances tecnológicos, creado exclusivamente para dicha intervención en las propias instalaciones de la empresa, con todo lo necesario para garantizar una cirugía en las condiciones máximas de esterilidad.

que presentaba el animal. Concretamente, se realizaron: ovariohisterectomia, colposuspensión retropúbica, colopexia y vulvorafia, en esta oveja de un año y medio de vida.

Independientemente de que se tratase de una oveja, la única solución definitiva que propuso el veterinario Antonio Serrano, era la cirugía a través de línea media ventral, para fijarle esos órganos de forma interna y que de esta forma no se vuelvan a salir al exterior.

En 24 h se preparó un protocolo anestésico de larga duración para una oveja, quirófano completo, mesa quirúrgica, monitorización anestésica, iluminación, campo quirúrgico estéril, etc.

Hay que agradecer la disposición en todo momento, a Antonio Serrano Ordóñez y su equipo veterinario, que en ningún momento dudó en realizar esta compleja intervención, a sabiendas de que era un reto al tratarse de una especie animal poco convencional con respecto a las intervenciones quirúrgicas a las que está acostumbrado, bien en su clínica de pequeños animales, en C/ Blas Infante, nº 18, en Utrera



Fuente: SOHISCERT.

Se trata de una oveja, que durante la gestación por alguna deficiencia muscular, junto con una laxitud de los ligamentos de sustentación del útero y del colon, tuvo en un primer momento un prolapso vaginal, para lo que se empleó una técnica temporal hasta que tuvo lugar el parto en fechas recientes, además de un prolapso rectal que se presentó después de dar a luz a dos corderos.

Había que solucionarlo de forma definitiva con técnicas quirúrgicas empleadas en otras especies animales, como la canina o felina, o incluso en la especie humana.

En la intervención quirúrgica, el cirujano Antonio Serrano y su equipo veterinario, realizaron cuatro técnicas quirúrgicas de forma simultánea para lograr solucionar los dos problemas

(Sevilla), dotada de la última tecnología al servicio del bienestar animal, con quirófano, radiología digital, ecografía doppler, entre otros; o bien con su clínica móvil equina, donde realiza medicina y cirugía equina, actividades con las que lleva más de 15 años.

Por lo tanto, con iniciativas como esta, SOHISCERT ha contribuido firmemente en la historia del bienestar animal, al ser probablemente la primera entidad que pone todos los medios disponibles para, literalmente, salvar la vida de un animal de consumo para el ser humano, no tratándola como tal y anteponiendo el estado del bienestar por delante de los convencionalismos que hasta la fecha prevalecen en este tipo de animales de abasto.

Nuevas alternativas de cultivos a la producción hortícola protegida

La evolución de la producción bajo abrigo de Almería ha ido estrechamente emparejada a la innovación y recambio continuo de nuevos cultivos y cultivares. El desarrollo de nuevos cultivos para invernadero supone una oportunidad de nuevas vías de negocio en la horticultura bajo abrigo. En este sentido, dos empresas del sector de las semillas se han interesado en firmar convenios con nuestro instituto, lo que confirma el interés por parte del sector y asegura la aplicación práctica de los resultados. Enza Zaden va a colaborar con nosotros en el objetivo de desarrollar y potenciar el vending saludable de productos hortícolas como el pimiento snack, interesados en la capacidad para alargar la pos cosecha de las variedades existentes. La empresa Agrointec, una empresa de origen nacional que tiene distribución de sus variedades a nivel internacional, está interesada en la obtención de variedades de calabacín partenocárpicas en colaboración con el grupo de Genómica y Biotecnología de Almería. Esto se debe a que una de las líneas principales de trabajo de este grupo es la partenocarpia, un carácter que hasta ahora no se ha conseguido, pero que el desarrollo de plataformas genómicas específicas de esta especie en IFAPA junto con la colección de materiales de esta empresa permite abordar el desarrollo de este programa de mejora de tanto interés. Junto a estas líneas de trabajo, y en coordinación con el proyecto transforma de hortícolas, se pretende llevar a cabo la caracterización físico-química de cultivos alternativos a la producción hortícola actual, como son de variedades tradicionales de tomate, pitahaya, maracuyá e higueras, para transferir este conocimiento al sector ya sea directamente con los técnicos y agricultores en jornadas, o en convenios a firmar con empresas del sector.

María del Carmen García García y Pedro Gómez Jiménez de Cisneros
IFAPA – Centro La Mojonera

hefonaGROUP
High Ecotecnology For Our New Agriculture
Desarrollando una nueva agricultura ecológica, rentable y de alta calidad

LiberPro

La tecnología LiberPro® recientemente incorporada a la línea de productos HEFONA supone un cambio drástico en el concepto de formulación, disponibilidad y asimilación de fitonutrientes en los cultivos con el fin de multiplicar las posibilidades nutricionales de cada uno de ellos. Las plantas cuentas con múltiples mecanismos de asimilación, cada uno con unas exigencias específicas. Esta tecnología permite cubrir todos los niveles de exigencias que la planta impone para incorporar los nutrientes por las distintas vías existentes

El resultado es un mayor aprovechamiento por parte de la planta del nutriente aportado. La acción conjunta de una liberación programada junto con una activación de los mecanismos de asimilación e incorporación por distintas rutas, hace que los nutrientes lleguen de forma más rápida y efectiva a todos los tejidos y órganos diana. Se puede hablar de una multiasimilación, con una repercusión sistémica visiblemente inmediata y claramente diferenciada de cuando el nutriente se aporta en una única forma química.

Productos formulados con tecnología LiberPro:

tricup forte · sanical · rhyzostim · C-15 hort

Resultados en frambuesa de 2º año
Huelva 2018-2019

- 20% MÁS de peso en fruta.
- 17 % MÁS de producción por planta.
- MAS rentabilidad para el agricultor.
- 22.45% MENOS de estrío.

www.hefona.com

C-15 hort · sanical · potenzia · kasubac · tricup · ziom k30 · aminostim · rhyzostim

Información general: info@hefona.com Consultas técnicas: técnico@hefona.com Comercial Andalucía Occidental y Portugal: josealonso@hefona.com Comercial Andalucía Oriental y Murcia: libiacojeda@hefona.com Pedidos: pedidos@hefona.com

DELEGACION DE ALMERIA: Autovía A7, Salida 460 (P.I.T.A) Avda. la Innovación 15 Edif. Pitagoras 04131 Retamar – Almería-ESPAÑA. TLF-FAX: 0034 950 172 278
DELEGACION DE SEVILLA: Pol.gono Industrial La Isla, Camino Viejo 21 C.P. 41703–Sevilla – ESPAÑA. TLF-FAX: 0034 955 812 839

Life Resilience, colaboración europea para prevenir Xylella fastidiosa

Xylella fastidiosa (XF) es una bacteria patogénica que causa enfermedades en distintos cultivos leñosos y que ha puesto en alarma a toda Europa desde su detección en 2013 en olivares del sur de Italia, donde ha infectado más de 1 millón de olivos provocando el Síndrome de Decaimiento Rápido del Olivo (OQDS). Detectada en olivo en Francia, Alemania y España, la enfermedad tiene el potencial de extenderse a otros países de clima similar y a otras especies como el almendro.

Las medidas actuales abordan la erradicación de ejemplares infectados y la vegetación circundante, lo que genera grandes pérdidas económicas y ecológicas. La investigación preliminar muestra que los climas con inviernos templados son especialmente vulnerables a la proliferación de patógenos y el cambio climático solo exacerbará este efecto.

Dado el alto riesgo de propagación de XF, Life Resilience, que reúne a nueve socios de España (Galpagro, la Universidad de Córdoba, Asaja Nacional y Greenfield Technologies), Italia (CNR-Ivalsa y Salov) y Portugal (Nutriprado y Sociedade Agrícola Herdade do Charquerao), propone desarrollar genotipos de plantas productivas y tolerantes a patógenos, aplicar buenas prácticas e innovar en métodos naturales de control de vectores para demostrar su eficacia a la hora de prevenir los efectos negativos de Xylella fastidiosa.

Para intentar alcanzar estos objetivos, Life Resilience realiza sus ensayos en tres fincas demostrativas en España, Italia y Portugal, para poder analizar los resultados en diferentes suelos, situaciones y con diferentes climas. Además, para llevar a cabo estos ensayos, se cuenta con drones de vigilancia de precisión y monitoreo de la salud del suelo, entre otras herramientas.

Otra gran parte del proyecto se centra en la optimización de la resistencia de la planta de olivo y su entorno a patógenos y epidemias extranjeras, urgente en la mayoría de los casos de XF, pero también otros brotes futuros previsibles.

Avanzan los trabajos en los tres países

Dentro de este proyecto, cofinanciado por la Unión Europea a través del programa Life y que comenzó en julio de 2018, se ha realizado el inventario de suelos con un procedimiento de trabajo llamado MAP2SOIL, realizando una prospección de las tres fincas mediante geosensores y el uso de drones que han trazado mapas de variabilidad espacial, que permiten obtener la información detallada de cada parcela y analizar en laboratorio agronómico los principales parámetros edáficos y microbiológicos de los suelos y cultivos.

Además, se ha evaluado la presencia del insecto vector potencial de Xylella fastidiosa en las tres fincas teniendo en cuenta la climatología y los tipos de suelo, seleccionando diferentes especies de plantas que se emplearán en las cubiertas vegetales que se instalaron en septiembre de 2019 para incrementar la fauna auxiliar que está presente junto al insecto vector y ver cómo se comportan en su conjunto con las diferentes especies de plantas.

Actualmente se está aplicando una estrategia de riego deficitario controlado en España y Portugal y se han seleccionado diferentes microorganismos que se incorporarán al suelo para mejorar la disponibilidad de nutrientes, aumentar resistencia a stress (bioestimulación) y aumentar la resiliencia de las plantas.

En las fincas de España y Portugal ya se han empezado a aplicar bioestimulantes y biofertilizantes, que ayudan a solubilizar nutrientes presentes en el suelo, pero no asimilables para las plantas, como el fósforo y el potasio. De esta manera, se usan fertilizantes naturales que no dejan residuos en el suelo y proporcionan beneficios a la planta produciendo hormonas bioestimulantes e inducción de resistencia a plagas y enfermedades.

Fuente: GALPAGRO.

Desde Italia, además, se ha coordinado una investigación sobre los métodos para contrastar el vector principal de Xylella fastidiosa presente en los olivares de la región de Puglia, Philaenus spumarius.

Life Resilience contribuirá así a establecer explotaciones agrícolas y forestales sostenibles que favorezcan el control de la enfermedad y la adaptación al cambio climático.

SOHISCERT PRESENTE EN LOS PRINCIPALES EVENTOS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Como entidad de certificación de referencia en el ámbito agroalimentario, SOHISCERT participa en numerosas actividades en el ámbito de la innovación, la producción ecológica, los alimentos de calidad y la seguridad alimentaria.

Symposium de Sanidad Vegetal. Celebrado el pasado mes de enero, durante los días 23, 24 y 25, Sevilla se convirtió en la capital nacional de la Sanidad Vegetal, donde SOHISCERT participó activamente junto a numerosos profesionales del sector.

Fuente: SOHISCERT.

El Symposium de Sanidad Vegetal, organizado por el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental, registró más de 700 asistentes en su 15º edición, y cuyo programa técnico se acompañó con la participación de 25 stands.

Entre las temáticas tratadas durante esta edición, se compartieron ideas, estudios y proyectos para el fomento de la innovación científica relacionada con las enfermedades de las plantas, la promoción de prácticas responsables que reduzcan la dispersión de las plagas, así como las medidas necesarias para incrementar el apoyo del sector público y privado en la aplicación de las estrategias de Sanidad Vegetal más sostenibles.

Para SOHISCERT sigue siendo una cita importante en la que hay que seguir trabajando y formando parte, con el fin de mejorar los aspectos relacionados con la sanidad vegetal.

BIOFACH, encuentro mundial de la alimentación ecológica. Desde su constitución, SOHISCERT viene participando en la cita internacional más importantes para el sector de la alimentación ecológica. La feria organizada por Nürnberg Messe celebrada en Nüremberg (Alemania) ha llegado en 2019 a su edición número 30.

Para SOHISCERT es fundamental reservar espacio en el calendario para este encuentro, ya que la asistencia permite tener una perspectiva de 360º en el mundo de la alimentación ecológica, pero también apoyar a nuestros clientes, abrir nuevas relaciones comerciales, afianzar la marca de garantía de la entidad y su propuesta de valor Premium.

En esta última edición expusieron casi 3.000 empresas y organizaciones del sector de todas las partes del globo, y fueron más de 50.000 los visitantes profesionales que visitaron los nueve pabellones, donde España ha alcanzado también una posición de liderazgo, siendo el segundo país que mayor número de expositores aporta a este encuentro internacional.

Fuente: SOHISCERT.

Biocultura Sevilla. En esta tercera edición, la feria Biocultura celebrada en Sevilla ha conseguido congregar a un público muy numeroso y que cada vez más, se preocupa por el cuidado de su alimentación y para ello eligen consumir alimentos ecológicos certificados.

SOHISCERT con el fin de apoyar al sector ecológico y promover el consumo de estos alimentos, participó una vez más en un evento que se celebra en el recinto ferial de la capital andaluza con el respaldo de la histórica Asociación Vida Sana. Junto al stand corporativo de nuestra entidad, fueron numerosos los operadores que quisieron acudir a esta cita, para dar a conocer la amplia oferta de productos que podemos encontrar hoy día en el mercado ecológico.

Fuente: SOHISCERT.

III Cata-Concurso de Vinos de Altura. Organizado por la Asociación de Vitivinicultores Altiplano de Sierra Nevada, a finales del mes de marzo de 2019, tuvo lugar esta original competición en el patio del Ayuntamiento de Guadix, municipio de la provincia de Granada.

La Cata-Concurso "VINOS DE ALTURA" se caracteriza porque solo pueden participar aquellos vinos elaborados en las bodegas que se encuentren ubicadas dentro de la provincia granadina y que la altitud de sus viñedos sea superior a 800 metros sobre el nivel del mar. Además es obligatorio que al menos el 80 % de la uva utilizada en la elaboración de los vinos sea procedente del ámbito geográfico de la provincia de Granada.

Fuente: SOHISCERT.

Para SOHISCERT es de gran importancia acompañar a las bodegas granadinas ya que cuenta entre sus servicios la certificación de la Denominación de Origen Protegida Vino de Calidad de Granada. En este sentido, también compartimos los objetivos del evento: incentivar el interés de los elaboradores y comercializadores en la mejora continua de la calidad de los productos; apoyar e impulsar el desarrollo de la vitivinicultura en los municipios de la provincia de Granada; mejorar el conocimiento de los vinos de la provincia de Granada entre los consumidores, para que sean capaces de apreciar la diversidad y calidad de los mismos; premiar los mejores vinos elaborados en la provincia de Granada, para que puedan ser reconocidos por los consumidores; y como no, contribuir a la difusión de la cultura y las cualidades del vino.

Sus bases recogen diferentes tipos de vinos: espumosos, blancos, rosados, vinos tintos sin envejecimiento en madera y vinos tintos con envejecimiento en madera. La entrega de los premios tuvo lugar en un acto público que se celebró el 12 de abril de 2019 en la Feria del VINO "Primavera y Vino.

Jornadas SHC de Seguridad Alimentaria. De especial importancia para el sector de la alimentación también, además de la apuesta por la calidad de los productos, se hace necesario garantizar la máxima confianza a clientes, operadores de la gran distribución y por supuesto a los consumidores, desde la óptica de la seguridad alimentaria.

Fuente: SOHISCERT.

En un mundo cada vez más competitivo, las actividades comerciales orientadas al gran consumo a nivel nacional y a la exportación, necesitan cumplir con los requisitos establecidos en las normas que regulan las relaciones entre el sector de la elaboración de alimentos y los establecimientos comerciales, teniendo especial relevancia también en relación a la movilidad de productos, materias primas y sus componentes.

Con objeto de facilitar el conocimiento de estos aspectos y requisitos, SOHISCERT organiza en aquellos lugares de interés, jornadas dirigidas a las empresas agrarias, en la que técnicos, responsables de calidad y productores pueden conocer de la mano de profesionales, los principales conocimientos sobre: la certificación GlobalG.A.P. Versión 5.1, sus principales novedades de la próxima versión 5.2, prácticas sociales GRASP y generalidades de las normas de seguridad alimentaria IFS y BRC.

En esta línea de actividad podemos destacar las jornadas celebradas el 24 de abril en el IRIAF de Tomelloso y el 18 de junio en el Parque Científico-Tecnológico (PITA) de Almería.

EXPOLIVA. Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias afines. Una edición más SOHISCERT ha participado como expositor en la edición XIX de EXPOLIVA 2019, la cual ha tenido lugar en el recinto provincial de ferias y congresos de Jaén del 15 al 18 de mayo.

Fuente: SOHISCERT.

Jaén como capital mundial del aceite de oliva reúne a los agricultores, empresas e industria auxiliar del sector del olivar. En el stand de SOHISCERT ubicado en el pabellón Caja Rural, se dieron cita no sólo los operadores de la provincia, sino de todo el territorio español, teniendo en cuenta que como entidad de certificación, nuestros clientes se encuentran en Andalucía, Castilla La Mancha, Aragón y Castilla León.

En relación con el sector olivarero, la oferta de servicios que presta SOHISCERT abarca la Producción Ecológica, Producción Integrada, Seguridad Alimentaria, e incluso contamos con la confianza de la Denominación de Origen Protegida Aceite Campo de Calatrava y la Denominación de Origen Protegida Aceite de la Alcarria, pero también de la Marca Colectiva Aceite Campos de Hellín y la Marca Colectiva Aceite Valle de Alcudia.

Jornada "Cultivos Alternativos en el Bajo Guadalquivir". SOHISCERT fue partícipe de la jornada llevada a cabo el pasado mes de febrero en la Casa de la Cultura de Utrera sobre ¨Cultivos Alternativos en la Comarca del Bajo Guadalquivir¨.

Fuente: SOHISCERT.

Tuvo lugar un foro con interesantes exposiciones sobre cultivos alternativos con potencial productivo y económico; además el gerente de SOHISCERT, Eduardo Merello, habló sobre la importancia que tiene la certificación agroalimentaria.

Durante el desarrollo de las intervenciones se dio a conocer la nueva I.G.P. Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla, presentada por la secretaria general de la IGP, Rosario Acosta, siendo una oportunidad también para el desarrollo de la comarca.

Tras la clausura se pudo disfrutar de un aperitivo elaborado con productos de la tierra y con productos ecológicos aportados por SOHISCERT.

Feria Andalucía Sabor. Con el objetivo de seguir promoviendo la certificación como herramienta de gran importancia para el mercado así como para el consumidor, SOHISCERT estuvo presente en uno de los eventos donde se concentra toda la oferta alimentaria de calidad y la alta gastronomía de Andalucía. Como compañía experta en certificación agroalimentaria, contamos con un espacio expositivo propio en el pabellón 2 donde estuvimos posicionados como la única entidad certificadora presente en el evento.

Fuente: SOHISCERT.

El salón expositivo mostrado en Andalucía Sabor ha permitido resaltar los productos de calidad, con denominación de origen, de producción ecológica y otras indicaciones de calidad de la comunidad andaluza. En paralelo se desarrolla un congreso gastronómico en el que han participado un plantel de cocineros entre los que se contaban 32 estrellas Michelin.

De forma complementaria a la actividad desarrollada en el stand ubicado en el pabellón 2, SOHISCERT fue incluida por la organización en la agenda de actividades del espacio “Sabor en Vivo”, donde el departamento comercial de la compañía llevó a cabo con gran éxito una demostración de cocina en directo – show cooking - elaborada únicamente con productos de calidad certificada por operadores de SOHISCERT. Para la exposición contamos con la colaboración de dos chef´s muy reconocidos en el ámbito de la gastronomía sevillana: Javier Casilla del restaurante "Santa Clarita Garden” y Fabián Báez del restaurante "Leña al Lomo".

Fuente: SOHISCERT.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS DE NUESTROS OPERADORES:

Desde aquí queremos darle nuestra enhorabuena por su buen hacer y la confianza depositada a todos los operadores han sido galardonados con algún premio en 2019 y que confían en SOHISCERT para llevarles a cabo la certificación.

Biogran (Paracuellos del Jarama – Madrid):

» Galardonada con el Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica 2019 por ser pionera en la fabricación y distribución de productos ecológicos, así como por haber conseguido adaptarse a la creciente demanda de estos alimentos ampliando su oferta y, al mismo tiempo, manteniendo intacta la calidad.

Puerta de Las Villas (Mogón – Jaén):

» Primer Premio Alimentos de España 2019 al mejor aceite de oliva virgen extra en la modalidad frutado verde dulce.

Al Alma del Olivo (La Guardia – Toledo):

» Mejor AOVE ecológico cornicabra 2019 por la DOP Montes de Toledo.
» Medalla de Oro en la 18º Edición del concurso Ecotrama en las variedades cornicabra y hojiblanca.
» En Biofach 2019, entraron en el ranking de los 30 aceites de oliva virgen extra ecológico presentados.

Viñedos y Bodegas Pérez Arquero (Ocaña – Toledo):

» Premio al mejor queso de oveja curado en la 33º edición del Salón Gourmets.

Oleo Quirós (Mascaraque – Toledo):

» Medalla de oro a su aceite Pago de Quirós en la Competencia Mundial de Aceite de Oliva NYIOOC.
» BIOL. Gran Prestige Oro a su aceite Pago de Quirós en Italia.
» Seleccionado su aceite Pago de Quirós entre los mejores aceites del mundo.

Miel Ecológica Urzapa (Sueros de Cepeda – León):

» Medallas de Plata en el Certamen Internacional Biomiel 2019 celebrado en Bolonia (Italia), en las categorías a su miel de Tomillo y la otra para la novedosa miel de zarzamora.

Cortijo Spiritu Santo (Úbeda – Jaén):

» Premio Expoliva 2019 en la categoría aceites frutales medios en producción ecológica.

Aceites Nobleza del Sur (Castellar – Jaén):

» Premio Expoliva 2019 en la en la categoría aceites frutados ligeros en producción ecológica.
» Distinción Best in Class para su aceite Eco Day y Medalla de Oro para su aceite Centenarium en la Competencia Mundial de Aceite de Oliva NYIOOC.
» Medalla de oro en la Competencia Internacional Olive Japan por su aceite ECO DAY.

Bodega Tierra Savia (Cazalla de la Sierra – Sevilla):

» Medallas de plata en el Certamen Internacional Organic Wine Award (Alemania), para las especialidades Mirlo y Mirlo Barrica.
» Medalla de plata para el vino Zaranda en el Concurso Challenge Millésime Bio - Montpellier (Francia).

Acercando nuestros servicios

SOHISCERT presentará en Fruit Attraction su oferta de certificados para frutas y hortalizas

SOHISCERT, será protagonista en la próxima edición de Fruit Attraction, la feria internacional de referencia para el sector de frutas y hortalizas, que se celebrará del 22 al 24 de octubre en el recinto ferial de IFEMA en Madrid. Durante el evento, SOHISCERT dará a conocer un amplio surtido de servicios de certificación, ofreciendo a empresas expositoras y a visitantes, las herramientas que permiten aportar garantía a sus clientes en Producción Ecológica y Seguridad Alimentaria.

En la exposición de referencia del sector hortofrutícola español, la certificadora se ubicará en el ECORGANIC MARKET, área especializada de Fruit Attraction para la comercialización y exportación de productos ecológicos.

Tertulia BusinessAGRO – Olivar/AOVE

Tertulia
OLIVAR / AOVE

El próximo 6 de noviembre tendrá lugar en la cooperativa Oleoestepa S.C.A. (Sevilla) la Tertulia BusinessAGRO – Olivar/AOVE, organizada por Siete Agromarketing y eComercio Agrario, donde SOHISCERT participa como colaborador.

En dicho encuentro se analizará toda la actualidad del sector del olivar, así como nuevos modelos de explotación, técnicas de producción, fertilización, sanidad vegetal y por nuestra parte, abordaremos los aspectos relacionados con la certificación.

BIOFACH NÜRENBERG. Enclave del mundo ecológico

Una edición más SOHISCERT formará parte de los expositores de BIOFACH Nüremberg durante los días 12, 13, 14 y 15 de febrero. Se trata de un encuentro que reúne cada año la diversidad de productos y empresas del mundo de la producción ecológica.

En el ámbito internacional existen diferentes mercados y normas que los regulan. Cuando una empresa se propone desarrollar un proyecto de agricultura ecológica enfocado al mercado exterior, necesita ir acompañada de una compañía especializada en la certificación ecológica como SOHISCERT. En este ámbito, contamos con los servicios de homologación necesarios para países como Suiza, Suecia, Estados Unidos, Japón o Brasil.

Además, con la participación en la feria de BIOFACH, apoyamos a las empresas asistentes para resolver in situ, las cuestiones relacionadas con aquellos criterios exigidos por entidades o clientes internacionales.

Por otro lado, el congreso paralelo es una plataforma para conocer tendencias y valoraciones de expertos en el ámbito de la producción, la industria y el mercado ecológico.

21 de Noviembre de 2019

Lugar: **ADESVA**
Centro Tecnológico de la Agroindustria.
Lepe (Huelva)

FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA

Con el III Encuentro de Sanidad Agroecológica, la Fundación Agroecosistema continúa su serie de convenciones (anteriormente celebradas en Granada y Málaga) en las que une al sector agrario e industrial que ya trabaja o está interesado en el desarrollo de la producción ecológica. En la edición de 2019 participarán especialistas de referencia vinculados con los cultivos de cítricos y berries, la recuperación de suelos y el control biológico. También se contará con intervenciones que permitirán conocer la evolución del sector y el mercado de productos ecológicos en España.

Con un aforo de más de 150 personas, al igual que en ediciones anteriores, nos dirigimos a productores, industrias, cooperativas, comercializadores y empresas de la provincia de Huelva que intervienen en la cadena alimentaria. Para su desarrollo se dispondrá de las excelentes instalaciones del Centro Tecnológico de la Agroindustria ADESVA, que además aglutina a las empresas más representativas de los sectores agroindustrial y servicios auxiliares a la Agricultura.

Entre las ponencias, se tratarán títulos como el sector ecológico en España y la agricultura ecológica en Andalucía con especial atención en la provincia de Huelva. Se expondrán también las técnicas para el cultivo de berries en producción ecológica, la alternativa ecológica en el sector de cítricos, los métodos de recuperación de suelos y el control biológico en frutales. Habrá intervenciones de carácter técnico que se verán complementadas con representantes y líderes del sector productor y comercializador.

PROGRAMA

9:00 Recepción de asistentes
09:00 Inauguración
10:00 **El Auge de la Agricultura Ecológica**
12:00 Pausa
12:15 **Recuperación de Suelos y Control Biológico**
13:15 **Mesa Redonda: Experiencias**
14:15 **Conclusiones y Clausura**
14:30 Aperitivo Ecológico

FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA
Organización sin ánimo de lucro impulsada en 2013 por SOHISCERT, tiene como misión el fomento de prácticas agrícolas compatibles con el entorno, impulsando también, la calidad y la seguridad alimentaria. Pone en marcha proyectos y realiza actividades que permiten reconocer la importancia de gestionar los agroecosistemas con una visión holística, atendiendo a sus diferentes partes, a nivel agronómico, medioambiental, económico y social.

Para más información e inscripciones:
www.encuentroagroecológico.es

SHC

SOHISCERT

Servicios de Certificación

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA · SHC · BIOSUISSE · USDA ORGANIC · JAS · ORGÂNICO BRASIL · DELINAT · KRAV · PRODUCCIÓN INTEGRADA ANDALUCÍA

GLOBALG.A.P. · GLOBALGAP G.R.A.S.P. · IFS Food · IFS Global Markets Food · IFS Broker · BRC FOOD CERTIFICATED

SEVILLA
Finca La Cañada. Ctra Sevilla - Utrera,
Km 20,8. 41710 - Utrera (Sevilla).
955 868 051
sohiscert@sohiscert.com

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

CIUDAD REAL
C/ Amargura, 2 - Bajo.
13630 - Socuéllamos (Ciudad Real).
926 500 221
manchaecologica@sohiscert.com

JAÉN
C/ Picasso, 14 - Bajo Izquierda.
23400 - Úbeda (Jaén).
953 754 383
shc@sohiscert.com

ALMERÍA
Parque Científico - Tecnológico (PITA).
Av. de la Innovación, 15.
Módulo 43 del Área B. 04160 - Almería.
950 533 255
almeria@sohiscert.com

Nuestra Certificación.
Tu Garantía de Crecimiento.

WWW.SOHISCERT.COM