20 ANIVERSARIO de 20

SHC SOHISCERT

ConCalidad

REVISTA INFORMATIVA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Nº 16 ABRIL 2020

COVID-19: EL SECTOR AGROALIMENTARIO SIGUE ADELANTE

PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA Y FIABILIDAD

Sumario

SOHISCERT

4 Funcionamiento de la certificación en la situación de COVID-19
6 Presentación Campaña 20 de 20 en Biofach
7 Refuerzo de la estructura de SOHISCERT
8 SOHISCERT participa en el III Encuentro de Sanidad Agroecológica

ACTUALIDAD AGRARIA

10 Entrevista a José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
12 El olivar ecológico como estrategia de mejora competitiva para la olivicultura tradicional

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

14 SOHISCERT apuesta por la certificación de Insumos UNE
17 Se autorizan nuevas sustancias utilizables para Agricultura Ecológica
18 El crecimiento de la producción ecológica y su capacidad de transformación de la sociedad
23 Entrevista a Montse Escutia de Asociación Vida Sana
25 Masterchef Junior visita la Granja Ecológica Dehesa El Milagro
26 Agricultura Ecológica: recuperar los suelos degradados
27 Santa Gadea, queso ecológico de cabra, de granja 100% renovable

SEGURIDAD ALIMENTARIA

28 Soluciones excepcionales de IFS ante la crisis del COVID-19 / Vigilancia remota IFS / IFS GMP on-site Check / Se pospone la publicación de IFS FOOD V.7.
29 SOHISCERT cualifica a sus auditores en IFS Broker V.3
30 GLOBALG.A.P. anuncia el Tour de Consulta Internacional / Audit On line
31 Módulos "ADD-ON" para optimizar la certificación GLOBALG.A.P.
32 GLOBALG.A.P.: nueva versión V5.3-GFS / Publicación de las nuevas directrices para auditorías IGL 5.2
33 La desinformación, el enemigo a batir para la seguridad alimentaria
34 Según la EFSA, los alimentos no son fuente o vía de transmisión del coronavirus
35 COVID-19 e Industria Alimentaria: EVITAR EL CONTAGIO

VINO

36 Certificación de Vinos Varietales
37 Entrevista a Bodega Vertijana

ACTIVIDADES

38 Fruit Atraction, SOHISCERT en la Cita Anual del Sector Hortofrutícola
40 SOHISCERT colabora con Apícola Urzapa en el Concurso Hispanoluso de mieles ecológicas / Mesa sobre el Control oficial de la agricultura ecológica
41 SOHISCERT asiste a la Feria vitivinícola organizada por la Institución ferial de Castilla y León en Valladolid / Patrocinamos la IV Tertulia #BusinessAGRO sobre Olivar y Aceite de Oliva Virgen Extra / Acompañamos a la Asociación 5 al día España en la XII Jornada Profesional "5 al día" coincidiendo con su 20 aniversario
42 Asistimos como organismo de certificación especializado a la VI Jornada Técnica & XII Lonja Nacional de Cítricos / La Cámara de Comercio de Granada y el periódico IDEAL de la mano de SOHISCERT con la producción ecológica en el medio rural
43 Premios y reconocimientos a nuestros operadores

EMPRESAS COLABORADORAS

8 Hefona Group
17 Natural Moutons
22 Biocultura
24 Biomac, Pienso Ecológico Premio, Bodega EHD
25 Lombrimur
29 API Galpagro
31 Semillero La Joya
36 Trabe
37 Laboratorio Químico Microbiológico LQM
40 Semillero Andaluz
42 MC Algas y Derivados

EDITA
SOHISCERT

REDACCIÓN
SOHISCERT

FOTOGRAFÍAS
SOHISCERT
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Asociación Vida Sana
Dehesa El Milagro
RTVE
Urzapa
Leonoticias

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN
MICRAPEL

COLABORACIONES
Personal de SOHISCERT.
Jose Miguel Herrero Velasco.
Director General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura , Pesca y Alimentación.
Juan Vilar Hernández.
Analista agronómico internacional, consultor estratégico y profesor permanente de la Universidad de Jaén.
Montse Escutia.
Secretaria de la Asociación Vida Sana y responsable del comité técnico y formación de la asociación.
Nacho Ricca.
Prina Agrotécnica.
Alfonso Pérez Andújar.
Santa Gadea.
Tamara García.
Bodega Vertijana.
Jorge Carabaña Fernández
Consultora Apícola Urzapa

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.

Superación en tiempos de crisis

Eduardo Merello Álvarez
Director General de SOHISCERT

Es conocido que el hombre es un animal de costumbres. Nuestras costumbres, hábitos, vida cotidiana y vida social se han visto bruscamente modificados por la irrupción de la pandemia Covid-19 y las medidas aplicadas para su control.

Esta circunstancia ha puesto, también, en evidencia que el hombre aparte de ser un animal de costumbres es, además, un animal que se adapta a las nuevas circunstancias y medios, de ahí su éxito evolutivo.

Hemos adaptado durante la crisis, en general, con éxito y dentro de lo posible, nuestra forma de relacionarnos, de trabajar, cultural, de entretenimiento, etc.

Ahora es tiempo de superación. Esto ha sido un aviso serio. Aprendamos, reflexionemos y actuemos. Valoremos nuestro entorno ambiental, profesional, cultural, familiar y disfrutemos de él, aportemos para reforzar esos valores.

En el ámbito profesional, que nos atañe esta dolorosa experiencia, nos ratifica que debemos continuar apostando por defender una actividad productiva sostenible, respetuosa con el medioambiente, en lo posible con economía circular. Sostenibilidad, explotaciones agrarias renovadas y renovables, bienestar animal, industrias agroalimentarias que combinen tradición e innovación. En definitiva, calidad en su amplio sentido.

Es sorprendente, y nos debe hacer pensar con humildad y con respeto, como el cese de nuestra frenética actividad en solo un mes ha aliviado indicadores sobre la emergencia del cambio climático, así como ha evidenciado la invasión que hacemos, a veces, de forma poco respetuosa del entorno natural y animal. Nuestro egocentrismo, si no lo corregimos, nos puede llevar a la destrucción del entorno natural y medioambiental y de nosotros mismos.

Salgamos con la lección aprendida de esta crisis sanitaria. Como especie en la cumbre de la pirámide evolutiva tenemos serias responsabilidades y tutelas. Ejerzámoslas con inteligencia, generosidad y respeto. Seremos más felices, tendremos más posibilidades de supervivencia y conservaremos nuestro planeta Tierra.

Funcionamiento de la certificación

El 13 de marzo, el Gobierno de España, declaró el estado de alarma en todo el país, debido a la emergencia sanitaria y social generada por la pandemia del coronavirus, COVID-19. Esta declaración afecta a todo el territorio nacional, viéndose afectada la circulación de personas y vehículos, quedando limitada a las necesidades básicas o esenciales, garantizándose en todo momento el abastecimiento y distribución de alimentos.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en aras de solventar las principales dudas suscitadas a raíz de la declaración del estado de alarma en España, publicó la siguiente nota informativa:

El Real Decreto 463/2020, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación ocasionada por el COVID-19, establece que las autoridades competentes delegadas adoptarán las medidas necesarias para garantizar el abastecimiento alimentario.

La producción agrícola, ganadera y acuícola, así como la actividad pesquera, la transformación de productos agrarios y pesqueros, los centros o clínicas veterinarias, el transporte y la distribución de alimentos, así como su comercialización a través de la venta minorista al consumidor, forman la cadena de abastecimiento alimentario cuya actividad debe garantizarse en la situación de estado de alarma. Esto implica que debe mantenerse la actividad de las empresas agroalimentarias en su conjunto. Dentro de este sector se encuentran las empresas de certificación agroalimentaria, como SOHISCERT que deben seguir ofreciendo sus servicios.

En Producción Ecológica

El 20 de marzo de 2020, se reunió, en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Mesa de Coordinación de Producción Ecológica (MECOECO), de manera telemática, con el fin de marcar las directrices para los esquemas de certificación de la Producción Ecológica ante la situación provocada por COVID-19. El objetivo de estas directrices es facilitar a las entidades de control, tras las fuertes restricciones en los movimientos de vehículos y personas, a garantizar en todo momento el control del cumplimiento de los requisitos reglamentarios del RE (CE) 834/2007 y RE (CE) 889/2008. Como principios generales se establece:

- En la medida de lo posible se evitarán viajes de trabajo, suspendiendo incluso aquellos ya programados.
- Durante el desarrollo de las inspecciones o auditorías se adoptarán en todo momento las precauciones necesarias, de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias, mientras dure el estado de alarma declarado por el Real Decreto 463/2020 o por las normas que lo modifiquen o prorroguen.

Tras esta reunión, las Autoridades Competentes, que tienen delegado el control oficial, publicaron distintas instrucciones, marcando las líneas de actuación, para poder facilitar el funcionamiento de las entidades de control, del sector de la producción ecológica, durante el estado de alarma declarado.

En SOHISCERT se trabajó con las distintas instrucciones de las Autoridades Competentes, y se redactó una instrucción técnica, para establecer las actuaciones excepcionales durante el estado de alarma sanitario por el COVID-19, con varios objetivos claros, seguir garantizando el cumplimiento de los requisitos de producción ecológica, manteniendo unas condiciones de bioseguridad, para evitar la propagación del COVID-19.

Productos con Menciones Relativas al Origen

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publica el 7 de abril de 2020, Directrices provisionales de actuación para los esquemas de certificación de la Calidad Diferenciada (DOP/IGP/ETG), ante la situación excepcional por COVID-19.

Eduardo Arnaud
Director de Certificación

en la situación de COVID-19

Fuente: SOHISCERT.

El Objetivo de estas Directrices es facilitar a los operadores y autoridades competentes, a los órganos de gestión y a los organismos de control, la eficaz aplicación de las medidas y recomendaciones aprobadas en cada momento por las autoridades, designadas en la declaración del estado de alarma, priorizando siempre la salud de las personas y reduciendo, en lo posible, el impacto en la actividad económica, tanto en los organismos de control como de los operadores económicos.

Estas Directrices han sido validadas por la Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada (MECOCADI).

GlobalG.A.P

Los propietarios del esquema, han ido publicando distintas instrucciones

La validez del certificado puede extenderse más allá de los 12 meses, por un período máximo de 6 meses. Esto se puede hacer en función de una evaluación de riesgos, la cual es responsabilidad de SOHISCERT. Las razones que permiten extender el certificado son varias:

- Programar la auditoría después de que el certificado haya expirado para observar una cierta parte del proceso de producción.

- Poder extender algunos certificados debido a restricciones de recursos.

- No se pudo realizar la auditoría in situ o el productor no pudo recibir la auditoría de inspección debido a circunstancias fuera de su control.

- Durante el estado de Alarma es posible ampliar el plazo para presentar acciones correctivas a los incumplimientos detectados durante las auditorias de GLOBALG.A.P. Este plazo se ha ampliado en 28 días adicionales siempre que el productor justifique previamente que no ha sido posible solucionarlas por motivos relacionados con el COVID 19.

IFS, BRC

Con respecto a IFS y BRC, se plantearon varias opciones que finalmente se han retirado tras los problemas surgidos con respecto al reconocimiento por parte de GFSI de estas normas. Los certificados no serán extendidos más allá de su validez inicial (12 meses), se ofrece la posibilidad de auditorías remotas sin reconocimiento por GFSI ni acreditadas. Desde SOHISCERT estamos realizando una reprogramación de todas las auditorias para evitar que ninguno de nuestros operadores se quede sin certificado.

Desde SOHISCERT, S.A., nos hemos adaptado a la situación de alerta sanitaria provocada por el COVID-19, hemos implementado las directrices de las distintas Autoridades Competentes y recomendaciones de la IAF, para poder seguir ofreciendo nuestros servicios a todos los operadores, de manera que no sufran ningún perjuicio más motivado por esta situación.

Para esto, en SOHISCERT se han tomado las siguientes medidas:

» Cierre físico de todas las oficinas de SOHSCERT.
» Cese de las actividades presenciales, salvo en casos excepcionales.
» Cese de las visitas y encuentro comerciales.
» Cese de cualquier evento programado por la Entidad.
» Supresión de asistencia a cualquier reunión o evento presencial.
» Todo el personal de SOHISCERT mantendrá su actividad profesional desde sus respectivos domicilios.

En los últimos años SOHISCERT ha apostado por digitalizarse, este esfuerzo ha hecho posible, trabajar de forma telemática, permitiendo seguir ofreciendo nuestros servicios a todos los operadores, en este estado de alerta sanitaria.

Presentación Campaña 20 de 20 en Biofach

Fuente: SOHISCERT.

Un año más participamos en la feria mundial de la agricultura ecológica, Biofach, evento de referencia que se celebra anualmente en la ciudad alemana de Núremberg, donde SOHISCERT contó con stand propio en el pabellón 5, espacio en el que productores, fabricantes, comercializadores e instituciones asistentes, pudieron conocer la propuesta de valor que la entidad ofrece desde la perspectiva de la certificación.

El mercado internacional es el destino principal de los productos ecológicos españoles. Con este enfoque, SOHISCERT cuenta con los servicios de certificación que necesitan las empresas para su desarrollo comercial.

Por el stand de SOHISCERT pasaron empresas e instituciones de ámbito nacional e internacional. Entre ellas, destacar la visita del Presidente de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, Emiliano García-Page, acompañado del Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, quienes aprovecharon para conocer el trabajo que realizamos así como felicitar a la entidad por su veinte aniversario. A nivel internacional, entre otras se mantuvieron reuniones con representantes de la Asociación Naturland (Alemania), KRAV (Suecia) y la organización suiza Biosuisse.

Con motivo de la celebración de su 20 aniversario en 2020, SOHISCERT llevó a cabo un acto de presentación en el espacio "Alimentos de España" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la feria. Durante la presentación se contó con representantes del sector y de la administración, informando de la puesta en marcha de la campaña "20 de 20", con la que se pretende llevar a cabo un plan extraordinario de actuaciones.

El acto contó con la intervención de Eduardo Merello, Director General de SOHISCERT. En representación de los operadores, Juan Molina de la empresa jienense Cortijo Espíritu Santo y Sara Muñoz de Biogran, empresa de alimentación ecológica y complementos alimenticios. Clausuró el acto Francisco Javier Maté, Subdirector de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Eduardo Merelllo
SOHISCERT

"Tenemos la aspiración de poder aplicar el modelo de certificación privado para la agricultura ecológica en otras Comunidades Autónomas"

"En el desarrollo de la agricultura ecológica juega un papel fundamental los organismos como SOHISCERT, con más de 20 años de funcionamiento, una amplia variedad de certificados y un servicio de calidad"

Francisco Javier Maté Caballero
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Sara Muñoz Aunion
Biogran

"Trabajamos con varias certificadoras debido a nuestra diversidad de actividades, pero sin duda SOHISCERT es la entidad que mejor funciona y la que nos ofrece el mejor servicio"

"Desde mi incorporación al sector ecológico han sido un apoyo fundamental los certificados que SOHISCERT nos ofrece para el mercado nacional e internacional"

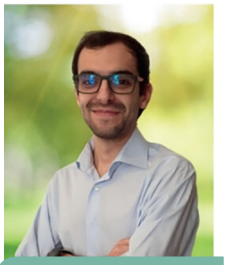
Juan Molina
Cortijo Espíritu Santo

Refuerzo de la estructura de SOHISCERT

Eduardo Arnaud Sánchez-Mariscal

Alba González García

Juan Carlos López Adán


Raúl Márquez Rubio

Encarnación Sánchez Corral

Elisabeth Sánchez Fernández

Francisco Javier Carmona Merello

Miguel Jiménez Pérez

Lola Díaz Barrios

Francisco González Navarro

Manuel Carmona Merello

Como organismo de certificación que crece y evoluciona cada año, SOHISCERT ha modificado la estructura para seguir avanzando en la mejora continua de su funcionamiento, con nuevos servicios de certificación, al mismo tiempo que se propone dar respuesta al crecimiento profesional de las personas que integran la entidad. Con este planteamiento, se han llevado a cabo los siguientes cambios estructurales, de responsabilidades y funciones en el equipo de trabajo:

Eduardo Arnaud Sánchez – Mariscal ha pasado a ocupar el puesto de Director de Certificación. Licenciado en Veterinaria, ha desarrollado anteriormente funciones como técnico auditor durante casi doce años. En su nueva posición es responsable del equipo de personas que forman el Departamento de Certificación, formando parte de la Comisión de Certificación y del Comité de Dirección de la entidad.

El área de Insumos y su responsable **Francisco Javier Carmona Merello** se ha integrado en el Departamento de Certificación. **Alba González García** ha cambiado de puesto, incorporándose a este departamento como técnica de certificación. **Juan Carlos López Adán**, que asumía la Dirección de Certificación y la Dirección Técnica, pasa a centrarse exclusivamente en la Dirección Técnica.

Se ha designado a **Miguel Jiménez Pérez** como Director del nuevo Departamento de Administración y Finanzas, incorporándose además al Comité de Dirección. Técnico Superior en Administración y Finanzas, como responsable del departamento asume la coordinación del personal administrativo de las diferentes oficinas territoriales, el área de contabilidad y la nueva área de Informática para la que se ha incorporado **Raúl Márquez Rubio**, Técnico Superior en Administración de Sistemas Informáticos. **Lola Díaz Barrios,** que asumía la Dirección de Administración y la Secretaría de Dirección, pasa a centrarse exclusivamente en ésta última.

Encarnación Sánchez Corral ha asumido la nueva Dirección de Operaciones. Es Ingeniera Técnica Agrícola y venía trabajando en el Departamento de control, pasando a responsabilizarse del plan anual de auditorías, la organización y distribución de los trabajos de control, así como la coordinación del equipo de auditores. También se incorpora al Comité de Dirección. **Consolación Sánchez García** deja el Departamento de Calidad para incorporase al Departamento de Control, donde desempeñará funciones de auditoría y comunicaciones.

Francisco González Navarro que se encargaba de llevar a cabo los registros y comunicaciones derivados de la gestión de auditorías, se incorpora como apoyo al Departamento Comercial. **Elisabeth Sánchez Fernández** pasa al Departamento de Calidad para realizar funciones relacionadas con las comunicaciones, medida y optimización de procesos y herramientas. **Manuel Carmona Merello** deja el Departamento Comercial para incorporarse al Departamento de Expansión donde se han integrado también las funciones de comunicación y la gestión de eventos.

SOHISCERT participa en el III Enc

Con casi 150 participantes, los productores y empresas de cítricos y berries de la provincia de Huelva se dieron cita en el III Encuentro de Sanidad Agroecológica, organizado por la **Fundación Agroecosistema** en el Centro de la Agroindustria (Adesva) ubicado en el municipio de Lepe.

Con este tercer encuentro, la Fundación Agroecosistema continúa su serie de actividades técnicas vinculadas a la sanidad en producción ecológica. La dos primeras ediciones se celebraron en el municipio malagueño de Vélez-Málaga y en Motril, provincia de Granada, respectivamente.

En la inauguración, el Delegado Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, Álvaro Burgos, expresó que la sostenibilidad no es un obstáculo, sino una oportunidad. “Y no hay duda de que Andalucía y Huelva son territorios comprometidos con el desarrollo sostenible” añadió. En la mesa inaugural estuvo acompañado por Julián Roque Rodríguez Santana, Teniente de Alcalde del área de Agricultura del ayuntamiento de Lepe y el Presidente de la Fundación Agroecosistema, Eduardo Merello Álvarez, quien destacó que “en los últimos años se ha registrado una demanda creciente de productos ecológicos y como consecuencia de este repunte,

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

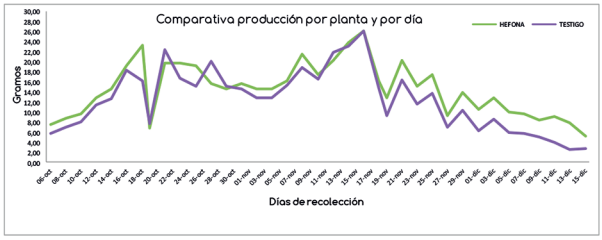
El resultado es un mayor aprovechamiento por parte de la planta del nutriente aportado. La acción conjunta de una liberación programada junto con una activación de los mecanismos de asimilación e incorporación por distintas rutas, hace que los nutrientes lleguen de forma más rápida y efectiva a todos 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: libiaojeda@hefona.com Pedidos: pedidos@hefona.com

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

cuentro de Sanidad Agroecológica

Fuente: SOHISCERT.

también se ha detectado una importante demanda de servicios de certificación por parte de productores y empresas".

En la primera mesa de intervenciones técnicas bajo el título "El auge de la agricultura ecológica", Jon Jáuregui, Jefe de Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción de la Junta de Andalucía, afirmó que en el sector ecológico "el incremento del consumo crece por encima del crecimiento de la superficie productiva, no obstante en frutos rojos la superficie es minoritaria". Nacho Ricca, especialista en cítricos ecológicos de la empresa Prina Agrotécnica, resaltó la importancia del suelo como soporte vital de las prácticas agrícolas. Cerrando la mesa, Carmelo Santana, productor de fresas y berries ecológicos del municipio de Lepe, incidió en la importancia de la formación, del conocimiento técnico y la convicción del agricultor ecológico.

En el turno del Instituto de Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía, de la mano de Luis Miranda Enamorado, Técnico especialista del Centro Las Torres, se presentó el estudio sobre "La biosolarización, ejemplo de desinfestación de suelos en agricultura ecológica". Completaron la mesa, Gonzalo García López, Responsable comercial de Koppert y Daniel Ferrer Ramón, Responsable nacional del área comercial y marketing de Hefona Group, que expusieron interesantes avances técnicos para los cultivos ecológicos de cítricos y frutos rojos.

Las intervenciones de carácter técnico finalizaron con la mesa en la que Juan Carlos López Adán, Director Técnico de SOHISCERT, expuso los procedimientos aplicables para la certificación de productos ecológicos, haciendo especial hincapié en el ámbito de frutas y hortalizas. Le acompañaron en la exposición, Ana María Moreno López, técnica de calidad de la red de laboratorios LQM y Francisco Godínez, gerente de Serviagro 2000, empresa especialista en cítricos ecológicos.

Con gran expectación por parte de los asistentes, debido al alto nivel de las ponencias técnicas, se clausuró esta tercera edición que ha contado con el patrocinio de SOHISCERT, SANTANDER AGRO y HEFONA GROUP.

Las palabras finales corrieron a cargo de Vicente Pérez, Secretario General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía. En su intervención afirmó que "la agricultura ecológica se está profesionalizando cada vez más, y se están recogiendo los frutos del esfuerzo realizado durante muchos años". Por otro lado, explicó los proyectos y estrategias que está llevando a cabo la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, en relación con la nueva PAC y por ejemplo mencionó los ecoesquemas que se están planteando, para los que según afirmó "las producciones andaluzas están a un nivel superior en sostenibilidad y esto deberá ser reconocido en la aplicación de la nueva PAC". En la clausura también participaron José Antonio Lara Martínez, Director territorial de Santander Agro Andalucía y Eduardo Merello Álvarez, Presidente de la Fundación Agroecosistema.

Más información: w**ww.encuentroagroecologico.es**

Fuente: SOHISCERT.

José Miguel Herrero Velasco

Director General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

José Miguel Herrero Velasco es Ingeniero Agrónomo y Máster en Comercio Exterior. Tiene una larga trayectoria en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, donde ha ocupado diferentes puestos de gran responsabilidad. Antes de ocupar su puesto actual como Director General de la Industria Alimentaria, era Director de la Agencia de Información y Control Alimentarios. Es autor de publicaciones en distintas revistas especializadas nacionales sobre temas de distribución y consumo. También ha participado como ponente en numerosas actividades formativas y eventos relacionados con el sector agroalimentario.

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Desde su posición como Director General de la Industria Alimentaria y teniendo en cuenta su gran experiencia ¿Qué opina sobre la situación actual del sector agroalimentario?

Vivimos momentos críticos en los que el sistema agroalimentario español, todos y cada uno de los eslabones que lo componen desde los agricultores y ganaderos hasta la industria y la distribución, con todos los servicios complementarios como el transporte o los insumos, están demostrando a la sociedad entera su valor real, su importancia estratégica que engloba los aspectos sociales, económicas y que nos permiten disponer de alimentos y bebidas en esta situación de alarma por el COVID19.

Dentro del sector agroalimentario español, las producciones ecológicas no han dejado de crecer, situando a nuestro país como uno de los cinco países con mayor superficie ecológica a nivel mundial y el de mayor número de hectáreas registradas en producción ecológica de la Unión Europea, con un aumento del 8% en el año 2018. ¿Podemos esperar que siga creciendo la agricultura ecológica a este ritmo en los próximos años, o es irremediable una ralentización de su desarrollo?

Manejábamos estimaciones que auguraban que los próximos años continuaría un crecimiento del consumo, pero la pandemia del COVID-19 puede tener efectos todavía desconocidos que por su derivada económica incidirán tanto en el consumo nacional como mundial. Pero la producción ecológica ya dio prueba de gran resiliencia durante la crisis del 2008 y volverá a importantes crecimientos sostenidos.

En relación con el sistema de control de la agricultura ecológica, en España existen diferentes modelos de funcionamiento, con estructuras de control públicas y organismos privados autorizados. Aunque las competencias corresponden a las comunidades autónomas, ¿El Ministerio de Agricultura dispone de herramientas de coordinación que permitan reforzar un sistema descentralizado y diverso como el español?

El sistema de control es el mismo en toda España pues proviene de un Reglamento europeo de directa aplicación y, tanto las entidades públicas, como las privadas que ejercen el control, deben aplicarlo en su totalidad.

Tanto el Ministerio como las propias CCAA disponen de un foro de coordinación, que es la Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica (MECOECO) que en sus reuniones periódicas y el frecuente contacto telemático, ayudan a que las autoridades competentes apliquen de forma coordinada la normativa. Y en caso de duda se realizan consultas directas a la Comisión.

El MAPAMA estableció de forma participativa la Estrategia para la producción ecológica 2018-2020 en la que se incluyen 36 líneas de actuación. ¿Cómo valora el nivel de aplicación de este plan hasta ahora? ¿Qué medidas faltan aún por implementar?

Todavía quedan nueve meses de implementación de la Estrategia, que en buena medida hemos aplicado, alguna de las cuales quiero reseñar en relación a los cuatro objetivos:

1º- Fomentar el consumo interno y mejorar la comercialización.

Se han realizado y difundido trabajos específicos de caracterización del consumidor español, además de trabajos de caracterización del sector con el objeto de adaptar la oferta productiva a la demanda, y un monográfico del Barómetro del clima de confianza dedicado a la producción ecológica.

A principios de año se ha puesto en marcha la primera versión del Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE) con información completa que lo convierte en una herramienta divulgativa y comercial, que ayudará a visualizar productos y productores españoles ante potenciales compradores.

También se han diseñado y editado materiales divulgativos (trípticos e infografías) para dar a conocer las características y facilitar la difusión de la producción ecológica. Se han realizado jornadas para informar y formar de la producción ecológica desde distintos puntos de vista, como producción, normativa, el control o la conversión.

Por último, el Departamento ha participado en importantes ferias nacionales como Alimentaria-2018 y Organic Food Iberia 2019, teniendo prevista su participación en las ediciones de 2020, además de colaborar en Biocultura o Biocórdoba. El Ministerio también ha participado en Ferias internacionales como Biofach 2018, 2019 y 2020

2º- Contribuir a una mejor vertebración sectorial de la producción ecológica.

Se ha llevado a cabo un estudio de análisis de la viabilidad de una organización interprofesional agroalimentaria en el sector de la producción ecológica, para que sea tenido en cuenta por el sector en su conjunto y tome la iniciativa

3º- Apoyar el crecimiento y consolidación de la producción ecológica,

Cabe destacar la elaboración de tres normas UNE para la producción de insumos utilizables en la agricultura ecológica: una dirigida a la producción de fertilizantes, enmiendas y sustratos de cultivo; otra a la elaboración de productos para la gestión de plagas y enfermedades en la producción vegetal ecológica; y la tercera que establece los requisitos mínimos para la certificación de dichos insumos.

Además, se ha participado en eventos en distintos puntos del territorio nacional para dar a conocer elementos distintivos de la producción ecológica; se ha realizado una jornada sobre la producción ecológica y su interacción con la I+D+i,; se han realizado actuaciones de capacitación y formación, entre las cuales destacan un curso de asesoramiento en agricultura ecológica, online; y jornadas sobre el método de producción ecológico.

También se han llevado a cabo estudios periódicos de caracterización económica así como la incorporación de la producción ecológica en el Estudio de Costes y Rentas de las Explotaciones Agrarias (ECREA), o la puesta en marcha de herramientas para determinar la problemática específica de la producción ganadera ecológica, como la Red Nacional de Granjas Típicas de los Sectores Ganaderos (RENGRATI).

Igualmente, se ha realizado un estudio sobre la contribución de la producción ecológica a la sostenibilidad del medio rural español, abordando aspectos tan importantes como el despoblamiento. También hemos elaborado un estudio sobre ferias comerciales en el sector ecológico y una encuesta a importadores de productos españoles en EEUU.

En este periodo, España se ha incorporado como Estado observador a la Comisión Iberoamericana de Agricultura Orgánica (CIAO) y ha seguido colaborando con Red Mediterránea de Agricultura Ecológica (MOAN).

4º- Estudiar el papel de la producción ecológica en la política de medio ambiente y adaptación al cambio climático.

Hemos organizado una Jornada sobre las aportaciones de la producción ecológica a la mejora del medio natural y la biodiversidad. También hemos participado en jornadas y Asambleas de la SEAE (Sociedad Española de Agroecología) sobre las aportaciones de la producción ecológica.

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Está prevista la puesta en marcha de una nueva reglamentación de producción ecológica para 2021. ¿Cómo cree que afectará a los productores y elaboradores ecológicos de nuestro país? ¿Desde su Dirección General se prevén grandes cambios normativos en el futuro?

El Reglamento (UE) 2018/848 entrará en aplicación el 1 de enero de 2021, y se está trabajando en los actos de desarrollo que en él se contemplan. Introduce novedades que tendrán incidencia sobre productores y elaboradores, como la posibilidad de certificar nuevos productos como la sal o el corcho, nuevas normas detalladas para ciertas producciones como conejos, la posibilidad de disponer de nuevos materiales de reproducción vegetal, o nuevos elementos sobre el control y certificación como la certificación de grupo o la posibilidad de retrasar las inspecciones in situ hasta 24 meses, en determinadas circunstancias.

Los cambios normativos que se esperan a lo largo de este año son los derivados del desarrollo de los actos de ejecución y delegados que están previstos en el Reglamento, y en los que estamos trabajando en Bruselas la Comisión y los 27 Estados miembros, ahora mismo en teletrabajo.

Juan Vilar Hernández es analista agronómico internacional, consultor estratégico y profesor permanente de la Universidad de Jaén. www.juanvilar.com

El olivar ecológico como estrategia de mejora competitiva para la olivicultura tradicional

En la actualidad de los 150 millones de km cuadrados que suponen los continentes, es decir, excluyendo mares y océanos, tan solo el 30 por ciento, (4.400 millones de hectáreas), son tierras cultivables, mientras que el 10 por ciento, 1.530 millones de hectáreas, se encuentran realmente cultivadas. De las mismas el 77 por ciento es secano, y el 23 por ciento son tierras con disponibilidad de agua. Es decir más de los 3/4 de las tierras cultivables no disponen de agua.

El cultivo permanente, es decir, frutales, viñedo, cacao, café, almendro, y olivar, entre otros, suponen de forma conjunta 48 millones de hectáreas, tan solo el 3 por ciento del total de tierras cultivadas en el planeta, y algo más del 1 por ciento de las cultivables. Del total de cultivo permanente plantado en el planeta, casi el 25 por ciento es olivar, 16 por ciento está cubierto de vides, y el 4 por ciento es almendro.

El cultivo permanente mayoritario es el olivo con 11,6 millones de hectáreas de superficie, distribuidas por 64 países de los 5 continentes, ello supone algo más del 0,25 por ciento, del total de tierras cultivables, y algo menos del 1 por ciento del terreno cultivado efectivamente.

El total de superficie de olivar se distribuye en cultivo de secano más del 71 por ciento, mientras que las tierras que ostentan agua son casi el 29 por ciento. El número total de explotaciones de olivar distribuidas por todo el planeta es de algo más de 3,5 millones, con una superficie media de 2,3 hectáreas, de las cuales el 87 por ciento se destinan a la elaboración aceite de oliva y el 13 a producir aceituna de mesa.

Fuente: SOHISCERT.

Por categorías el olivar se distribuye del siguiente modo, casi el 70 por ciento del olivar es tradicional, es decir, una superficie que supera los 8 millones de hectáreas, intensivo alcanza algo más de los 2,6 millones de hectáreas, y en seto ya superan las 700 mil hectáreas.

Durante los últimos 10 años, de forma previa a 2020, se plantaron en el planeta algo más de 1,6 millones de hectáreas de olivar, con lo cual, esto ha conllevado un incremento de la oferta, llegando la producción a suponer un total, de media, de 3,2 millones de toneladas de aceite de oliva, mientras que el consumo, con una evolución algo más lenta, ha tenido otra tendencia, por supuesto positiva, pero en menor medida, de forma reciente por el efecto precio, en órdenes de 2,8 millones de toneladas, aun cuando a finales de la campaña actual se prevé un equilibrio entre ambas magnitudes, lo que no conseguirá evitar el actual efecto del stock, circunstancia que de forma estructural lastra los precios hasta que se produzca un equilibrio real y manifiesto entre oferta y demanda, lo que mantiene en pérdidas a más del 70 por ciento de la olivicultura internacional.

Ante tal situación se hace necesario, diseñar, desarrollar, y poner en aplicación una serie de estrategias que potencien la optimización de la olivicultura internacional, de forma especial, refiriéndonos a la explotación tradicional.

En cuanto a las distintas posibilidades, dichas herramientas o estrategias se agrupan en dos familias, por un lado, generación de valor añadido vía diferenciación, es decir, mediante la aplicación de medidas orientadas a la singularización del producto que genere una mayor fidelización del consumidor y que se traduzca en un mayor margen por parte del productor, como ejemplo de dichas estrategias, tendríamos la producción de aceites ecológicos, bioregenerativos, biodinámicos, emotivos, heroicos, emotivos, o éticos, entre otros, en todo caso, los costes de producción serían los propios de su categoría productiva, pero no obstante la rentabilidad de dicha actividad procede de una especialización diferenciada que genera un margen adicional por el especial aprecio manifestado por el cliente o usuario en la elección del mismo. Se ha de tener en cuenta que el olivar ecológico supone ya más de 870 mil hectáreas de cultivo a nivel internacional, es decir, es del orden del 7,6 por ciento del total de superficie olivarera del planeta.

Fuente: SOHISCERT.

Por otro lado, existen alternativas de modernización, cuyo objeto consiste en incrementar en cierta medida la productividad, y a la vez, mediante mecanización, tratar de reducir los costes de la explotación.

Se ha de tener en cuenta que el 31,5 por ciento de la superficie de olivar mundial, es decir, 3,6 millones de hectáreas, es olivar de secano, no transformable, teniendo como única alternativa su conversión en olivar diferenciado, como por ejemplo podría ser el ecológico, dicha transformación suele mejorar la renta neta del olivicultor hasta 6 veces para una misma explotación, por lo tanto, se erige como alterativa única y exclusiva de mejora de renta neta para casi un tercio de la olivicultura internacional, siendo igualmente de aplicación en los restantes dos tercios, pero en este caso, no como estrategia única y exclusiva de optimización de renta.

Fuente: SOHISCERT.

SOHISCERT apuesta por la c

Con nuestra estrategia de mejora continua de los servicios y apostando por una certificación de calidad, avanzamos en la certificación de insumos, hacia una certificación uniforme a nivel nacional, que cuente con el respaldo de las Autoridades Competentes y que esté Acreditada.

El auge de la producción ecológica en los últimos años ha impulsado un aumento considerable de la superficie registrada en agricultura ecológica y por tanto de la demanda de fertilizantes y productos fitosanitarios aptos para este sistema de producción. Según el último informe oficial publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la superficie agraria útil en agricultura ecológica ha superado ya el 10%, con más de 40.000 productores y casi 2,25 millones de hectáreas, ocupando nuestro país la primera posición en superficie de la Unión Europea y la cuarta a nivel mundial.

Este incremento de la superficie destinada a la producción ecológica a nivel nacional ha propiciado una mayor demanda y necesidades de productos fertilizantes. La existencia de una mayor oferta de productos en el mercado se ha traducido también en la aparición de residuos de sustancias no permitidas en agricultura ecológica, planteando problemas a los productores y consumidores. Además, a esa amplia variedad de productos en el mercado y problemática de aumento de detección de residuos se le une una falta de uniformidad de criterios en la certificación de insumos, basados actualmente en los pliegos establecidos por cada entidad de certificación.

AVANCE EN LA CERTIFICACIÓN DE INSUMOS UNE

Originariamente, hace alrededor de 20 años, la certificación privada SHC de insumos para agricultura ecológica nació para cubrir la necesidad de ofrecer a los agricultores ecológicos una garantía adicional a los fertilizantes que empleaban en sus explotaciones. Tras este periodo en el que los requisitos y nivel de exigencia han ido incrementándose, en SOHISCERT apostamos por avanzar en la certificación de insumos para agricultura ecológica y hemos decidido implantar el procedimiento de certificación establecido por las normas UNE, para todos aquellos insumos que queden amparados por la misma. Esta certificación SHC de Insumos UNE ofrecerá importantes ventajas a los diferentes operadores del sector:

- Uniformidad de criterios empleados en la certificación
- Diferenciación de los productos en el mercado
- Mayor transparencia
- Mayor garantía a los agricultores
- Respaldo de las Autoridades Competentes

Con esta línea estratégica establecida a finales del año pasado iniciamos un proceso de interlocución con Autoridades Competentes y otros organismos con el objetivo de propiciar un proceso sereno, confiable y compartido con las empresas.

Dentro del plan de actuaciones programadas, hemos llevado en primer lugar la organización de una serie de sesiones informativas sobre la certificación de Insumos utilizables en Agricultura Ecológica según las normas UNE, con el fin de exponer y transmitir de primera mano, a todos los operadores certificados, los pasos adoptados a partir de ahora para la certificación de insumos con la marca SHC. Celebradas en diferentes puntos de la geografía española, Zaragoza, Almería, Valencia, Toledo y Utrera (Sevilla) han reunido a profesionales y empresas del sector de los fertilizantes y fitosanitarios con el fin de dar a conocer su nuevo servicio de certificación de Insumos UNE.

Fco. Javier Carmona
Área de Insumos

certificación de Insumos UNE

Fuente: SOHISCERT.

SESIONES CON EL APOYO Y RESPALDO DE AUTORIDADES COMPETENTES Y ASOCIACIONES DEL SECTOR

En Zaragoza, en el marco de la 41ª Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola, se celebró la primera de las sesiones informativas, donde se reunió a representantes de fabricantes, envasadores y distribuidores de insumos, así como asesores y técnicos de campo de las comunidades de Aragón, País Vasco, Navarra, Cataluña y Comunidad Valenciana. En Almería se contó, además de empresas de Almería y Murcia, con la participación de Mamen Márquez en representación de la Asociación Empresarial para la protección de las plantas (AEPLA), con quien se puso de manifiesto que en el Año Internacional de la Sanidad Vegetal, los productos fitosanitarios juegan un importante papel para la protección de la salud de las plantas en agricultura ecológica. En la sesión celebrada en Valencia intervino en la inauguración, Camino García Martínez de Morentin, representante de la Asociación Española de Fabricantes de Agronutrientes (AEFA), quien en su alocución destacó la utilidad de las Normas de Insumos UNE, para reforzar a las empresas de agronutrientes y bioestimulantes utilizables en agricultura ecológica. Y finalmente, las últimas sesiones se llevaron a cabo en nuestras sedes de Toledo y la ubicada en Utrera, donde acudieron empresas, asesores y técnicos de campo de reconocidas cooperativas de la zona, así como se contó con la presencia y participación de las Autoridades Competentes de Castilla La Mancha, Felipe A. Cuesta Laguna y de Andalucía, Jon Jaúregui Arana, Jefes de Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción.

Tras haber contado con la participación de los diferentes operadores del sector, mediante estas sesiones informativas, se han elaborado los procedimientos e instrucciones de trabajo para ofrecer este servicio de certificación a todos los fabricantes y comercializadores de fertilizantes y fitosanitarios que contaban con la certificación de Insumos de SOHISCERT y a todos aquellos que quieran comercializar insumos utilizables en agricultura ecológica.

LA ACREDITACIÓN, VALOR AÑADIDO ADICIONAL

Una estrategia de mejora continua de los servicios y contar con la participación de los operadores del sector, han sido las premisas que nos han impulsado a presentar a la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), la solicitud de ampliación de su acreditación, para Insumos utilizables en Producción Ecológica según las normas UNE, que permitan a las empresas contar con un certificado que además de conceder la licencia de uso de la marca SHC, cuente con el respaldo y validación de la marca ENAC.

Fuente: SOHISCERT.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Para la solicitud de certificación de insumos para agricultura ecológica según las normas UNE, el proceso seguido es similar al establecido para cualquier otro alcance y que consta de los siguientes pasos:

1. **Gestión de la Solicitud de Certificación** donde se realiza una descripción de las diferentes unidades de producción, así como de los productos para los que se solicita la certificación.
2. **Evaluación.** Según el punto del ciclo de certificación en el que se encuentre se llevará a cabo una auditoría in situ inicial, anual de mantenimiento, anual renovación o adicional, para evaluar:
   - Requisitos de materias primas, donde el fabricante debe de tener implantado un control de proveedores y entradas así como disponer de los correspondientes documentos legales de los mismos (NIMA, LER, SANDACH, fichas técnicas, etc.).
   - Requisitos del proceso de fabricación, disponiendo de una descripción y control del proceso, medidas de separación y limpieza, certificados de composición, así como un registro de incidencias detectadas.
   - Requisitos de envasado, etiquetado y producto comercializado, en la que se ha de tener en cuenta el registro del producto en el MAPAMA, si aplica, y el etiquetado del mismo.
   - Sistema de trazabilidad y autocontrol, teniendo un sistema de loteado implantado y un sistema de muestreo y análisis (patógenos, metales pesados, multirresiduos) para un mayor control de fabricación.
   - Análisis de riesgos, que identifique los riesgos y establezca las medidas preventivas necesarias para mitigarlos, y acciones en caso de no conformidades.
3. **Decisión.** Acorde al resultado de la evaluación, y atendiendo a los incumplimientos detectados (No Conformidad Leve, Grave o Muy Grave) la Comisión de Certificación toma la decisión final sobre el expediente.

En nuestra apuesta por una certificación de calidad que ofrezca a las empresas mayores garantías y sea llave de paso a los mercados más exigentes, con esta certificación acreditada de insumos aportamos un valor diferencial a los productos, avanzando en transparencia y uniformidad.

PASO 1:
Gestión de Solicitud
Solicitud de la Certificación y Revisión de la Documentación

PASO 2:
Evaluación
1º Asignación de Auditor y Planificación
2º Auditoría
3º Informe

PASO 3:
Decisión
Comisión de Certificación

CERTIFICADO

Testimonio de José Estaún Romero
Departamento Técnico de Adiego Hermanos

"Asistimos a la sesión informativa organizada por SOHISCERT durante la FIMA de Zaragoza y fue realmente útil. Por un lado, la exposición nos hizo entender que las reglas de la normativa UNE van a exigir un mayor control de nuestra producción de insumos para agricultura ecológica pero igualmente se demostró que si el fabricante ha hecho las cosas bien, el cambio no requerirá un volumen de trabajo mayor. Igualmente repasamos a fondo cada uno de los sectores dentro del campo de la nutrición vegetal y tanto la exposición como el coloquio final resultaron muy productivos.

Adiego Hermanos SA apoya y agradece la participación de SOHISCERT en el proceso de cambio hacia la normativa UNE. El prestigio y la claridad con la que esta nueva legislación abordará la certificación de insumos va a mejorar uno de los puntos que, como empresa, siempre nos ha parecido necesario potenciar: la uniformidad de criterios."

Cam-Ferti, S.L.

Testimonio de Pedro Manuel Pablo Oliver
Gerente de Cam - Ferti

"En la sesión informativa que hicisteis en Zaragoza a la cual fue un placer asistir, además del conocimiento general que transmitisteis a todos los presentes y la nueva línea de actuación a través de la certificación bajo las Norma UNE. Considero que esta nueva norma va a ser muy beneficiosa para todos al aglutinar bajo la misma a todas las certificadoras para que vayamos todos bajo los mismos criterios. Eso facilitará menos burocracia y poder ir a todas las autonomías sin la diferencias de criterio que en estos momentos podía ocasionar."

Se autorizan nuevas sustancias utilizables para Agricultura Ecológica

Fco. Javier Carmona
Área de Insumos

El Reglamento Europeo de Producción Ecológica recoge en sus anexos I y II los productos fertilizantes, acondicionadores de suelos y productos fitosanitarios, respectivamente, que pueden ser empleados en Agricultura Ecológica. Estos productos son autorizados con la finalidad de mantener, aumentar o corregir la fertilidad del suelo, o bien para controlar los parásitos y enfermedades. Además, se definen como uso adicional a las técnicas alternativas que se pueden llevar a cabo y que están permitidas en Agricultura Ecológica. Atendiendo a las necesidades de uso de productos fertilizantes y fitosanitarios complementarios que permitan atender las demandas, varios Estados miembros, de acuerdo al art. 16 del R(CE) 889/2008, transmitieron a la Comisión expedientes de sustancias con vistas a su inclusión en los anexos I y II.

Como resultado de esta valoración, se concluyó la publicación del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2164 de 17 de diciembre de 2019, mediante el cual se modifican los anexos del R(CE) 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

Con respecto a los fertilizantes, el grupo de expertos EGTOP llegó a la conclusión, entre otras, de que las siguientes sustancias se ajustan a los objetivos y principios de la producción ecológica, teniendo en cuenta las condiciones establecidas para cada una de ellas.

- *Biocarbón* – Producto de pirólisis obtenido de una variedad de materiales orgánicos de origen vegetal no tratados o tratados con productos incluidos en el anexo II. Este debe ser aplicado como acondicionador del suelo. Para este se establece como condición un valor máximo de 4 mg de hidrocarburos aromáticos policíclicos por Kg de materia seca.
- *Residuos de moluscos* – Procedente de la pesca sostenible o de la acuicultura ecológica.
- *Cáscaras de huevo* – Procedente de ganaderías no intensivas.
- *Ácidos húmicos y fúlvicos* – Obtenido a través de sales/ soluciones inorgánicas excluidas las de amonio.

En relación con los productos fitosanitarios, el EGTOP concluyó la incorporación de las siguientes sustancias: «*maltodextrina*», «*peróxido de hidrógeno*», «*terpenos (eugenol, geraniol y timol)*», «*cloruro de sodio*», «*cerevisane*» y *piretrinas* de otras plantas distintas de *Chrysanthemum cinerariaefolium*.

Por tanto, con la inclusión de estas sustancias se amplían los listados de productos fertilizantes y fitosanitarios recogidos en los anexos I y II, para su uso en agricultura ecológica.

El crecimiento de la producción ecológica y su capacidad de transformación de la sociedad

Fuente: SOHISCERT.

FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA

PARTICIPANTES EN EL ALMUERZO COLOQUIO:
Francisco Javier Maté Caballero, Subdirector General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); Eduardo Merello Álvarez, presidente de la Fundación Agroecosistema; Sara Muñoz Aunión, CEO de Biogran; Francisco Casallo, CEO de Haciendas bio; Marta Piqueras Martínez, Responsable del Área de Agricultura Ecológica de COAG; Alberto López Aguado, Director gerente de Supermercados Macabeo; María Segura de la Monja, Responsable de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES); Mario Cañizal, Vicepresidente ejecutivo de la Asociación de Restaurantes Sostenibles; Martin Goldman, Executive chef y Alberto Sánchez Fernández, Category Manager del departamento de Compras en Compass Group; Elisa Plumed, Secretaria General de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE); Consuelo Pizarro Muñoz, Directora de Calidad y José Luis García Melgarejo, Director de Expansión en SOHISCERT.

Según los últimos datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la agricultura ecológica en España no deja de crecer. La superficie dedicada a producción ecológica subió casi un 8% en 2018, acercándose a los 2,25 millones de hectáreas. En relación a la superficie agraria útil, supone ya casi el 10% del total en nuestro país. El número total de operadores volvió a repuntar, llegando hasta los 46.463.

Una evolución positiva que, por otro lado, también alerta de algunos retos derivados de este gran crecimiento. Concretamente, los operadores más veteranos creen que la alimentación ecológica no debe perder su poder transformador de la sociedad hacia un mundo más sostenible y más justo. Ésta es una de las principales conclusiones del almuerzo coloquio sobre la situación actual y las perspectivas de futuro del mercado ecológico en España, organizado por la Fundación Agroecosistema con el patrocinio de SOHISCERT.

En este encuentro celebrado en el restaurante ecológico Mamá Campo del madrileño barrio de Chamberí, participó una selección de protagonistas de diferentes ámbitos del sector agroalimentario español, con responsabilidades a nivel institucional, productivo, empresarial y comercial. Tras la introducción del director de expansión de SOHISCERT, José Luis García Melgarejo, que también moderó el coloquio, se analizaron desde puntos de vista, la situación y perspectivas de futuro del mercado ecológico.

Fuente: SOHISCERT.

SECTOR PRODUCTOR E INDUSTRIAL

Francisco Javier Maté, del Ministerio de Agricultura, expuso durante su intervención que en primer lugar hay que conseguir que la sociedad española reconozca la importancia del sector agroalimentario, primer sector manufacturero, que supone un 18% de las exportaciones y el 11% del Producto Interior Bruto. A continuación, indicó que está creciendo la demanda más que la oferta de productos ecológicos. Se puede comprobar porque está creciendo especialmente el número de operadores en las fases posteriores de la cadena alimentaria. En 2018 crecieron los comercializadores un 22% y los importadores un 21%. En menor medida, los establecimientos industriales con un 13,7 % y los productores primarios con un 4,7%.

"Está creciendo más la importación que la exportación, de forma que en 2018 el valor (no el volumen) de las importaciones ha superado al de las exportaciones"

Francisco Javier Maté Caballero
Subdirector General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica
del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Según Javier Maté, en estos últimos años también está creciendo más la importación que la exportación, de forma que en 2018 el valor (no el volumen) de las importaciones ha superado al de las exportaciones. Este crecimiento del sector ecológico se está viendo amenazado por las estrategias que desarrollan otros sectores productivos, para asimilar cualidades relacionadas con la sostenibilidad, la salud, el bienestar animal, etc. que compiten con la producción ecológica en el mercado.

En relación con las ayudas específicas para la agricultura y la ganadería ecológica, argumentó que se deberá razonar que hasta ahora han sido útiles para el fomento de este sector, propiciando por tanto un efecto positivo en el desarrollo rural, de forma que se pueda justificarse su continuidad o incluso su refuerzo de cara a la nueva PAC.

Marta Piqueras, de COAG, recuerda que la producción ecológica está muy relacionada con la agricultura familiar, sistema que defiende su organización profesional. Y que es por tanto una herramienta que se debe aprovechar para frenar la despoblación de las zonas rurales, pero también para incentivar la incorporación de jóvenes a la agricultura. Apunta que existe un riesgo de "convencionalización" de la producción ecológica, debido a las exigencias de los mercados y a la mayor competencia derivada de su desarrollo. Y esto es un riesgo para el futuro desarrollo de este sector, provocado por la pérdida de identidad o de valores.

"Existe un riesgo de "convencionalización" de la producción ecológica, debido a las exigencias de los mercados y a la mayor competencia"

Marta Piqueras Martínez
Responsable del Área de Agricultura Ecológica de COAG

Por su parte, Paco Casallo, director de Haciendas Bio, expuso que su empresa trabaja la agricultura ecológica desde su nacimiento hace 20 años sin ayudas. Su enfoque tiene una orientación empresarial, dirigiéndose directamente a los supermercados con productos de la máxima confianza. "Hoy día gestionamos 35 unidades de negocio distribuidas en 5 Comunidades Autónomas y gestionamos muchos productos para atender las demandas de los consumidores ecológicos" afirmó.

CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Durante el coloquio también se compartió los diferentes modelos de certificación de la agricultura ecológica. Según el presidente de la Fundación Agroecosistema, Eduardo Merello "la certificación es una herramienta de gestión para los productores y empresas. No es sólo una obligación para los operadores, que deben cumplir con los mínimos costes. Si se dispone de una certificación de calidad, ésta permite la diferenciación en el sector agroalimentario y en los mercados". También afirmó que "la diversidad de modelos de certificación y la complejidad que se deriva de ello en el sector ecológico español, influye negativamente en la homogeneidad de funcionamiento, reduciendo la capacidad de desarrollo de

"Si se dispone de una certificación de calidad, ésta permite la diferenciación en el sector agroalimentario y en los mercados"

Eduardo Merelllo
Presidente de la Fundación Agroecosistema

unos territorios respecto a otros, siendo deseable una mayor armonización y unificación a nivel nacional".

El subdirector de Calidad Diferenciada del MAPA, señaló que aunque la certificación de la agricultura ecológica es voluntaria, está dentro del marco de los controles oficiales, no es una marca de garantía privada. En el transcurso de su intervención, indicó "por ejemplo la certificación de la ganadería ecológica es el top de las certificaciones en producción animal, por encima de la certificación de bienestar Animal y el pastoreo".

Por su parte, María Segura de la Monja, de ACES, expuso que a la gran distribución se le exige múltiples certificaciones. Y que la mayoría de la gente en general desconoce su complejidad y la cantidad de exigencias que deben cumplir. También afirmó "las grandes superficies están apostando por la producción ecológica y estamos preocupados porque necesitamos una mayor unidad de funcionamiento en cuanto a los requisitos que debemos cumplir, ya que existen grandes diferencias entre comunidades autónomas".

"Estamos preocupados porque necesitamos una mayor unidad de funcionamiento en cuanto a los requisitos que debemos cumplir, ya que existen grandes diferencias entre comunidades autónomas"

María Segura de la Monja
Responsable de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Marta Piqueras expuso la valoración crítica de COAG en relación con las diferencias de precios entre comunidades autónomas, así como las diferencias de criterios en la interpretación de la normativa. Paco Casallo incidió en que "la certificación de la producción ecológica debe ser mucho más que papeles, debe ser más exigente y utilizar diferentes mecanismos de control".

MERCADO Y CONSUMO

Respecto al mercado y el reconocimiento de la producción ecológica por parte de los consumidores, según el Subdirector del Ministerio "es necesario que los productores y las empresas resalten y comuniquen adecuadamente los intangibles de los productos ecológicos, desde el punto de vista del cambio climático, la sostenibilidad, la biodiversidad, etc." También indicó Javier Maté, que "el sector de la agricultura ecológica podría liderar la economía circular y otro tipo de estrategias similares. Existen referencias de productores y empresas ecológicas que lo están haciendo", afirmó.

"Es necesario que los productores y las empresas resalten y comuniquen adecuadamente los intangibles de los productos ecológicos, desde el punto de vista del cambio climático, la sostenibilidad, la biodiversidad, etc." (Francisco Javier Maté)

Sara Muñoz, directora general de Biogran, empresa galardonada en la última edición de los premios Alimentos de España en la categoría de producción ecológica y que sin duda, es una de las compañías que aportan un mayor valor añadido a este sector, considera que "existe un gran desconocimiento aún de los alimentos ecológicos por parte del consumidor. Instamos a las administraciones a que se inviertan recursos para mejorar en este sentido". La máxima responsable de la empresa que gestiona marcas líderes como Ecocesta o El Granero Integral, apunta que nuestro país es líder en producción porque nos lo ha demandado Europa, pero el mercado interno está a años luz de países europeos.

"Existe un gran desconocimiento aún de los alimentos ecológicos por parte del consumidor. Instamos a las administraciones a que se inviertan recursos para mejorar en este sentido"

Sara Muñoz Aunion
CEO de Biogran

Paco Casallo opina que la sociedad española tiene que recibir un mensaje claro. Posteriormente añadió que en su empresa no esperan subsidios, pero sí que se incentive a las empresas que aportan valores a los procesos de transformación, mejorando el futuro de las generaciones futuras. "Porque en verdad los alimentos ecológicos son en realidad más baratos para el conjunto de la sociedad que los que se obtienen contaminando

"En verdad los alimentos ecológicos son en realidad más baratos para el conjunto de la sociedad que los que se obtienen contaminando el medio ambiente, aunque se venda más barato"

Francisco Casallo
Director de Haciendas Bio

"El momento actual a nivel comercial es complicado debido a la irrupción de las grandes superficies, porque se están desarrollando productos ecológicos de bajo coste"

Alberto López Aguado
Director Gerente de Supermercados Macabeo

el medio ambiente, aunque se venda más barato". No obstante, expuso que el mensaje que se transmita desde el sector ecológico debe ser en positivo, porque los agricultores siempre se están quejando.

En relación con la situación actual del mercado español de productos ecológicos, Alberto López, gerente de Macabeo, la cadena especializada de supermercados ecológicos, considera que "el momento actual a nivel comercial es complicado debido a la irrupción de las grandes superficies, porque se están desarrollando productos ecológicos de bajo coste". Por otro lado, cree que también hay que incentivar el consumo interno, llamando la atención sobre que ni los operadores del sector los consumen habitualmente. Unos operadores que según su opinión, deberían ofrecer un sistema de precios más ventajoso a los comercios especializados que a las grandes superficies, ya que son las tiendas y supermercados ecológicos quienes más los defienden.

"El comprador europeo comprende cómo funciona realmente la producción ecológica, en la que a veces se pierden producciones y podemos tener dificultades para servir los pedidos" (Francisco Casallo)

En este contexto, el máximo responsable de Haciendas bio, afirmó que existen grandes diferencias entre el comprador europeo y el nacional, por ejemplo dijo que "el comprador europeo no te compra sin visitarte. Vienen a vivir como lo hacemos, comprenden como funciona realmente la producción ecológica, en la que a veces se pierden producciones y podemos tener dificultades para servir los pedidos. En cambio, la empresa de distribución nacional o convencional te imputa cargos por no haber servido el 99% de los pedidos" expresó con preocupación.

En representación de Asociación de Restaurantes Sostenibles, su vicepresidente ejecutivo expuso la experiencia de la ciudad de Barcelona para mentalizar al restaurante urbano en cuanto a sostenibilidad, con un sello denominado "Biosfera" que es gratuito. Porque según él "los restaurantes no están preparados para la certificación ecológica". Explicó que existe un problema de acceso a los productos. Si bien es verdad, afirmó que "Es previsible que no sólo siga aumentando el consumo de alimentos ecológicos en los hogares,

"Es previsible que no sólo siga aumentando el consumo en los hogares, también hay que tener en cuenta el sector turístico y el canal Horeca"

Mario Cañizal
Vicepresidente ejecutivo de la Asociación de Restaurantes Sostenibles

también hay que tener en cuenta el sector turístico y el canal Horeca en el incremento de la demanda".

Por su parte, Martin Goldman y Alberto Sánchez Fernández, en representación del grupo Compass, especializado en la restauración colectiva, informaron durante el almuerzo que "las condiciones económicas de los pliegos que regulan los comedores escolares están planteados para la alimentación convencional, no facilitándose la alimentación ecológica".

"Las condiciones económicas de los pliegos que regulan los comedores escolares están planteados para la alimentación convencional, no facilitándose la alimentación ecológica"

Martin Goldman y Alberto Sánchez Fernández
Executive chef y Category Manager del departamento de Compras en Compass Group

Creen necesario que se establezcan medidas que promocionen los alimentos ecológicos en los comedores escolares.

Elisa Plumed, Secretaria General de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España, expuso la visión de este colectivo sobre el sector de la agricultura ecológica. También ofreció a los asistentes al coloquio, el colectivo de profesionales de la comunicación especializado en el mundo agrario y de la alimentación. Resaltó la importancia de comunicar adecuadamente en el sector agroalimentario. También afirmó que "invertir en comunicación es fundamental, porque no resulta fácil que las personas puedan conocer la amplitud de valores de la producción ecológica". En su opinión no es una estrategia acertada, criticar la producción convencional para defender la ecológica.

"Invertir en comunicación es fundamental, porque no resulta fácil que las personas puedan conocer la amplitud de valores de la producción ecológica"

Elisa Plumed
Secretaria General de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE)

Cambia el mundo: consume bio y local

BioCultura

feria de productos ecológicos y consumo responsable

bio

BARCELONA
Palau St. Jordi
24-27 septiembre 2020

Organiza

ASOCIACIÓN VIDASANA

www.biocultura.org

Entrevista a Montse Escutia de Asociación Vida Sana

Fuente: Asociación Vida Sana.

Ingeniera agrónoma. Secretaria de la Asociación Vida Sana y responsable del comité técnico y formación de la asociación. Coordina los diferentes proyectos que desarrolla la Asociación y también el comité de selección que define los criterios de admisión en BioCultura.

¿Qué valoración hacéis del avance de la producción ecológica hasta la actualidad?

Es muy positivo que ya no se vea como algo marginal si no como la agricultura del futuro. La Comisión Europea la ha incorporado como una de las herramientas claves en su estrategia Del Campo a la Mesa destinada específicamente a mejorar el sistema alimentario de la UE. En España, además de ocupar los primeros puestos en producción ya ocupamos el décimo lugar a nivel mundial en consumo. El crecimiento ha sido muy grande estos últimos años. La entrada de la gran superficie en el negocio ha jugado un importante papel. Pero está comportando que cierren muchas pequeñas empresas y tiendas. Esperamos que pronto se regule y el consumidor concienciado siga apostando por el consumo ecológico de proximidad y temporada. Ya no podemos conformarnos con la certificación ecológica. Debemos promover aquellos productos con mayor valor añadido por su papel en mantener la población en zonas rurales y los circuitos cortos de comercialización

¿Cuáles son las claves para que despegue el consumo en el mercado interno?

El mercado interno ya ha despegado y la entrada de las grandes empresas, tanto alimentarias como grandes cadenas de comercialización, ha ayudado a popularizar el producto ecológico entre el gran público. Hoy en día es fácil encontrarlos en nuestra tienda y supermercado habitual. Para nosotros es importante que cada vez crezca más el consumo en comedores públicos, como escuelas y hospitales, a partir de producto de proximidad. El establecimiento de redes o agrupaciones de productores que puedan proveer a este tipo de servicios es una manera de garantizarles la venta. También reforzar las cooperativas de consumidores y los supermercados cooperativos que puedan ofrecer precios justos a los productores.

¿Qué papel crees que ha jugado BioCultura en el sector ecológico español?

BioCultura ha sido y es el escaparate a través del cual muchos consumidores han llegado a los alimentos ecológicos. También un referente para que muchas empresas pudieran dar a conocer sus productos y crecer con la feria. Hemos hecho una gran labor de difusión con el apoyo de los medios de comunicación durante los días de celebración de la feria. Gracias a BioCultura los alimentos ecológicos empezaron a aparecer en las noticias y en los periódicos de alcance nacional.

SOHISCERT participa junto a sus empresas, no obstante ¿Cuáles son las razones para que las empresas participen en BioCultura?

BioCultura tiene la doble vertiente de ser una feria de consumo destinada al público, pero también una feria profesional. Los diferentes sectores se complementan y aumentan el interés por la feria. Una tienda que busca proveedores encuentra muchas novedades y, a la vez, el consumidor puede conocer y degustar los productos que luego, durante el resto del año, irá a comprar a las tiendas. Además las actividades paralelas son un elemento de atracción de los consumidores a la vez que permiten que los expositores puedan explicar mejor el valor de sus productos.

¿Qué otros proyectos o líneas de actividades desarrolla la asociación?

La formación siempre ha sido uno de nuestras actividades principales. En estos momentos tenemos una Plataforma de formación a distancia en cultivabio.org. Además estos últimos años nos hemos centrado bastante el ayudar a desarrollar al sector de la cosmética econatural a través de nuestro proyecto Ecoestética, que ofrece formación e información y nuestra norma BioVidaSana que certifica cosmética a través de bio. inspecta. Planeta Moda es uno de los proyectos más jóvenes surgido de la necesidad de concienciar sobre el mundo de la fast Fashion y dar la alternativa a una moda sostenible y social. También tenemos un proyecto educativo, Mamaterra, en el que organizamos un festival para los más pequeños en BioCultura pero también un premio para huertos educativos junto a la Fundación Triodos y elaboramos material didáctico para el huerto escolar.

También participamos en diferentes campañas, por ejemplo, actualmente formamos parte de la coalición PorOtraPAC y llevamos una labor de difusión muy importante a través de la edición en castellano de la revista The Ecologist y un newsletter semanal, el Ecomensajero Digital, que enviamos a más de 60.000 direcciones.

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

Feed Safety GMP+ Assurance

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

MasterChef Junior visita la Granja Ecológica Dehesa El Milagro

Fuente: RTVE.

Los espectadores de la última edición de "MasterChef Junior" se han visto sorprendidos con la visita por parte de los concursantes a la Dehesa El Milagro, una explotación situada en Alcañizo, Toledo y que está certificada en producción ecológica por SOHISCERT con un modelo de gestión referente. Blanca Entrecanales, fundadora de la Dehesa El Milagro, desarrolló este proyecto con la intención de trabajar la tierra y criar animales de una forma sostenible y respetuosa, siendo el fin último producir alimentos sanos y naturales. Disponen de un sistema de producción de ciclo natural cerrado, en el que alimentan a su ganado con pastos y piensos propios, y éste les ayuda a aumentar la fertilidad del suelo. En los cultivos no usan abonos ni herbicidas químicos aportando únicamente a la tierra, elementos nutritivos provenientes de los restos de materia orgánica y estiércoles debidamente compostados.

Con este objetivo de búsqueda de un sistema productivo perdurable, basado en la explotación sostenible de los recursos naturales, han conseguido acercar el campo a la ciudad a través del programa televisivo Master Chef Junior. Eligiendo su explotación como escenario de exteriores de su tercer programa, donde el chef Rodrigo de la Calle, (estrella Michelin con su restaurante El Invernadero de Madrid) fue el encargado de diseñar el menú para los concursantes, rindiendo un homenaje a la producción ecológica. Además los participantes disfrutaron de un paseo en remolque mientras conocían la explotación y fueron los encargados de recolectar los productos que luego utilizarían para la elaboración de los platos.

La comida se sirvió en el patio del cortijo y a ella asistieron agricultores asociados y amigos, entre los que se puede destacar Tristán Ramirez, hijo de Agatha Ruiz de la Prada, y CEO de la marca, cliente fiel de Dehesa el Milagro y muy comprometido con el modo de producción sostenible característico de Dehesa el Milagro. También asistió la Alcaldesa de Alcañizo, hortelanos asociados que hacen posible que Dehesa El Milagro tenga una oferta más variada de hortalizas, y Clara, una vendedora Síndrome de Down que pone de relieve la preocupación de esta empresa, y de Blanca Entrecanales, su Presidenta Fundadora, por la inclusión de Personas de Capacidades Diferentes en la sociedad.

Agricultura Ecológica: recuperar los suelos degradados

Nacho Ricca es Ingeniero Técnico Agrícola, por la Universidad de Sevilla (Cortijo de Cuarto), Apasionado de la Agroecología, es también máster en Agricultura Ecológica. Desde su empresa PRINA AGROTÉCNICA, lleva más de 15 años dirigiendo explotaciones, asesorando y acompañando a productores ecológicos.

Fuente: SOHISCERT.

Una de las facetas principales por la que se caracteriza una finca que goce de salud y esté en certificación ecológica u orgánica, es la de poseer un suelo vivo, clave para la productividad, rendimiento y calidad de las cosechas. ¿Pero cómo saber si mi suelo es apto para una transformación en régimen ecológico?

Esto que parece sencillo, en realidad es un cúmulo de circunstancias que rodea a la explotación; es integrar una serie de factores que ya posee el entorno o agroecosistema de cada una de ellas.

Así pues, comencemos por realizar un análisis edafológico o de suelo del propio suelo de la finca. Los análisis físicos, (textural, Materia Orgánica, valores de pH, Capacidad de Intercambio Catiónico o CIC, Conductividad eléctrica y relación Carbono/Nitrógeno – C/N entre otros), y químicos, (N, P, K, Calcio, Magnesio y micro elementos), nos da mucha información sobre si ese suelo está o no agotado. Más si cabe, la parte orgánica del suelo (que viene a ser el 5% de toda la estructura edáfica), es la que determinará si existe actividad biótica o por el contario necesita que le inyectemos tal actividad. ¿Y cómo lo hacemos?

Ya que el elemento más importante de todos ellos es la MATERIA ORGÁNICA, tenemos que ser astutos y corregir los suelos haciendo que ésta aumente de forma progresiva. Ésta (M.O.) puede influir positivamente en optimizar las propiedades física y química de los suelos, además de provocar suelos supresivos que son aquellos que, por su naturaleza sana y biota activa, son capaces de No dejar que se desarrolle ninguna enfermedad a cualquier cultivo, aunque se encuentre el patógeno conviviendo con él en el suelo. Todo un detalle.

Fuente: SOHISCERT.

Fuente: SOHISCERT.

A través de los conocimientos que nos trae la Agroecología, podemos partir de insumos que en el caso de las fincas de olivar que tengan almazara propia, podemos aprovechar los subproductos de la misma, como el Compost de Alperujo que aplicados al cultivo en una proporción programada y según extracciones del mismo, ayuda a estructurar el suelo, activar su vida microbiana, provocar el desbloqueo de nutrientes que antes no asimilaba dicho cultivo, y un sinfín de bondades, además de cerrar el ciclo energético de la explotación.

Otro aliado que nos presenta el entorno y ecosistema ambiental son la Flora Arvense espontánea que utilizándola como cobertura natural y además como cobertura sembrada (o Abonos Verdes que en el caso de la Veza o Vicia sativa, puede aportarnos hasta 100 kg/Ha y año de Nitrógeno), provocan un impacto positivo en dar vida al suelo, como las Crucíferas en general que actúan bombeando nutrientes desde las capas más profundas a la zona clave del horizonte A donde se encuentran las raíces en el caso de los cultivos leñosos, y además mantienen el suelo húmedo en tiempo seco, e igualmente impiden la escorrentía en tiempo húmedo.

Los restos de poda en cultivos adultos leñosos, que pueden llegar a aportarnos hasta 10 kg/Ha de Fósforo (P2O5) en cualquier tipo de suelo en una misma campaña, siempre y cuando piquemos (y no destruyamos con la quema), e incorporemos al terreno.

Hoy en día existen una serie de insumos y comerciales muy interesantes a la hora de abordar un problema de agotamiento y degradación de suelos, a base de preparados bióticos que pueden contener agro bacterias nitrificantes de suelo, y adaptándolas a los diferentes suelos que encontramos a lo largo y ancho de nuestras comarcas, teniendo en cuenta cada una de las condiciones agroclimáticas del entorno.

Fuente: SOHISCERT.

Santa Gadea, queso ecológico de cabra, de granja 100% renovable

Fundada por Alfonso Pérez-Andújar quien la gestiona junto a su familia, Santa Gadea ha ido creciendo, impulsada por una plantilla excepcional, hasta especializarse en la elaboración y comercialización de quesos ecológicos de cabra, que elaboran únicamente con leche de su rebaño. También han añadido a su funcionamiento los principios de la economía circular.

Nos cuentan como lo hacen.

Fuente: SOHISCERT.

¿Cómo estáis organizados?

La plantilla se divide entre las personas que cuidan de nuestras cabras y del campo, y aquellas encargadas de la quesería. Construimos el aprisco en el año 2003 y la quesería en 2009, ampliándola en 2015. En 2017 cambiamos la sala de ordeño por una rotativa GEA Westfalia, con la que estamos logrando mejorar una barbaridad la genética de los animales. En la quesería, contamos con maquinaria de última generación en un ambiente controlado de ventilación, renovación de aire, temperatura y humedad. Todo ello controlado las 24 horas, en tiempo real, para asegurar la máxima calidad de todos los quesos Santa Gadea.

Apostáis por la economía circular, ¿Cómo lo lleváis a la práctica?

Sobre el encamado de los animales aplicamos nuestra tecnología bacteriana, lo que nos permite transformarlo en compost natural y ecológico. Con este compost se abonan a su vez las siembras. Esto nos brinda una leche de calidad organoléptica excepcional, con la que elaboramos nuestros quesos. Además, con el suero excedente de cada fabricación, enriquecemos el alimento del ganado, las siembras y el compost, cerrando así el círculo. La leche Santa Gadea apenas sabe ni huele a cabra, hay que verlo para creerlo, y esto se debe a la alimentación de los animales y a su bienestar. En las granjas debe primar la higiene y la buena alimentación, lo contrario es una aberración que nos aboca al caos.

¿Podrías explicarnos que se consigue con la transformación del estiércol en compost?

Conseguimos reducir aproximadamente un 40% las emisiones de CO_2 y metano, gracias a que la fermentación del estiércol en compost ocurre a bajas temperaturas y a que los gases emitidos son el alimento de estas bacterias autótrofas. En realidad, hacemos lo mismo que nuestros abuelos, que desde siempre dejaban el estiércol amontonado fuera de las naves para que se transformara en compost, pero en vez de en uno o dos años, nuestro proceso se completa en tan sólo dos meses.

Y desde el punto energético, ¿con qué inversiones habéis aportado valor a vuestra actividad?

Gracias a la energía verde vertida a la red general desde la granja, hemos conseguido una industria con una huella de carbono negativa. A esto han contribuido también nuestra técnica de producción de compost y el manejo de nuestros campos y bosques. Las instalaciones generadoras de energía verde son: un parque eólico con 20 MW de potencia instalada, equivalente al consumo medio de 20.000 hogares, una instalación fotovoltaica con 450 kW de capacidad y una instalación de placas termo-solares para las viviendas.

Toda esta energía supera con creces las necesidades de la granja, y sumándola al tratamiento de los residuos, convierte a la granja Santa Gadea en un sumidero de 130 mil toneladas de CO_2 a la atmósfera cada año, es decir, la granja es 100% renovable.

Por último, ¿cómo valoras el servicio de certificación de SOHISCERT?

Tengo un gran respeto por SOHISCERT, porque además de controlar y certificar de forma eficaz a los operadores, cuentan con buenos profesionales y desarrolla su funcionamiento con una visión práctica de los trabajos. Para mí sois los mejores y os agradezco todos estos años que llevamos trabajando juntos.

Fuente: Santa Gadea.

Juan Carlos López
Dir. Técnico

Fuente: SOHISCERT.

Soluciones excepcionales de IFS ante la crisis del COVID-19

IFS ha creado dos soluciones temporales y desarrolladas exclusivamente para este período de la crisis originada por el COVID-19 que desaparecerán posteriormente. Son exclusivamente voluntarias y sirven para proporcionar todavía mayor confianza en la cadena de suministro y la gestión del riesgo de los socios comerciales. Con ellas se podrá comprobar que los procedimientos y procesos de las empresas están funcionando correctamente en las circunstancias extraordinarias actuales. No están acreditados y sus resultados no pueden ser tenidos en cuenta para las auditorías de certificación IFS presentes y/o futuras.

Ambas herramientas son aplicables solamente a empresas que ya hayan sido certificadas IFS y que no se pudo certificar a tiempo debido a la crisis provocada por el COVID-19. Si las empresas certificadas IFS deciden de manera voluntaria solicitar una, o ambas herramientas, éstas serán realizadas por la entidad de certificación que es responsable del ultimo certificado IFS emitido. Las empresas evaluadas en Global Markets pueden optar a la **vigilancia remota**, pero pueden solicitar el **"IFS GMP Check on site"**.

Vigilancia remota IFS

El objetivo es saber cómo las empresas están controlando los riesgos actuales dentro de sus procedimientos de apoyo y procesos de gestión. Es una herramienta opcional y voluntaria que puede ser utilizada para proporcionar todavía mayor confianza en la cadena de suministro y la gestión del riesgo de los socios comerciales en estas circunstancias excepcionales.

Tiene una duración de 1 día, y consiste en revisión de documentación mediante una lista de verificación adaptada. El resultado de la misma es sin porcentajes como resultado, solo: aprobado / suspenso. Si se detectan incumplimientos se emitirá un plan de acciones correctivas, que deberá ser contestado por la empresa en dos semanas y revisado por el organismo de Control. Los requisitos solo podrán ser evaluados como Bien, Mal, Mayor o KO.

La guía de vigilancia remota puede descargarse en: **www.ifs-certification.com**.

IFS GMP on-site Check

Esta herramienta sigue los mismos principios que la "vigilancia remota". El objetivo es comprobar in situ si la empresa cumple con el criterio IFS sobre Buenas Prácticas de Fabricación en general, y en particular con la implementación del APPCC así como el control de plagas. El IFS GMP on-site Check es una solución independiente y voluntaria, sin previo aviso y de un día de duración.

Para el período posterior a Coronavirus, las empresas que lo han solicitado deben permitir un control de GMP sin previo aviso de un día. Centrándose en la higiene y las buenas prácticas generales de fabricación. Con este IFS GMP-Check no anunciado, se podría organizar una evaluación inicial de todas las empresas con relativa rapidez. Después de eso, las empresas deberían tener hasta seis meses para volver al ciclo de certificación IFS.

Se pospone la publicación de IFS FOOD V.7.

La publicación de esta nueva versión de IFS Food, prevista para el primer trimestre de este año, según comunicaron desde la organización ha quedado retrasada como mínimo hasta el verano de 2020.

IFS Food 7 hará más hincapié en la metodología de auditoría relacionada con el producto/ proceso para asignar más tiempo a la producción, restringiendo la revisión de la documentación a lo esencial solamente

Fuente: SOHISCERT.

SOHISCERT cualifica a sus auditores en IFS Broker V.3

Entre los servicios de certificación de seguridad alimentaria ofrecidos por SOHISCERT, cada vez es más demandada la norma IFS Broker. Un estándar que tiene como objetivo armonizar las actuaciones de los agentes comerciales e importadores de productos no solo alimentarios sino productos cosméticos, del hogar, de higiene personal y limpieza, así como de envases, embalajes y materiales de envasado.

El estándar IFS Broker es un sistema de certificación de calidad y seguridad de los productos para aquellas empresas que compran y venden productos, tales como Broker/ Intermediarios, agentes de ventas, comerciantes/tratantes e importadores.

Con objeto de actualizar conocimientos y mantener a la última a sus auditores, nuestro equipo técnico ha asistido al training para auditores celebrado en Madrid el pasado 4 de marzo, para la versión 3 de la norma IFS Broker.

La base de la norma es muy similar a IFS Food, con las necesarias variaciones de los requisitos como en los apartados de desarrollo de productos o los requisitos relacionados con compras, y centrándose en la selección de proveedores, la evaluación y el embalaje del producto y análisis. Los requisitos del estándar IFS Broker están agrupados en 6 capítulos:

- Responsabilidad de la alta dirección
- Sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto
- Gestión de los recursos
- Programación y prestación de servicios
- Medidas, análisis y mejoras
- Evaluación de la defensa del producto

Entre sus objetivos se encuentra establecer una norma común con un sistema de evaluación uniforme, asegurar la comparabilidad y transparencia a través de toda la cadena de suministro, reduciendo también costes y tiempo para fabricantes y distribuidores.

La certificación bajo esta norma consigue mejorar la confianza en proveedores y productos, reducir el tiempo dedicado a la búsqueda de proveedores, reduce la necesidad de inspecciones por parte de los clientes, mejorando la reputación empresarial como proveedor de productos seguros y de calidad.

Esta nueva versión de la norma IFS Broker 3, será obligatoria a partir del 1 de julio de 2020, existiendo un período transitorio, desde el 2 de enero de 2020, durante el cual las empresas pueden decidir bajo qué norma quieren ser auditadas, versión 2 ó 3.

José Luis García
Dir. Expansión

GLOBALG.A.P. anuncia el Tour de Consulta Internacional

Fuente: GLOBALG.A.P.

Para GLOBALG.A.P., 2020 es el año en el que tendrán lugar las principales revisiones de la importante norma de Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA). A través de una serie de eventos internacionales de divulgación, que recibirán el nombre de "Tour de Consulta Internacional", se recogerán aportaciones y opiniones para elaborar la nueva versión de las partes interesadas en el sector de la agricultura en varios países.

Se va a ofrecer una mayor simplificación para los productores y se va a hacer más hincapié en la sostenibilidad, a través de la digitalización de los procesos de certificación y de la inclusión de más elementos de evaluaciones de riesgos científicas y personalizadas. Además, una serie de módulos ofrecerá a los productores más oportunidades para elegir y hará que les resulte más sencillo responder a las necesidades de sus mercados individuales y a los requisitos de sus clientes.

En el acto informativo celebrado en Berlín, también presentaron algunas soluciones de GLOBALG.A.P. y más planes con los que se pretende reforzar las buenas prácticas agrícolas sostenibles, sobre todo dentro de las siguientes normas y módulos: - Programa Sostenible de Riego y Uso de Aguas Subterráneas (SPRING) - Bioseguridad R4T add-on para bananas - Add-on GLOBALG.A.P. de la Regla sobre Seguridad de Productos (PSR) de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

- GLOBALG.A.P. Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)
- Evaluación de Sostenibilidad Agrícola GLOBALG.A.P. (GGFSA)
- Aseguramiento Primario de Fincas (PFA)

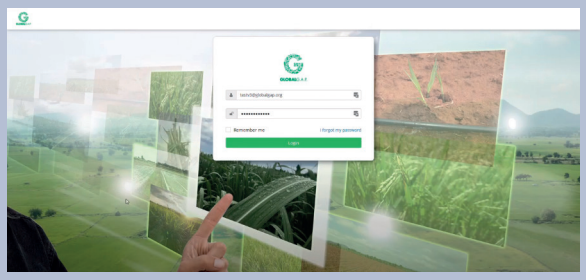
Según el Comité de Dirección de GLOBALG.A.P., un gran paso para lograr una mayor digitalización y facilidad de uso son las nuevas conexiones directas que permiten a los proveedores de servicios acceder a la base de datos GLOBALG.A.P. En la conferencia del pasado mes de febrero se presentaron proyectos piloto para dichas interfaces con AgriPlace y QLBS. Además, las innovaciones (como la agricultura vertical y la agricultura en ambiente controlado) están llevando la industria a una nueva era digital.

Con esta iniciativa se está haciendo posible aplicar las nuevas tecnologías al sector de frutas y hortalizas, y las normas GLOBALG.A.P. pretenden no quedarse atrás, siguiendo el mismo camino a través de la colaboración y la alineación del proceso de consulta.

AUDIT ON LINE

GLOBALG.A.P., como ya anunció en 2019, ha desarrollado una nueva herramienta llamada ''GLOBALG.A.P. AUDIT ON LINE" para capturar la información de inspección / auditoría, incluidos los comentarios de las listas de verificación) de una manera moderna y efectiva. Dará transparencia sobre el sistema de certificación y los organismos de certificación pueden transferir la citada información a la base de datos de GLOBALG.A.P.

Esta herramienta será válida para las Opciones 1 y 2 para todos los ámbitos. Está previsto que esta herramienta sea obligatoria a partir de noviembre de 2020. Y es muy posible que esta pueda funcionar off line.



Fuente: GLOBALG.A.P.

Módulos "ADD-ON" para optimizar la certificación GLOBALG.A.P.

Fuente: SOHISCERT.

GLOBALG.A.P., también conocido como la Norma para el Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA), es la norma internacional con mayor reconocimiento para frutas y hortalizas. Se trata de un protocolo que fomenta una mayor eficiencia en la producción, la mejora en el desempeño del negocio y la reducción en el desperdicio de recursos.

El certificado GlobalG.A.P. es una garantía para productores, proveedores y compradores, especialmente en el ámbito europeo, que aporta seguridad y sostenibilidad para beneficiar a productores, minoristas y consumidores.

La certificación puede solicitarse (Opción 1) como Productor Individual o como Explotación Múltiple con o sin un Sistema de Gestión de la Calidad (SGC), o bien (Opción 2) como Grupo de Productores.

De forma adicional a GLOBALG.A.P., pueden llevarse a cabo conjuntamente otros módulos voluntarios entre los que se encuentran:

» **GRASP.** Permite evaluar las prácticas sociales y su gestión en las explotaciones, chequeando aspectos específicos de la SALUD, SEGURIDAD y BIENESTAR de los trabajadores.

» **Tesco NURTURE.** Esquema independiente de buenas prácticas agrícolas exclusivo de la cadena de distribución TESCO que puede solicitarse conjuntamente y evitar la duplicidad de auditorías.

» **SPRING.** Programa sostenible de riego y uso de aguas sostenible que puede aplicarse para cultivos (IFA) y que ayuda a productores, minoristas y comerciantes a demostrar su compromiso con la gestión sostenible del agua.

» **FSA.** La Plataforma de la iniciativa para una Agricultura Sostenible (SAI) es una iniciativa global de la cadena de valor de alimentos y bebidas para la agricultura sostenible.

» **ALBERT HEIJN.** La cadena de supermercados europea Albert Heijn cuenta con un protocolo para productos frescos que persigue garantizar la trazabilidad y el respeto a los Límites Máximos de Residuos de la UE.

» **PLUS.** Es un conjunto de requisitos basado en la normativa de buenas prácticas de McDonalds.

Los resultados de la evaluación se cargan en la base de datos de GLOBALG.A.P., mostrando su nivel de cumplimiento. Esto es visible para los socios en la cadena de suministro y los compradores a los que se les haya otorgado acceso.

SOHISCERT que ofrece la certificación GLOBALG.A.P. desde hace 15 años, ha ido evolucionando en el ámbito de la seguridad alimentaria, convirtiéndose en un buen aliado para agricultores y comercializadores de frutas y hortalizas.

SEMILLEROS EL EJIDO ALMERIA LA JOYA

Ctra. Almerimar, Km 3. 04700
El Ejido (Almería).

Telf
950 522 099 / 653 915 166

E-mail:
semillerolajoya@gmail.com

GLOBALG.A.P.: nueva versión V5.3-GFS

Luis Moreno
Auditor

El pasado 21 de febrero se publicó la nueva versión 5.3 de IFA Aseguramiento Integrado de Fincas para adaptarse a los nuevos requisitos establecidos por GFSI. Dicha versión será obligatoria a partir del 21 de mayo para aquellos organismos de certificación que desean continuar ofreciendo la certificación del estándar reconocido por GFSI. Esta versión será aplicable durante un periodo corto de tiempo, ya que está prevista una nueva publicación de GFSI con nuevos requisitos.

Son muy pocos los cambios de la Versión 5.3, el más importante afecta a las reglas de Cultivos y las Regulaciones Generales (GR) I, II y III:

» Cuando se producen productos de alto riesgo, el muestreo de los miembros del grupo de productores no se permite, cada miembro será inspeccionado (GR I, 5.2.3; GR I 5.4.2.1 a); Reglas de cultivos 4.1.2 (ii)), Se entiende por productos de alto riesgo aquellos asociados con los brotes conocidos de enfermedades transmitidas con los alimentos (hierbas frescas, verduras de hoja verde, lechuga, romana, espinacas, rúcula, berries, melón cantalup…).

» El muestreo no se aplica a los centros de manipulación de productos en los cuales se manipulan productos de alto riesgo (Reglas de Cultivos 4.2).

» El Sistema de Gestión de Calidad (SGC) garantizará que los miembros de la gerencia realicen anualmente una Revisión por la dirección.

Publicación de las nuevas directrices para auditorías IGL 5.2

GlobalG.A.P. publica periódicamente una guía con el objetivo de definir el método de inspección y los comentarios mínimos que deben registrar los auditores e inspectores de los organismos de certificación y los inspectores internos para que se pueda hacer un seguimiento de las evidencias obtenidas durante la auditoria. A fecha 8 de enero de 2020 se ha publicado la nueva actualización de la IGL 5.2. Esta guía destaca los principales aspectos a verificar por punto de control y un símbolo describe como verificarlos (V. Evaluación visual, I. Entrevista al personal, D. Verificación de documentos, X. Cotejar datos y C. Cuestionar el contenido).

José Luis García
Dir. Expansión

La desinformación, el enemigo a batir para la seguridad alimentaria

Fuente: SOHISCERT.

La Asociación de Fabricantes y Distribuidores, AECOC, ha denunciado la brecha existente entre la realidad de la seguridad alimentaria, con altos estándares de seguridad, y la percepción del consumidor. Transparencia, tecnología y responsabilidad, indican son las claves para luchar contra el problema.

La percepción de los ciudadanos sobre la industria alimentaria fue uno de los temas centrales en la inauguración del 17º Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Calidad. La presidenta del Comité de Seguridad Alimentaria y Calidad de AECOC, Sagrario Pérez Castellanos, recordó los alarmantes datos del eurobarómetro que indican que el 51% de los españoles cree que los alimentos que consumen contienen sustancias dañinas. "Existe una clara brecha entre la realidad, que evidencia que nunca hemos tenido mayores estándares de seguridad, y la percepción ciudadana; la comunicación debe jugar un papel fundamental en los próximos años para cambiar esta imagen y ganarnos la confianza de los consumidores", expuso Pérez-Castellanos.

La Presidenta del Comité de Seguridad Alimentaria y Calidad de AECOC también remarcó que "existe una responsabilidad compartida entre empresas, autoridades competentes y medios de comunicación" para emitir información veraz bajo tres principios: transparencia, tecnología y responsabilidad. "Si algún punto de esta cadena falla, el consumidor percibe que está siendo engañado, y eso afecta enormemente a la reputación del sector", advirtió.

Fuente: AECOC.

En este sentido, se hizo un llamamiento a la responsabilidad individual de las empresas. También se pidió "mensajes claros y tranquilizadores" ante posibles crisis de seguridad para evitar consecuencias indeseadas. "Si no hay un liderazgo comunicativo claro, la iniciativa la toman otros actores, y eso hace mella en la confianza del consumidor".

También se señaló a la sostenibilidad ambiental, la productividad y la seguridad alimentaria como los tres ejes que condicionarán el futuro del sector agroalimentario. "Los consumidores nos piden que seamos más sostenibles y, a la vez, en unos años deberemos ser capaces de alimentar a una población de 10.000 millones de personas, y todo ello sin dar ni un solo paso atrás en seguridad".

La representante de AECOC reconoció que, a pesar de que el Sistema de Seguridad Alimentaria europeo es "sólido y coherente", eso no le convierte en inamovible, y asegura que "debe evolucionar y adaptarse a los nuevos tiempos".

José Luis García
Dir. Expansión

Según la EFSA, los alimentos no son fuente o vía de transmisión del coronavirus

Fuente: SOHISCERT.

El coronavirus, bautizado por la OMS como COVID-19, no parece afectar a la seguridad alimentaria así que no hace falta tomar precauciones especiales con los alimentos. Así lo anunció el pasado 9 de marzo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

La EFSA está vigilando de cerca la situación del brote de enfermedad coronavirus (COVID-19). Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Para la Científica Jefe de la EFSA, Marta Hugas, "las experiencias de brotes anteriores de coronavirus relacionados, como el coronavirus del síndrome respiratorio agudo grave (SARS-CoV) y el coronavirus del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), muestran que no se produjo la transmisión por consumo de alimentos. Por el momento, no hay evidencia que sugiera que el coronavirus es diferente en este sentido".

Fuente: SOHISCERT.

Por su parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos.

Como conclusiones de lo expuesto anteriormente, desde AINIA indican que en principio, y al margen de otros posibles problemas diferentes a la transmisión por alimentos, no es necesario tomar medidas extraordinarias más allá de extremar las normas de higiene de manipulación de alimentos y su vigilancia. Por último, destacan la importancia de mantenernos puntualmente informados y acudir a fuentes fiables.

COVID-19 e Industria Alimentaria: EVITAR EL CONTAGIO

La actual situación de pandemia del coronavirus -COVID-19- requiere extremar toda precaución a este respecto desde la industria y la cadena alimentaria. Teniendo en cuenta que el suministro de alimentos es una labor prioritaria a mantener y aunque las industrias agroalimentarias españolas cuentan con los medios y sistemas necesarios para afrontar esta crisis global, un objetivo prioritario actualmente debe ser preservar la salud de los trabajadores, extremando las precauciones.

La higiene es el aspecto más relevante en la industria alimentaria ante el coronavirus. Aunque las prácticas de higiene están implantadas en el sector, es conveniente insistir de manera especial y comprobar que no hay desviaciones. Las más importantes en la situación actual son:

- Asegurar que el personal esté capacitado adecuadamente en higiene alimentaria.

- Asegurar una supervisión efectiva del personal para reforzar las prácticas de higiene.

- Proporcionar las instalaciones correctas, por ejemplo, lavado de manos, baños, etc. para que el personal pueda practicar una buena higiene.

- Asegurarse de que el personal no tiene ningún signo o síntoma físico antes de comenzar a trabajar o mientras están en el lugar de trabajo.

Además de estas buenas prácticas, se debe poner especial atención a:

» Cualquier persona que presente síntomas de contagio de coronavirus deberá informar sobre su enfermedad o sus síntomas al responsable para valorar su posible exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos. También todo aquel que padezca o haya padecido de forma aguda una enfermedad de transmisión alimentaria o presente infecciones cutáneas o diarrea que puedan contaminar los alimentos.

» Lavarse las manos adecuadamente al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto tras una ausencia.

» Los manipuladores no deben fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

» No permitir el acceso a las instalaciones a aquellas personas ajenas a la empresa que no lleven la vestimenta adecuada (uso de bata, protectores de calzado, cubrecabezas, etc.)

Fuente: SOHISCERT.

» En caso de usar guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes de las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos.

» La ropa de trabajo se guardará en taquillas separadas o en compartimentos separados de la ropa de calle. No se vendrá con la ropa de trabajo desde casa y no se saldrá al exterior con la misma.

» Se tendrá especial atención en el caso de realizar pequeñas obras, reparaciones y operaciones de mantenimiento de equipos y utensilios, en evitar cualquier contaminación o aporte de elementos extraños a los productos.

» No se debe salir al exterior (a la calle, al bar, etc.) ni zonas próximas del recinto (escalones, etc.) con la ropa de trabajo.

Certificación de Vinos Varietales

Alfonso Quintanar
Auditor

España, primer viñedo del mundo, cuenta con casi un millón de hectáreas y cerca de 4.300 bodegas, de las que más del 70% son exportadoras. En nuestro país existe una amplia red de figuras de calidad reconocidas. No obstante, el mercado también demanda productos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida, pero con características diferenciadas en base a su añada y/o variedad.

Las bodegas cuyos vinos no están amparados por una denominación de origen o una indicación geográfica protegida, mediante la certificación de vinos varietales pueden optar a embotellar sus vinos incluyendo en el etiquetado la añada y variedad.

La certificación de vinos varietales se lleva a cabo a través de un organismo de control autorizado por la autoridad competente correspondiente. SOHISCERT proporciona este servicio en las comunidades autónomas de Castilla La Mancha, Aragón, Castilla León, Valencia, Madrid y Cataluña.

Los vinos varietales pueden elaborarse con la propia producción o comprando a otros operadores previamente certificados, lo que permite trabajar con las diferentes variedades existentes a nivel nacional, comercializando productos con marca propia haciendo mención a la añada y/o variedad.

Fuente: SOHISCERT.

La normativa de referencia para vinos varietales es el Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) Nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo. Además cada comunidad autónoma puede realizar un pliego específico basado en este reglamento.

En la regulación se indica cómo deben realizarse las menciones en el etiquetado. Se puede indicar año de cosecha si al menos el 85% procede de la añada indicada. También, se puede indicar la variedad o variedades utilizadas. Si se menciona el nombre de una sola variedad de uva de vinificación, al menos el 85% del vino deberá haber sido elaborado a partir de dicha variedad. Y si se menciona el nombre de una o más variedades de uva de vinificación, el 100% del vino elaborado deberá haber sido elaborado a partir de dichas variedades.

Según diferentes estudios, los vinos varietales conforman una categoría dentro del sector. Una certificación que permite aprovechar oportunidades comerciales también para la exportación, a aquellos países donde no se reconoce la referencia al origen, pero valoran los atributos derivados de la información sobre la variedad y/o añada. Esta actividad es interesante para todos aquellos operadores, elaboradores y embotelladores, que puedan albergar en sus instalaciones este tipo de vinos.

En definitiva, a través de la certificación de vinos varietales, los elaboradores y embotelladores pueden diversificar su oferta de productos y por tanto la cartera de clientes, utilizando diferentes marcas en función de la segmentación del mercado con la adecuada estrategia comercial.

Entrevista a Bodega Vertijana

La bodega granadina situada en el término municipal de Policar, se fundó en 2004 aunque la tradición en la elaboración de vinos viene de generaciones anteriores. En este pequeño pueblo de la cara norte de Sierra Nevada, a 1.200 metros de altitud, la empresa familiar amplió la bodega para complementar la comercialización de sus vinos enológicos con el enoturismo.

¿Qué tipo de vinos elaboráis? ¿Cuáles son sus atributos organolépticos y sensoriales?

Elaboramos vinos blancos y tintos, cosecha y crianzas. La característica común en todos es su intensidad de color, su resistencia al tiempo, complejidad e intensidad en nariz y su largo recorrido en boca.

¿Cómo veis el sector del vino en la actualidad? ¿Y el del vino ecológico?

En los últimos 15 años el cambio en el consumo del vino ha variado. Ya no toman vino personas de cierta edad o en celebraciones especiales, el vino se ha instalado en la vida diaria. También el consumidor ha querido formarse para hacer una mejor selección y se ha atrevido a probar nuevos vinos y nuevas denominaciones. Respecto al vino ecológico ha pasado de estar junto a los productos de herbolario a estar en restaurantes y tiendas siendo protagonista.

¿Cuáles son los canales comerciales que trabajáis?

Trabajamos con distribuidores de vinos que abastecen a restaurantes y tiendas especializadas en Andalucía y especialmente en Granada. A nivel internacional hemos tratado con Reino Unido, Suiza, EEUU y Alemania, pero casi el 100% de nuestra producción ya se queda en Andalucía.

¿Ofrecéis servicios de enoturismo en la bodega, visitas guiadas, catas, etc.?

Llevamos muchos años haciendo catas pero en los 3 últimos años coincidiendo con una ampliación de bodega y una nueva sala de catas y tienda han crecido las visitas con capacidad para grandes grupos de hasta 70 personas. Ofrecemos una visita a los viñedos (depende de la época), explicación de la elaboración y sala de barricas, y finalmente la cata de los vinos acompañados con productos de la comarca de Guadix.

¿Cuál es vuestra experiencia con SOHISCERT?

Tenemos una experiencia desde hace muchos años muy satisfactoria con esta certificadora y creemos que sus evaluaciones son imparciales y objetivas, aparte que dispone de un equipo de profesionales muy diverso.

Fruit Attraction

Fuente: SOHISCERT.

SOHISCERT en la Cita Anual del Sector Hortofrutícola

La 11ª edición de la feria hortofrutícola que se celebra cada año en el recinto ferial de IFEMA, en Madrid, volvió a ser un punto de encuentro para profesionales y empresas vinculados al sector de frutas y hortalizas, y en la que SOHISCERT ocupó una posición destacada, dentro del área Ecorganic Market, zona especializada para la comercialización y exportación de productos ecológicos.

Junto a la entidad, participaron también como coexpositores las empresas Biotomate (Almería), Exalco Bio (Málaga), Gonserbio (Ciudad Real), Dynaverde (Almería), Setas Meli (Albacete) y Ecofruits (Almería).

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el valor de la producción del sector de frutas y hortalizas superó en 2017 los 14.000 millones de euros. La tecnificación de la producción, la optimización de la logística y una presencia internacional muy consolidada lo han convertido en un sector que aporta a la Producción Vegetal el 47% de la facturación, constituyéndose como el sector más importante en el ámbito agrario español.

Durante la feria celebrada en el recinto ferial de IFEMA, en la que Innovación, diversidad, calidad, conocimiento y comercialización fueron los principales ejes de esta edición, la marca SHC estuvo representando a los operadores que apuestan por la calidad, la diferenciación y la seguridad alimentaria.

Mediante la participación un año más en Fruit Attraction, que recibió la visita de casi 90.000 profesionales de 127 países, SOHISCERT pudo mostrar las herramientas que los agricultores y empresas necesitan para acceder a la distribución y a los mercados internacionales.

SERVICIO INTEGRAL DE CERTIFICACIÓN

Las empresas hortofrutícolas exportan principalmente a países centroeuropeos como Alemania, Reino Unido, Francia, etc., donde sus clientes son las cadenas de distribución minorista, a través de centrales de compras o plataformas de distribución.

En el evento celebrado en Madrid, al que asistió una amplia representación de los profesionales de SOHISCERT, se pudieron desarrollar múltiples reuniones y encuentros con empresas expositoras y visitantes, compartiendo las utilidades que pueden obtener a través de su gama de alcances de certificación, con el objetivo de aportar la máxima calidad y seguridad a clientes y consumidores.

Con un enfoque especialista hacia los productores e industrias hortofrutícolas, además de las certificaciones y homologaciones de referencia para la producción ecológica, SOHISCERT certifica con base en los protocolos de seguridad alimentaria de reconocimiento internacional.

Ésta diversidad de alcances permite ofrecer un servicio integral de certificación, con el consiguiente ahorro económico para productores y empresas, en tiempo de auditoría y trámites burocráticos.

Una de las características destacadas de Fruit Attraction es la presentación de novedades y productos innovadores. Entre estos se encuentra también la certificación SHC de Insumos utilizables en producción ecológica, un servicio que de forma pionera ofrecemos a fabricantes y comercializadoras de fitosanitarios y fertilizantes, y que en 2020 hemos adaptado a las Normas UNE para que productores y empresas puedan contar con la máxima garantía y una mayor capacidad de diferenciación.

La certificación agroalimentaria es un requisito imprescindible para acceder a unos mercados cada vez más exigentes que valoren la calidad, facilitando la diferenciación de los productos. Desde su lanzamiento, fruto del trabajo de control y certificación aplicado a numerosos tipos de productos, los servicios amparados por la marca SHC han alcanzado un reconocimiento continuado en el sector agroalimentario y en los mercados. Un hecho que se ha podido comprobar durante los tres días de Fruit Attraction.

Desde hace varios años, se viene reflejando en la feria internacional de frutas y hortalizas, la constante evolución de la sociedad hacia un consumo más responsable. Una tendencia a la que las empresas quieren dar respuesta. La apuesta por la calidad, la seguridad alimentaria y la innovación en los modos de producción, especialmente desde el punto de vista de la sostenibilidad, son estrategias de éxito que aplican los operadores del sector con el apoyo de la certificación.

Fuente: SOHISCERT.

SOHISCERT colabora con Apícola Urzapa en el Concurso Hispanoluso de mieles ecológicas

Fuente: Leonoticias.

Además de su labor productiva e industrial, Miel Ecológica URZAPA organiza cursos y desarrolla funciones de asesoramiento y gestión para otros apicultores. También, organiza con la Oficina Verde de la Universidad y la Asociación de Sumilleres de León, el Concurso Hispanoluso de mieles ecológicas que como en la edición anterior contó con la colaboración de SOHISCERT.

Las catas de las muestras presentadas al concurso se llevaron a cabo en el recinto Espacio Vías de León, congregando a participantes de ocho comunidades autónomas representadas por productores procedentes de Lugo, La Palma, Hierro, Tenerife, Toledo, La Rioja, Tarragona, Girona, Cantabria, Madrid, Segovia, Zamora y León, además de otros participantes del país vecino.

Mesa sobre el Control Oficial de la Agricultura Ecológica

Juan Carlos López, director técnico de SOHISCERT presentó en Biocórdoba la metodología para llevar a cabo los controles a los operadores ecológicos y garantizar el cumplimiento del Reglamento Europeo para la Producción Ecológica. Una intervención con la que inauguró la mesa sobre el control oficial de la agricultura ecológica, dentro de las jornadas técnicas organizadas por la Junta de Andalucía en colaboración con el Ayuntamiento y la Diputación Provincial de Córdoba.

Fuente: SOHISCERT.

Fuente: SOHISCERT.

SOHISCERT asiste a la Feria vitivinícola organizada por la Institución ferial de Castilla y León en Valladolid

En los últimos días de Enero se llevó a cabo la I edición de Agrovid, feria especializada en el cultivo del viñedo organizada por la Institución Ferial de Castilla y León. Un evento en el que ha estado presente SOHISCERT, con la asistencia del director comercial, Ángel Arriaga y José Luis García Melgarejo, director de expansión, llevando a cabo reuniones con instituciones y empresas representativas de Castilla y León.

Patrocinamos la IV Tertulia #BusinessAGRO sobre Olivar y Aceite de Oliva Virgen Extra

La Cooperativa Oleoestepa S.C.A acogió en el pasado mes de noviembre, la celebración de la IV Tertulia BusinessAGRO Olivar y AOVE, un foro de debate organizado por Siete Agromarketing y eComercio Agrario con el patrocinio de SOHISCERT. José Luis García Melgarejo, director de expansión de la entidad participó en la primera mesa de diálogo donde como conclusión indicó que “una producción óptima y de calidad es aquella que ofrece garantías y se diferencia ante el consumidor, una producción certificada”.

Fuente: SOHISCERT.

Acompañamos a la Asociación 5 al día España en la XII Jornada Profesional ¨5 al día¨ coincidiendo con su 20 aniversario

El pasado 4 de marzo, SOHISCERT asistió a la XII Jornada Profesional “5 al día” a través de María Fernández Jodar, responsable comercial en Andalucía. En el evento se congregaron empresas representativas de la cadena de valor del sector hortofrutícola. Con las diferentes intervenciones de la jornada tuvimos la oportunidad de compartir los retos y oportunidades empresariales, focalizados en el consumidor del futuro, así como la celebración de su 20 aniversario.

Fuente: SOHISCERT.

La Cámara de Comercio de Granada y el periódico IDEAL de la mano de SOHISCERT con la producción ecológica en el medio rural

Un desayuno con empresarios organizado por la Cámara de Comercio de Granada e IDEAL exploró las oportunidades de las energías renovables o la agricultura ecológica para el mundo rural.

La jornada celebrada el 29 de Enero reunió a un nutrido y participativo grupo de empresarios de la comarca de Guadix, que escucharon con atención entre otros, al director de expansión de SOHISCERT, José Luis García Melgarejo, quien expuso las oportunidades que se presentan a través de la producción ecológica.

Fuente: SOHISCERT.

Asistimos como organismo de certificación especializado a la VI Jornada Técnica & XII Lonja Nacional de Cítricos

Asaja Córdoba celebró el pasado 23 de enero en Palma del Río, la VI Jornada Técnica y XII Lonja Nacional de Cítricos, un encuentro al que asistió SOHISCERT y donde se analizó la situación del sector citrícola y sus principales retos, el futuro de la industria del zumo y la sanidad vegetal en este tipo de cultivos.

Fuente: SOHISCERT.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS A NUESTROS OPERADORES

Desde aquí queremos darle nuestra enhorabuena por su buen hacer y la confianza depositada a todos los operadores que han sido galardonados con algún premio en 2020 y que confían en SOHISCERT para llevarles a cabo la certificación.

El Trujal de la Loma (Úbeda – Jaén):

» Primer puesto Top Ten World Olive Oil Award Biofach 2020.
» Primer premio GRAN ORO International Award Virtus Lisboa 2020.

Miel de Melque (Pulgar – Toledo):

» Panal de Plata con la miel de Castaño en el II Concurso Hispanoluso de mieles ecológicas de León.

Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas - COLIVAL (Valdepeñas - Ciudad Real):

» Distinción de Oro a su aceite Valdenvero de la variedad Hojiblanco en el Concurso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra Monocultivar Olive Oil Expo, celebrado en la ciudad italiana de Milán.
» Distinción de Oro por el Diseño en el Concurso Internacional L.A. County Fair 2019 de los Ángeles, E.E.UU.
» Distinción de Plata por la Calidad en el Concurso Internacional L.A. County Fair 2019 de los Ángeles, E.E.UU.

Bealar (Motilla del Palancar – Cuenca):

» Primer premio en el Concurso Nacional de Calidad del Azafrán.

Miel Salvaxe (Vega de Espinareda - El Bierzo, León):

» Dos panales de plata en el II Concurso Hispanoluso de mieles ecológicas (León, 18 de enero 2020) a las mieles de zarzamora (categoría mieles claras) y brezo (mieles oscuras). Además, la miel de brezo fue la segunda mejor miel oscura del concurso.
» Tres medallas de plata en el Certamen Internacional Biolmiel (concurso europeo de mieles ecológicas, febrero 2020), a las mieles de brezo, castaño y bosque.

Bodegas Viñas del Cabriel (La Pesquera - Cuenca):

» BACCHUS de Plata a su vino Singular Tinto 2018 en el XVIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.
» BACCHUS de Oro a su vino Singular Blanco 2019 en el XVIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.

Dehesa el Carrascal (Albacete):

» Primer Vino premiado: MAR GARCÍA 2017 - BACCHUS de Oro en el XVIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.
» Segundo Vino premiado: TUDON´S PETIT VERDOT 2017 - Medalla de Plata en BERLINER WEIN TROPHY.

Aceites García de la Cruz (Madridejos - Toledo):

» Medalla de Oro para el Master Miller Olive Oil García de la Cruz en el Concurso Internacional L.A. County Fair 2020 de los Ángeles, E.E.UU.

Bodega Casona de Alaferlay (Consuegra - Toledo):

» Dos Premios Gran Oro en 2 años consecutivos 2019 y 2020, en distinto vino tempranillo de 2015 y 2017, con hasta 12 meses de crianza en barrica, en el concurso de "MonoVino" realizado por Alamesa Wine & Beer Action Marketing en la Escuela Española de Cata de Madrid".

Mont Reaga (Monreal del Llano - Cuenca):

» Sello Huella de Carbono: Calculo y Reduzco. Este Registro recoge los esfuerzos de las empresas, administraciones y otras organizaciones españolas en el cálculo, reducción y compensación de las emisiones de gases de efecto invernadero que genera su actividad.

Certificación *Agroalimentaria*

SHC

SOHISCERT

CERTIFICACIÓN EN PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

EQUIVALENCIAS INTERNACIONALES PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

INSPECCIONES INTERNACIONALES PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

CERTIFICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICACIÓN EN DOP / IGP

OTROS ALCANCES DE CERTIFICACIÓN

WWW.SOHISCERT.COM

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

TOLEDO
Paseo Recaredo, 1, planta -2 (edificio FEDETO), 45002 – Toledo.
925 280 468
castillalamancha@sohiscert.com

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