20 ANIVERSARIO de 20

SHC SOHISCERT

ConCalidad

REVISTA INFORMATIVA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Nº 17 OCTUBRE 2020

20 años de Certificación Agroalimentaria

PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA Y FIABILIDAD

Sumario

SOHISCERT

4 **20 años de Certificación Agroalimentaria.**

6 **Nombramiento de Rafael Prieto como Director de Certificación / Nueva incorporación para Castilla y León.**

7 **Nueva dirección en la sede de Toledo / Incorporaciones al EQUIPO SHC.**

8 **Protocolo Agroalimentario frente al Covid-19.**

9 **SEAE y SOHISCERT impulsarán conjuntamente el desarrollo profesional en el sector de la producción ecológica.**

ACTUALIDAD

11 **Entrevistamos a Álvaro Guillén, Presidente de LANDALUZ.**

12 **El nuevo reglamento de la Producción Ecológica, Concha Fabeiro.**

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

14 **Certificación de SOHISCERT Normas UNE de Insumos utilizables en Producción Ecológica.**

17 **Consulta pública de la Comisión Europea para elaborar el nuevo Plan de Acción sobre Agricultura Ecológica.**

18 **IV Encuentro Agroecológico en formato Online.**

20 **Heladería Montalbán. Primera industria de helados ecológicos de la provincia de Córdoba.**

21 **Panadería Obando obtiene la certificación en producción ecológica.**

22 **Ausencia de estrés en explotaciones ganaderas para garantizar rentabilidad.**

25 **La superficie destinada a Producción Ecológica en Castilla y León alcanza casi las 60.000 hectáreas.**

MENCIONES DE ORIGEN

26 **La calidad diferenciada de la Berenjena de Almagro.**

27 **Primera certificación de productos amparados por la IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.**

INVESTIGACIÓN

28 **Manual de Nutrición Ecológica. De la molécula al plato.**

31 **METAGENÓMICA en el manejo del suelo en contexto ecológico.**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

32 **IFS Food Versión 7. Nueva versión de la norma de Seguridad Alimentaria.**

33 **IFS Broker. V 3- Protocolo para auditorias en remoto. / Auditorias combinadas IFS/BRC y GLOBALGAP Cadena de Custodia CoC V.6.**

34 **Publicación de la nueva versión de GLOBALG.A.P IFA V.5.4-GFS.**

35 **La Abuela Carmen apuesta por la calidad.**

VINOS

36 **SOHISCERT obtiene la autorización para certificar los Vinos de la Tierra del Bajo Aragón.**

37 **D.O.P. Valtiendas. Vino a la Ribera del rio Duratón.**

38 **Menade. Un proyecto vital que surge de la necesidad de volver a restaurar el equilibrio.**

ACTIVIDADES

40 **Adaptación al formato Online: Certificación de la Producción Agroalimentaria frente al COVID-19 / Insumos UNE para Producción Ecológica.**

41 **Estrategias de Innovación para la Olivicultura / Producción Ecológica, Diferenciación y Desarrollo Agroalimentario en Castilla y León.**

42 **Principales Cambios en GLOBALG. A .P. V.5.3.**

43 **SOHISCERT participa en el grupo de expertos del proyecto europeo Prototyping Export / Los servicios de certificación de SOHISCERT en el III Congreso Agroalimentario de Andalucía.**

EDITA
SOHISCERT

REDACCIÓN
SOHISCERT

FOTOGRAFÍA
SOHISCERT
Felix Solís Avantis
Serviagro 2000
LANDALUZ
Heladería Montalbán
Panadería Obando
Consejo Regulador I.G.P. Manzanilla y Gordal de Sevilla
La Abuela Carmen
Bodegas Menade

MAQUETACIÓN
SOHISCERT

IMPRESIÓN
MICRAPEL

COLABORACIONES
Personal de SOHISCERT
Álvaro Guillén,
Presidente de LANDALUZ.
Concha Fabeiro,
Presidenta de SEAE.
Manuel Fernández Calderón,
Técnico Área de Calidad Alimentaria del ITACyL.
Mª Dolores Raigón,
Catedrática de la Universidad Politécnica de Valencia y Vicepresidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE).
Departamento de I+D+I Fertinagro Biotech.
Mª Carmen Vaquero Cabello de Alba,
Business Development Manager de la Abuela Carmen.
Richard Sanz,
Enólogo Bodegas y viñedos orgánicos Ménade S.L.

Finca La Cañada, Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8
41710 - Utrera (Sevilla).
Tfno.:955 868 051
e-mail: sohiscert@sohiscert.com
WWW.SOHISCERT.COM

DEPOSITO 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, 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.

Fuente: SOHISCERT

Es el momento de modelos productivos razonables

El sector agroalimentario español está manteniendo, en general, la normalidad en este año extremadamente complicado por la crisis sanitaria que padece la Humanidad.

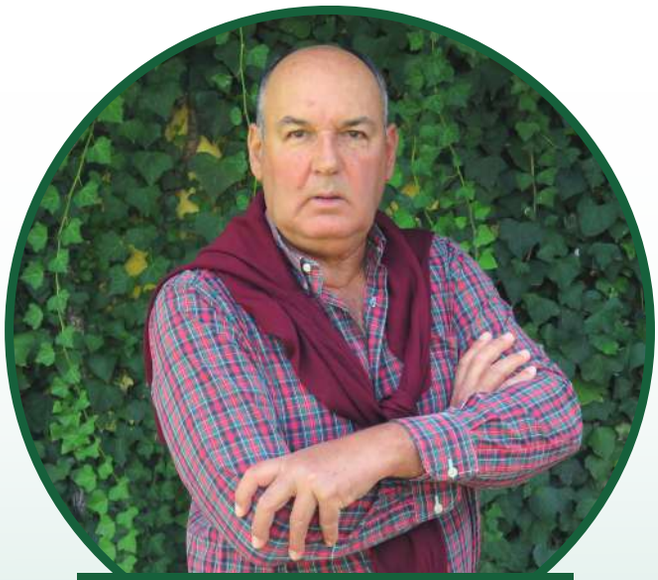
La actividad económica del mundo agrario se caracteriza por su estabilidad y continuidad, por ello uno de los aprendizajes de esta crisis es que debemos continuar reforzando e innovando en la actividad agraria y agroalimentaria como eje productivo esencial de seguridad e independencia alimentaria para nuestra población, y como factor de estabilidad económica para el país.

La productividad debe ir unida a la sostenibilidad mediante el uso de recursos renovables y en armonía con el medio ambiente, la seguridad alimentaria y la satisfacción social.

La sostenibilidad e independencia alimentaria se encuentra presente en conceptos y tendencias actuales como son la Economía Circular y los Productos de Proximidad. Avanzar en esta línea requiere que la sociedad civil, individuos y organizaciones, como las empresas, crean y apuesten por ello, que introduzcamos en nuestro hábitos y política de proveedores estos valores.

Tanto la Producción Ecológica como las Indicaciones de Calidad, las Denominaciones de Origen, tienen mucho que aportar en este sentido y disponen de una gran oportunidad. Es paradójico lo difícil que resulta, a veces, encontrar productos de la zona en nuestros viajes, en un país con una prestigiosa oferta de productos de calidad locales y con una gran actividad turística.

El sector productor reclama, en ocasiones, figuras de protección que después no ponen en valor, la distribución mantiene unos esquemas muy convencionales del mercado y el consumidor no termina de tener el suficiente espíritu crítico y formación que provoque que su decisión de compra sea determinante en el modelo productivo. Modificar estas realidades es el desafío.



Eduardo Merello Álvarez
Director General de SOHISCERT

Es deseable que de esta crisis salgamos apostando más por la sociedad civil y que sea el convencimiento de los ciudadanos, los productores y la distribución los que provoquen los cambios en los modelos productivos que el planeta necesita.

Un modelo que no es antagónico con la realidad de Aldea Global, la osmosis e intercambio de conocimiento, culturas, de solidaridad de conocer otras regiones no tiene nada que ver con que en Sudáfrica consuman una naranja de España y aquí una de allí o que compremos una maceta hecha en Asía cuando tenemos un alfarero en la comarca.

20 AÑOS DE CERTIFICACIÓN AGROALIMENTARIA

Fuente: SOHISCERT

Tras la publicación en el año 1996 de las convocatorias de Ayudas agroambientales, la producción ecológica en España empezaba a despegar y se hacían necesarias, estructuras más ágiles y con la capacidad de ofrecer los servicios que demandaban los profesionales y las empresas agroalimentarias con una mayor orientación al mercado europeo.

Con objeto de dar respuesta a la demanda existente, en el año 1998 se constituye SOHISCERT, configurando la estructura y comenzando los trabajos para conseguir la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), bajo la Norma de Calidad UNE-EN 45011, patrón de referencia en esos años, para conseguir cumplir con los requisitos que permitirían garantizar la competencia, coherencia e imparcialidad como organismo de certificación.

ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Nacida para la certificación de la agricultura y la ganadería ecológica, SOHISCERT innovó en este sector, al convertirse en la primera entidad de certificación acreditada por ENAC y el primer organismo privado autorizado para certificar la producción ecológica.

SOHISCERT ha ido ampliando el surtido de certificaciones específicas para los operadores ecológicos, mediante acuerdos con organismos internacionales que permiten obtener la equivalencia en otros mercados, como Estados Unidos, Canadá, Corea del Sur y Japón. Y también, para la realización de las inspecciones necesarias para la certificación de referencia en Brasil, Suiza y Suecia.

Desde el primer momento, SOHISCERT se convirtió en un aliado para las empresas, aplicando la vocación de servicio para contar con procedimientos y herramientas que faciliten la gestión de la certificación, con eficacia y eficiencia.

Desde el primer momento, SOHISCERT se convirtió en un aliado para las empresas, aplicando la vocación de servicio para contar con procedimientos y herramientas que faciliten la gestión de la certificación, con eficacia y eficiencia.

SERVICIO INTEGRAL DE CERTIFICACIÓN

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, la marca SHC se ha convertido en un distintivo reconocido internacionalmente, que respalda el buen hacer de agricultores, ganaderos e industrias, pero también una garantía para los consumidores y la sociedad en general.

En el ámbito de la seguridad alimentaria, comenzó en 2005 al obtener la autorización GlobalGAP para frutas y hortalizas, posteriormente ampliada con la autorización para Cultivos Combinables, Cadena de Custodia y la autorización para IFS Food, IFS Broker e IFS Global Market. Unos servicios de gran valor en el sector de frutas y hortalizas. Unos productos en los que además se añadió la autorización para numerosos cultivos de Producción Integrada en Andalucía, Murcia y Extremadura.

Otra de las apuestas de SOHISCERT ha sido en el ámbito de las indicaciones de calidad para el vino, consiguiendo acumular un amplísimo catálogo de servicios para bodegas, llevando a cabo certificaciones de Vinos con Denominación de Origen Protegida, Vinos de la Tierra, Vinos de Calidad, Vinos Varietales. Una labor que desarrolla en numerosas comunidades autónomas, Andalucía, Castilla La Mancha, Aragón, Cataluña, Canarias, Madrid y Castilla León.

SOHISCERT ha obtenido también la confianza como entidad de certificación de las DOPs Azafrán de la Mancha, Aceite de la Alcarria, Campo de Calatrava, Miel de la Alcarria, Pago de Vallegarcía. También para las IGPs Melón de la Mancha, Berenjena de Almagro, Ajo Morado de las Pedroñeras y Aceituna Manzanilla y Gordal Sevillana.

Siguiendo con su vocación innovadora, en 2020 ha adaptado a las normas UNE la certificación de insumos utilizables en producción ecológica. También, en colaboración con el sector ha puesto en marcha el Protocolo Agroalimentario frente al Covid-19.

Fuente: SOHISCERT

Evolución de SOHISCERT

2000
Acreditación de ENAC según EN 45011 para Producción Ecológica.
Autorización para Producción Ecológica en Castilla La Mancha.

2001
Autorización para Producción Ecológica en Andalucía.

2004
Apertura de Oficina en Toledo.
Autorización para Producción Ecológica en Aragón.

2005
Autorización para GlobalG.A.P. en Frutas y Hortalizas

2008
Autorizaciones para Vino de la Tierra Cumbres del Guadalfeo, Altiplano de Sierra Nevada, Sierra Norte de Sevilla y Los Palacios.
Autorización para Producción Integrada en Andalucía.

2010
Autorización para Marca Colectiva Cueva.

2011
Apertura de Oficina en Socuéllamos (Ciudad Real).
Autorización para D.O.P. Azafrán de la Mancha, Vino D.O.P. Almansa, Mancha, Manchuela, Méntrida, Ribera del Júcar, Uclés, Valdepeñas, Pago Campo de la Guardia, Pago Casa del Blanco y Varietales.

2012
Autorización para IFS Food.
Autorización para Vino de la Tierra de Cádiz.
Autorización para Producción Integrada en Murcia.

2013
Autorización para Producción Ecológica en Castilla y León.
Autorización para Vinos Varietales en Aragón
Autorización para Marca Colectiva Cebolla de la Mancha y Cordero de la Alcarria.

2014
Autorización para I.G.P. Melón de la Mancha.
Autorización para Vino de la Tierra Laderas del Genil y Varietales en Cataluña.
Autorización para Acuicultura Ecológica en Andalucía.
Autorización para D.O.P Aceite de la Alcarria y Campo de Calatrava.
Autorización para Marca Colectiva Aceite Campos de Hellín y Valle de Alcudia.
Autorización para Producción Integrada en Extremadura.

2015
Apertura de oficina en Úbeda (Jaén).
Autorización para módulo Cultivos Combinables de GlobalG.A.P.
Acreditación para Alcances Flexibles en Vinos y Producción Integrada.

2016
Autorización para IFS Broker y Cadena de Custodia GlobalG.A.P.
Autorización para Producción Integrada en Cítricos de Andalucía.
Autorización para I.G.P. Berenjena de Almagro.

2017
Autorización para Vino de Calidad de las Islas Canarias y Varietales de Madrid.
Autorización para Producción Integrada Almazaras e Industrias Hortofrutícolas en Andalucía.

2018
Apertura de oficina en Almería.
Autorización para I.G.P. Ajo Morado de las Pedroñeras
Autorización para Vino de la Tierra de Castilla y León y Vinos Varietales.
Autorización para GlobalG.A.P. Material de Propagación Vegetal y Módulo TESCO.
Autorización para Programas de Exportación de Cítricos a China.

2019
Autorización para Vino D.O.P Pago de Vallegarcía.
Autorización para Helicicultura Ecológica en Andalucía.
Autorización para I.G.P. Aceituna Manzanilla y Gordal Sevillana.
Autorización para IFS Global Market.
Autorización para Programas de Exportación de Naranjas a Corea del Sur.
Autorización para Bienestar Animal según Welfair Quality.

2020
Adaptación a Normas UNE de Insumos para Producción Ecológica.
Protocolo Agroalimentario frente al Covid-19.
Autorización para Vinos de la Tierra del Bajo Aragón.
Autorización para D.O.P Valtiendas.

Nombramiento de Rafael Prieto como Director de Certificación

Tras más de 10 años de recorrido profesional como auditor en SOHISCERT, Rafael Prieto Rodríguez ha asumido el puesto de Director del departamento de certificación.

Ingeniero Técnico Agrícola y Experto en Producción Ecológica por la Universidad de Sevilla, cuenta con una amplia formación en el ámbito de la agricultura ecológica, en sistemas de seguridad alimentaria y en control de la calidad en el sector agroalimentario.

Como responsable de departamento, se ha incorporado al Comité de Dirección. Entre sus funciones se encuentran entre otras, la gestión de los expedientes y trámites, la presentación de los mismos a la Comisión de Certificación y la coordinación del personal a su cargo.

Para seguir evolucionando en la mejora continua del funcionamiento de los servicios, las funciones y personas anteriormente adscritas al departamento de administración se han integrado en el departamento de certificación, dentro del que además, se ha creado un nuevo área de registros nombrándose como responsable a Charo Soto Cardoso.

Nueva incorporación para Castilla y León

En su apuesta por el desarrollo en Castilla y León, SOHISCERT ha incorporado a María Fernández Isabel, profesional con gran experiencia en el ámbito de la certificación de productos ecológicos y conocedora de la realidad del sector agroalimentario en la comunidad.

Ingeniera Técnica Agrícola por la Universidad de Valladolid, cuenta con más de 20 años de experiencia, habiendo ocupado diferentes responsabilidades, como técnica de control y certificación.

"Es un placer pasar a formar parte de una compañía líder en el sector de la certificación agroalimentaria en España, con un equipo humano multidisciplinar que pone a disposición del agricultor el conocimiento y la tecnología necesaria para facilitarle la certificación y que además hace un esfuerzo para realizar iniciativas tan necesarias para este sector como son, entre otras la formación", ha expresado tras su incorporación.

Fuente: SOHISCERT

Nueva dirección en la sede de Toledo

Desde el mes de septiembre SOHISCERT ha trasladado su oficina de Toledo al emblemático edificio que FEDETO dispone en Paseo de Recaredo nº1 en Toledo, que constituye su sede central, y ahora también la de SOHISCERT en esta provincia.

La nueva oficina se sitúa en la planta -2 del edificio y esperamos que nuestra presencia permita desarrollar sinergias con la organización empresarial más representativa en la provincia, haciendo que la colaboración mutua redunde en beneficio de nuestros clientes.

Al estar muy cerca del centro de Toledo con carácter general y de la Consejería de Agricultura en particular, nos otorga una mejor ubicación para llevar a cabo reuniones con los distintos servicios de la Consejería, e incluso para que puedan desarrollarse en las nuevas instalaciones con las que contamos.

El edificio cuenta con zonas comunes entre las que se encuentran un salón de actos con más de 150 personas de aforo y un salón de reuniones de marcada decoración árabe con capacidad para más de 50 personas.

Además cuenta con dos salas de reuniones y espacios habilitados para reuniones más informales.

Esperamos que esta nueva ubicación sea del agrado de nuestros clientes que tienen las puertas abiertas para todas aquellas cuestiones que sean de su interés.

Fuente: SOHISCERT

Incorporaciones al *EQUIPO SHC*

Mª Pilar Gómez Pérez
Dpto. de Control
Auditora
Vinos de Calidad
y Producción Ecológica
Castilla La Mancha

Ángel Nieves Viñas
Dpto. de Control
Auditor
Producción Ecológica
Castilla La Mancha

Sandra Cantos Díaz
Dpto. de Insumos
Auditora
Insumos

Ana Robles Sánchez
Dpto. de Control
Auditora
Producción Ecológica
Andalucía Oriental

Juan Pomares Sánchez-Castilla
Dpto. de Control
Auditor
Producción Ecológica
Andalucía

Jose Luís García
Director de Expasión

Protocolo Agroalimentario frente al Covid-19

Frente al coronavirus, las administraciones, ciudadanos y empresas debemos actuar con responsabilidad compartida, minimizando las posibilidades de contagio.

Durante el estado de alarma, organizaciones de diferentes ámbitos productivos han requerido la asistencia de SOHISCERT para la aplicación de medidas organizativas, de prevención e higiene que les refuercen en la protección de las personas.

Pero, incluso tras finalizar el estado de alarma, los protagonistas del sector agroalimentario viven cierta incertidumbre sobre las actuaciones necesarias para evitar los riesgos en sus procesos productivos.

Fruto de esta demanda, SOHISCERT ha desarrollado AgroCovid-19, un protocolo con el que valorar las decisiones y procedimientos implantados en las industrias agroalimentarias, obteniendo un análisis cualitativo que permita detectar las mejoras necesarias, para proporcionar la mayor garantía a nivel interno y externo frente a la COVID-19.

Este protocolo de buenas prácticas sigue las recomendaciones de organismos de referencia nacional e internacional, las guías oficiales del Ministerio de Sanidad y otras Autoridades Competentes a nivel autonómico.

Para mantener la normalidad de funcionamiento, las empresas han debido comunicar formalmente a sus empleados la información necesaria, estableciendo además procedimientos específicos para gestionar la detección de síntomas antes de ir al trabajo, a la entrada de las instalaciones o durante la jornada laboral.

Fuente: SERVIAGRO 2000

Fuente: SOHISCERT

Con el proceso de certificación se obtiene también un análisis cualitativo para detectar las mejoras necesarias en el funcionamiento

Es recomendable contar con un grupo de gestión que se ocupe de planificar y supervisar las medidas de prevención adoptadas, evaluando los riesgos específicos de cada tipo de puesto, delimitando zonas, estableciendo grupos y turnos, ordenando la ubicación, el tránsito de trabajadores, asegurando la distancia de seguridad y el uso de los adecuados equipos de protección individual.

Es fundamental asegurar la disponibilidad de productos de higiene personal, la correcta limpieza de las instalaciones y equipos de uso compartido, la ventilación de espacios, la limpieza de zonas de carga y descarga, plantas de producción, herramientas y vehículos, teniendo en cuenta los cambios de turno, sin olvidar la necesaria separación de los residuos.

Se ha de mantener la limitación de visitas externas y exclusivamente a aquellas zonas autorizadas, aplicando el teletrabajo en la medida de lo posible y perseverando con medidas extraordinarias para trabajadores especialmente sensibles.

Al considerarse un sector esencial, es incluso más necesario reforzar el funcionamiento, evitando que puedan darse brotes de contagio que pongan en riesgo la salud de las personas, la continuidad productiva o el funcionamiento ordinario de las industrias y empresas agroalimentarias.

SEAE y SOHISCERT impulsarán conjuntamente el desarrollo profesional en el sector de la producción ecológica

La Asociación Española de Agricultura Ecológica (SEAE) y SOHISCERT han firmado un acuerdo de colaboración mediante el que han puesto en marcha diferentes líneas de actuación desde la perspectiva de la investigación y la formación principalmente, pero también para divulgar los principios y valores derivados de la producción y la alimentación ecológicas.

La SEAE es una entidad privada sin ánimo de lucro, que desde 1992 aglutina los esfuerzos de agricultores/as, técnicos/as, científicos/as, y otras personas y actores, para impulsar la mejora y difusión del conocimiento en torno a la producción de alimentos de calidad con base agroecológica y el desarrollo rural sostenible.

Como organización de referencia en el sector ecológico español, SEAE se propone mejorar la cualificación de los agricultores y demás personas que se dediquen a actividades agroalimentarias ecológicas, así como a otras actividades profesionales que generen o consoliden el empleo en las zonas rurales, diversificando su economía de forma sostenible.

También promueve el desarrollo y la mejora de las técnicas de la Agricultura Ecológica y de la Agroecología, colabora y mantiene una continua interlocución con organismos públicos y privados, desarrollando además una importante labor mediante la cooperación internacional.

Entre las acciones implementadas, cabe destacar la participación directa de ambas entidades en el IV Encuentro Agroecológico que tuvo lugar el pasado mes de septiembre, donde manifestaron la necesidad de un mayor apoyo a la formación e investigación, vital para seguir aportando recursos que fortalezcan la capacidad de productores y empresas ecológicas.

TIERRA SANA

de Castilla-La Mancha

Elige productos ecológicos, una opción de alimentación que no solo mejora tu salud, también la de la tierra y la de los que vendrán mañana

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

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Castilla-La Mancha

Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

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

info@tierrasanaeco.es | www.tierrasanaeco.es

Entrevistamos a Álvaro Guillén, Presidente de LANDALUZ

Fuente: LANDALUZ

LANDALUZ es la asociación de referencia del sector agroalimentario en Andalucía. Aglutina casi el 70 % de la facturación total en la Comunidad, con empresas asociadas en todas las provincias y entre las que se encuentran también operadores certificados por SOHISCERT. Con el objetivo de facilitar a la asociación y a sus empresas asociadas los servicios de certificación, se ha firmado un acuerdo de colaboración entre ambas entidades.

En primer lugar, ¿Cómo valora la actuación de las empresas agroalimentarias ante la situación provocada por el coronavirus y cómo les ha afectado?

La situación, como para cualquier empresa en este momento, ha sido muy delicada. En la primera fase, la del confinamiento, se produjeron muchas tensiones en el stockaje pero nos podemos sentir orgullosos porque se demostró que contamos con una industria fuerte.

Garantizamos el abastecimiento de toda la población confinada gracias al trabajo de nuestras empresas y de sus empleados. En muchos casos se multiplicaron por dos y por tres los turnos para mantener las medidas de seguridad que garantizaban un normal desarrollo del trabajo, así como la producción de la industria que, como decía, ha sido fundamental para garantizar el abastecimiento. También quiero destacar la solidaridad y responsabilidad de las empresas agroalimentarias de Andalucía que han estado donando alimentos a quienes más lo necesitan y que se han visto muy afectados por la situación económica y social generada por el virus, y al personal sanitario, cuerpos y fuerzas de seguridad y resto de profesionales que han estado en primera línea durante la pandemia.

El III Congreso Agroalimentario de Andalucía, en el que SOHISCERT ha participado como patrocinador, se ha centrado en la sostenibilidad. ¿Cuáles son las estrategias que están implementando las empresas agroalimentarias ante el reto medioambiental?

La sostenibilidad es una línea estratégica fundamental para las empresas, especialmente para las del sector agroindustrial. Reducción de la huella de carbono, modelos de economía circular de gestión de residuos, reducción del consumo de recursos hídricos…

Son muchísimos los puntos que tenemos que afrontar desde las empresas para que el efecto que tenemos en nuestro entorno sea el menor posible, y los empresarios son consciente de ello. Por este motivo, y como vimos en el III Congreso Agroalimentario de Andalucía, muchas son las inquietudes que tiene el tejido empresarial. Vimos casos en los que las empresas agroalimentarias están siendo líderes innovadores con envases reciclados 100% que buscan no generar ningún impacto al medio ambiente.

¿Cómo valora la importancia de la certificación en el sector agroalimentario?

Desde LANDALUZ siempre hemos enarbolado la necesidad de que las empresas agroalimentarias cuenten con certificados de calidad que refrenden su valor. De hecho, todas las empresas que forman parte de la asociación tienen como obligación contar con algún tipo de certificado que garantice sus procesos. Somos conscientes de la calidad de nuestros alimentos, y si existen herramientas y mecanismos para garantizar sus procesos, se lo debemos exigir a nuestras empresas. Además, ya no es por una exigencia de las cadenas o de entidades, sino de los propios consumidores que exigen, cada vez más, productos ecológicos o productos que garanticen que han pasado por un proceso de garantías. Y en este campo, es de agradecer el trabajo que hace SOHISCERT, siendo un referente para la certificación de nuestras empresas y una auténtica garantía para los consumidores. Este motivo, el de la profesionalidad de SOHISCERT es lo que nos ha hecho ver claro que son un aliado estratégico muy interesante para el desarrollo de las empresas, motivo por el que hemos firmado un convenio para promover la certificación de los alimentos de las empresas andaluzas.

Fuente: SOHISCERT

El nuevo reglamento de la Producción Ecológica

Concha Fabeiro Cortés
Presidenta de SEAE

El Reglamento 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo adoptado el 30 de mayo, que sustituye la anterior normativa aplaza su puesta en aplicación hasta enero del 2022.

La producción ecológica es un sistema de obtención de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales y de protección del clima junto con un elevado nivel de biodiversidad y de preservación de los recursos naturales, así como la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal. Tiene por finalidad obtener una producción agroalimentaria de gran calidad con ausencia de residuos químicos de síntesis y atendiendo a la creciente demanda de las personas consumidoras que piden alimentos obtenidos de forma segura y a partir de sustancias y procesos naturales.

El Reglamento 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, adoptado el 30 de mayo, y que sustituye la anterior normativa, establece el nuevo marco regulatorio de la agricultura, ganadería y elaboración ecológicas. Esta norma también reconoce el doble papel social de la producción ecológica, al proveer una amplia gama de alimentos de alta calidad, además de servicios ecosistémicos que contribuyen a la protección del medio ambiente, del clima, al bienestar animal y al desarrollo rural. Este Reglamento persigue establecer unas condiciones de competencia equitativas para los operadores, armonizar y simplificar las normas y aumentar la confianza de los consumidores en los productos ecológicos y en el logotipo de producción ecológica de la UE. Su entrada de vigor estaba prevista para el 1 de enero de 2021, aunque recientemente se ha propuesto el retraso en su aplicación, ya que falta por concluir una buena parte de la legislación secundaria en actos delegados y actos de ejecución.

La Comisión ha entendido que, a fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado interior, proporcionar seguridad jurídica a todos operadores cológicos, y para evitar posibles perturbaciones del mercado, es necesario retrasar la fecha de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848 por un año. No se trata de una decisión final pues esta propuesta debe ser aprobada también por el Consejo y el Parlamento, aunque se prevé que se acepte este aplazamiento sin presentar más enmiendas.

La situación actual de crisis sanitaria global sin precedentes, provocada por el COVID 19 ha supuesto un desafío para los Estados miembros, así como una pesada carga para las autoridades nacionales y operadores ecológicos. Esta pandemia que arranca a principios del año 2020 ha exigido una adaptación sustancial del sector ecológico en términos de producción, marketing, controles y comercio internacional no previstas en el momento de adopción del Reglamento. Todo ello ha tenido un impacto significativo en diversas áreas del RE (UE) 2018/848 que hace probable que los Estados Miembros y los operadores ecológicos puedan no estar preparados para garantizar la correcta aplicación en la fecha prevista.

El nuevo reglamento ecológico prevé la adopción de numerosos actos delegados y medidas de ejecución para especificar las normas técnicas relacionadas, como, las normas de producción, los nuevos productos y especies introducidos en el ámbito de aplicación (Figura 1), la certificación de grupos o el sistema de control.

A pesar del intenso trabajo de la Comisión y los Estados miembros, muchos de estos requisitos técnicos necesitan todavía de discusión y debate, así como su adopción por los Estados miembros, dejando en el mejor de los casos solo unas pocas semanas para que los operadores ecológicos se adapten a las nuevas reglas y para que las entidades de certificación puedan acreditarse. Para todo el sector en su conjunto es necesario dar más tiempo a las instituciones para finalizar las discusiones sobre este conjunto complejo de legislación secundaria y garantizar la calidad y la aplicabilidad de las futuras reglas.

En el mismo comunicado del 4 de septiembre, la Comisión anuncia que el próximo Plan de Acción Ecológico de la UE está abierto a consulta pública hasta el 23 de octubre 2020. Este plan de acción europeo, generará un marco de armonización de las estrategias estales, con el objetivo común de extensión de la producción ecológica en condiciones de competencia equitativa y aumento de la confianza de los consumidores.

La reciente adopción de la Estrategia de la Granja a la Mesa (Farm to Fork Strategy) identifica la producción ecológica como una de las claves para la creación de un sistema alimentario sostenible, junto con la reducción del uso de plaguicidas, fertilizantes sintéticos y antimicrobianos. Por otro lado, la Estrategia de Biodiversidad, reconoce el importante papel de la producción ecológica, los sistemas agrosilvopastoriles, el uso de variedades locales y la incorporación de otros principios agroecológicos para la conservación de la biodiversidad como legado natural y cultural en el territorio europeo.

Un marco normativo sólido y consensuado para los próximos 10 años es, por tanto, clave para lograr el objetivo del 25% de las tierras agrícolas dedicadas a la agricultura ecológica y un aumento significativo de acuicultura ecológica para 2030, ambos objetivos establecidos en el Gran Pacto Verde Europeo a través de las Estrategias de la Granja a la Mesa y de Biodiversidad.

Nuevos Productos	Nuevas especies animales
- Sal - Partes comestibles de plantas - Levadura - Capullos de seda - Gomas y resinas naturales - Cera de abejas - Aceites esenciales - Tapones de corcho natural - Algodón sin cardar ni peinar - Lana sin cardar ni peinar - Pieles en bruto, sin tratar - Preparaciones vegetales tradicionales de plantas	- Conejos y ciervos **Grupos de operadores** - Únicamente primarios y que puedan dedicarse a la transformación, preparación o comercialización de alimentos o piensos. - Con personalidad jurídica, comercialización conjunta, proximidad geográfica y un sistema de control interno.

Figura 1.- Cambios destacados en el nuevo Reglamento nº 848/2018

Fº Javier Carmona Merello
Director de Insumos

Certificación de SOHISCERT
Normas UNE de Insumos
utilizables en Producción Ecológica

INSUMOS UNE

Fuente: SOHISCERT

Siguiendo el plan estratégico definido a principio de año, SOHISCERT ha dado continuidad a las actuaciones llevadas a cabo durante el primer semestre del año, en el que se llevó a cabo una importante labor de comunicación, con la organización de varias jornadas informativas y elaboración de documentos de trabajo y apoyo (guía para la certificación y documento de preguntas y respuestas frecuentes), disponibles todos ellos en su propia web.

Dentro de la política planteada, SOHISCERT está realizando a la largo de este año un proceso de cambio del protocolo de certificación, del pliego privado a las normas UNE. De este modo, todas las empresas de insumos actualmente certificadas deberán solicitar antes de final de año el cambio a estas normas con el fin de mantener el sello de calidad SHC. Así mismo, las empresas que comercialicen insumos que no se encuentren actualmente certificadas con el sello SHC y que estén interesadas en la certificación de insumos para agricultura ecológica deberán realizarla atendiendo a los requisitos de las normas UNE.

Para la solicitud de certificación, la empresa solicitante debe ser conocedora de la norma y requisitos de aplicación, para la preparación y entrega de la siguiente documentación:

1. **Solicitud de Certificación**

En la que se indicará información general (alcance de certificación, actividad llevada a cabo, tipo de producción (eco o mixta), instalaciones, subcontratación, sistema de trazabilidad y autocontrol, medidas de separación y autoevaluación de riesgos). Así mismo, se solicita información específica para cada producto (tipo, marca, materias primas, riqueza, instalaciones donde se fabrica-envasa-almacena, presentación etc.) e información sobre proveedores de materias primas y producto elaborado.

2. **Compromiso de Certificación firmado**

3. **Junto con esta documentación**, se deberá aportar:

- Fichas técnicas de materias primas y justificación de origen, no OGM, etc.
- Etiqueta de productos.
- Diagrama de flujo.
- Protocolo de trazabilidad.
- Autoevaluación de riesgos, acorde a tablas incluidas en normas UNE 142500 y UNE 315500, respectivamente.

La evaluación de insumos consiste en una auditoría in situ a las instalaciones en la que se evalúan los requisitos que se encuentran incluidos en las propias normas UNE (UNE 142500:2017 para fertilizantes, sustratos y acondicionadores de suelos y UNE 315500:2017 para productos destinados a la gestión de plagas y enfermedades) y siguiendo el protocolo de actuación descrito en la norma UNE 66500:2017.

Estas auditorías in situ se planifican atendiendo a la siguiente estructura:

- Reunión inicial, en la que se detalla el alcance de certificación, productos para los que se solicita la certificación, acorde a la solicitud previamente enviada, y estructura de la misma.

- Inspección in situ y entrevista con el personal, durante la cual se verifica el proceso de fabricación y envasado, sistema de almacenamiento, separación, etc.

- Verificación documental y registros para evaluar el cumplimiento de los diferentes requisitos de las normas UNE que apliquen. Atendiendo a esto, durante la auditoría se deberá disponer de:

    - Justificación y especificaciones de cada una de las materias primas, así como origen de las mismas, declaraciones de no OGM (si aplican), etc.

    - Diagrama de flujo de proceso y plano de instalaciones.

    - Autoevaluación de riesgos documentada acorde a tablas de normas UNE y justificación de medidas preventivas/correctivas implantadas.

      Las empresas distribuidoras de insumos producidos por empresas no certificadas deberán disponer de una evaluación de proveedor que incluya una evaluación de riesgos.

    - Sistema de autocontrol establecido, boletines analíticos acordes a Real Decreto de Fertilizantes y aquellos establecidos para el control de productos destinados a producción ecológica (multirresiduos, fosfonatos, percloratos, etc…).

    - Sistema de contabilidad (compras y ventas), para poder evaluar el sistema de trazabilidad implantado.

- Realización de la/s toma/s de muestra para el envío a laboratorio acreditado.

- Preparación final de las conclusiones de la auditoría.

- Reunión final, en la que se indican los diferentes incumplimientos detectados y durante la cual el operador puede adelantar las acciones correctivas a llevar a cabo.

En esta apuesta SOHISCERT ve el futuro de la certificación de insumos aptos para agricultura ecológica, con el fin de convertirse en un sello de calidad determinante para la identificación por parte de los agricultores ecológicos de los insumos que pueden incorporar a su explotación con las máximas garantías.

Así hasta la fecha algunos operadores han pasado satisfactoriamente este exigente y completo proceso de certificación y que nos trasladan su experiencia y perspectiva.

Cándido Sánchez
Responsable Dpto. Producción y Calidad

¨ MealFood Europe S. L. ha sido la primera empresa a nivel mundial en conseguir el registro como fertilizante de nuestro producto MealFrass®, y junto con la certificación frente a la norma UNE nos posiciona como una empresa de referencia para nuestros clientes en el sector de la agricultura ecológica.
La apertura de nuevos mercados y el mejor posicionamiento de nuestros productos son otras de las ventajas obtenidas, junto con la eficiencia de los procesos asociados a la fabricación ¨.

Emilio Peris
Sales Director and CMO
Agroquímicos y Nutrienes S.L. Life

¨ Life Agroquímicos y Nutrientes, desde su fundación hace más de 50 años, hemos abogado por la producción de agroinsumos siguiendo estrictas y rigurosas normativas para la producción de los mismos. Por tanto, la normativa UNE142500, a pesar de ser voluntaria, no es más que la consolidación del compromiso de la empresa con la fabricación bajo estrictos estándares de calidad y nuestro compromiso con la agricultura ecológica ¨.

BioCultura

LA CITA ONLINE DE LA COMUNIDAD BIO

21 - 24 ENERO 2021

Desde hace 40 años, BioCultura ha liderado el universo de la cultura biológica, sostenible y de consumo responsable en España.

BIOCULTURA ON es el canal online de BioCultura

- Un canal de contenidos, eventos y encuentros virtuales de todo tipo, sin límites físicos ni geográficos.
- Un canal para conectar productores, empresas y públicos bio de cualquier lugar del mundo.
- Un canal de comunicación para llegar a nuevas audiencias y relacionarse de nuevas maneras, más allá de las ferias.

Más información: info@vidasana.org

Consulta pública de la Comisión Europea para elaborar el nuevo Plan de Acción sobre Agricultura Ecológica

La Comisión Europea prepara un Plan de Acción para ayudar a los Estados Miembros a estimular la oferta y la demanda de productos ecológicos, así como para garantizar la confianza de los consumidores.

En la Estrategia «De la Granja a la Mesa» y en la Estrategia sobre la biodiversidad, publicadas en el primer semestre de 2020, la Comisión se comprometió a que el 25% de las tierras agrícolas de la UE fueran de cultivo ecológico con el fin de mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario e invertir la pérdida de la biodiversidad.

La consulta pública que se ha puesto en marcha tiene por objeto recabar las opiniones de los ciudadanos, las autoridades nacionales y las partes interesadas sobre este plan.

El plazo para participar termina el 27 de noviembre de forma que la información recabada será tenida en cuenta para este nuevo Plan de Acción sobre Agricultura Ecológica que se pretende presentar en el primer trimestre de 2021 y que actuará desde tres ángulos distintos:

Comisión Europea

La producción ecológica cuenta cada vez más con el reconocimiento de los consumidores y es sin duda, una de las estrategias con más futuro para los agricultores y empresas agroalimentarias en la Unión Europea.

1. Estimular la demanda de productos ecológicos conservando al mismo tiempo que la confianza de los consumidores.

2. Fomentar el incremento de la superficie dedicada a la agricultura ecológica en la UE.

3. Impulsar la contribución de la producción ecológica a la lucha contra el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, así como a la gestión sostenible de los recursos.

Fuente: SOHISCERT

IV Encuentro Agroecológico en *formato Online*

IV ENCUENTRO AGROECOLÓGICO

8, 9 Y 10 SEPTIEMBRE

Colaboradores Principales:

Fundación Caja Rural del Sur · hefonaGROUP · SHC SOHISCERT

Eduardo Merello Álvarez

¨Es necesario un mayor apoyo a la formación e investigación, vital para seguir aportando recursos que fortalezcan la capacidad de productores y empresas ecológicas.¨

Tras las ediciones presenciales celebradas en Motril (Granada), Vélez Málaga (Málaga) y Lepe (Huelva), durante tres días y dividido en cuatro bloques temáticos, la cuarta edición de este encuentro anual se llevó a cabo en formato online para evitar los riesgos frente a la Covid-19, con diferentes webinars y una especial representación del sector ecológico de la provincia de Cádiz.

Con títulos como ¿Hacia dónde va la producción ecológica?, Nutrición y Sanidad Vegetal en Agricultura ecológica e Innovación en Sistemas de Producción Agrícola y Ganadero, las diferentes ponencias han puesto de relieve el continuo desarrollo del sector ecológico en nuestro país, aunque existen algunos sectores como la ganadería ecológica que requieren un mayor apoyo para su desarrollo empresarial.

La presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, Concha Fabeiro Cortés, describió los cambios derivados del nuevo reglamento europeo de agricultura ecológica y las razones que han motivado el retraso de su entrada en vigor para principios de 2022. Tanto ella como Eduardo Merello Álvarez, Presidente de la Fundación Agroecosistema, pusieron de manifiesto la necesidad de un mayor apoyo a la formación e investigación, vital para seguir aportando recursos que fortalezcan la capacidad de productores y empresas ecológicas.

En la presentación del “Manual de Nutrición ecológica: De la molécula al Plato”, su autora, la doctora María Dolores Raigón Jiménez, ha explicado como “la producción ecológica contribuye de forma positiva a poner en valor los nutrientes de los alimentos a la par del sabor, incidiendo en la sostenibilidad medioambiental y en la justicia social”. En la sección de Investigación de este número de la revista Concalidad nos ha elaborado un resumen con el desarrollo científico que ha llevado a cabo.

Mª Dolores Raigón Jiménez

¨La Producción Ecológica contribuye de forma positiva a poner en valor los nutrientes de los alimentos a la par del sabor, incidiendo en la sostenibilidad medioambiental y en la justicia social.¨

Carlos León Garrido

¨Tenemos que buscar una nutrición y fertilización en Agricultura Ecológica basada en los retos y realidades del siglo XXI¨

Con una importante representación de la provincia de Cádiz, donde estaba previsto celebrarse inicialmente este IV Encuentro de forma presencial, el Delegado Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Daniel Sánchez Román, expuso el compromiso del gobierno de la Junta de Andalucía con la producción ecológica.

De la provincia de Cádiz, también participaron en representación de los operadores ecológicos, Rafael Carmona, Director Comercial de Finca Las Lomas Hortofrutícola, Cristóbal Diosdado González de la Peña, Director de la Explotación Cortijo Guerra (EFRIASA) y Juan Luis Cepero Sánchez en representación de la Cooperativa Divino Salvador (CODISAL).

Por otra parte, el vicepresidente del Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía (COITAND), Carlos León Garrido y la responsable de Buenas Practicas de la Asociación Empresarial para la Protección de las Plantas (AEPLA), Mª del Carmen Márquez Madrid, mostraron una visión moderna de la agricultura ecológica, resaltando la importancia de contar con una nutrición y fertilización basada en los retos y realidades del siglo XI.

Mª del Carmen Márquez Madrid

¨Entre todos tenemos que intentar que la sociedad acepte el uso de los fitosanitarios en Agricultura Ecológica y no llevar a engaños con la falsa percepción de que un producto ecológico solo se nutre de sol y OCB´S.¨

"A través de la tecnología LiberPro favorecemos una nutrición ecológica, rentable y de calidad" afirmó Libia Ojeda Moreno, Delegada Técnica de Andalucía Oriental y Murcia de Hefona Group. Durante su exposición en la segunda jornada, estuvo acompañada por Francisco Javier Carmona quien presentó el servicio de certificación de Insumos UNE para agricultura ecológica de SOHISCERT.

Fº Javier Carmona Merello

¨Las normas UNE aportan un mayor valor a los productos, avanzando en transparencia y uniformidad de los criterios aplicados,ofreciendo mayor garantía a los productores y contando además con el respaldo de las Autoridades Competentes.¨

Por parte de la Fundación Andanatura, Jerónimo Sánchez Bendala presentó los proyectos Promoción Janda, Promoción Jerez, Prototiping y Prototiping Export, enfocados al desarrollo comercial mediante estructuras y herramientas colaborativas para la valorización turística y la internacionalización de diferentes territorios de la provincia de Cádiz, provincia de referencia en vacuno ecológico de España.

Fuente: SOHISCERT

Heladería Montalbán

Primera industria de helados ecológicos de la provincia de Córdoba

Recién estrenado el verano la empresa Nueva Repostería S.L. inició la comercialización de su nueva gama de helados ecológicos, tras haber obtenido el certificado de SOHISCERT en base al Reglamento (CE) 834/2007 que regula la producción y etiquetado de productos ecológicos.

En la campiña cordobesa a mediados del siglo pasado (año 1955) nació la empresa familiar que tres generaciones después, ha conseguido conjugar tradición e innovación en unas modernas instalaciones con los obradores de producción, cámaras frigoríficas, almacenes, oficinas, laboratorios, zona de logística y transporte (más de 4.000 metros cuadrados) desde la que se distribuye a toda la geografía nacional. La esencia artesanal de sus helados y productos de alta pastelería se complementa con las mejores materias primas y un departamento de I+D desde el que de forma pionera en la provincia de Córdoba, la empresa fundada por Julián Gálvez Fernández ha lanzado un nuevo surtido de helados ecológicos.

Elaborados con ingredientes ecológicos y sin aditivos artificiales, se ofrecen en diferentes formatos y variedades, con sabores entre los que se encuentran el cacahuete, el chocolate, la vainilla y frutas como la fresa, el mango, la manzana y las frutas del bosque, todos veganos a excepción del tradicional mantecado de vainilla que usa leche y huevos ecológicos en su composición.

La provincia de Córdoba, pionera en el sector de la producción ecológica, se mantiene en segundo lugar en cuanto a superficie y productores ecológicos a nivel autonó-mico y nacional, sin embargo en los últimos años, ha ido perdiendo posiciones en el ámbito industrial, de ahí la importancia de iniciativas como Heladería de Montalbán, cuyo nuevo surtido ecológico se comercializará directamente al consumidor final, a través de cadenas de supermercados y tiendas especializadas, pero también mediante distribuidores y establecimientos de hostelería a nivel nacional.

Heladería de Montalbán

Panadería Obando obtiene la certificación en producción ecológica

La empresa del municipio sevillano de Utrera, Panadería Artesana Obando, ha obtenido el certificado de SOHISCERT para la elaboración de productos de panadería ecológica en base al Reglamento (CE) 834/2007 que regula la producción y etiquetado de productos ecológicos.

Desde 1965, la tradición artesana de Obando ha ido evolucionando y mejorando de forma continua con los procesos de fabricación que desarrolla hoy día, en unas instalaciones con más de 2.000 metros cuadrados. Actualmente fabrica y distribuye a una gran variedad de clientes como panaderías, pastelerías, hostelería, restauración y superficies de alimentación, donde pone a la venta a diario una gama amplia gama de productos en Europa, América, Asia y Oceanía.

La producción ecológica es una actividad sometido control, lo que significa que todos los productos que se pongan en el mercado haciendo uso de los términos “ecológico”, “biológico”, sus derivados o abreviaturas, tales como “bio” y “eco”, utilizados aisladamente o combinados, han de estar certificados.

Entre los controles se verifica el origen de las materias primas que han de proceder también de proveedores homologados, la trazabilidad en todo el proceso de elaboración, los protocolos de limpieza de las instalaciones y de separación de las operaciones, así como el etiquetado de los productos elaborados.

La fabricación que desarrollan en Panadería Artesana Obando ha superado con éxito todos los requisitos establecidos, obteniendo el certificado de conformidad que le habilita para comercializar sus productos con la identificación de la eurohoja, el logotipo europeo de agricultura ecológica.

El Director Gerente de SOHISCERT, Eduardo Merello Álvarez, ha expresado que el certificado refuerza la apuesta por la calidad de Panadería Artesana Obando y su diferenciación de cara a la comercialización en unos mercados cada vez más exigentes.

Por su parte, el gerente de Panadería Artesana Obando, Jaime Obando, ha indicado que el mercado de productos ecológicos es una realidad y las empresas debemos avanzar para adaptarnos a las demandas de nuestros clientes.

Fuente: SOHISCERT

Ausencia de estrés en explotaciones ganaderas para garantizar rentabilidad

Eduardo Arnaud Sánchez- Mariscal
Auditor-Veterinario de SOHISCERT

Fuente: SOHISCERT

El control del Bienestar Animal en explotaciones ganaderas, se está convirtiendo en un factor clave para poder rentabilizar la producción, ya que se ha demostrado que en animales con menores niveles de estrés, se obtienen mayores producciones y con certificaciones que garanticen el Bienestar animal y la Sostenibilidad, se pueden llegar a nuevos canales de comercialización, que cada vez más apuestan por un producción ética y social.

Podemos entender el estrés, como una ausencia del bienestar animal, si entendemos el bienestar animal como "el estado en el cual el animal es capaz de enfrentarse y adaptarse al medio ambiente y a los cambios que en él se producen", el bienestar es un estado propio de los animales; un estímulo que desencadena una respuesta biológica, como consecuencia de la sensación de amenaza de un individuo a su estado de confort. Se puede establecer que la ausencia o presencia de estrés constituye un gran indicador potencial del bienestar de los animales.

Cuando un animal percibe algún tipo de amenaza se ponen en marcha una serie de mecanismos de respuesta, que afecta al comportamiento y al sistema inmunitario. En función del tipo de amenaza, esta respuesta puede afectar en gran medida las producciones, disminuyéndola drásticamente en algunos casos.

Entre los factores que pueden producir amenazas, se podrían destacar:

- Ambientales: temperatura, lluvias, vientos fuertes…
- Alojamientos: estado de las instalaciones, ambientes oscuros, comederos y bebederos con poca capacidad para suplir las necesidades de los animales…
- Manejo: transporte, vacunación, administración de algún otro tipo de tratamiento.
- Nutrición: tanto hambre como sobrealimentación, cambios en la nutrición, estado del agua, etc., pueden afectar y afectan al ganado.
- Enfermedades: de distinto tipo (víricas, bacterianas, parasitarias).

Además de tener en cuenta que los factores que producen estrés al animal afectan directamente al Bienestar de estos, también tienen consecuencias negativas, en cuanto a la rentabilidad de las explotaciones, descenso de respuesta inmunitaria, con aumento de enfermedades, reducción de fertilidad, disminución de ingesta de alimentos, afectando directamente a la producción y calidad de los productos.

El estrés que sufre un animal, desde la fase de producción hasta el sacrificio, afecta en gran medida a la calidad del producto.

La calidad es un concepto muy complejo, puesto que posee diversas acepciones, dependiendo de en qué etapa nos encontremos (producción, comercialización, etc.).

Se puede hacer una distinción entre distintos tipos de calidad:

- Calidad bromatológica: se relaciona con el valor nutritivo de la carne.
- Calidad tecnológica: hace referencia a las propiedades de la carne, las cuales determinan la aptitud para su transformación y conservación.
- Calidad organoléptica o sensorial: definida como las características que son percibidas a través de los sentidos en el momento de realizar la compra o durante el consumo.

Durante los últimos años la importancia de estos factores determinantes de la calidad de los productos ganaderos es mayor, ya que los consumidores buscan cada vez más productos de calidad controlada, productos certificados.

Existen datos que demuestran que las prácticas ganaderas que garantizan un bienestar animal consiguen mejores resultados económicos, reduciendo las pérdidas de valor dentro del proceso de producción y evitando posibles ineficiencias.

Por consecuencia a todos estos factores limitantes, en producción ganadera, hay estudios claros y contrastados, en los que queda de manifiesto que el bienestar de los animales es una opción de mejora en las explotaciones. Con pequeños cambios en las mismas, sin mucha inversión, como podrían ser mejoras de los bebederos, comederos, camas de los animales y de las instalaciones, reducción de la densidad o carga ganadera y correcto manejo de los animales evitando en la medida de lo posible las situaciones de estrés, se ha demostrado que hay un aumento en la calidad de los productos finales, así como un mayor rendimiento productivo y de transformación de los mismos.

Además de mejorar la producción y la calidad de los productos, en las explotaciones ganaderas, en las que se minimice el estrés de los animales, aumentando así el bienestar de los mismos.

También habría que tener en cuenta, que cada vez más, los consumidores, demandan productos ganaderos, en los cuales se garanticen, que los animales hayan sido criados de una forma sostenible, respetuosa, con responsabilidad social. Para ello existen certificaciones agroalimentarias que garantizan que los métodos de cría cumplen las exigencias de los consumidores, como son La Producción Ganadera Ecológica y la Certificación en Bienestar animal de Welfair Quality.

Las grandes cadenas de distribución de alimentos, atendiendo a la evolución social y demanda de los consumidores, están empezando a solicitar certificaciones que garanticen el Bienestar Animal a sus proveedores, haciéndolos en algunos casos, hasta imprescindibles para poder vender el producto en sus lineales, lo que ha motivado un aumento en este tipo de certificaciones por parte de las explotaciones ganaderas.

Fuente: SOHISCERT

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

Manuel Fernández Calderón
Técnico Área de Calidad Alimentaria del ITACyL

La superficie destinada a Producción Ecológica en Castilla y León alcanza casi las 60.000 hectáreas

En los últimos años, ha aumentado la sensibilización ciudadana con el consumo responsable y la producción de proximidad y más sostenible, lo que ha provocado que el consumo de productos ecológicos actualmente mantenga un crecimiento constante y como consecuencia, así mismo la Producción Ecológica en Castilla y León.

En 2019 la Comunidad alcanzó las 59.783 hectáreas certificadas, un 18% más que en 2018. Zamora, con 14.470 hectáreas, y Valladolid, con 12.175 hectáreas, se mantienen como las provincias con mayor superficie certificada. Zamora lidera la mayor superficie dedicada a cereales (3.814 hectáreas), Valladolid concentra la mayor superficie de viñedo (3.610 hectáreas), Salamanca destaca por la superficie dedicada a olivo (109 hectáreas), Soria lidera la superficie dedicada a aromáticas y medicinales (109 hectáreas), Burgos destaca por la mayor superficie de pastos (2.737 hectáreas) y Ávila concentra la mayor superficie de tubérculos (49 hectáreas).

Castilla y León terminó 2019 con 1.289 operadores certificados, lo que supone un incremento del 22% respecto a 2018. En 2019, el número de ubicaciones ganaderas ecológicas ha aumentado hasta las 134, creciendo un 25% con respecto a 2018 y las instalaciones dedicadas a la elaboración y transformación de productos ecológicos alcanzaron las 351, lo que se traduce en un aumento de casi un 16% con respecto a 2018. La actividad que mayor número de instalaciones aglutina es la de bebidas, impulsada principalmente por las bodegas.

El instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), como Autoridad Competente para la Producción Ecológica en Castilla y León, tiene la función principal de velar por el cumplimiento con lo establecido en la normativa europea y ofrecer, frente a los consumidores, las garantías suficientes para el correcto funcionamiento de este sistema productivo. Desde 2013, las tareas de control se han conferido a la Autoridad de Control, el CAECyL, y se han delegado a otros Organismos de Control autorizados, entre los que se encuentra SOHISCERT. El ITACyL lleva a cabo las funciones necesarias para que los criterios de control sean objetivos, armonizados, independientes y eficaces, y se realicen con el mismo nivel de exigencia, independientemente de la entidad que los lleve a cabo. Igualmente, con el objetivo de que la interpretación de la normativa sea homogénea, desde el ITACyL se han desarrollado los procedimientos documentados necesarios para establecer unos criterios de trabajo comunes para todos los agentes involucrados en este sistema productivo.

Además, como centro de investigación e innovación, desde el ITACyL se trabaja en diferentes proyectos de investigación agrícola sobre variedades, técnicas de manejo, rotaciones, etc., en cultivos representativos para Castilla y León. A parte de los ensayos que se realizan en la propia Finca de Zamadueñas, donde existen aproximadamente 2 hectáreas con ensayos en ecológico, desde el 2016 el ITACyL viene desarrollando y participando en diferentes ensayos en colaboración con otros agentes y operadores del sector ecológico, como por ejemplo, el proyecto de investigación basado en la evaluación agronómica y tecnológica de trigos ecológicos (ECOTRIGO) cuyo objetivo es potenciar la cadena de valor “trigo-harina-pan” ecológica, adoptando una perspectiva integradora desde la producción hasta el consumidor, buscando la innovación en cada uno de los eslabones de la cadena.

La calidad diferenciada de la berenjena de Almagro

El origen de la Berenjena de Almagro se remonta a la cocina andalusí, ya que fueron los árabes procedentes de Siria los que trajeron la berenjena a España, dejando en Almagro no sólo el fruto sino también la forma de conservación.

La berenjena de Almagro obtuvo el reconocimiento de Denominación Específica (actualmente Indicación Geográfica Protegida, IGP) de conformidad con el Reglamento CE nº 2400/96, siendo el primer producto encurtido de España que obtuvo el reconocimiento de una figura de calidad.

Tanto por la variedad vegetal como por su peculiar sistema de elaboración, la Berenjena de Almagro es un producto único, cuyas características están definidas en el pliego de condiciones que se describe a través de la Orden de 27/09/2012, de la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha. SOHISCERT es un organismo autorizado por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha para realizar los controles y la certificación.

Fuente: CANVA

La recolección se inicia en Julio, recogiendo el fruto cada 3 o 4 días, finalizando aproximadamente en noviembre. Entre los requisitos que se verifican en las auditorías, se encuentra el tipo de variedad autóctona (Dealmagro) y que los frutos seleccionados estén sanos, limpios y enteros, desechándose las berenjenas defectuosas o en malas condiciones.

Desde el punto de vista de su elaboración, se verifican las tres fases del sistema tradicional de elaboración en conserva: cocción, fermentación y envasado. Para la fermentación se elabora el aliño, usando como ingredientes solamente vinagre, aceite vegetal, sal, comino, ajos, pimentón y agua.

Los operadores han de estar inscritos en el Consejo Regulador y encontrarse ubicados, tanto productores como elaboradores, en la zona geográfica de la Comarca Campo de Calatrava, concretamente en los términos municipales de Aldea del rey, Almagro, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava, Valenzuela de Calatrava y Viso del Marques. Una superficie de 163.101 hectáreas, todas ellas de la provincia de Ciudad Real.

El producto final se somete a análisis físico – químicos y organolépticos, verificándose también las referencias utilizadas en el etiquetado, en el que se ha de incluir el logotipo europeo de Indicaciones Geográficas Protegidas y la contra etiqueta numerada del Consejo Regulador que avala la diferenciación de los productos en el mercado.

Primera certificación de productos amparados por la IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla

Fuente: IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de las Aceitunas Manzanilla de Sevilla y Gordal de Sevilla, ha concedido a la empresa Olivaida S.L., del municipio sevillano de Albaida del Aljarafe, la primera autorización para comercializar con el sello de calidad de la IGP Manzanilla de Sevilla, una vez que ha pasado favorablemente las auditorías de SOHISCERT, órgano externo de control.

Esta primera certificación como envasador supone la llegada al mercado, de las primeras aceitunas avaladas con la contraetiqueta que garantiza el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de dichas figuras de calidad.

También, se ha autorizado a las tres primeras industrias de aderezo para el uso de la marca del Consejo Regulador, concretamente a Oleand SCA, Virgen de Loreto SCA y Aceitunas Rumarín S.L., de los municipios de La Puebla de Cazalla, Umbrete y Mairena del Alcor respectivamente. A partir de ahora, estos fabricantes certificados podrán usar en sus medios y herramientas de comunicación la leyenda “Empresa inscrita en el Consejo Regulador de la IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla” acompañada del logotipo correspondiente del Consejo Regulador.

Las aceitunas que pueden ser enteras, deshuesadas o rellenas, una vez envasadas se identifican con la contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador de la IGP y la referencia a la Indicación Geográfica Protegida “Aceituna Gordal de Sevilla” o “Aceituna Gordal Sevillana”, “Aceituna Manzanilla de Sevilla” o “Aceituna Manzanilla Sevillana”.

Entre los requisitos que se verifican en las auditorías, se encuentra el tipo de variedad, la recolección manual, el calibre, la trazabilidad de las aceitunas y el procedimiento de limpieza. Desde el punto de vista de la elaboración, se validan las diferentes fases de su sistema tradicional: cocción, fermentación, clasificación, almacenamiento, relleno en su caso y envasado. Respecto al producto final, se chequea el sistema de control de los operadores para garantizar que el producto elaborado cumple con las características organolépticas de color, textura, sabor y olor.

Los operadores inscritos en el Consejo Regulador que abarca toda la provincia de Sevilla y algunos municipios de Huelva, obtienen con la certificación, la capacidad de diferenciarse en unos mercados cada vez más competitivos a través del valor comercial añadido al producto, pudiendo así generar mayores ingresos para toda la cadena de valor de la aceituna de mesa sevillana, que permite impulsar las exportaciones y que contribuye a la sostenibilidad económica y social del territorio.

Manual de Nutrición Ecológica

De la molécula al plato

Mª Dolores Raigón Jiménez
Catedrática de la Universidad Politécnica de Valencia y Vicepresidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE).

Una obra que aporta una seria reflexión sobre los aspectos que identifican el concepto de nutrición ecológica, que desarrolla enfoques científicos para resolver problemas complejos relacionados con la nutrición, mediante una visión holística que considera todos los eslabones del sistema alimentario.

Los alimentos y las dietas se encuentran entre los determinantes sociales clave de la salud y el bienestar, pero el sistema alimentario actual es profundamente injusto y por ello genera injusticias sociales. El entorno nutricional del ser humano en el momento actual, difiere de aquel para el que se seleccionó su constitución genética. De forma que los cambios rápidos en la dieta, son potentes promotores de enfermedades crónicas como aterosclerosis, hipertensión, obesidad, diabetes y muchos tipos de cáncer. Además de la dieta, los estilos de vida sedentarios y la exposición a sustancias nocivas interactúan con procesos bioquímicos controlados genéticamente que conducen a estas enfermedades crónicas.

La producción mundial de alimentos se encuentra actualmente con grandes retos, del que probablemente el más serio sea la sostenibilidad del modelo, dentro de la crisis ecológica global, ya que los ecosistemas terrestres se vuelven inestables, con riesgo de generar cambios medioambientales a gran escala.

La elección de los alimentos que conforman la dieta es esencial para la optimización de muchos factores, el principal, cumplir con la nutrición y la salud del organismo.

Sin embargo, cada vez la elección de los alimentos y la dieta se convierte en un escenario de responsabilidad, ante las implicaciones tan importantes que tiene el consumo de alimentos. Así, el resultado gastronómico que llega a la mesa, no sólo es el resultado de lo que se elabora en la cocina y sus repercusiones sobre la mayor o menor concentración de nutrientes, sino que es el compendio de un sistema global, que incluye a la producción, a la distribución, a la comercialización y a la elaboración final. Por todo ello, los alimentos y la dieta llevan asociados una historia y cuanto más se personaliza la historia, es decir, cuanto más se conoce al productor, la zona donde se produce, las técnicas empleadas, el compromiso social y corporativo, etc. mayor nivel de responsabilidad asume el consumo con el modelo, con los agricultores y ganaderos, con el mundo rural, con el medioambiente, con la biodiversidad, con la protección del paisaje, con la lucha para eliminar el desperdicio alimentario, con la mitigación al cambio climático, con la justicia social, con la herencia a las generaciones futuras, etc.

El libro “Manual de la Nutrición Ecológica. De la Molécula al Plato”, es una obra escrita en formato de manual que aporta una seria reflexión sobre los aspectos que identifican

el concepto de nutrición ecológica, que desarrolla enfoques científicos para resolver problemas complejos relacionados con la nutrición, mediante una visión holística que considera todos los eslabones del sistema alimentario. La inclusión social y ecológica en la dieta se convierte en necesaria para abordar la complejidad y la multidimensionalidad de la alimentación y en ella se debe tener en cuenta de manera simultánea y equitativa las consecuencias de la cadena de suministro de alimentos, las dimensiones de salud, medio ambiente, sociedad y economía.

El libro se divide en 17 capítulos, una introducción y una amplia bibliografía. En la primera parte, de los capítulos 1 al 8, se realiza una profunda evaluación bioquímica de los nutrientes, sus generalidades, clasificación y funciones, así como su presencia en los alimentos, y como se diferencian sus concentraciones en alimentos de origen ecológico y no ecológico. El objetivo principal de esta primera parte es entender con un lenguaje fácil, de qué moléculas estamos hablando cuando se hace referencia a los nutrientes, cómo el modelo agrícola, ganadero y de transformación, puede influir en la acumulación de estos nutrientes y la importancia que tienen en la concentración selectiva en los alimentos.

Teniendo en cuenta que la distribución de los nutrientes en los alimentos es diferentes, en función del tipo de alimento, en la segunda parte del libro, del capítulo 9 al 16, se realiza un barrido descriptivo por los alimentos más representativos en la nutrición y con un consumo más generalizado, como los cereales, las legumbres, el mundo de las frutas y verduras frescas, los frutos secos, la leche y derivados, así como otros alimentos de origen ganadero como el huevo, las carnes de pollo, conejo, ternera, o alimentos procedentes de sistemas de acuicultura como la lubina.

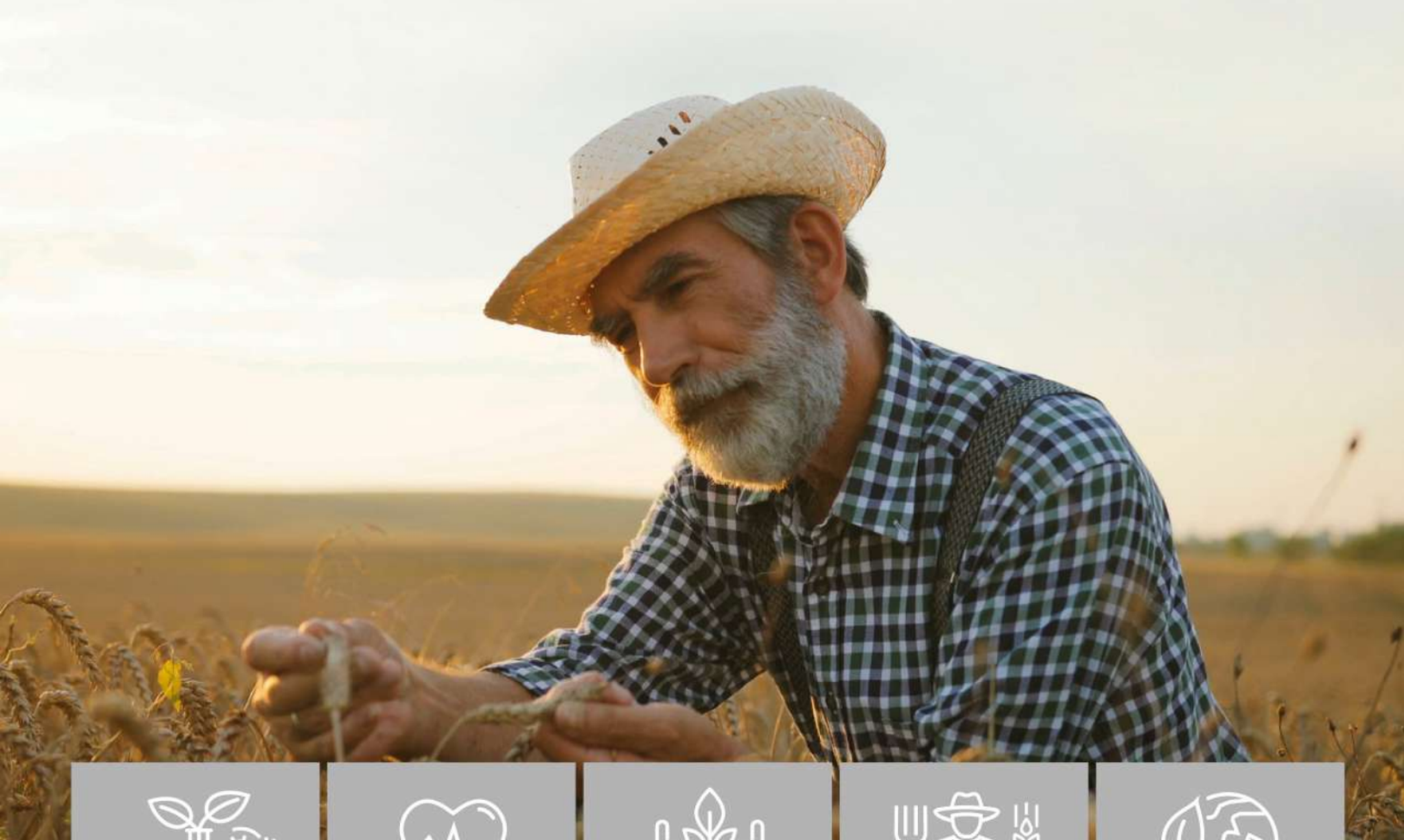
En algunos grupos de alimentos también se incluyen las transformaciones más importantes, analizando los respectivos alimentos elaborados resultantes. Estos alimentos son evaluados en paralelo (ecológico y no ecológico) y se analizan las cuestiones que llevan a explicar el porqué de las diferencias, en función de la procedencia. El último capítulo se reserva para elaborar una dieta semanal teórica que permite establecer el cumplimiento de las necesidades nutricionales diarias, en función de la procedencia ecológica o no de los alimentos.

En conclusión, los alimentos ecológicos tendrán unas consecuencias positivas sobre la salud porque en el proceso de producción se garantiza el incremento de nutrientes, la ausencia de residuos químicos y el incremento de sustancias bioactivas, siendo la alternativa para recuperar y potenciar los valores bromatológicos y nutracéuticos de los alimentos, respetando los recursos el planeta.

Fuente: CANVA

Fertinagro Biotech trabajando con el agricultor por un futuro sostenible.

Cuando hablamos de sostenibilidad hablamos de medioambiente, pero también hablamos del futuro de esos miles de agricultores que generación tras generación trabajan para alimentar el mundo. Cuando hablamos de sostenibilidad hablamos de cuidar el planeta, y también de todas las personas que vivimos en él.



INNOVANDO EN FERTILIZACIÓN PARA OBTENER CULTIVOS MÁS EFICIENTES

OFRECIENDO A LA SOCIEDAD ALIMENTOS MÁS SALUDABLES

DESARROLLANDO PRODUCTOS RENOVABLES Y RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

TRABAJANDO CON EL AGRICULTOR EN UN PROYECTO COMÚN

CUIDANDO DE NUESTRO PLANETA

FERTINAGRO BIOTECH

Juntos, cultivamos futuro.

METAGENÓMICA en el manejo del suelo en contexto ecológico

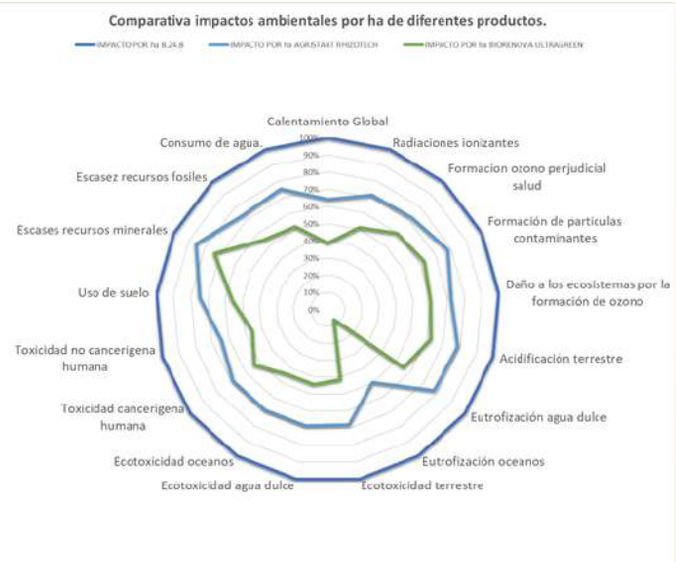
Durante mucho tiempo nuestra visión en el ámbito de la nutrición vegetal ha sido más hacia el cultivo, considerando el suelo como un simple soporte. El suelo se consideraba una matriz físico química que contiene materia orgánica. Sin embargo, las últimas revelaciones científicas y de investigación relacionadas con este tema nos indican que el suelo es un recurso natural. El suelo contiene cantidades relevantes de microorganismos interrelacionados entre sí de una forma muy dinámica. Como consecuencia de esto, el suelo se puede definir como un ente vivo al que le ocurre todo lo que le puede ocurrir a un ente vivo. Se puede formar, se puede transformar, puede evolucionar y puede incluso morir. Esto nos permite ser más conscientes de cualquier acción que consideremos para este ecosistema.

Dentro de dicho ecosistema podemos distinguir varias partes. Hay una parte hídrica, una parte fisicoquímica, una parte macrobiológica y una parte microbiológica. La relación que existe entre las 4 partes es importante. De la parte microbiológica que es la incógnita, es importante saber su relación con las otras partes. Hay microorganismos que fabrican mucopolisacaridos en forma de geles que rodean las raíces y les ayudan a regular su estado hídrico en caso de falta de agua. Hay otros microorganismos que son capaces de solubilizar fósforo y otros que son capaces de participar en la fijación del nitrógeno. A los microrganismos les interesa que la planta crezca más para que sea más capaz de liberarles los exudados que buscan y para ello liberan fitohormonas para estimular su crecimiento. Estos son ejemplos que nos muestran la tipología de las interacciones que hay a nivel del ecosistema suelo. Nos deberíamos preguntar porqué las plantas derivan funciones tan importantes a un tercero. La respuesta es una optimización del esfuerzo para obtener una mayor eficiencia, los microorganismos autóctonos de un sitio son más eficientes interaccionando con su propio ecosistema realizando un trabajo más efectivo con menos recursos, esto genera un ahorro energético para la planta obteniendo mejores beneficios.

Todo este conocimiento de las interacciones que hay en el ecosistema suelo se han podido empezar a entender y descifrar mediante el uso de varias herramientas como la metabólomica que nos permite saber e identificar lo que libera la planta por sus raíces para comunicarse con los microrganismos. El conocimiento de los cambios que pueden ocurrir a nivel de la comunicación entre la planta y el suelo, nos ayuda a saber cómo tiene que ser nuestra intervención en cada circunstancia. Posteriormente debemos valorar la evolución microbiológica del suelo, caracterizarla, saber sus funciones y evaluar su eficacia después de nuestra intervención mediante el uso de la metagenómica. A nivel práctico, Fertinagro Biotech ha podido traducir este tipo de estudios e investigación en tecnologías integradas en varios productos muy a la vanguardia. Una de las nuevas tecnologías consiste en una composición fertilizante que incluye determinados iones imprescindibles para el proceso de fijación del nitrógeno, complejados con sustancias húmicas que facilitan que estén rápida y permanentemente accesibles para las bacterias que los necesitan, en particular, microorganismos fijadores de nitrógeno, lo que provoca la absorción del mismo por parte de los cultivos.

De esta forma, se reduce la cantidad de nitrógeno utilizado como fertilizante sin afectar la cosecha, teniendo así un impacto económico y ambiental importante debido al incremento de la eficiencia de los productos que contengan esta tecnología (figura1).

Departamento de I+D+I Fertinagro Biotech



Fuente :Fertinagro Biotech

La utilización de nuestros productos supone por ejemplo en el caso del cereal, la disminución del impacto ambiental en cuanto a cambio climático por hectárea de hasta 600 kg CO_2/ha.

Juan Carlos López Adán
Director Técnico
de SOHISCERT

IFS Food Versión 7

Nueva versión de la norma de Seguridad Alimentaria

Tras un largo proceso de revisión y elaboración por parte de todos los agentes implicados, este mes de octubre del 2020 ha sido publicada, esta norma es ahora más clara y sus requisitos son ahora más descriptivos, y con una estructura de trabajo más intuitiva. Se ha hecho hincapié en evaluación in situ, con mayor tiempo para esta y menos para requisitos meramente documentales. De hecho los requisitos se han reducido en un 15 % respecto a la anterior versión.

Por otro lado la lista de verificación se alinea ahora acorde a los requisitos del GFSI, FSMA y las regulaciones Europeas.

Los cambios más relevantes están en relación con ofrecer un mayor enfoque a la evaluación in situ sobre producto y procesos, lo que garantizara aún más la seguridad alimentaria y la calidad de los productos obtenidos. Se han redefinido los sistemas de puntuación, con lo cual se pretende conseguir resultados más reales en las evaluaciones realizadas. También se incorpora como una obligatoriedad las auditorias no anunciadas mínimo una vez cada tres años, para todos los operadores certificados IFS. Todo esto será acompañado con nuevas herramientas de aprendizaje para apoyar tanto a las empresas como a los Organismos de Certificación. Como novedad se incorpora la obligatoriedad del GLN valido (número de ubicación global), obligatorio en la Unión Europea y en el Reino Unido.

Fechas de interés respecto a la norma IFS Food Version 7:

Octubre del 2020: Publicación de la norma.

1 de marzo del 2021: Se pueden empezar a evaluar conforme a la nueva norma en versión 7.

1 de julio del 2021: En este momento todas las evaluaciones de IFS Food que se realicen deberán ser en versión 7.

Fuente: SOHISCERT

V 3- Protocolo para auditorías en remoto

Como ya se venía anunciando desde principios de este año, y debido a la situación de pandemia por el COVID19, IFS ha sacado por fin a la luz el ¨Protocolo para auditorias en remoto IFS Broker V.3¨ el cual vio la luz este pasado mes de septiembre de 2020. Para lo cual IFS ha creado una guía completa sobre cómo realizar una auditoria remota de IFS Broker para garantizar un proceso de auditoria sólido, mediante la aplicación TICs remotas para la evaluación de los requisitos de IFS Broker V3.

Además se ha establecido un curso on line obligatorio para los auditores que quieran realizar este tipo de auditorias. Este aprendizaje está orientado a la práctica y proporciona a sus auditores ejemplos y herramientas útiles, y de este modo garantizar que la auditoria remota sea igual que la que se realiza in situ.

El Organismo de certificación previamente debe realizar una evaluación de riesgos respecto al uso de las TICs, y valorar valorar la capacidad, tanto del Organismo como del auditado de realizar la auditoria en remoto.

Respecto a las reglas aplicables a este tipo de auditorías se pueden consultar en la norma en vigor IFS Broker V 3, de junio del 2019, ya que las reglas generales de la norma aplican tanto en la preparación, realización como en el cierre del informe de auditoría.

Será una opción voluntaria, dada la situación actual y no podrá ser llevada a cabo en caso de pertenecer al programa de auditorias no anunciadas. También se recomienda que sea el mismo auditor que realizó la última auditoria de certificación.

Auditorias combinadas IFS/BRC y GLOBALGAP Cadena de Custodia CoC V.6

La certificación de seguridad alimentaria de normas reconocidas por GFSI es sólo una de las muchas certificaciones que se les exigen a os participantes del sector alimentario. En ocasiones las auditorias pueden afectar a áreas similares, lo que supone una doble revisión de los mismos departamentos. Con las auditorias combinadas es posible la reducción de los costos de certificación y la disminución del tiempo de auditoria. SOHISCERT ofrece la posibilidad de realizar auditorias combinadas para BRC, IFS y GLOBALG.A.P. Cadena de Custodia.

El Módulo 10 de BRC – CoC ha sido desarrollado para permitir a los productores y fabricantes de alimentos que envasan productos frescos para identificar sus productos como originarios de un productor o grupo de productores certificado. La certificación asegura que los productos sean rastreables y segregados a lo largo de la cadena de suministro.

En 2015, IFS y GLOBALG.A.P. acordaron un marco para combinar la auditoria de IFS y GLOBALG.A.P. Cadena de Custodia (CoC). En base a esta cooperación, el auditor de IFS, con capacitación adicional en CoC, auditará el estándar GLOBALG.A.P. CoC versión 6 en una auditoría combinada con la auditoria de IFS. Esta auditoría combinada de CoC-IFS es aplicable a cualquier empresa certificada por IFS (por ejemplo, en los estándares IFS Food - IFS Broker) que manipulan y/o comercializan productos certificados bajo GLOBALG.A.P. (por ejemplo, frutas, verduras, cultivos).

El auditor de IFS-BRC puede auditar el GLOBALG.A.P. Estándar CoC versión 6 como complemento de la auditoría BRC Food/IFS Food/IFS Broker. La auditoría da lugar a la emisión de dos certificados separados.

Fuente: SOHISCERT

Luís Moreno Pérez
Auditor - Técnico
de SOHISCERT

Publicación de la nueva versión de GLOBALG.A.P IFA v5.4-GFS

Con el objetivo de seguir manteniendo el reconocimiento GFSI de la norma IFA Aseguramiento Integrado de Fincas para el alcance de Frutas y Verduras se ha publicado a fecha 15 de julio de 2020 la nueva versión IFA v5.4-GFS.

Esta nueva versión será reconocida en un futuro frente a la versión GFSI 2020 y reemplazará a la versión existente IFA v5.3-GFS. Por el momento esta versión IFA v5.4-GFS no es de obligado cumplimiento, ya que está a la espera de obtener el reconocimiento de GFSI.

En resumen, existen 3 versiones paralelas de la norma IFA Aseguramiento Integrado de Fincas:

- IFA v5.2: Continúa siendo válida hasta que sea sustituida por la v6. Los certificados emitidos bajo esta versión con posterioridad al 21 de mayo de 2020 no son reconocidos por GFSI.
- IFA v5.3-GFS: Publicada en 2020 para adaptarse a los nuevos requisitos de GFSI estará en vigor hasta ser reemplazada durante el 2021 por la versión IFA v5.4-GFS.
- IFA v5.4-GFS: Será se comparará con GFSI-v2020 y, a partir de ese momento, reemplazará a la versión IFA v5.3-GFS; será reemplazado por IFA v6 en cuanto esta sea publicada.

Se han producido modificaciones en los Reglamentos Generales GR (partes I, II y III), en la lista de verificación de QMS, en las Normas para Cultivos y en los módulos de la lista de verificación de Frutas y Verduras.

Los cambios realizados en la lista de verificación de Frutas y Verduras son:

- Introducción de 15 nuevos requisitos mayores.
- 32 requisitos pasan de nivel menor a mayor.
- Se han añadido aclaraciones a un total de 12 requisitos.
- Se ha eliminado un requisito de módulo CB.

Fuente: La Abuela Carmen

María Fernández Jódar
Departamento Comercial
de SOHISCERT

La Abuela Carmen apuesta por la calidad

Desde sus inicios, la empresa andaluza del municipio de Montalbán (Córdoba), ha mimado con esmero su pasión por el cultivo tradicional del ajo introduciendo un fuerte matiz tecnológico en el procesamiento del producto e implantando protocolos de calidad. La Abuela Carmen es tradición, pero también modernidad.

La zona de cultivo está integrada en el entorno de las Sierras Subbéticas, Sierra Morena y el Valle del Guadalquivir, donde el cultivo y el secado al sol de los productos siguen respondiendo a técnicas tradicionales. Sus instalaciones han evolucionado de la mano del mercado y las nuevas tecnologías, donde apuestan por la innovación constante contando con una de las instalaciones más modernas del país dedicadas a la producción de IV gama (vegetales mínimamente procesados listos para el consumo).

Mª Carmen Vaquero, Gerente de Desarrollo Comercial de la Abuela Carmen, responde a las siguientes preguntas:

¿Qué les impulsó a certificarse en las normas de IFS, BRC en industria y de Globalgap y GRASP en vuestras fincas?

Nuestra empresa apostó por la calidad desde el inicio, por lo tanto, siempre fue una autoexigencia obtener diferentes certificaciones de vanguardia para nuestra industria como son BRC e IFS, unido a que nuestros clientes tanto nacionales como de otros países, cada vez más nos demandan estas certificaciones.

En cuanto a las certificaciones GlobalG.A.P. y Grasp, hace más de una década que establecimos nuestras producciones bajo dicha norma, garantizando así que nuestra materia prima se rige bajo niveles óptimos de calidad, seguridad y protección ambiental.

¿Les ha sido muy complicado adaptar sus instalaciones a normas de seguridad alimentaria como son IFS y BRC?

Tanto nuestro departamento de calidad como nuestros asesores, han tenido y tienen que trabajar duro para cumplir con todas las exigencias que conlleva estar certificado bajo normas tan estrictas como IFS y BRC. Tenemos que resaltar el buen hacer de los técnicos de SOHISCERT que junto con nuestro equipo y asesores hacen que el cumplimiento de dichas normas sea más llevadero.

¿Cómo ha evolucionado su negocio con la implantación de estas normas de calidad?

Cada día somos más exigentes en cuanto a calidad y seguridad alimentaria se refiere, tanto en nuestras industrias como en nuestras producciones agrícolas. Estar certificado bajo estas normas mejora la imagen de nuestra empresa y por tanto incrementa la confianza de nuestros clientes y mejora el valor de nuestros productos en el mercado.

De toda la gama de productos certificados, ¿Cuáles son los más demandados por sus clientes?

Dentro de la gama de nuestros productos, los más demandados son nuestro ajo negro y el ajo fresco, aunque también estamos notando una mayor demanda de limón negro.

Alfonso Quintanar Lara
Auditor - Técnico
de SOHISCERT

SOHISCERT obtiene la autorización para certificar los Vinos de la Tierra del Bajo Aragón

SOHISCERT en su proceso de expansión ha obtenido la autorización para certificar la IGP Vino de la Tierra del Bajo Aragón.

La mención "Vino de la Tierra del Bajo Aragón" surge el 15 de mayo de 1997 promovida por un grupo de bodegas de la comarca, que crean la "Asociación Profesional de Productores del Vino de la Tierra del Bajo Aragón". El viñedo del Bajo Aragón se encuentra entre las provincias de Teruel y Zaragoza, en los valles fluviales de los ríos Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalope y Matarraña, que partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan la zona conocida como Bajo Aragón, y desembocan en el Ebro. Esta zona se encuentra por tanto en la parte suroriental de la Depresión del Ebro. Las tierras son llanas o suavemente alomadas, con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 325 de Alcañiz y a los 632 de Alcorisa. Posee unas precipitaciones anuales medias de menos de 400 mm.

Con fecha 3 de agosto de 2012, se publica la Orden del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se adapta la normativa específica del vino de la tierra "Bajo Aragón" a la regulación de las indicaciones geográficas protegidas de vinos contenida en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, en la cual se indican las normas de producción de esta Indicación Geográfica Protegida.

Las variedades autorizadas para la elaboración del vino son:

BLANCAS: Chardonnay, garnacha blanca y macabeo con una producción máxima admitida por hectárea de 15.000 kilos de uva.

TINTAS: Cabernet-sauvignon, derechero o drechero (variedad autóctona de la zona), garnacha tinta, mazuela, merlot, syrah y tempranillo con una producción máxima admitida por hectárea de 13.500 kilos de uva.

Los vinos que se elaboran bajo la mención de la IGP Vino de la Tierra "Bajo Aragón" son:

Blancos: los vinos blancos son de tonos amarillos paja, con matices y brillos verdosos. En la boca son agradables al paladar y pasan con viveza, mostrando todo su volumen y suntuosidad. Son ideales para acompañar arroces, carnes y pescados.

Rosados: frescos, suaves, florales, con un final afrutado en el paladar. Presentan colores rosas brillantes con matices violetas. Ideales para carnes o pescados. Están elaborados en su mayoría con uvas garnacha.

Tintos: Elaborados con variedades de uva autorizadas de las que se obtienen unos tintos con intenso aromas de frutos rojos, regaliz y buenas maderas, redondos en boca, jugosos, largos y persistentes. Son ideales para acompañar carnes rojas, legumbres, etc.

IGP
Indicación Geográfica Protegida
Vino Bajo Aragón
Controlado por la Asociación de Productores de la I.G.P. Vino Bajo Aragón

Fuente: SOHISCERT

D.O.P. VALTIENDAS

Vino a la Ribera del rio Duratón

La Denominación de Origen Protegida Valtiendas se ubica en su totalidad en el norte de la provincia de Segovia, agrupándose en torno a los páramos que bordean y batallan con las hoces del mítico río Duratón.

SOHISCERT verifica, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la «DOP Valtiendas» que puede ser expedido por cada bodega, de acuerdo con las cantidades de uva elaborada, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos de otras bodegas inscritas.

El sistema de control y certificación de los vinos protegidos por la mención «DOP Valtiendas» garantiza el cumplimiento de lo establecido en el correspondiente Reglamento y conlleva, al menos, los siguientes controles:

Controles en viñedo. Se realizan controles en lo relativo a las características de la uva, sanidad de la misma, la vendimia, rendimientos, técnicas de cultivo, podas, aclareos, riego y tratamientos realizados en las parcelas vitícolas.

Cuando el Órgano de Control comprueba que la producción de uva de una parcela no se ajusta a lo establecido en este reglamento, procede a la descalificación de la totalidad de la uva de dicha parcela.

Controles en Bodegas. Se realizan controles en lo relativo al origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recepcionado, garantía de identificación y trazabilidad de partidas, almacenamiento, crianza y embotellado del vino, gestión de contraetiquetas, expedición, etiquetado y declaraciones vitícolas obligatorias. Si se comprueba que una determinada partida de uva no es apta para la elaboración de «Vino DOP Valtiendas», se procede a descalificar el vino obtenido total o parcialmente de dichas uvas.

Controles de Producto. Se verifica que todas las partidas de vino elaboradas por las Bodegas inscritas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.

menade

Un proyecto vital que surge de la necesidad de volver a restaurar el equilibrio

Fuente: Bodegas Menade

[MADE BY NATURE]

Bodegas Menade se fundó en el año 2005, pero Alejandra, Marco y Richard son la sexta generación de una familia dedicada al vino. Es un proyecto vital que surge de la necesidad de volver a restaurar el equilibrio que la huella de la inapropiada voluntad humana rompió. Para ellos, el único futuro es volver y respetar el origen.

La verdadera historia de la familia comenzó en 1820, cuando los antepasados cultivaban la viña en diversas localidades hoy adscritas a la D.O. Rueda. La elaboración de los vinos se realizaba en lo que hoy se ha bautizado como 'Menade by Secala', una bodega subterránea excavada en la roca a principios del Siglo XIX.

Entonces, La Seca contaba en su núcleo urbano con numerosas bodegas, ahora derrumbadas por el paso del tiempo y la imposibilidad de mantenerlas.

´Menade by Secala' conserva la arquitectura propia de sus inicios, aunque con mejoras posteriores, un lugar perfecto para que las barricas, tinas y las botellas históricas reposen en paz debido a las condiciones de temperatura y humedad homogéneas durante todo el año.

Cada una de las generaciones de la familia comenzó a elaborar sus vinos en este histórico lagar y cada una de ellas tuvo una visión pionera en la zona para hacer vinos de calidad; pero a principios del año 2.000, los hermanos Sanz decidieron iniciar su propio proyecto basado en el respeto por la naturaleza y en la vuelta a la tradición. Alejandra en exportación y comunicación, Marco en viticultura y Richard en enología, quien nos responde a las siguientes preguntas:

Conjugáis la tradición y la tecnología para cuidar vuestra producción y conseguir así un equilibrio con el ecosistema, ¿a través de que procesos o métodos lo conseguís? ¿Os ha supuesto mucho esfuerzo?

Así es, creemos firmemente en la evolución y la tecnología y así de esa manera poder avanzar sin pasar por un camino de química sintetizada de tal manera que estamos aplicando ozono en nuestros tratamientos y preparados con materias naturales para intentar equilibrar y aportar nutrientes determinados con cubiertas vegetales permanentes y para variables pensadas y diseñadas a medida de las carencias.

También nos apoyamos en la ayuda animal con los animales de nuestras granjas, ovejas, burros, patos, ocas, etc. Más que un esfuerzo es un pensamiento una manera de entender que el único camino a seguir es el del respeto máximo al medio ambiente. Y con planificación y un buen equipo todo es alcanzable. Duro camino, pero muy placentero.

A pesar de que os basáis en rescatar la viticultura ancestral, estáis aliados con la tecnología a través de la innovación ¿Qué proyectos innovadores habéis desarrollado?

Esta pregunta está en parte contestada pero también hemos desarrollado aperos a medida que estamos creando al 50 % nuestra propia energía fotovoltaica, creamos un sistema de árboles móviles con ecosistemas que nos ayudan para estudiar y contabilizar qué tipo de fauna e insectos somos capaces de mover. Aparatos portátiles de creación de ozono, para tratamientos en cubas de tractor e inyección en riego por goteo para mayor oxigenación y desinfección de suelo a nivel radicular. Tratamientos por dron localizados y todo ello ahorrando muchas toneladas de CO2, dentro de nuestro compromiso de reducción de emisiones.

¿Qué camino habéis trazado para obtener vinos con tanta personalidad?

Creo que lo primero fue desarrollar un proyecto y luego planificar los vinos en el viñedo y para ello trazar un plan para seguir un objetivo. El resto realmente se trata de dejar hacer, porque todas nuestras vendimias se realizan sin sulfitos y todas nuestras fermentaciones se desarrollan con levaduras espontáneas salvajes y autóctonas. El resto es una interpretación de cada añada para tomar decisiones. Y con un gran equipo humano y una higiene correcta en bodega se consiguen cosas con personalidad y calidad, que nos identifican. No creemos en la palabra mejor, si en la realización de la particularidad que marca una personalidad.

Toda vuestra producción está certificada en ecológico, ¿Qué importancia tiene para vosotros la certificación?

Sinceramente no creemos que sea tanta a nivel comercial como alguna empresa interprete necesario, sí a nivel personal de saber que las cosas se hacen y en este caso es certificado por una entidad sería, profesional y de larga trayectoria demostrada. Es decir, es una seguridad para nosotros y para nuestros consumidores.

¨Dicen que la mujer del César aparte de serlo tiene que parecerlo¨.

Fuente: Bodegas Menade

Adaptación al formato Online

En este año, nadie pensaba que viviríamos una pandemia a nivel mundial, provocando que todo tipo de eventos, actividades y desarrollo de numerosas actuaciones presenciales se tuvieran que anular. En 2020 SOHISCERT cumple su 20 aniversario y para ello había preparado un plan de actividades muy ambicioso, pero la pandemia ha dado lugar a que se tuvieran que suspender todos los acontecimientos presenciales, adaptando o desarrollando las actuaciones al formato online.

Certificación de la Producción Agroalimentaria frente al COVID-19

Entre las actividades de colaboración con la asociación Landaluz, se llevó a cabo un seminario online con el título "Certificación de la producción agroalimentaria frente al COVID-19", durante el que se puso de manifiesto que la certificación agroalimentaria es una herramienta fundamental para garantizar la calidad a clientes y consumidores, facilitando la diferenciación de los productos y el desarrollo comercial en los mercados.

Durante las intervenciones, la responsable comercial en Andalucía, María Fernández Jodar acompañada de Eduardo Arnaud Sánchez-Mariscal, abordaron también el valor de la certificación en el ámbito de la producción ecológica y la seguridad alimentaria, analizando además los criterios a tener en cuenta frente al COVID-19.

Insumos UNE para Producción Ecológica

Con objeto de seguir avanzando en SOHISCERT, tras adaptar la certificación de Insumos a las normas UNE, se han organizado dos webinars. El primero dirigido a operadores, donde Francisco Javier Carmona, director del departamento de insumos de SOHISCERT, explicó de forma práctica el nuevo cuestionario y los aspectos clave sobre las instalaciones, medidas de limpieza, trazabilidad, proveedores y fichas técnicas de los productos.

En segundo lugar, el webinar organizado el pasado 6 de octubre en colaboración con la consultora SINERGIS, con gran éxito de participación y más de 250 inscritos.

Además de los organizadores, la jornada contó con la participación de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía, la Asociación Comercial Española de Fertilizantes – ACEFER, la Asociación Española de Fabricantes de Agronutrientes – AEFA y la empresa MealFood Europe, que ya cuenta con la certificación en base a la norma UNE 142500:2017 Insumos utilizables en la producción vegetal ecológica para fertilizantes, enmiendas y sustratos de cultivo.

Estrategias de Innovación para la Olivicultura

SOHISCERT organizó el 21 de mayo con la colaboración de Robert BOSCH España, un webinar donde se presentaron las alternativas de modernización para la olivicultura, centrados especialmente en el olivar ecológico, el manejo eficiente del suelo y la eficiencia en el riego.

Partiendo de la situación del olivar a nivel internacional, se dieron a conocer cómo se pueden mejorar los ingresos a través de un manejo eficiente y profesional, aplicando estrategias que potencien la optimización de la olivicultura, enfocado de forma principal a la explotación tradicional y la producción ecológica.

De forma práctica, con la implantación de tecnología basada en sensores para la eficiencia y mejora en el riego, que la compañía Bosch ha desarrollado en España en colaboración con el CSIC-IRNAS, se presentó también la solución Smart Irrigation, especialmente dirigida al cultivo del olivar.

Producción Ecológica, Diferenciación y Desarrollo Agroalimentario en Castilla y León

SOHISCERT y la Consultora Desarrollo y Asesoramiento Agronómico (DEAGRO), organizaron el webinar: Producción Ecológica, Diferenciación y Desarrollo Agroalimentario en Castilla y León, que se celebró el jueves 28 de Mayo a través de la aplicación Zoom.

La producción ecológica está en constante y fuerte expansión. A nivel nacional, la comunidad de Castilla y León está demostrando su gran potencial, con un crecimiento en 2019 del 18% en superficie y un 22% en cuanto a operadores certificados.

En relación con la actividad de elaboración y transformación, Castilla y León creció casi un 16% en el último año, impulsada principalmente por el sector de las bodegas.

La sesión fue una oportunidad para conocer la situación de crecimiento del sector de la producción ecológica en Castilla y León.

Analizamos también, cómo la Producción Ecológica y las Indicaciones de Calidad son herramientas que facilitan la diferenciación en los mercados a Productores e Industrias Agroalimentarias, poniendo además el foco en el sector del vino, contando para ello con profesionales en representación de Bodegas Marqués de Riscal y Bodegas Menade.

Principales Cambios en GLOBALG. A .P. V.5.3

Con motivo de la publicación de la nueva versión 5.3 de GlobalG.A.P., el pasado 21 de mayo SOHISCERT organizó un Webinar en el que se presentaron los principales cambios derivados de esta actualización, siendo obligatorio su cumplimiento para todos los operadores certificados desde el 21 de mayo de 2020.

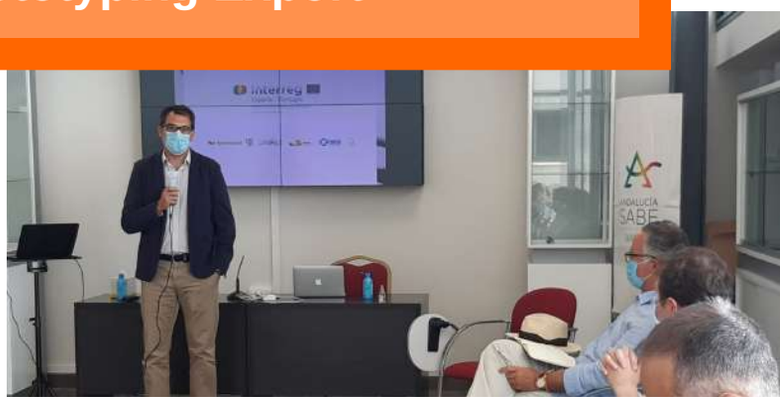
En esta versión no ha habido grandes cambios, pero incluye varias actualizaciones y modificaciones que son necesarias conocer, especialmente los cambios que afectan a las reglas de Cultivos y las Regulaciones Generales.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer la interpretación de los requisitos, como por ejemplo para las inspecciones y el muestreo de los miembros de grupos de productores, productos de alto riesgo o la gestión del sistema de calidad y las revisiones por la dirección.

SOHISCERT participa en el grupo de expertos del proyecto europeo Prototyping Export

El pasado martes 14 de julio, SOHISCERT formó del grupo de expertos vinculados a la exportación, la certificación de productos y el desarrollo empresarial para inspeccionar y validar el Sistema de Internacionalización de Pymes Artesanas Agroalimentarias de la Eurorregión Algarve-Alentejo-Andalucía. Se trata del primer focus group del proyecto Prototyping Export, que están desarrollando entidades andaluzas y portuguesas con el objetivo de aumentar el volumen de exportación de las pymes agrarias andaluzas y portuguesas.

El grupo de expertos estuvo configurado por Juan Cruzado Cantau, Director de Consultoría y Red de Andalucía de Extenda, Agencia Andaluza de Promoción Exterior; José María Vega Pásaro, Técnico de Internacionalización de la Cámara de Comercio de Sevilla; Miguel Guardiola Villamarín, Director de Relaciones Internacionales de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA); y José Luis García Melgarejo, Director de Expansión de SOHISCERT; además de representantes de las entidades socias.



Entre otras materias, se revisaron y validaron el Sistema propuesto para la Internacionalización de las pymes artesanas agroalimentarias, y aspectos concretos como la propuesta inicial de una veintena de ciudades-destino, incluyendo algunas como Roma (Italia), París (Francia), Bruselas (Bélgica), Viena (Austria), Berlín, Frankfurt (Alemania), Cophenague (Dinamarca) o Malmo (Suecia). Y la propuesta inicial de productos a exportar, que incluyen vino, AOVE, cerveza artesana, aceituna de mesa, conservas vegetales y frutos secos, entre otros, recibiendo valoraciones muy positivas.

Los servicios de certificación de SOHISCERT en el III Congreso Agroalimentario de Andalucía

La certificación de la producción ecológica, la seguridad alimentaria y el nuevo servicio AgroCovid han estado presentes en el evento organizado por Landaluz, la Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía.

Con el patrocinio de SOHISCERT, CESCE y KPMG, el III Congreso Agroalimentario de Andalucía fue inaugurado por el presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla y el presidente de la asociación, Álvaro Guillén Benjumea.

El Congreso desarrollado en la segunda semana de septiembre, estuvo centrado en la sostenibilidad de las empresas agroalimentarias, con intervenciones representativas de diferentes operadores de la cadena agroalimentaria, producción, industria, distribución y hostelería. Entre las conclusiones de los participantes destacar la capacidad de poner en valor la innovación para hacer más sostenibles a las empresas agroalimentarias, así como un mayor esfuerzo para comunicar y poner en valor este tipo de iniciativas de cara a los mercados y los consumidores.

Por parte de SOHISCERT, asistieron Eduardo Merello, director general, María Fernández, responsable comercial en Andalucía y José Luis García, director de expansión de la entidad que intervino en el acto de clausura, refiriéndose al acuerdo de colaboración firmado con Landaluz para reforzar a las empresas asociadas en su estrategia de diferenciación, con un servicio integral y especializado, destacando la labor innovadora en producción ecológica, el amplio surtido de certificaciones en seguridad alimentaria, múltiples indicaciones de calidad, y la puesta en marcha del protocolo agroalimentario frente al Covid-19.

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

955 868 051

sohiscert@sohiscert.com

SEVILLA Finca La Cañada. Ctra Sevilla - Utrera, Km 20,8. 41710 - Utrera (Sevilla).

TOLEDO Paseo Recaredo, 1, planta -2 (edificio FEDETO), 45002 – Toledo.

CIUDAD REAL C/ Amargura, 2 - Bajo. 13630 - Socuéllamos (Ciudad Real).

JAÉN C/ Picasso, 14 - Bajo Izquierda. 23400 - Úbeda (Jaén).

ALMERÍA Parque Científico - Tecnológico (PITA). Av. de la Innovación, 15. Módulo 43 del Área B. 04160 - Almería.