

SOHISCERT apuesta por la seguridad alimentaria

GLOBALG.A.P.



Al-Arbuli: Primer operador hortofrutícola certificado en IFS por SOHISCERT

Sumario

ENTREVISTA

- 4 La PAC que Viene: Hemos Comprado 7 Años, pero ¿Los Hemos Ganado?

NOVEDADES

- 6 La "Certificación" de SOHISCERT como Organismo de Certificación es la "Acreditación"



- 8 Creemos. Nuevos Alcances de Trabajo

- 10 La Internacionalización: Oportunidad de Crecimiento

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- 12 Optimización de Controles en Producción Ecológica. Análisis de Riesgos

- 13 Requisitos en el Etiquetado de Productos Ecológicos

- 14 Andunatura, Artesanía, Innovación y Diferenciación

- 16 Fertinagro: Referente en Agricultura Ecológica

- 17 Modificaciones en Anexos I y II del Reglamento R(CE) 889/2008

- 19 Nuevos Productos con Valor Añadido

- 20 ¿Te imaginas ?..... Alltech Crop Science

- 22 Ganadería Ecológica: Alimentación, Sanidad Animal y Manejo



- 24 Fuente Humorera: Primer Operador de Castilla y León Certificado en Ecológico por SOHISCERT

- 27 Foro de Debate sobre Acuicultura Ecológica

CALIDAD DIFERENCIADA

- 28 Control de Rendimientos de Uva en Parcelas Amparadas en alguna Figura de Protección de Calidad

- 30 Cuatro Vientos: Un Paseo Enológico

- 32 La Calidad del Azafrán de La Mancha y su Valor Social



- 34 El Laboratorio y Centro de Investigación Dolmar situado en La Rioja se ha convertido en los Últimos Años en un Referente en Análisis Enológicos a Nivel Nacional

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 36 Una Apuesta por las Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria

SOHISCERT

- 38 BIOFACH 2014

- 39 AGROEXPO 2014, FERCAM 2014 y Congreso de Huertos Ecológicos

- 40 SOHISCERT Promueve la Fundación Agroecosistema

EDITA:

SOHISCERT

REDACCIÓN:

SOHISCERT

FOTOGRAFÍAS:

SOHISCERT

MAQUETACIÓN:

MICRAPEL

COLABORACIONES:

Personal de SOHISCERT, Tomás García Azcárate, Juan Antonio Carrasco (Andunatura), Francisco Suárez Martín (SAT Franciscanos), Alfonso Pérez Andújar (Fuente Humorera), Francisco Molina Castillo (Bodega Cuatro Vientos), Bodegas Latúe, ASOMA S. Coop.

IMPRESIÓN:

MICRAPEL



Finca La Cañada, Ctra. Sevilla-Utrera, km. 20,8 Ap. Correos 349-41710 Utrera (Sevilla)
T. 955 868 051 • F. 955 868 137

www.sohiscert.com
email: SOHISCERT@SOHISCERT.com
DEPÓSITO LEGAL: SE-2174-2009

Impreso en papel ecológico

AVISO LEGAL PARA OPERADORES

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos que nos facilite mediante la cumplimentación del cuestionario y con la documentación que aporte a SOHISCERT, S.A. pasará a formar parte de un fichero propiedad de SOHISCERT, S.A. y se utilizará únicamente para la prestación, gestión y administración de los servicios contratados. Igualmente, le informamos que puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en Finca La Cañada, Ctra. Sevilla-Utrera km. 20,8, Apartado de Correos 349-41710 Utrera (Sevilla) en ningún caso será responsable de la licitud, veracidad y exactitud de los datos facilitados. Queda bajo su exclusiva responsabilidad la notificación a SOHISCERT, S.A. de cualquier modificación en los mismos.

La PAC, una Apuesta por Alimentos Suficientes, Seguros y Sostenibles

Nos encontramos ya en vísperas de la entrada en aplicación de la nueva Política Agraria Común. En enero de 2015 un nuevo marco regulará la actividad agraria de la Unión Europea. Desde nuestra revista hemos traído el análisis de personas cualificadas en el asunto, en anteriores números el profesor Eduardo Moyano nos anticipaba cómo se estaba perfilando esta nueva PAC y en este número la experiencia de Tomás García Azcárate nos describe los compromisos asumidos por los Estados para ultimar el acuerdo.

Se ha debatido largamente cuantías, prioridades, comparativas de cada línea de ayudas, etc., en definitiva, análisis y cálculos sobre los que no tenemos nada más que aportar. No obstante, si queremos hacer desde estas páginas una reflexión sobre el porqué de la PAC y qué quieren los ciudadanos europeos con ella.

La PAC supone la mayor parte del presupuesto de la Unión Europea. Unos recursos públicos que aportamos todos los ciudadanos con nuestros impuestos y que, en consecuencia, debe responder a las demandas y expectativas de los contribuyentes.

Entendemos que los hombres y mujeres de Europa esperan de la actividad agraria del Continente tres objetivos fundamentalmente, independencia alimentaria frente a terceros, seguridad alimentaria y sostenibilidad productiva y medioambiental.

Europa es un continente con una importante población, y la política medioambiental y de gestión de los espacios naturales no nos puede hacer perder la necesidad de disponer de una cierta autosuficiencia en la producción de alimentos que no nos haga vulnerable a conflictos geopolíticos o inestabilidades de los mercados, por lo que es primordial que la actividad agraria continúe con plena capacidad productiva de forma que asegure la estabilidad de la población.



Eduardo Merello Álvarez
Director-Gerente de SOHISCERT

"Para estar en el mercado el productor debe asumir las distintas normas de seguridad alimentaria"

Los consumidores europeos, somos sin duda, de los más exigentes en cuanto a la calidad y seguridad en los alimentos que consumimos. Esta cultura alimenticia es un valor en sí mismo que se debe promover y proteger. Para el sector agrario este hecho es una fortaleza y un factor de oportunidades. Siempre podremos conocer mejor que otros competidores los gustos y exigencias de nuestros conciudadanos y anticiparnos a ellos. Igualmente la exigencia del mercado del que participamos nos estimula a superarnos y a buscar la excelencia de la calidad, lo que nos permite ser más competitivos.

Por último, una tercera consideración va unida a las dos anteriores, compatibilizar capacidad productiva, calidad y seguridad alimentaria con el respeto al medioambiente y asegurar la sostenibilidad de nuestros agroecosistemas. Afortunadamente, en esto también, la Unión Europea es pionera, al ser de las

primeras áreas del mundo en regular y proteger prácticas agrarias compatibles con el medioambiente.

Desde el sector agrario debemos asumir que los ciudadanos ponemos a disposición de la agricultura y ganadería unos recursos que debemos gestionar bien, que deben cubrir las tres expectativas señaladas y que estamos seguros que el sector tiene capacidad suficiente para atender. En el ámbito agrario donde trabaja SOHISCERT, conociendo los agricultores, ganaderos e industrias agroalimentarias con las que nos relacionamos, estimamos que todos estos operadores están suficientemente capacitados para dar respuestas a estas exigencias. El recorrido que ya tiene la producción ecológica le permite aprovechar plenamente las oportunidades que le brinda la nueva PAC así como la exigencia de los mercados.

Las distintas figuras de calidad de la geografía española, que se encuentran plenamente arraigadas y con experiencias agronómicas de manipulación y culinarias de mucho tiempo, hacen que puedan adaptarse e innovarse en el nuevo contexto. La producción agraria llega al consumidor por la distribución, por lo que es innegable que para estar en el mercado el productor debe asumir las distintas normas de seguridad alimentaria, exigencias que nuestro sector agrario está implementando en estos años.

Por ello, a pesar de las dificultades, desde SOHISCERT, proponemos confiar en nuestro sector, en su capacidad de adaptarse a las exigencias de los mercados y, tras las críticas de las negociaciones, ahora sólo queda aprovechar las oportunidades de la nueva PAC.

Lo que nos corresponde a las empresas de servicios relacionadas con el sector agrario es dar la mejor respuesta al sector y desde nuestro ámbito, es ofrecer competencia en el aseguramiento de la certificación, confianza al consumidor y transparencia en los mensajes de seguridad alimentaria e indicaciones de calidad.

La PAC que Viene: Hemos Comprado 7 Años, pero ¿Los Hemos Ganado?



Tomás García Azcárate
Consejero Económico en la
Dirección General de Agricultura
de la Comisión Europea

E-mail: tomasgarciaazcarate@gmail.com
Sígueme en Twitter (@Tgarciaazcarate),
LinkedIn o Facebook (Tomás García
Azcárate)

La nueva Política Agraria Común, post 2014, está tomando forma. Los textos comunitarios ya están publicados y las grandes líneas de su aplicación en España son conocidas.

Como suele ocurrir en las negociaciones comunitarias, siempre complejas, se ha llegado a una solución de compromiso. Desde la Comisión Europea se ve, con razón, la botella como medio-llena ya que se han incorporado importantes novedades como el "verdeo" de las ayudas, una prioridad a la investigación agraria o el desarrollo de las organizaciones de productores y las interprofesiones como intento de contribuir a un mayor equilibrio de la cadena alimentaria.

Desde el gobierno español, también con razón, se subraya lo mucho que se han modificado las propuestas iniciales de la Comisión para acercarlas a las posiciones defendidas por España. Se proclama, por ejemplo, el haber evitado una "tarifa plana" para las ayudas (una ayuda idéntica por hectárea en todo el país, idea que por cierto nunca estuvo encima de la mesa); el haber conseguido que los frutales y el olivar sean

considerados como "verdes" por definición y por lo tanto se benefician sin más obligaciones del 30% de las ayudas del "verdeo"; el haber consolidado márgenes de flexibilidad nacionales importantes...

Tenemos esta PAC hasta el 2020; tenemos presupuesto garantizado hasta esta fecha; sabemos que Europa seguirá apoyando a su agricultura en la próxima década. Como quien dice, han pitado prórroga. Hemos comprado 7 años. ¿Quiere esto decir que las aguas han vuelto a su cauce y que podemos seguir haciendo lo mismo que hemos venido intentando hacer estos últimos años? La respuesta claramente tiene que ser que no.

Este horizonte de tranquilidad no puede significar morfina para el sector. **Estos años que tenemos delante de nosotros son insustituibles para avanzar hacia una agricultura "intensiva en técnicas ecológicas".**

¿Alguien con razonable conocimiento de estos temas se cree que las referencias históricas, la famosa "mochila" de las ayudas, van a seguir

existiendo en un futuro? Más pronto que tarde, la sociedad europea apoyará únicamente a sus agricultores para compensarles por los bienes públicos que producen, de gran utilidad para la sociedad pero sin valor de mercado.

La Comisión Europea ya dio un primer aviso, con el “verdeo” y las exigencias de 3 cultivos. ¿Alguien se cree que en un futuro no lejano una parcela en monocultivo, por ejemplo de maíz, va a recibir ayudas públicas? ¿Cuándo el sector vitícola y frutícola son dos de los mayores mercados para las industrias fitosanitarias, alguien se cree que van a seguir siendo “verde” por definición, al lado de la agricultura ecológica? ¿Y que decimos del olivar? ¿Todos los olivares, independientemente de su modo de plantación y conducción, son “verdes” por definición? Lo conseguido, bien conseguido está, pero por allí no van los tiros.

Redescubrir las ciencias agronómicas; introducir nuevos cultivos; buscar alternativas y rotaciones más complejas; disminuir riesgos comerciales ahora que la volatilidad de los precios ha venido para quedarse; rebajar costes fijos de producción para resistir mejor malos vientos; diversificar mercados para no poner todos los huevos en el mismo tiesto por sólo poner algunos ejemplos, son cosas mucho más fáciles de escribir y decir que de hacer. Pero **la buena noticia es que tenemos 7 años delante de nosotros, siete años para pensar, innovar, organizarse, acertar y aprender, equivocarse y aprender.**

Lo peor que podría ocurrirnos hoy es que los agricultores, adormecidos por la morfina de las ayudas y el ronroneo del discurso triunfalista de ciertos políticos, se crean que ya todo ha pasado y que podemos seguir haciendo como siempre, lo de siempre.

Si el sector se pone las pilas y sale de su zona de confort, estos 7 años que tenemos delante de nosotros serán 7 años ganados. En el caso contrario, serán 7 años perdidos y oiremos las lágrimas y los lamentos de aquellos que, de repente al final (¿o no tan al final?) de la década, no entienden lo que les está viniendo encima.

El futuro existe. Esta aquí, y se construye al presente.

"Estos años que tenemos delante de nosotros son insustituibles para avanzar hacia una agricultura «intensiva en técnicas ecológicas»"



La certificación como resultado final que demuestra el buen hacer

Este horizonte dibuja también un futuro distinto para las empresas de certificación, con grandes oportunidades. Hemos hablado en la parte anterior de diversificación, y no sólo nos hemos referido a los productos sino también a los mercados. Mañana, aún más que hoy, va a ser importante el diferenciarse en el mercado; el garantizar a tus compradores el respeto de un pliego de condiciones y una trazabilidad; el poder tocar distintos palos, desde el mercado de masa en el que el factor precio es esencial hasta los mercados locales pasando por las denominaciones de origen. Aquí las empresas de certificación son ya un componente esencial.

Pero es que el tema va a más. En su larga marcha hacia la agricultura ecológicamente intensiva, las empresas de certificación forman parte de un clúster, juntos pero no revueltos, que debe acompañar al agricultor. Hoy, gran parte de los consejos que recibe

el agricultor, después del desgraciado desmantelamiento de las oficinas de extensión agraria, son ofrecidos por los técnicos de las empresas de insumos. No son los mejores situados para aconsejar al agricultor como disminuir su consumo, cuando gran parte de su sueldo depende de los volúmenes vendidos. Estas empresas están confrontadas a un cambio de paradigma de gran magnitud. Lo que para unos es problema, para otros son oportunidades. Los servicios al agricultor están por reinventar. Las certificaciones serán el resultado final que demuestre el buen hacer.

También va a haber novedades desde el lado de la Administración. El aumento de las exigencias de control rima mal con las políticas nacionales de disminución del número de funcionarios. ¿Cómo se puede conseguir la cuadratura del círculo? Primero con inversión en tecnología, siendo el SI-GPAC buen ejemplo de ello. Pero, segundo, también con **análisis de riesgo para concentrar los controles allí donde más probabilidad de problemas pueda haber.**

Dentro de los factores que entran hoy, y entrarán mucho más mañana, en dicho análisis de riesgo están las certificaciones. Es obvio que una empresa agraria plenamente integrada en una dinámica comercial que exige certificaciones, ya está sometido a una serie de controles. Tiene un nivel tecnológico y alcanza un grado de profesionalidad normalmente superior al del resto de las explotaciones. En algunos Estados miembros incluso, las Administraciones incluso comprueban primero algunos de los elementos que conforman la condicionalidad de las ayudas mediante algunas de las certificaciones que ya están disponibles.

Para las empresas de certificación, hay futuro, mucho futuro, para las grandes con economías de escala y para la pequeñas con servicios más enfocados a demandas específicas. El futuro, como no, se llama aquí también rigor y profesionalidad.

* Las opiniones expresadas en este artículo solo comprometen a su autor y no a la Institución para la cual trabaja

La “Certificación” de SOHISCERT como Organismo de Certificación es la “Acreditación”

Confianza, imparcialidad, transparencia y competencia de nuestras actuaciones



Los productos certificados por los Organismos de Certificación dan confianza en el mercado porque han superado la prueba de su conformidad con respecto a los requisitos definidos en la Normativa o Pliego de Condiciones de referencia. A su vez, los Organismos de Certificación, responsables de realizar estos controles, deben dar confianza de su buen hacer, tanto al mercado, como a sus clientes.

El “proceso de certificación” al que debemos someternos los Organismos de Certificación para garantizar la confianza, imparcialidad, independencia y competencia de nuestras actuaciones de control es la **ACREDITACIÓN**.

La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) es el Organismo responsable de realizarnos estos controles y comprobar la adecuación, cumplimiento y conformidad de los requisitos de la Norma de reconocimiento internacional UNE EN 45.011:1998 sobre “Requisitos generales relativos a los organismos que proceden a la certificación

de productos”, actualmente anulada y sustituida por la **Norma UNE-EN ISO 17065 “Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”**.

ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

Desde su aprobación en septiembre de 2012 se estableció un periodo de adaptación a los requisitos de la norma de 3 años.

Las diferencias que conlleva el cambio de norma a grandes rasgos pueden resumirse en:

- Mejor definición de los requisitos de **imparcialidad**, aclarando los aspectos que suponen una amenaza, y estableciendo además los diferentes mecanismos que pueden utilizarse para salvaguardarla.



Consuelo Pizarro
Muñoz
Directora de Calidad

- Mayor **transparencia** en las actuaciones en cuanto a la divulgación de la información adecuada de los procesos de certificación, así como del estado de certificación de los productos.

- Mayor definición de la información que se considera **confidencial** o pública de los clientes.

- En cuanto al proceso de certificación que se considera **confidencial** o pública de los clientes.
- En cuanto al proceso de certificación que se considera **confidencial** o pública de los clientes.

Actualmente SOHISCERT se encuentra en proceso de adaptación de su sistema a los requisitos de la Norma UNE-EN ISO 17065, destacando las siguientes novedades que pueden afectar a nuestros clientes:

- Modificación de los Compromisos de Certificación de los Cuestionarios de Solicitud. Entre otras se han

incluido cláusulas sobre el buen uso del certificado y de las referencias a SOHISCERT, la implementación de los cambios en los requisitos de certificación cuando sean comunicados por SOHISCERT, aceptación de la presencia de observadores en las auditorías, la definición de datos públicos y confidenciales, etc. Estos compromisos serán renovados durante las auditorías anuales correspondientes.

- Existencia de un Directorio de Productos Certificados. Las partes interesadas en obtener información sobre la validez de una certificación determinada o sobre los productos o clientes certificados, puede ponerse en contacto con SOHISCERT. Le facilitaremos la información definida y permitida para cada alcance de certificación.

visitas de acompañamiento con nuestros auditores para cada uno de los alcances de certificación en las que evalúan el buen hacer del auditor en la evaluación de la conformidad del cliente de SOHISCERT con la adecuación a los requisitos del Pliego de Condiciones al que se acoge.

**"Actualmente
SOHISCERT se
encuentra en proceso
de adaptación de
su sistema a los
requisitos de la Norma
UNE-EN ISO 17065"**

Alcances acreditados

Hoy por hoy, la Acreditación de nuestra actividad se realiza por Pliegos de Condiciones o Normativa que trabajamos, aunque la tendencia futura será realizarlo a partir de Categorías de

Productos y/o Documentos Normativos, mediante la adopción de la figura de "alcances flexibles".

En el año 2000 SOHISCERT fue el primer Organismo de Certificación en acreditar su actividad de control y certificación para el alcance de Producción Ecológica. A lo largo de estos 14 años nos hemos ido profesionalizando, y acreditando nuestros controles para Pliegos como Producción Integrada en Andalucía, Globalgap, Vino de la Tierra de Castilla, Vino de Calidad de Granada, Vino de la Tierra de Andalucía.

Las más reciente ampliación de acreditación ha sido en 2013 para los alcances de Acuicultura Ecológica R(CE) 834/2007, IFS FOOD, DOP Azafrán de la Mancha, DOP Vinicas en Castilla La Mancha, Vinos Varietales en Castilla La Mancha, Aragón y Valencia y Producción Integrada en la Región de Murcia.

Los alcances acreditados pueden ser consultados en el Anexo Técnico en vigor de SOHISCERT en la página Web de ENAC:

<http://www.enac.es>

En qué consisten los controles

Al menos con una frecuencia anual, expertos técnicos de ENAC nos realizan una auditoría durante varios días en la oficina central de Utrera y realizan



Laboratorio Enoquisa
ANÁLISIS DE ALIMENTOS

**Especializados en análisis de alimentos, residuos
plaguicidas, físico químicos, microbiológicos,
nutricionales y contaminantes**

Acetunas, Aceite, Agua, Cárnicos, Cereales y semillas, Conservas, Folares, Frutas y verduras, Pastelería, Suelos, Toma de muestras, Zumos

ENAC
Laboratorio Enoquisa
ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Ctra. Córdoba-Málaga km 47, 530 14550 Montilla (Córdoba)
Tel. 957 654 831/676 730 290-Fax 957 651 761
E-mail: enoquisa@enoquisa.com

Crecemos. Nuevos Alcances de Trabajo

Producción Ecológica en Castilla y León

SOHISCERT ha sido el primer Organismo privado autorizado en Castilla y León para realizar el Control y Certificación en el alcance de Producción Ecológica, R (CE) 834/07 y R (CE) 889/08. Desde el 19 de diciembre de 2013, SOHISCERT realiza sus actuaciones, como siempre, con la máxima competencia técnica, calidad, transparencia e independencia.

Con ésta, ya son 4 Comunidades Autónomas en las que operamos para la certificación bajo este Reglamento Europeo: Andalucía, Castilla La Mancha, Aragón y

Castilla y León; siendo el código de autorización ES-ECO-002-CL.

Son muchos los operadores que ya han confiado y apostado por SOHISCERT como entidad de certificación de referencia, encontrando en la marca SHC un distintivo de calidad y diferenciación en el mercado que respalda el buen hacer de agricultores, ganaderos e industrias.



Producción Integrada en Extremadura

Desde el 1 de abril de 2014 SOHISCERT se encuentra inscrita como Entidad de Certificación de productos agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura, para la certificación de Producción Integrada de los siguientes cultivos: Arroz, Cacahuete, Cerezo, Frutales de hueso, Frutales de pepita, Maíz, Olivar para elaboración de aceite de oliva, Pimiento para pimentón, Tabaco y Tomate para transformación industrial.

Vinos Varietales en Catalunya

Los Vinos Varietales son los vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida que llevan el nombre de una o más variedades de uvas de vinificación que intervienen en su elaboración y/o el año de cosecha.

Desde hace varios años, siguiendo la política de expansión en los servicios de certificación relacionados con la categoría de producto vino, SOHISCERT viene desarrollando su actividad de certificación en distintas Comunidades Autónomas: Andalucía, Castilla La Mancha, Valencia, Aragón.

Desde el 7 de abril de 2014 también realiza la certificación de Vinos Varietales en Catalunya conforme al Reglamento 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del R 479/2008 del Consejo por el que se regulan las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas, y la menciones tradicionales en el etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

IGP Melón de La Mancha

La IGP "Melón de la Mancha" sólo se aplica a melones de la variedad "Piñonet" o "Piel de Sapo" de categoría I, con forma elipsoidal u ovoide y con un contenido en azúcar mínimo de 11° Brix ($\pm 0,5^\circ$) y un peso unitario comprendido entre 1,8 y 4 Kg. Desde el punto de vista sensorial, las principales características son el dulzor, la alta jugosidad y la escasa fibrosidad de su carne.

La zona de producción del Melón de La Mancha está situada en la comarca natural "Mancha", junto al Alto Guadiana, dentro de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. Comprende los términos municipales de las localidades de Alcázar de San Juan, Arenales de San Gregorio, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana, Daimiel,



Herencia, Las Labores, Llanos del Caudillo, Manzanares, Membrilla, Puerto Lápice, Socuéllamos, Tomelloso, Valdepeñas y Villarta de San Juan

Desde 16 de Julio de 2014 SOHISCERT se encuentra autorizada por la Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha para el control y certificación de esta Indicación Geográfica Protegida.

DOP y Marcas Colectivas de Aceite en Castilla La Mancha

El aceite de oliva virgen extra con **Denominación de Origen Protegida "Aceite Campo de Calatrava"**, se obtiene del fruto del olivo de la variedad Cornicabra en al menos un 80%, siendo complementado con la variedad Picual, encontrándose siempre presente las dos variedades.

La zona de producción, elaboración y envasado se encuentra situada en el sur de Castilla La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real.



El aceite de oliva virgen extra de **Denominación de Origen Protegida "Aceite de la Alcarria"** es obtenido del fruto del olivo, de la variedad local Castellana (Verdeja), por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

La zona de producción, elaboración y envasado de La Alcarria incluye 95 municipios de la provincia de Guadalajara y 42 municipios de la provincia de Cuenca. Estos aceites presentan unas características físico químicas y organolépticas definidas en su Pliego de Condiciones.

Las Marcas Colectivas de aceites son signos que acreditan el origen, la calidad y las características comunes del aceite de oliva virgen extra, producto alimentario obtenido del fruto del olivo (Olea europea L), por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Estas marcas garantizan una alta calidad del aceite de oliva virgen extra, y que su obtención, elaboración, envasado y comercialización, es realizada por personas físicas y jurídicas radicadas en la zona geográfica delimitada.

El aceite con la Marca Colectiva **"Aceite Valle de Alcudia"**, es producido en la comarca del valle de la Alcudia (Ciudad Real) y en el caso de la Marca Colectiva **"Aceites Campos de Hellín"** en la Comarca de Campos de Hellín (Albacete).

Con la certificación de estas Denominaciones de Origen Protegida y Marcas Colectivas se pretende servir al consumidor, permitiéndole identificar el origen de estos productos, y garantizarle un exigente nivel de calidad, evitando el fraude mediante un proceso de control y supervisión sistemático.



Supervisión de Cargas: Garantía para el Cliente

En este mes de Septiembre SOHISCERT ha comenzado a realizar el servicio de supervisión de cargas en la industria alimentaria.

Mediante este servicio se garantiza que la carga de la mercancía se hace en las adecuadas condiciones y se lleva a cabo un control de la carga, del peso de la carga y la toma de muestra de la mercancía a ser expedida, que será analizada para la verificación de las especificaciones exigidas por el cliente al que va destinada la mercancía.

Este es un servicio solicitado, principalmente, por el cliente al que la industria elaboradora le suministra el producto y principalmente es exigido para mercancías que se exportan fuera de la Unión Europea (como por ejemplo para transporte marítimo en flexitank).

La Internacionalización: Oportunidad de Crecimiento



La actual situación económica y del mercado nacional, está obligando a las empresas agroalimentarias españolas a exportar sus productos al mercado extranjero para poder compensar el estancamiento o disminución de la demanda interna.

En este marco, la internacionalización, competir en mercados exteriores, se está mostrando como un elemento necesario y positivo, que aporta crecimiento a las empresas y además obliga a innovar para aumentar la competitividad.

Actualmente, el sistema agroalimentario español contribuye de una manera muy significativa en la economía española, ya que es **responsable del 8,9% del PIB nacional**. Con 900.000 explotaciones agrarias, una cabaña de 26 millones de cerdos, 19 millones de ovejas y cabras y 6

millones de bovinos; y con más de 10.000 buques de pesca, la Producción de la Rama Agraria se sitúan en torno a 44.000 Millones de euros, la pesquera sobre los 2.000 millones de euros, y la facturación de la Industria de alimentación y bebidas ronda los 90.000 millones de euros anuales.

En 2013, las exportaciones agroalimentarias y pesqueras ascendieron a 36.286 millones de euros (con un incremento del 3,9 por ciento respecto al año anterior), que representa el 15,5% del total de la exportación española, colocando a España en el 8º país exportador agroalimentario del mundo y el 4º de la UE, según los datos de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Por sectores cabe destacar:

En este contexto, la participación del sector agroalimentario en el conjunto del comercio exterior español alcanzan

Sector	Produce (al año)	Exporta (al año)
Frutas	11 millones Tm	7.000 millones euros
Hortalizas	16 millones Tm	4.800 millones euros
Carnes y productos cárnicos	5,5 millones Tm	4.200 millones euros
Vinos	40-50 millones Hl	2.800 millones euros
Aceites	1,5 millones Hl	2.000 millones euros
Productos pesqueros	0,8 millones Tm	3.000 millones euros

una cobertura (exportaciones / importaciones) del 126%, lo que indica su alto grado de internacionalización.

El mercado exterior ofrece por tanto una oportunidad de negocio para el sector agroalimentario, mercado en auge año a año.

Lo que respecta al mercado ecológico español, éste se trata de un mercado aún poco desarrollado, sólo un 1% de la alimentación es ecológico. Sin embargo, España es el país europeo con mayor superficie dedicada a la agricultura ecológica. Las exportaciones de alimentos y bebidas ecológicos españoles crecieron un 14,5% en 2012, situándose el porcentaje medio de las producciones con destino a países comunitarios en el 89,2%, siendo Alemania el país donde mayor volumen de productos ecológicos va dirigido, al que le sigue Francia y Reino Unido.

Los productos ecológicos para poder ser exportados y comercializados en los países europeos deben estar certificados bajo el Reglamento (CE) Nº 834/2007, por el que se regula la producción y etiquetado de los productos ecológicos. Existen países dentro del continente europeo que además pueden exigir el cumplimiento de requisitos extras al reglamento ecológico europeo. Estos países son Suecia y Suiza.

Suecia: Exige el cumplimiento de unos requisitos extras para el cumplimiento de las normas privadas, KRAV, para la realización de ventas a importadores suecos certificados bajo los estándares KRAV.



Suiza: Para la exportación de productos agrarios (vegetales y animales) no transformados y transformados destinados al consumo humano o animal requiere de la certificación Biosuisse, mientras que la exportación de vinos requiere de la certificación Delinat.



Aunque gran volumen de la producción ecológica va a los países europeos, existen otros países a los que los productores/elaboradores ecológicos están exportando sus productos, como vía de escape a la distribución de sus productos e internacionalización. Entre estos países se encuentra, el mercado estadounidense, brasileño, japonés y coreano.

Estados Unidos: Desde el pasado mes de junio de 2012, los productos ecológicos certificados en la Unión Europea según el R(CE) 834/07, pueden comercializarse como tales en el territorio norteamericano. Bajo este acuerdo, existen excepciones al reconocimiento de productos de origen animal que procedan de animales tratados con antibióticos y la acuicultura. Para el caso del vino, para poder comercializar el vino como ecológico (organic wine), no podrá haberse utilizado dióxido de azufre ni metabisulfito potásico ni las sustancias no incluidas en el apartado "7 CFR 205.605). En caso contrario, para vinos con una concentración de sulfuroso mayor de cero pero menor de 100 ppm, se podrá comercializar como vino elaborado con uvas ecológicas (wine made with organic grapes). En estos últimos, está igualmente prohibido el uso de los productos anteriormente mencionados.

Teniendo en cuenta los comentarios mencionado, las producciones con certificación bajo el R(CE) 834/07 pueden ser vendidas en Estados Unidos, pero necesitan un certificado por cada lote o partida que acompañe el producto.

Brasil: Para la exportación de productos a Brasil, deben previamente cumplir con el Reglamento de este país, ya que en Brasil no se reconoce la certificación del sistema europeo.



Japón: La exportación de productos a Japón sólo aplica a los exportadores que transformen, envasen o etiqueten los productos.

Esta exportación se puede realizar a través de la vía de la certificación JAS, o a través del acuerdo de equivalencia JAS-R(CE) 834/07, debiendo el operador estar certificado en ecológico bajo el R(CE) 834/07 y disponer de un importador certificado JAS.



Corea: En la actualidad se está negociando con Corea con el fin de conseguir un acuerdo de equivalencia con el R(CE) 834/07. Los interesados en exportar a Corea, requieren en estos momentos de una certificación propia de este país.



SOHISCERT y las Certificaciones Ecológicas Internacionales

SOHISCERT dispone de autorización y auditores cualificados para la realización de las inspecciones para la certificación bajo los estándares BIOSUISSE, DELINAT, KRAV, certificación ecológica japonesa (JAS), coreana (KOREA), estadounidense (NOP) y brasileña (LEY ORGÁNICA BRASILEÑA).

SOHISCERT, mediante convenios firmados con los propietarios del pliego así como acuerdos de colaboración cerrados con las entidades de certificación BIOINSPECTA, CONTROL UNION e IBD Certificações, puede realizar estas auditorías a todos aquellos interesados en obtener este tipo de certificaciones, para la exportación de sus productos ecológicos a nivel internacional.

Los interesados en solicitar este tipo de certificación pueden realizarlo ya a través de SOHISCERT.

Optimización de Controles en Producción Ecológica. Análisis de Riesgos

El pasado mes de abril del 2013, se publicó el Reglamento R(CE) 392/2013, el cual modificaba el R(CE) 889/2008, en lo referente a los controles en producción ecológica, donde se incluyen nuevas disposiciones de control, con objeto de reforzar la eficacia de los controles, y estableciendo canales de comunicación adecuados entre los agentes implicados, operadores, Organismos de Control, Autoridad Competente y Comisión Europea.

Para ello SOHISCERT desde hace unos años está aplicando un análisis de riesgo, que no es otra cosa que la evaluación de los riesgos de cada explotación ecológica sometida a control. Este análisis servirá de base para determinar la frecuencia de las visitas, el carácter de las mismas (anunciada o no anunciada) y el número de muestras a tomar.

Como aspectos principales del control, según se establece en el Reglamento 392/2013 están:

- Las **tomas de muestras**, estas serán, un mínimo del 5% del total de los operadores sujetos a control en cada Organismo de Control, a fecha de 31 de diciembre del año anterior al que se realiza la planificación. Estas se tomarán por triplicado, existiendo un análisis inicial, contradictorio y el



Juan Carlos
López Adán
Director Técnico

"El análisis de riesgo, es la evaluación de los riesgos de cada explotación ecológica sometida a control. Servirá de base para determinar la frecuencia de las visitas, el carácter de las mismas y el número de muestras a tomar"



dirigente, de forma que se garantice el derecho del operador de ejercer su contranálisis ante la disconformidad con un resultado analítico inicial.

Otros aspectos no menos importantes a tener en cuenta serán:

- La **rotación de auditores**, la cual deberá ser establecida por el organismo de control, para garantizar la eficacia de los controles efectuados en años sucesivos.
- La existencia de un **Catálogo de incumplimientos** común a todos los Organismos de Control, incluyendo medidas a aplicar en caso de irregularidad o infracción.
- Eficaz **intercambio de información** entre Organismos de Control y Autoridad Competente en caso de cambios de operadores de un Organismo de control a otro.
- Nuevos aspectos que deben quedar recogidos en el **compromiso firmado** por el operador, de conformidad con el artículo 63 del Reglamento 889/2008.



Requisitos en el Etiquetado de Productos Ecológicos

Según se establece en R(CE) 834/07 sobre Producción y Etiquetado de los Productos Ecológicos, es obligatorio indicar el código de SOHISCERT como Organismo de Certificación autorizado en la Unión Europea para realizar la conformidad con respecto a dicho reglamento europeo.

En nuestras Reglas de Uso de la Marca SHC para el alcance de Producción Ecológica se consideraba opcional incluir las iniciales de la Comunidad Autónoma donde el operador desarrollaba su actividad al código ES-ECO-002.

A partir del **1 de noviembre de 2014**, estas referencia a la Comunidad Autónoma se hace obligatoria en el etiquetado de los productos ecológicos. Por tanto, se establece un periodo de adaptación a este requisito:

- Los productos etiquetados y el stock de etiquetas impresas podrá utilizarse hasta agotar existencias.
- El código utilizado en las etiquetas que se realicen a partir del 15 de octubre de 2014, de forma obligatoria, deberán llevar la indicación de la Comunidad Autónoma donde el operador desarrolla su actividad:

ES-ECO-002-AN Operadores de Andalucía

ES-ECO-002-CM Operadores de Castilla La Mancha

ES-ECO-002-AR Operadores de Aragón

ES-ECO-002-CL Operadores de Castilla y León

El resto de indicaciones obligatorias y opcionales que deban figurar en el etiquetado de los productos ecológicos conforme al R(CE) 834/07 y R(CE) 889/08 no se ven afectadas.



Laboratorio Químico-Microbiológico, S. A.

ANÁLISIS Y CONTROL ALIMENTARIO
MEDIO AMBIENTE

**Expertos en el análisis de
residuos de plaguicidas
en producción ecológica**

con más de 30 años de experiencia

Laboratorio de control de Entidades de Certificación



Plaguicidas

Fungicidas

Insecticidas

Herbicidas



Aditivos



Calidad y Confianza, Garantía y Servicio

Análisis configurables, puestos siempre a disposición del mejor control

Servicio al máximo nivel de su exigencia

**PRODUCTOS VEGETALES, FRUTAS, VINOS, MIEL,
ACEITES, ACEITUNAS, FRUTOS SECOS, ALIMENTOS**



AMPLIA ACREDITACIÓN ENAC

Laboratorio Químico-Microbiológico, S.A.
C/ Manufactura 1, local 3; (PISA)
41927 - Mairena del Aljarafe (Sevilla)
Tf: 954 18 72 10 Fax: 954 18 66 65
lqmsevilla@lqmsa.com



Andunatura Artesanía, Innovación y Diferenciación

Andunatura es una empresa familiar regentada actualmente por Juan Antonio Carrasco Martos, localizada en Andújar (Jaén) dedicada a la recolección, secado, envasado y comercialización de plantas aromáticas en los Parques Naturales andaluces, así como el envasado de especias, infusiones y condimentos.



un puesto en el Mercado de Abastos liturgitano, tendría más posibilidades para salir adelante pensó. Una mala racha trunció en un primer momento las expectativas de Juan Carrasco padre: los beneficios en la plaza de abastos de Andújar eran pocos y eso lo obligó a dedicarse a la venta ambulante.

Sin embargo, el negocio del Mercado de Abastos logró mantenerse a flote gracias al esfuerzo de sus hijos. La primera en regentarlo en ausencia del cabeza de familia fue Teresa. Después le tocó el turno a Juan, quien, hasta ahora, sigue con esta tarea.

• Que beneficios aportan estas plantas aromáticas y cuáles son las plantas que más destacaría?

Desde la antigüedad, las hojas y a veces las semillas de plantas herbáceas se utilizaban para aromatizar las comidas de diferentes maneras. Las plantas silvestres fueron el primer alimento del hombre.

A través de los siglos, se ha reconocido y apreciado el valor emoliente y curativo de las hierbas y su uso ha abarcado desde la preparación de medicamentos, cosméticos hasta la elaboración de perfumes y esencias entre otros usos.

Las hierbas y especias aromáticas, son ingredientes que nos ofrece la naturaleza para convertir la cocina de todos los días en un arte, y hacen que el consumo de los alimentos sea más placentero. Algunas especias están tan unidas a la tradición culinaria de algunos territorios o poblaciones que sus aromas y/o sabores son representativos de su gastronomía. Una misma especia puede ser utilizada en la cocina en diversas presentaciones: al natural,

• ¿Cuáles son los orígenes de la empresa?

Los antecedentes de nuestra empresa se remontan a los años 40 del pasado siglo, en Ibrós (Jaén), de donde es oriunda mi familia, pioneros en un negocio que se caracteriza por la utilización de métodos totalmente artesanales y respetuosos con el medio ambiente.

La historia de la familia Carrasco comenzó cuando a Juan Carrasco padre, el que después tomó el apodo de "Manzanilla", recorría todas las sierras de la provincia de Jaén en busca de plantas aromáticas y medicinales. Cuando las recolectaba, las cargaba en su bicicleta e iba por los principales pueblos para venderlas. Era la década de los cincuenta y el "Manzanilla" se hizo un hueco en los mercados de Linares, Jódar, Úbeda, Baeza, Mengibar, pero sobre todo, en Andújar.

Voceó sus productos, útiles para cuidar cualquier mal, durante años, hasta que, en 1969, decidió instalar



Juan Antonio Carrasco
Gerente de Andunatura



seca, molida, en polvo, en mixturas de especias, etc.

Para aprovechar al máximo sus propiedades se deben conocer y utilizar las técnicas más apropiadas para su uso.

La utilización de productos naturales en nuestra gastronomía ha cobrado gran valor a lo largo de los últimos años, sobre todo teniendo en cuenta la importancia que tiene el consumo de este tipo de productos para nuestra salud, y los beneficios que aporta a la misma, además de ser una señal de identidad en nuestros platos típicos.

Las plantas más destacadas en la geografía donde habitamos son el poleo menta, cantueso, romero, tomillo, mejorana, salvia, cola de caballo, Zafraña, hinojo, etc.

• ¿Cómo se realiza la recolección de las plantas naturales? ¿Qué autorizaciones hacen falta y qué métodos se emplean?

La recolección de las plantas naturales se lleva a cabo de una forma artesanal, a través del segado manual en el hábitat natural de la planta. Una vez situados en el espacio geográfico del parque donde se encuentra la planta, procedemos a realizar el proceso descrito anteriormente, empaquetarlas y transportarlas.

Las autorizaciones que se requieren para este proceso de recolección vienen determinadas por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, conjuntamente con la Delegación de Medioambiente. Esta última es la que determina el espacio público del parque natural donde se debe de

hacer el aprovechamiento, que viene reflejado en un pliego de condiciones o contrato.

• ¿En qué Parques Naturales realizan la recolección?

Parque Natural Sierra de Andújar, Parque Natural Sierra Mágina, Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y las Villas.

• Una vez recolectadas las plantas, ¿qué tratamiento reciben en la industria hasta su venta?

Los medios de producción son totalmente artesanales, disponemos para ello de un almacén y obrador de 80 m², donde se realizan la selección, secado, troceado y envasado de forma manual. Contando para ello con herramientas muy simples como son la hoz para el segado, tijeras para el troceado y unas pequeñas instalaciones para el secado de los productos, sobre faldos o toldos.

Para la fase de envasado, la cual se hace manualmente, solo se utiliza una máquina selladora manual. En todas las fases anteriormente expuestas, participan 3 personas.

• Que certificaciones de calidad posee Andunatura?

Las certificaciones de calidad que posee Andunatura son la Marca Parque

Natural de Andalucía y la certificación en ecológico auditada por la empresa SOHISCERT.

• En la actualidad dispone de la certificación ecológica, ¿qué beneficios le está aportando el disponer de este distintivo de calidad a la hora de comercializar el producto?

El hecho de disponer de un distintivo de calidad, como es la certificación en Ecológico supone un incentivo muy importante para la venta del producto, puesto que la misma certificación garantiza la calidad del mismo.

• Y por último que objetivos se plantea la empresa para un futuro?

Pretendemos conseguir incrementar nuestra producción, alcanzando la capacidad de realizar los procesos completos de elaboración, transformación, envasado, etiquetado, comercialización y distribución de los productos naturales, pasando del método artesanal a un método mecánico integral de producción. Con ello intentamos incrementar de forma muy significativa la producción de todos los productos que comercializamos, destacando las más de 100 referencias de hierbas aromáticas que recolectamos en los distintos parques naturales de la provincia de Jaén.



Fertinagro Referente en Agricultura Ecológica

La división de nutrición vegetal del grupo Téralis, Fertinagro, con la certificación de calidad de productos utilizables en agricultura ecológica bajo el control de SOHISCERT ha convertido sus productos en referencia debido al mayor desarrollo de futuro que ofrecen para el agricultor.

Fertinagro fabrica todos los productos que comercializa, participando en todas las fases del proceso productivo, desde la obtención de materias primas hasta la formulación y la garantía final de calidad amparada siempre en el departamento de Investigación, Desarrollo e Investigación (I+D+i) que, además de un competente equipo de profesionales, colabora con los centros de investigación más prestigiosos del país.

Fertinagro se ha colocado en el número 25 del ranking europeo de empresas químicas con mayor inversión en Investigación y al frente dentro del listado de compañías agroquímicas.

La apuesta firme por la tecnología a la que la compañía con origen turolense y expansión internacional es fiel desde hace más de 20 años ha contribuido en mejorar la calidad del producto final, mantener el nivel adecuado de fertilidad del suelo, la racionalización del consumo de recursos energéticos o la disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero originadas por la producción agrícola.

¿DONDE ESTAMOS EN NUESTRO SECTOR?				
Rank global	Rank industria	COMPANY	COUNTRY	IND. SALES RATIO
1-100	1-100	Hilbaldes España	France	120.0%
101-200	101-200	Deleto California	USA	100.0%
201-300	201-300	Labridal	USA	100.0%
301-400	301-400	ROD Agroquímica Internacional	Spain	100.0%
401-500	401-500	Albarrac	Germany	9.4%
501-600	501-600	Albarrac	USA	9.4%
601-700	601-700	Albarrac	The Netherlands	4.1%
701-800	701-800	Werkker Chemie	Germany	3.3%
801-900	801-900	Avance Insecticides	Germany	2.2%
901-1000	901-1000	Albarrac	Germany	2.2%
1001-1100	1001-1100	Albarrac	Spain	2.2%
1101-1200	1101-1200	Albarrac	Germany	2.2%
1201-1300	1201-1300	Albarrac	The Netherlands	2.2%
1301-1400	1301-1400	Albarrac	Germany	1.1%
1401-1500	1401-1500	Albarrac	Germany	1.1%
1501-1600	1501-1600	Albarrac	Germany	1.1%
1601-1700	1601-1700	Albarrac	Germany	1.1%
1701-1800	1701-1800	Albarrac	Germany	1.1%
1801-1900	1801-1900	Albarrac	Germany	1.1%
1901-2000	1901-2000	Albarrac	Germany	1.1%
2001-2100	2001-2100	Albarrac	Germany	1.1%
2101-2200	2101-2200	Albarrac	Germany	1.1%
2201-2300	2201-2300	Albarrac	Germany	1.1%
2301-2400	2301-2400	Albarrac	Germany	1.1%
2401-2500	2401-2500	Albarrac	Germany	1.1%
2501-2600	2501-2600	Albarrac	Germany	1.1%
2601-2700	2601-2700	Albarrac	Germany	1.1%
2701-2800	2701-2800	Albarrac	Germany	1.1%
2801-2900	2801-2900	Albarrac	Germany	1.1%
2901-3000	2901-3000	Albarrac	Germany	1.1%
3001-3100	3001-3100	Albarrac	Germany	1.1%
3101-3200	3101-3200	Albarrac	Germany	1.1%
3201-3300	3201-3300	Albarrac	Germany	1.1%
3301-3400	3301-3400	Albarrac	Germany	1.1%
3401-3500	3401-3500	Albarrac	Germany	1.1%
3501-3600	3501-3600	Albarrac	Germany	1.1%
3601-3700	3601-3700	Albarrac	Germany	1.1%
3701-3800	3701-3800	Albarrac	Germany	1.1%
3801-3900	3801-3900	Albarrac	Germany	1.1%
3901-4000	3901-4000	Albarrac	Germany	1.1%
4001-4100	4001-4100	Albarrac	Germany	1.1%
4101-4200	4101-4200	Albarrac	Germany	1.1%
4201-4300	4201-4300	Albarrac	Germany	1.1%
4301-4400	4301-4400	Albarrac	Germany	1.1%
4401-4500	4401-4500	Albarrac	Germany	1.1%
4501-4600	4501-4600	Albarrac	Germany	1.1%
4601-4700	4601-4700	Albarrac	Germany	1.1%
4701-4800	4701-4800	Albarrac	Germany	1.1%
4801-4900	4801-4900	Albarrac	Germany	1.1%
4901-5000	4901-5000	Albarrac	Germany	1.1%
5001-5100	5001-5100	Albarrac	Germany	1.1%
5101-5200	5101-5200	Albarrac	Germany	1.1%
5201-5300	5201-5300	Albarrac	Germany	1.1%
5301-5400	5301-5400	Albarrac	Germany	1.1%
5401-5500	5401-5500	Albarrac	Germany	1.1%
5501-5600	5501-5600	Albarrac	Germany	1.1%
5601-5700	5601-5700	Albarrac	Germany	1.1%
5701-5800	5701-5800	Albarrac	Germany	1.1%
5801-5900	5801-5900	Albarrac	Germany	1.1%
5901-6000	5901-6000	Albarrac	Germany	1.1%
6001-6100	6001-6100	Albarrac	Germany	1.1%
6101-6200	6101-6200	Albarrac	Germany	1.1%
6201-6300	6201-6300	Albarrac	Germany	1.1%
6301-6400	6301-6400	Albarrac	Germany	1.1%
6401-6500	6401-6500	Albarrac	Germany	1.1%
6501-6600	6501-6600	Albarrac	Germany	1.1%
6601-6700	6601-6700	Albarrac	Germany	1.1%
6701-6800	6701-6800	Albarrac	Germany	1.1%
6801-6900	6801-6900	Albarrac	Germany	1.1%
6901-7000	6901-7000	Albarrac	Germany	1.1%
7001-7100	7001-7100	Albarrac	Germany	1.1%
7101-7200	7101-7200	Albarrac	Germany	1.1%
7201-7300	7201-7300	Albarrac	Germany	1.1%
7301-7400	7301-7400	Albarrac	Germany	1.1%
7401-7500	7401-7500	Albarrac	Germany	1.1%
7501-7600	7501-7600	Albarrac	Germany	1.1%
7601-7700	7601-7700	Albarrac	Germany	1.1%
7701-7800	7701-7800	Albarrac	Germany	1.1%
7801-7900	7801-7900	Albarrac	Germany	1.1%
7901-8000	7901-8000	Albarrac	Germany	1.1%
8001-8100	8001-8100	Albarrac	Germany	1.1%
8101-8200	8101-8200	Albarrac	Germany	1.1%
8201-8300	8201-8300	Albarrac	Germany	1.1%
8301-8400	8301-8400	Albarrac	Germany	1.1%
8401-8500	8401-8500	Albarrac	Germany	1.1%
8501-8600	8501-8600	Albarrac	Germany	1.1%
8601-8700	8601-8700	Albarrac	Germany	1.1%
8701-8800	8701-8800	Albarrac	Germany	1.1%
8801-8900	8801-8900	Albarrac	Germany	1.1%
8901-9000	8901-9000	Albarrac	Germany	1.1%
9001-9100	9001-9100	Albarrac	Germany	1.1%
9101-9200	9101-9200	Albarrac	Germany	1.1%
9201-9300	9201-9300	Albarrac	Germany	1.1%
9301-9400	9301-9400	Albarrac	Germany	1.1%
9401-9500	9401-9500	Albarrac	Germany	1.1%
9501-9600	9501-9600	Albarrac	Germany	1.1%
9601-9700	9601-9700	Albarrac	Germany	1.1%
9701-9800	9701-9800	Albarrac	Germany	1.1%
9801-9900	9801-9900	Albarrac	Germany	1.1%
9901-10000	9901-10000	Albarrac	Germany	1.1%

No obstante, lo prioritario para Fertinagro siempre han sido sus clientes con los que mima el trato gracias a una red comercial que opera en todo el territorio nacional y algunos países europeos y latinoamericanos; pero también los consumidores finales respetando las exigencias de seguridad y salubridad.

La razón del éxito de Fertinagro es el trabajo común y coherente entre la producción, el I+D+i, la calidad, el servicio técnico y la atención al consumidor que avalan casi 30 años de liderazgo en el sector.

FERTINAGRO

MÁS POR MENOS

www.fertinagro.com



Luis Moreno Pérez
Auditor

Modificaciones en Anexos I y II del Reglamento R(CE) 889/2008

Como resultado del estudio por parte del Grupo de expertos de asesoramiento técnico sobre la producción ecológica de expedientes propuestos por diferentes estados miembros, se ha procedido a modificar en los anexos I y II las sustancias utilizables en producción ecológica con la publicación del: **REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 354/2014 DE LA COMISIÓN de 8 de abril de 2014 que modifica y corrige el Reglamento (CE) nº 889/2008**, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los **productos ecológicos**, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Los cambios más significativos, que afectan a los productores de ecológico son los siguientes (ver *cuadro inferior*):

Como ajuste a la legislación horizontal, también se adapta la denominación, la descripción, los requisitos de composición y las condiciones de utilización de las sustancias y microorganismos que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) no 889/2008, siguientes:

- **aceites vegetales** (Aceite de citronela, aceite de clavo, aceite de colza y aceite de menta verde. Productos especificados en el anexo de Reglamento de Ejecución (UE) nº 540/2011 de la Comisión)
- **microorganismos utilizados para el control biológico de plagas y enfermedades**. (Productos especificados en el anexo de Reglamento de Ejecución (UE) nº 540/2011 y no procedentes de OGM)
- **feromonas** (Productos especificados en el anexo de Reglamento de Ejecución (UE) nº 540/2011)

- **cobre** (Productos especificados en el anexo de Reglamento de Ejecución (UE) nº 540/2011)
- **etileno** (Sólo podrán autorizarse los usos en interiores como regulador del crecimiento vegetal)
- **aceite de parafina** (Productos especificados en el anexo de Reglamento de Ejecución (UE) nº 540/2011)
- **bicarbonato de potasio o Hidrogenocarbonato de potasio** (Fungicida e insecticida).

En conclusión, los cambios introducidos en el Reglamento 889/08 son positivos ya que dotan a los agricultores de más medios para la fertilización y protección de sus cultivos certificados en agricultura ecológica. No obstante se han suprimido por adaptación a la legislación europea varias materias primas ampliamente utilizadas en su momento, tales como el permanganato de potasio y el fosfato diamónico para su uso en trampas.

1. Modificaciones del ANEXO I del Reglamento CE nº 889/2008 respecto a los FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

Se han incluido las siguientes materias primas

- **digerido de biogás** (materiales residuales de la producción de biogás, animales de la categoría 3 y tubo digestivo de la categoría 2);
- **proteínas hidrolizadas procedentes de subproductos animales** (no deben aplicarse a las partes comestibles del cultivo);
- **leonardita** (sedimento orgánico sin tratar rico en ácidos húmicos);
- **quitina** (Polisacárido obtenido del caparazón de crustáceos procedente de acuicultura ecológica o de explotaciones sostenibles);
- **Sapropel** (sedimento rico en materia orgánica procedente de agua dulce y formado en ausencia de oxígeno)

y se han modificado todas las referencias del anexo I del Reglamento (CE) nº 889/2008 al límite del **chromo (VI)** sustituyen «o» por «no detectable», aplicables a residuos domésticos, sapropel y productos y subproductos de origen animal.

2. Modificaciones del ANEXO II del Reglamento CE nº 889/2008 respecto a las sustancias PLAGUICIDAS Y PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Se incluyen

- **grasa de ovino y otros repelentes por el olor de origen animal o vegetal** (sólo para partes no comestibles del cultivo);
- **laminarina** (algas de cultivo ecológico o recolectadas de forma sostenible que actúa como inductor de los mecanismos de autodefensa del cultivo);
- **silicato de aluminio (caolín)** (Repelente)

Se eliminan

- **la gelatina; la rotenona extraída de Derrisspp., Lonchocarpuspp. y Terphrosiaspp.; el fosfato diamónico; el octanoato de cobre; el sulfato de aluminio y potasio (kalinita); los aceites minerales; permanganato de potasio**

Atlántica
Agricultura Natural



Productos ecológicos
y extractos botánicos

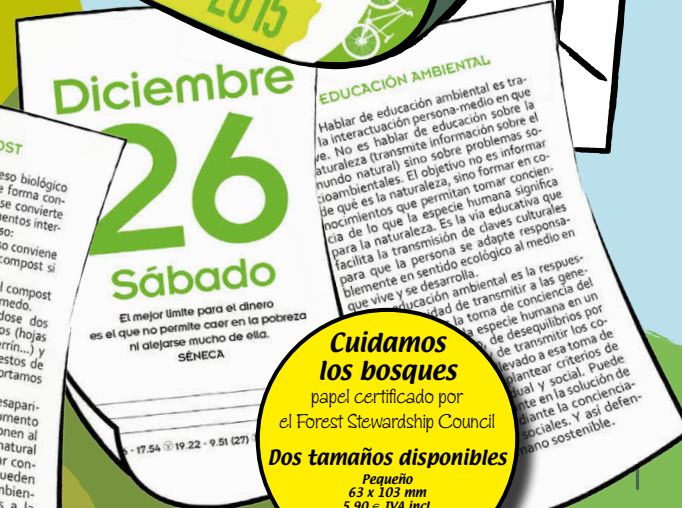
Mimoten • Zyltron • Nemagold
Aradum • Zicara • Canelys
Konflik • Funree • Blocal 15 • Kabon
Filomare Blo • Cator Eco • Oleorgan
• Kelkat Manganeso EDTA
• Kelkat Hierro EDDHA
• Kelkat Boro 21%
• Kelkat Mix EDTA



www.atlanticaagricola.com
info@atlanticaagricola.com

CONOCER, PENSAR, ACTUAR EN VERDE

Refranes, reflexiones, recetas...
recomendaciones que mueven a
la responsabilidad con la naturaleza.



Cuidamos los bosques
papel certificado por
el Forest Stewardship Council
Dos tamaños disponibles

Pequeño
63 x 103 mm
5,90 € IVA incl.
Grande
88 x 145 mm
9,90 € IVA incl.

Nuevos Productos con Valor Añadido

SAT Franciscanos introduce nuevos productos ecológicos en su búsqueda de situarlos en el más alto nivel de mercado



SAT Franciscanos, es una sociedad agrícola de transformación, basada en la producción agrícola y ganadera ecológica, cuyas fincas se sitúan en las provincias de Sevilla y Huelva.

En estas fincas se realiza la producción ecológica de aceitunas, naranjas, herbáceos (trigo, triticale, cebada, sorgo, etc.), proteaginosas (guisantes, veza, habas, maíz) y oleaginosas (girasol) y la producción ganadera ecológica de terneros para producción de carne, y aves para producción de huevos y carne.

Además de todos los cultivos citados anteriormente, las diferentes fincas de la SAT cuentan con grandes zonas de pastos mezclados con monte bajo y alto, cuyos árboles predominantes son la encina, el alcornoque y el pino piñonero, todo ello aprovechado por el ganado. La finalidad de SAT Franciscanos es transformar la mayor parte de las materias primas de su propia cosecha en la producción de pienso, carnes, aceites y huevos, buscando la mejor posición posible en el mercado, optando por certificaciones de calidad como la de producción ecológica que le realiza SOHISCERT, dándole un valor añadido a sus productos, diferenciándolos del resto.

Estos empresarios andaluces, en su búsqueda de situar en el mercado sus productos en el más alto nivel, han certificado recientemente con

SOHISCERT, el producto **aceite de girasol ecológico**. Este producto, que comercializan bajo la marca SAT Franciscanos se puede encontrar en formatos de 0,5, 0,75, 1 y 5 l.



Este aceite es obtenido de las pipas de girasol por procedimientos mecánicos (prensado en frío), conservando todas sus cualidades nutricionales y organolépticas (olor, sabor, tacto...), ya que sólo es sometido a decantación y filtración, logrando un producto de máxima calidad nutricional, cuya producción se caracteriza por ser ecológica, respetando el medio ambiente, sin la utilización de productos químicos de síntesis, y con la garantía de la certificación de SOHISCERT.

Según SAT Franciscanos, la cualidad más importante de este aceite es su alto contenido en vitamina E y en ácidos grasos no saturados los cuales son esenciales para las personas ya que estas no los pueden producir. Del mismo modo, la calidad de sus ácidos grasos (mono y poliinsaturados) junto a su riqueza en ácido linoléico, oleico y vitamina E ayuda a reducir el riesgo de sufrir problemas circulatorios, infartos y diferentes tipos de problemas cardiovasculares.

Además del aceite de girasol ecológico, estos empresarios han empezado con la producción de **aceitunas de mesa ecológica**. Las aceitunas de mesa ecológicas son un producto gourmet, ya que siguiendo las pautas para su producción y elaboración, se recuperan todas las propiedades alimenticias y sabor característico de la aceituna. Las variedades cultivadas son la arbequina y la manzanilla. En el proceso de elaboración se conserva el sabor auténtico y tradicional.

Estos productos son los últimos que esta innovadora empresa ha puesto en el mercado bajo la indicación de producción ecológica. No obstante, no son los únicos que SAT Franciscanos elabora, también existen otros productos como son el aceite de oliva virgen extra ecológico y los huevos ecológicos.

¿Te imaginas ?... Alltech Crop Science

...que las enzimas y productos naturales sustituyan a los pesticidas y fungicidas, mejorando la producción agraria a la vez que reducen la contaminación ambiental?

...que pudiéramos erradicar las micotoxinas ?

...que dejemos de sobre-explotar nuestros mares y las algas sean nuestra fuente de Omega_3?

Alltech es una empresa líder en biotecnología en nutrición natural, animal, vegetal y humana. Con más de 30 años de experiencia, presente en 128 países, 31 fábricas de producción y más de 2500 empleados, Alltech es hoy un referente mundial en el sector de la alimentación animal.

enzimas específicas derivadas de procesos fermentativos, uso exclusivo de levaduras y extractos vegetales, entre otros.

Los productos ACS inducen resistencia sistémica a enfermedades fúngicas y bacterianas; mejoran la estructura del suelo y el desarrollo radicular; limitan el crecimiento de hongos patógenos del suelo, lo cual permite aumentar el rendimiento y calidad de los cultivos al estimular la salud y vigor de las plantas.

La gama ACS en España esta formada por cinco productos, todos ellos autorizados para agricultura ecológica por SOHISCERT;

Soil Set, se aplica vía riego o pulverizado sobre los restos de cultivo anterior

imprescindible para generar resistencia frente al ataque de hongos, tan problemáticos como pueden ser por ejemplo el Oidio, Botrytis y Bacteriosis. Se aplica de forma foliar a lo largo del cultivo cuando las plantas son más susceptibles a infecciones por una bajada de defensas o situaciones de stress.

Ensayos realizados en más de 20 países en 64 cultivos diferentes han demostrado que los productos de ACS inducen resistencia sistémica a enfermedades fúngicas y bacterianas; mejoran la estructura del suelo y el desarrollo radicular; limitan el crecimiento de hongos del suelo.

Desde ACS, y fruto de nuestra puesta por la innovación, disponemos de un acuerdo con IDEAGRO, empresa independiente de investigación y desarrollo de ensayos acreditada por el MAGRAMA, con la que hemos realizado más de 90 ensayos en España para validar el uso de nuestros productos con nuestras condiciones optimizando modo, dosis y momento de aplicación ajustados a nuestras condiciones y retos. Una vez que hemos comprobado el efecto de los productos sobre incremento de rendimientos productivos y mejora de la salud de la planta, los objetivos concretos para este año son reducción de micotoxinas en cereal, control de yesca en viña, control de verticillium y repilo en olivar y aumento de maduración y precocidad en cítricos.

La experiencia en España los últimos años ha sido todo un éxito. "Una considerable reducción en la incidencia de hongos del suelo y enfermedades foliares, plantas más sanas y vigorosas, y un aumento en los rendimientos son algunos efectos que hemos observado con los productos de ACS" comenta Pedro Navarro, Dtor. Comercial de Solbiosur (distribuidor para España de ACS).

En un mundo con recursos cada vez más limitados ACS continúa investigando y desarrollando nuevos productos con un objetivo: Desarrollar todo el potencial productivo de los cultivos de forma sostenible.



(Ensayo con ISR e Improset en Melón: No tratado izqda. Vs Tratado Drcha. Almería, marzo 2014)

"Una considerable reducción en la incidencia de hongos del suelo y enfermedades foliares, plantas más sanas y vigorosas, son algunos efectos que hemos observado con los productos de ACS"

tras la cosecha, aumenta la degradación de materia orgánica obteniendo un mayor nivel de nutrientes asimilables, disminuye el stress abiótico (patente nº EP1863352) y regenera la vida microbiana desplazando los microorganismos patógenos.

Improset reduce situaciones de stress en la planta e incrementa los rendimientos productivos potenciando además coloración, incremento brix y precocidad de los cultivos.

Imprograin. Diseñado específicamente para su uso en cereales permite reducir situaciones de stress por sequía o bajas temperaturas obteniendo mayor rendimiento productivo y contenido en almidón, proteínas y nutrientes digeribles.

ProCrop Shield y *Procro ISR* ofrecen a la planta los elementos esenciales que necesita para una correcta nutrición y un estado sanitario optimo,

SOIL SET[®] AID



- ⚡ Contenido de materia orgánica disponible mejorado;
- ⚡ Una buena población de microorganismos beneficiosos;
- ⚡ Una buena estructura física que favorece el desarrollo de raíces.



Alltech[®]
CROP SCIENCE

Soluciones Naturales para la Agricultura Moderna

alltechcropscience.com

f AlltechNaturally

t @Alltech

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Ganadería Ecológica

Alimentación, Sanidad Animal y Manejo



Eduardo Arnaud
Sánchez-Mariscal
Auditor

La producción ecológica se trata de un método de producción agrícola y ganadera que se caracteriza por conjugar prácticas agrarias respetuosas con el medio ambiente, normas sobre bienestar animal, mantener elevados niveles de biodiversidad y no aplicar productos químicos de síntesis, todo ello para poner a nuestro alcance alimentos saludables y de calidad.

REGULACIÓN:

La Producción Ecológica, así como su control y certificación, está regulado en una **NORMATIVA EUROPEA**:

Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, así como el R (CE) 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del mencionado Reglamento y su posterior modificación R(CE) 354/2014 de 8 de abril de 2014.

VENTAJAS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- Identifica y diferencia el producto, tanto como producto con una calidad intrínseca, como con un logo diferenciador en el mercado.
- Crear valor agregado a todos los niveles de una cadena de producción determinada
- Ser mejor conocido y reconocido
- Ganar y/o conservar la confianza de los consumidores
- Mayor Seguridad Alimentaria
- Acceso a líneas promocionales
- Acceso a **AYUDAS, disminuyendo los costes de producción**

Principios básicos:

La ganadería ecológica, trata de obtener de productos de calidad, respetando el medio ambiente y el bienestar animal, de manera que se pueda conseguir una producción ganadera sustentable, para ello la ganadería debe estar asociada a la agricultura, produciéndose una simbiosis entre ambas, ayudando a su mantenimiento, mejorando la fertilidad de los suelos y valiéndose de esta para cubrir las necesidades del ganado.

Podemos hablar de 3 pilares básicos de la ganadería Ecológica, Alimentación, Sanidad Animal y Manejo.

Alimentación:

La alimentación debe de ser 100% ecológica, en el caso de rumiantes deben consumir al menos el 60% de su dieta en forma de forrajes, en el caso de ganaderías de producción láctea se puede ver disminuido al 50%. Lo ideal es que la propia explotación sea capaz

de cubrir las necesidades nutritivas del ganado, con un buen sistema de rotación de parcelas, podemos sacarle un mayor rendimiento a la finca, también nos podemos ayudar de la siembra de cultivos herbáceos, cosechando tanto el grano como la utilización de forrajes para poder suplementar en épocas de escasez, pero lo fundamental es adecuar la carga ganadera a la producción de la finca.

Siempre se puede suplementar con pienso ecológico y forrajes de otras explotaciones que tengan su certificado de producción ecológica.

Sanidad Animal:

Como hemos comentado anteriormente, la producción ecológica tiene como unos de sus principios básicos, el bienestar animal, de esta manera, debemos salvaguardar, la salud de los animales. Para ello debemos elegir o estirpes autóctonas, más adaptadas a las condiciones locales, junto con una alimentación adecuada, un buen manejo, ejercicio y acceso regular al pasto y agua, buen estado de los corrales y alojamientos, evitando sobrecargas y hacinamientos que favorezcan la propagación de enfermedades.

Se admiten vacunaciones y otras pruebas o tratamientos obligatorios, se pueden utilizar de forma curativa, medicamentos veterinarios alopáticos, de síntesis química o antibióticos, siempre



bajo prescripción veterinaria, ya que existe la obligación de atender a todo animal enfermo inmediatamente.

Es preferible el uso de medicina Fitoterapéutica así como Homeopática.

Manejo Zootécnico:

Las ganaderías ecológicas deben intentar, contar con razas ecológicas en su núcleo fundamental, pudiéndose incorporar cruces con otras razas que hayan mostrado cierta aclimatación al medio ya que ha quedado suficientemente demostrado, que las razas autóctonas son las que mejor son capaces de desplegar su potencial

genético para una producción sostenible de calidad, porque tienen una gran capacidad de adaptación rusticidad e integración en el medio rural. También es importante señalar otra ventaja de utilizar razas autóctonas, y no es otra que la de ser mucho más resistentes frente diferentes enfermedades debido a la resistencia natural adquirida durante siglos.

Entrada de animales en explotaciones ecológicas:

Según el Capítulo 2 Sección 1 R(CE) 889/2008.

- Para Explotaciones con Calificación Ecológica:

Las entradas deben de proceder de explotaciones de animales calificadas como ecológicas, con certificados en vigor. En el caso de proceder de explotaciones convencionales, se permite un porcentaje del 10% de hembras nulíparas en el caso de la especie Bovina y un 20 % en el caso de las razas Ovina/ Caprina y Porcina.

Para explotaciones de ≤ 10 Bovinos o ≤ 5 Ovinos/Caprinos/Porcinos se permite un máximo de 1 animal al año.

Estos porcentajes se pueden ver aumentados, como casos excepcionales, con una autorización de la Autoridad Competente, hasta un 40%, siempre y cuando sean justificados, por mejora de raza autóctona, descenso de producción, catástrofes ganaderas, etc...



Fuente Humorera Primer Operador de Castilla y León Certificado en Ecológico por SOHISCERT

Fuente Humorera es una empresa situada en los pueblos abandonados de Rioseco y Fuente Humorera, en el Valle de Manzanedo, dedicada a producir quesos ecológicos de cabra y que dispone de una explotación de 800 hectáreas de bosque más unas 300 hectáreas de siembra, 1.100 cabras, 2 parques fotovoltaicos instalados por ellos mismos, 1 parque eólico dentro de la granja y 120.000 árboles plantados para reforestar, en la que trabajan 12 personas. Esta se caracteriza por tener una huella de carbono negativa (por energía generada, por tratamiento de residuos como por ejemplo del suero de leche y del encamado del ganado, por la reforestación y por ser ecológicos).



Alfonso Pérez-Andújar
y María Cavestany
Fundadores de Fuente Humorera

• ¿Cómo y cuándo nace Fuente Humorera y su apuesta por la producción ecológica?

En el año 1999 acababa de venderse la empresa familiar que fundó mi padre, y en la que trabajé toda mi vida. Era una empresa láctea, pero también teníamos una granja muy grande que perteneció a mis abuelos. Allí producíamos carne y leche en grandes volúmenes y empecé a comprender que los abonos químicos y los herbicidas no son la panacea que nos quieren vender. Por otra parte, ya entonces empezaba, en el panorama de la empresa láctea, la guerra de los yogures, con el "y el mío tiene más (de bifidos y similares)". Comprendí que era una guerra perdida frente a las multinacionales y cuando se

vendió la empresa decidí intentar volver a los orígenes, pero con volumen suficiente como para que el sector ecológico pueda ser una alternativa real a las industrias convencionales en términos de alimentar a grandes poblaciones.

• En Fuente Humorera, no sólo os dedicáis a la elaboración de queso de cabra sino que controláis y cuidáis el producto desde su origen ya que también tenéis la explotación de las cabras que os suministran la leche. ¿Cómo mimáis este producto en su origen?

Nosotros creemos que los productos eco deben ser elaborados desde el principio, es decir desde la materia prima; si no se hace así estamos cayendo

"Con SOHISCERT estamos ante una empresa moderna, que entiende la complejidad del mercado actual"

otra vez en el juego de las multinacionales que compran la materia prima y elaboran el mismo producto que venden en todo el mundo bajo la misma marca; lógicamente siempre lo van a hacer mejor y más barato. Por tanto, para garantizar que la calidad organoléptica de nuestros productos es muy superior a la de los fabricantes convencionales (si no fuera así el futuro sería muy negro para los fabricantes ecológicos), lo que hacemos es abrazar todos los procesos de producción que confluyen en la elaboración del queso: las cabras se alimentan de nuestras propias cosechas ecológicas, mientras que a su vez nosotros alimentamos los campos con el compost ecológico generado a partir de los residuos del ganado. Y finalmente la fantástica leche que resulta de todo esto se traduce en un exquisito queso de cabra ecológico.

• **¿A qué mercado se dirige su producto y cuál es el que más lo demanda?**

Actualmente el mercado nacional no atraviesa su mejor momento. Las grandes empresas de distribución no quieren oír hablar de nada que no sea bajar precios. Por tanto tenemos que buscarnos la vida fuera de España donde ya vendemos en mercados



como USA, Alemania, Inglaterra, Dinamarca y ahora parece que empezamos en Dubái y Japón.

Fuera de España el mercado está creciendo fuertemente en los países con mayor poder adquisitivo y es allí donde estamos dirigiendo nuestros esfuerzos, ya que si bien en los productos ecológicos más básicos (frutas, verduras, cereales, aceites, vinos) hay bastante oferta, en productos más elaborados como el queso, y en especial la cabra, la oferta es bastante limitada.

• **¿Ha encontrado alguna dificultad u obstáculo para la venta de sus productos en un determinado mercado? Y ¿Cómo los ha solucionado?**

Pues sí, el mercado más complicado es también el más grande: EEUU. Es muy peculiar por su tamaño, dispersión, logística y sistema comercial, en la que obligatoriamente tienes que pasar por un importador y luego por una cadena de sus distribuidores, que inevitablemente encarecen y complican mucho todo el proceso. Llevamos tres años trabajándolo y después de cambiar de importador tres veces, por fin hemos

encontrado el que necesitamos. También es un mercado muy receptivo a filosofías que van más allá del producto ecológico en sí.

Por eso nuestra filosofía de empresa de huella de carbono negativa gracias a nuestra producción de energía eléctrica verde, reforestación, producción de compost mediante técnicas de baja emisión de CO2 y sostenibilidad en todos los aspectos de nuestra empresa ha hecho posible que ésta llame poderosamente la atención. No sólo porque nuestro queso sea muy bueno y esté muy bien presentado, sino por todo lo anterior.

Nosotros creemos que ese es el futuro, es muy duro al principio y cuesta mucho tiempo, pero el mercado allí fuera es muy grande.

Por último algo muy importante. Nuestra empresa la llevan mis hijos, Alfonso en España y Marta y Gadea en EEUU, y ven en ella un proyecto apasionante que han mamado desde pequeños y que entienden perfectamente.

• **Desde que han confiado en SOHISCERT como organismo de certificación, ¿Qué os ha aportado?**

Llevamos poco tiempo con SOHISCERT, pero la experiencia está demostrando ser muy positiva. SOHISCERT, se encuentra disponible para cualquier petición, atendiendo inmediatamente. Con SOHISCERT estamos ante una empresa moderna, que entiende la complejidad del mercado actual y la dificultad de la fabricación industrial para una PYME.



Productos BIO para AGRICULTURA



Fosfogel®
Enraizante y solubilizante de hierro y fósforo.

Fungikiller®
Fungicida biológico que optimiza el rendimiento de los cultivos.

Aminobird®
Alimentación orgánica. Facilita la germinación de semillas y la maduración del fruto.

Polígono Juncaril · c/ Capileira 7 · 18210 · Peligros · Granada Tfno. 958 46 55 97 · 646 40 01 42
info@bioiliberis.com · www.bioiliberis.com



REDUCE EL GASTO ENERGÉTICO

INGENIERÍA al SERVICIO
de la EFICIENCIA ENERGÉTICA



ASESORÍA ENERGÉTICA

ESTUDIO Y ANÁLISIS

- ANALIZAMOS Y OPTIMIZAMOS sus contrataciones energéticas (Electricidad, GAS, Gasoil...).
- Gestión de SUBVENCIONES para tu empresa.

AUDITORÍA y CERTIFICACIÓN

MONITORIZACIÓN y DIAGNÓSTICO

- ANÁLISIS de las instalaciones.
- MONITORIZACIÓN y Control de consumos.
- CERTIFICACIÓN energética.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

PROYECTOS PERSONALIZADOS para REDUCIR tu GASTO ENERGÉTICO

- Iluminación LED.
- Energía Solar FOTOVOLTAICA.
- Energía Solar TÉRMICA.
- SOLUCIONES integrales.

954 461 753 www.saergy.com

comercial@saergy.com | Parque Cartuja C/ Leonardo Da Vinci, 18. Pta.2ª | 41210 - Sevilla

Foro de Debate sobre Acuicultura Ecológica

SOHISCERT participa en el taller estatal de acuicultura ecológica celebrado en Biruhega



En Biruhega, un pueblo castellano de la provincia de Guadalajara, en la comarca de la Alcarria, lugar de grandes acontecimientos históricos y en pleno valle de Tajuña, SOHISCERT participó activamente en el taller estatal de acuicultura ecológica, impartiendo el módulo sobre Control y Certificación en Acuicultura Ecológica. Organizado como una acción del proyecto GANAECO, que pretendía apoyar el desarrollo de la Ganadería ecológica, favoreciendo la biodiversidad y prevención de incendios, con actividades formativas, divulgativas e incluso con un servicio de asesoramiento.

El encuentro se convirtió en un foro de expertos sobre acuicultura, a nivel nacional e internacional, de acuicultura ecológica y de acuicultura convencional. Probablemente acogió a los representantes de empresas, grupos de investigación, organismos de control y consultorías más representativos del país, y los cuales pudieron debatir sobre aspectos importantes a mejorar y a solucionar al respecto de la acuicultura ecológica.

Durante las jornadas pudimos disfrutar de ponencias tan esperanzadoras como las de productores ecológicos, que pese a todos los inconvenientes y problemas para salir adelante con una actividad productiva, tan compleja como costosa, demostraron que es posible realizar un modelo productivo basado en la sostenibilidad, además de ofrecer a los consumidores un producto ecológico de alta calidad y tan necesario como escaso en nuestros mercados, as

tuviéramos participación de Naturix (Guadalajara), Isidro de la Cal (La Coruña), Interaqua Canarias (Las Palmas de Gran Canaria), Caviar de Riofrío (Granada).

También contamos con representantes de la Universidad de Murcia, de la Universidad Politécnica de Valencia, y de la Universidad Politécnica de Madrid, los cuales nos hicieron partícipes de sus trabajos de investigación sobre acuicultura, los cuales arrojaron luz a estos temas tan comprometidos y tan difíciles de controlar en una explotación acuícola, como la alimentación.

En cuanto a Control y Certificación, a nivel Europeo, participó un representante de Naturland, que nos habló del desarrollo de la acuicultura ecológica en Europa, bajo los Standares definidos por Naturland, asociación alemana para la promoción de la agricultura y ganadería orgánica en el mundo. A nivel nacional, desde SOHISCERT expusimos la aplicación del Reglamento Europeo sobre producción ecológica, y en particular para la acuicultura ecológica, como parte de nuestra experiencia como Entidad de Certificación de la única explotación ecológica en la Comunidad de Castilla la Mancha, Truchas de la Alcarria.

Así no nos queda más que agradecer a la SEAE, y a la Asociación Guecológico de Guadalajara, por el desarrollo de este encuentro tan importante y esperanzador, ya que puso en contacto al sector de la acuicultura ecológica en España y en Europa, dando pie a futuras colaboraciones en un sector minoritario pero no por ello menos importante.

Control de Rendimientos de Uva en Parcelas Amparadas en alguna Figura de Protección de Calidad



SOHISCERT como Entidad de Control y Certificación de alcances acogidos a determinadas figuras de calidad (DOP, IGP) tiene muy presente que el vino calificado bajo estos alcances cumpla con los requisitos de producciones y rendimientos exigidos en la normativa.

CASTILLA LA MANCHA

Debido a que en la campaña 2013-2014 se han superado ampliamente las producciones vitivinícolas con respecto a campañas anteriores, para la próxima campaña se pretende realizar un mejor control de producciones para que sólo la producción de las parcelas con rendimientos dentro de los límites establecidos en sus pliegos, puedan ser destinados a vinos de calidad.

Para ello, y siguiendo las actuaciones indicadas por la Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, cada vez que se califique una partida, además de indicar los parámetros físico-químicos y organolépticos de dichos vinos las bodegas deberán de indicar también las parcelas de procedencia de la uva, es decir, en cada **documento de aptitud de partida** debe de adjuntarse un

listado con todas las parcelas de donde procede la uva que ha dado lugar a ese vino.

ANDALUCÍA

Con la misma filosofía de la aplicada en la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha, se pretende realizar un mejor control de producciones, para que solo la producción de las parcelas con rendimientos dentro de los límites establecidos en sus pliegos, puedan ser destinados a vino de calidad, cambiando el sistema de certificación realizado hasta el momento.

En campañas anteriores se verificaban las prácticas agrícolas a los viticultores en particular, los cuales vendían la uva con un documento de conformidad de uva. A partir de la campaña 2014/2015, se realizarán estos controles directamente en la

bodega y no se emitirán los documentos de conformidad de uva. Durante la auditoría in situ, SOHISCERT verificará la robustez y eficacia del sistema de autocontrol implantado en la bodega para asegurarse que el producto recepcionado es apto para la elaboración de vino acogido a la figura de calidad que se certifique. Para ello la instalación debe de disponer de los documentos necesarios para la verificación de dichos puntos de control, es decir:

1. Listado de proveedores
2. Registro vitícola de las parcelas de origen de la uva
3. Cartilla del viticultor
4. Declaración de cosecha
5. Declaración de producción
6. Cuaderno de campo
7. Análisis de maduración de la uva

CUADRO 1. CUADRO DE RENDIMIENTOS MAXIMOS PERMITIDOS POR ALCANCE DE CERTIFICACION EN CLM

ALCANCE	TIPO DE CONDUCCION	TIPO DE UVA	RENDIMIENTOS MAXIMOS PERMITIDOS (kg/ha)
DOP LA MANCHA	VASO	BLANCA	10.000
		TINTA	
	ESPALDERA	BLANCA	13.000
TINTA			
TINTA			
DOP ALMANSA	VASO	BLANCA	7.860
		TINTA	6.430
	ESPALDERA	BLANCA	11.430
TINTA		10.000	
TINTA			
DOP MENTRIDA	VASO	BLANCA	7.150
		TINTA	
	ESPALDERA	BLANCA	12.850
TINTA			
TINTA			
DOP RIBERA DEL JUCAR	VASO	BLANCA	10.140
		TINTA	
	ESPALDERA	BLANCA	
TINTA			
DOP VALDEPEÑAS	VASO	BLANCA	7.500
		TINTA	6.000
	ESPALDERA	BLANCA	7.500
TINTA		6.000	
TINTA			
DOP MONDEJAR	VASO	BLANCA	7.860
		TINTA	7.430
	ESPALDERA	BLANCA	8.290
TINTA		7.860	
TINTA			
DOP MANCHUELA	VASO	BLANCA	7.860
		TINTA	6.430
	ESPALDERA	BLANCA	11.430
TINTA		10.000	
TINTA			
DOP UCLES	VASO	BLANCA	8.000
		TINTA (vñedros > 40 años)	5.000
	ESPALDERA	TINTA: (15 > años > 6)	6.500
BLANCA		8.000	
TINTA (vñedros > 40 años)		11.000	
DOP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA	VASO	TINTA (vñedros 40 > años > 15)	8.000
		TINTA: (15 > años > 6)	9.500
	ESPALDERA	BLANCA	11.000
BLANCA			
TINTA		10.000	
DOP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA	VASO	BLANCA	16.000
		TINTA	
	ESPALDERA	BLANCA	
TINTA			

CUADRO 2. CUADRO DE RENDIMIENTOS MÁXIMOS PERMITIDOS EN VINOS CON IGP EN ANDALUCÍA

ALCANCE	TIPO DE UVA	RENDIMIENTOS MAXIMOS PERMITIDOS (KG/HA)
IGP VINO DE LA TIERRA CUMBRES DE GUADALFE	BLANCA	12.000
	TINTA	10.000
IGP VINO DE LA TIERRA ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA	BLANCA	12.000
	TINTA	10.000
IGP VINO DE LA TIERRA LADERAS DEL GENIL	BLANCA	12.000
	TINTA	10.000
IGP VINO DE LA TIERRA LOS PALACIOS	BLANCA	10.000
IGP VINO DE LA TIERRA SIERRA NORTE DE SEVILLA	BLANCA	14.000
	TINTA	11.500
IGP VINO DE LA TIERRA DE CADIZ	BLANCA	14.285
	TINTA	11.500
IGP VINO DE LA TIERRA LAJUAR-ALPUJARRA	BLANCA	10.000
	TINTA	8.500

CUADRO 3: CUADRO DE RENDIMIENTOS MÁXIMOS PERMITIDOS EN VINO DE CALIDAD DE GRANADA

ALCANCE	TIPO DE UVA	TIPO DE ELABORACIÓN	RENDIMIENTOS MÁXIMOS PERMITIDOS (KG/HA)
DOP VINO DE CALIDAD DE GRANADA	BLANCA	JOVEN	9.000
		ESPUMOSO	12.000
	TINTA	JOVEN	7.000
		CRANZA	8.000
DOP VINO DE CALIDAD DE GRANADA SUBCATEGORIA "CONTRAVIESA ALPUJARRA"	BLANCA	JOVEN	8.000
		ESPUMOSO	12.000
	TINTA	JOVEN, CRANZA	6.000
	TINTA TEMPRANILLO	JOVEN, CRANZA	7.000

Cuatro Vientos

Un Paseo Enológico



En pleno corazón de la Sierra de la Contraviesa, en el término municipal de Murtas (Granada), a 100 km de Granada capital y de Almería, se encuentra la Bodega Cuatro Vientos, bodega con medio siglo de trayectoria, siendo una de las impulsoras de la denominación “Vinos de Calidad de Granada”.

La Bodega Cuatro Vientos ha evolucionado, desde su fundación a finales de los años 50, hasta convertirse en la bodega puntera de la comarca de La Contraviesa.

- Como impulsor de la denominación de “Vinos de Calidad de Granada, ¿Cómo fueron estos inicios y cómo surgió esa iniciativa?

Lo principal es creer en los vinos que estamos haciendo y creer en su futuro, por ello a partir de la participación de varias bodegas de la provincia de Granada en un Salón Internacional del Vino en Madrid comenzaron las conversaciones sobre la idoneidad de crear una Denominación de Origen con los vinos de Granada.

A partir de ese momento se comenzó a trabajar en colaboración con la Delegación de Agricultura de Granada, Diputación de Granada y varios estamentos de la provincia. Muchas horas de trabajo por parte de los bodegueros.

- Desde qué comenzó su andadura, ¿cómo ha evolucionado el mercado al que va dirigido?

El mercado ha evolucionado de una forma normal, consecuencia de las acciones promocionales tanto llevadas

a cabo por la DOP, así como por las propias bodegas. Los consumidores se han habituado a pedir vino de Granada y nosotros queremos recabar adictos al Vino de Calidad de Granada.

- ¿Cuál es actualmente el mercado que más le demanda estos vinos de calidad?

Es difícil de decir, pero el mercado en general pide o exige vinos de calidad, vinos que estén avalados por entidades de control.

- ¿Qué le ha aportado SOHISCERT como entidad de certificación?

El aval y apoyo en esta nueva andadura al trabajar mano a mano con las bodegas desde la base, me refiero al apoyo y colaboración de los responsables de hacer las auditoras, aprobar etiquetados etc, nos han ayudado y nos ayudan.

Ese es un aspecto con una importancia destacada, el "trabajar en sintonía" SOHISCERT- Bodega.

Los Vinos de Calidad de Granada, desde su inicio han apostado por SOHISCERT, pero esta bodega lleva con SOHISCERT desde antes de llamarse as, cuando era Sococer, por lo tanto esperamos estar muchos años juntos.

- Además de la actividad principal de elaboración y embotellado de vinos, ofrece la posibilidad de realizar turismo enológico a todo aquel que esté interesado. ¿Qué puede el turista interesado encontrar, aprender con esta experiencia?

En Bodega Cuatro Vientos, siempre hemos estado abiertos a las visitas y a que las personas conozcan, qué y cómo hacemos nuestros vinos.

Pero a partir de 1997, Juan José Castillo Castillo, junto a sus hermanos y socios, apostaron por llevar a cabo un proyecto sin igual en la comarca de la Contraviesa y la provincia de Granada, por ello la bodega se ha convertido en un Complejo Enoturístico, donde el

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

OÍDIO
BOTRYTIS
PICUDO ROJO
ARAÑA ROJA
MILDIU
REPIO
bio y mac
ARMILLARIA
NEMATODOS
YESCA
ALTERNARIA
VERTICILUM
CLOROSIS
REPELENTE CONEJOS

EXPLOTACIONES HNOS. DELGADO, S.L.
Sevilla - Ciudad Real
email: biomac@biomac.es
TEL: 926.699.107 - 911.491.988
www.biomac.es

RAÍZ, TRONCO Y HOJA
Preventivo y Curativo

PIENSO ECOLOGICO premio

ORGANIC QUALITY EHD BIO INGREDIENTS

Certificado por **SHC** Agricultura Ecológica

Organic Feed from Organic Farming

i INFORMACIÓN
926 699 294
info@piensoecologicopremio.com

- ✓ Reduce el estrés hormonal.
- ✓ Aportante con Vitamina B que beneficia al sistema nervioso y produce confortables fermentos.
- ✓ Mejora las propiedades nutricionales de estos alimentos.
- ✓ Controla el crecimiento de los tejidos.
- ✓ Refuerza el brillo del pelo.
- ✓ Reduce el riesgo de contaminación en las vías respiratorias.
- ✓ Es un producto seguro para el medio ambiente.
- ✓ Con productos suaves al paladar de todos.

MATERIAS PRIMAS, ELABORACIÓN Y ENVASADO PROPIO

www.piensoeccologicopremio.com

visitante puede encontrar y disfrutar de varios recorridos:

Jardín de la Vid y del vino: donde el visitante puede hacer un recorrido exterior por el perímetro a un viñedo o colección varietal, de forma que el visitante vea que uvas tenemos, el nombre y las sinonimias de estas variedades.

Encontrará también maquinaria enológica, vitícola y agraria de la comarca de la contraviesa.

Siguiendo el paseo llegamos a una era, igual a la que siempre ha existido en ese mismo punto de la finca, donde se trillaba cebada y trigo.

Justo debajo de la era, se ha hecho un pequeño museo de la trilla, donde tenemos todo tipo de aperos que se han utilizado en esta comarca, desde arados, ubios, tablas de trillar, máquinas de aventar así como muchos útiles cotidianos de la vida en un cortijo.

De vuelta hacia la bodega pasas debajo de un parral donde si viene en fecha puede ver y comer uvas como Moscatel, Red Globe, lo cual crea esa sensación de satisfacción de comer uvas en el propio sitio donde nacen.

La finca que rodea la bodega está perimetrada por una plantación de higueras, cultivo que junto al almendro y la vid han sido y son el soporte económico de la agricultura de la Contraviesa.

Una vez se ha recorrido los exteriores entramos en la bodega de elaboración y en la bodega de crianza y museo del vino, aquí nos encontramos en lo que era la bodega de crianza antigua y bodega inicial, un museo temático del vino donde un espectáculo virtual muestra al visitante el recorrido por la elaboración tradicional del vino en la comarca, haciendo que el visitante se mueva por la sala viendo diferentes puntos.

Esta sala es un magnífico museo donde encontramos todo aquello que se ha utilizado para la elaboración, transporte y venta de vinos en la comarca.

Una vez visto el espectáculo El Alma del Vino, que dura 15 min, seguimos el recorrido pasando a la bodega de crianza actual donde tenemos el parque de barricas de la bodega identificando el contenido y fecha de entrada de cada tipo de vino.

En el afán de divulgar la cultura del vino y su conocimiento, dentro de la bodega se ha creado una sala de catas y formación, donde el visitante puede desde ver unos videos técnicos, o participar en una cata con medios audiovisuales, cursos de cata, cursos de viticultura, así como el uso por parte de empresas para hacer seminarios, presentaciones o reuniones de trabajo.



El recorrido sigue por la bodega de crianza pasando junto a barricas y jaulas de vino envasado viendo una decoración original y rústica.

VINOTECAS.- una cosa muy singular de esta bodega es la o las vinotecas o club de vinos de nuestra bodega donde se adquiere el vino que cabe dentro de un nicho o botellero y durante una año el propietario puede venir a la bodega y hacer uso de la sala o vinoteca junto a amigos.

La vinoteca permite al usuario disfrutar de los vinos y de la bodega junto a los platos de cocina de nuestro restaurante.

Para concluir la visita, llegamos a la torre, el lugar más emblemático de la bodega. Esta torre, cuya base es parte de la sala de crianza, es escenario de un espectáculo audiovisual donde el Enólogo de la bodega aparece en una pantalla a tamaño natural explicando los vinos y marcas que esta bodega elabora.

El techo de la torre que se ve desde el la parte baja, será el suelo de una suite y el techo de esta suite es el suelo de un mirador desde el cual se ve Sierra Nevada al Mediterráneo.

• ¿Cómo está siendo acogida esta iniciativa?

La acogida de esta iniciativa ha sido muy positiva ya que tenemos visitas de grupos organizados, asociaciones,

familias, parejas etc. De hecho es recomendable reservar mesa en nuestro restaurante y para hacer las visitas.

A nivel comarcal es un lugar de referencia donde las familias celebran eventos y reuniones familiares.

Para concluir la jornada, que mejor que disfrutar de la cocina de nuestro restaurante donde la especialidad son carnes a la brasa además de otras muchas y ricas viandas.

La apuesta por el proyecto ha sido arriesgada y valiente por parte de los hermanos Castillo, pero el fruto se va viendo poco a poco y por mi parte es un honor ser parte de este proyecto para y por el que vivimos todos los que somos parte de la Bodega Cuatro Vientos.

La cara divertida de la bodega y que ha sido también un atrayente ha sido la creación de nuestra familia de vinos MALAFOLLA, el nombre lo dice todo, pero hay que saber ¿qué es la Malafollá?

La Calidad del Azafrán de La Mancha y su Valor Social



Ángel Arriaga García
Director Comercial

El Azafrán de la Mancha es un cultivo al que rodean una serie de especificidades que de manera inmediata proyecta al entorno social y económico que lo alberga una importante diferenciación con respecto a otro tipo de cultivos.

Es un producto que proporciona una cultura diferenciadora a la zona que lo alberga y como ejemplo de esto nació la zarzuela "La rosa del azafrán", ya que se organizaban bailes populares que se celebraban al caer la tarde donde iban a descansar de la faena las mondadoras que llegaban como temporeras a los pueblos productores. También ha sido la base de numerosas manifestaciones literarias, su carácter de pigmento lo ha convertido en un producto apreciado por los pintores para obtener determinados colores.

Habría que destacar su funcionamiento como producto-ahorro, en el sentido de que los productores han conservado las cosechas de varios

años para su comercialización en el momento más oportuno, por precio del producto, o por necesidades de la explotación; el azafrán se vendía para comprar maquinaria, aperos, mejorar los hogares, comprar tierras o atender gastos extraordinarios de las familias.

Es un cultivo de gran valor social por su admirable capacidad para rentabilizar pequeñas explotaciones, mejora económica de agricultores con respecto a otros de la misma zona que no lo cultivan y constitución de una potente fuente de financiación para la mejora de estructuras agrarias y por lo tanto una excepcional herramienta para la capitalización de estas explotaciones.

Como ejemplo del gran valor social de este cultivo hace un año aproximadamente nació la iniciativa "Azafrán Solidario" en el corazón de La Mancha (ASOMA), concretamente en Villacañas (Toledo).

Un grupo de ciudadanos, casi todos vecinos de Villacañas pensaban en

crear una red solidaria en el municipio en la que todos los vecinos que quisieran pudieran participar. Dicha red solidaria tendría como objetivo la creación de una cooperativa agraria social que cultivase Azafrán para así crear empleo y poder dar trabajo a cuantos más parados mejor.

¿Por qué eligieron Azafrán?

En La Mancha se produce el mejor azafrán del mundo, es un producto gourmet, que en los mercados, sobre todo internacionales, se vende fácilmente y a un alto precio. Pero sobre todo eligen azafrán por otros tres motivos aparte de los citados.

El primero es que se necesita poco terreno para producirlo, de hecho no existen en España casi ninguna explotación mayor a la hectárea de terreno. La Asociación "Azafrán Solidario" consigue que distintos vecinos de Villacañas cedan tierras que no utilizan para poder llevar a cabo su proyecto, pero

no necesitan de una cantidad enorme de terreno, con media hectárea ya pueden empezar a trabajar.

El segundo motivo es que en pocos meses se genera empleo. La Asociación que se crea para llevar a cabo este proyecto tiene como objetivo no sólo generar empleo, sino poder hacerlo a corto o medio plazo.

El tercero y más importante es la cantidad de mano de obra que genera. El azafrán es un producto cuya siembra, recogida, monda, tueste y envasado no está mecanizado, hay que hacerlo todo a mano como se hacía en los anteriores siglos. La asociación calcula que se pueden crear entre 30 y 50 puestos de trabajo por hectárea cultivada.

¿Por qué no cultivan entonces todos los agricultores Azafrán de La Mancha?

Un dato que no se debe escapar es que el Azafrán de La Mancha es el producto más rentable SOCIALMENTE. Es decir, se genera mucha economía con poco terreno cultivado. Pero eso no se traduce en grandes beneficios como

si se consigue con el cultivo de otros productos.

Se consigue que casi todo el remanente económico de este cultivo se reparta en jornales, por la enorme cantidad de mano de obra que necesita.

Ese es el principal motivo por el que ASOMA S.Coop. decidió cultivar Azafrán, quieren crear mano de obra, a corto plazo y con pocos recursos.

Además de la condición de producto-social, habría que destacar las ventajas como producto-natural y de calidad y para ello habría que destacar las actuaciones que se están realizando para la recuperación y valorización de la producción de Azafrán de la Mancha desde estructuras como el Consejo Regulador de Azafrán de la Mancha dedicados a la Divulgación y Promoción del producto y entidades como SOHIS-CERT, que lleva a cabo el proceso de certificación del Azafrán de la Mancha.

Animo ASOMA S.Coop y os deseamos la mejor cosecha este primer año y que vuestro proyecto siga siendo ejemplo de colaboración y solidaridad.



laboratorio

- Físico - Químico
- Microbiológico
- Organoléptico
- Serológico

innovación

AQUIMISA
• 2.500 m2 de tecnología para nuestros clientes

consultoría

- Implantación Sistemas ISO, BRC, IFS y APPCC
- Desarrollo reglamentos Denominaciones de Calidad
- Lista Marco y Exportaciones
- Desarrollo y revisión etiquetado
- Auditorías seguridad alimentaria

excelencia

- Acreditación ENAC
- Certificaciones ISO

Aquimisa Laboratorios

C/ Hoces del Duratón, 30-34
Pol. Ind. El Montalvo II • 37008 Salamanca
Tel: 923 19 33 43 • Fax: 923 19 16 93
aquimisa@aquimisa.com



www.aquimisa.com
www.aquimisa.com

El Laboratorio y Centro de Investigación Dolmar situado en La Rioja se ha convertido en los Últimos Años en un Referente en Análisis Enológicos a Nivel Nacional

• ¿Qué servicios ofrece el laboratorio DOLMAR?

Somos un laboratorio de análisis estructurado en cuatro áreas: Físico-químico, Instrumental, Microbiológico y Sensorial lo que nos permite ofertar todos los tipos de analítica que requiere el sector enológico: informes para exportación, análisis de contaminantes, analíticas para certificación de vinos, etc.

• ¿Cuál ha sido la evolución del laboratorio en los últimos años?

Somos un laboratorio joven que inició su actividad en 2008. Desde el principio se apostó por la calidad y por la expansión geográfica teniendo actualmente unos 500 clientes, con bodegas nacionales de todas las comunidades autónomas, así como de otros países donde se elabora vino. En el año 2013 se analizaron más de 12.000 muestras y seguimos en continuo crecimiento.

• ¿Qué diferencias ofreceis en vuestro laboratorio?

En nuestro laboratorio utilizamos métodos analíticos que aportan los resultados

más fiables, aunque estos son en la mayoría de los casos, más complejos y costosos. Somos el laboratorio enológico privado con mayor alcance acreditado en la norma ISO 17025 por ENAC en vinos, contando con analíticas acreditadas en las áreas físico-químico, instrumental y microbiológico.

• ¿Qué beneficios tiene trabajar con un laboratorio acreditado?

La acreditación según la Norma ISO 17025, auditada por ENAC, máximo referente en cuanto a requisitos de calidad de los laboratorios, garantiza que el laboratorio dispone de un equipo humano cualificado, un equipamiento adecuado con condiciones óptimas de uso y que los métodos de trabajo son apropiados y gestionados con criterios de calidad. Un laboratorio acreditado garantiza la fiabilidad de sus resultados.

• ¿Cómo podríamos definir la vida analítica de un vino? ¿Cuántos análisis podemos hacerle a un vino antes de que se comercialice?

La elaboración del vino es un proceso largo en el que se requiere un constante control analítico en todas las etapas. Además de otro tipo de análisis como son contaminantes, (plaguicidas, metales pesados o defectos aromáticos que permiten asegurar la calidad de los vinos), y también otros compuestos específicos.

• ¿Y en un proceso de certificación de vino?

La empresa certificadora subcontrata a un laboratorio acreditado para que analice el vino y verifique el cumplimiento de los criterios que especifica el pliego de condiciones de la IGP, D.O. o de producto ecológico.

• ¿Cuáles son las claves del éxito?

Destacaría por una parte el servicio cercano al cliente, mínimos plazos de obtención de resultados e interpretación de los mismos. Y por otra fiabilidad, gracias a un equipo humano muy cualificado y la última tecnología analítica: HPLC; CG-FID, CG-MS y CG-MS-MS.

Dolmar
LIVING INNOVATION

www.dolmar.es
Tel. (+34)941 303 730
Fax (+34)941 303 710
info@dolmar.es
@dolmar_inno

* Los ensayos marcados con asterisco no están amparados por la acreditación ENAC

Laboratorios Dolmar

Laboratorio enológico privado acreditado, situado en La Rioja, con reconocimiento internacional para el control oficial.

Los laboratorios Dolmar Innova, S.L. están acreditados por la entidad nacional de acreditación (ENAC) conforme a la norma UNE-ENISO 17025 para la realización de los ensayos que figuran en el alcance de acreditación N° 812/LE1607 como:

- Análisis Físico-Químicos
- Residuos de Plaguicidas
- Histamina
- Ocratoxina A
- t-resveratrol y glicósidosresveratrol en vino, único laboratorio acreditado en el mundo.

Ámbitos analíticos

Análisis oficial de Producto para Exportación	Reconocimiento en más de 60 países
Análisis de composición Nutricional y Alérgenos	*Caseína, *Albúmina, Resveratrol y *Aminoácidos
Toxinas y tóxicos	Histamina, Ocratoxina A, *Carbamato de etilo
Contaminantes	Plaguicidas, metales pesados, *Ftalatos...
Análisis microbiológicos de vino, madera, corcho	*Brietanomyces, bacterias acéticas, bacterias lácticas, levaduras...
Perfiles aromáticos	*Aromas varietales, aromas fermentativos, *Isoprenos...

fiabilidad
rápida respuesta
reconocimiento Internacional
interpretación de los resultados



Kaam Hortofrutícolas

www.agrokaam.com



Facilidad de uso

Interfaz intuitiva
Navegación fácil
Aprendizaje sencillo
Sistema cloud con modalidad SaaS

Módulo de almacén

Agrupaciones de lotes
Transformaciones de productos
Tickets de entrega
Sistema de facturación

Conexión con maquinaria

Básculas
Etiquetadoras
Balanzas



Configurable

Se adapta a las necesidades de la empresa, previa toma de datos
Compatible con ficheros estándar para el traspaso de datos
Privilegios de acceso configurables
Editor de documentos e informes completamente adaptable por el usuario

Gestión de stock y Trazabilidad

Trazabilidad por palet o agrupación
Módulo de trazabilidad independiente a su gestión
Trazabilidad completa (lotes, cB, fecha)

Producción

Control de envasado
Partes de trabajo y fabricación
Escandallo y controles de gasto



Cuaderno de Campo

Herramienta Cloud líder en la elaboración de cuadernos de explotación, 6 colegios profesionales ya colaboran con nosotros.

Disponemos de la única red de Colegiados Profesionales para el sector Agro a nivel nacional, ¡¡ CONOCE AGRED !!



Infórmate ya en www.micuadernodecampo.es



Una Apuesta por las Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria



No cabe duda de que las diversas crisis alimentarias y casos de fraude sufridos en años anteriores ha propiciado que los mercados cada vez exijan más garantías de confianza a los productores e industrias agroalimentarias que quieran comercializar sus productos accediendo a esos mercados. Este fenómeno está desatando una reacción en cadena en la que los productores e industrias necesitan conseguir certificados en determinados pliegos que acrediten esa confianza en la calidad y seguridad alimentaria demandada. De este modo se gesta entonces a un nuevo mercado selectivo en el que sólo tendrán cabida las empresas que, de alguna manera, dispongan de certificaciones reconocidas.

En la actualidad, y con motivo de la grave crisis económica que se está viviendo, el pequeño comercio ha perdido fuerza con respecto a las grandes cadenas de distribución, que dado los grandes volúmenes de productos que mueven y la creación de sus propias marcas, le permiten incrementar sus políticas de rebaja de precios y trasladar al consumidor ahorros en la cesta de la compra. Este importante volumen que mueven ha provocado que muchos productores e industrias alimentarias quieran conseguir contratos con estas cadenas de distribución y convertirse en proveedores de las mismas.

Estas cadenas alimentarias, nacionales e internacionales, con el fin de garantizar un producto de calidad y seguro a los consumidores, exige a sus proveedores determinados certificados, concedidos por entidades de certificación reconocidas, que acrediten que productores e industrias

proveedoras cumplen con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Entre estas certificaciones exigidas, se encuentra la certificación GlobalGAP y la certificación IFS Food.

GlobalGAP: es un estándar privado de Buenas Prácticas Agrícolas aplicable a productores hortofrutícolas, que especifica requisitos de inocuidad para la producción basadas en las buenas prácticas, APPCC y trazabilidad.

IFS Food: es un estándar privado que permite la evaluación de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria de las industrias encargadas del procesado y/o envasado primario de productos alimenticios en fases posteriores a la producción primaria.

SOHISCERT, como entidad de certificación acreditada para estos alcances, y como consecuencia del aumento de las operaciones de exportación realizadas por los productores e industrias alimentarias, así como por los motivos mencionados anteriormente, ha experimentado una importante demanda en la certificación de estos pliegos. De este modo del 2012 al 2014 el número de operadores certificados en GlobalGAP se ha multiplicado por 3,5, mientras que para el alcance de IFS Food, desde 2013 el número de expedientes casi se ha cuadruplicado. Este importante y rápido aumento en la demanda de estos pliegos, ha propiciado la



reestructuración del organigrama de SOHISCERT con la creación de un nuevo departamento desde el que se gestionará entre otros asuntos estos alcances de certificación. De este modo, en SOHISCERT se ha querido potenciar, apostar y poner en valor estas cada vez más reconocidas e importantes certificaciones internacionales.



Jornada interna de Formación.

Siguiendo su política de calidad y de mejora continua, el personal de SOHISCERT se encuentra en continua formación, actualizando sus conocimientos técnicos y mejorando su competencia técnica. A lo largo de este año 2014, los auditores asociados a este nuevo departamento creado han asistido a cursos de calibración donde se armonizan criterios de evaluación de cada uno de los requisitos. Además se llevarán a cabo reuniones con los propietarios de los pliegos donde se expondrá la situación actual, su evolución y tendencias. Del mismo modo desde SOHISCERT se han programado jornadas internas en la que se estudian diferentes casos sucedidos en auditorías y cómo se han tratado, se abordan temas técnicos y legales dentro del ámbito de aplicación y

se proponen mejoras para la gestión de los expedientes de este alcance con el fin poder ofrecer un servicio más ágil y de calidad.

Al-Arbuli: Primer Operador Hortofrutícola certificado en IFS por SOHISCERT

Los pasados días 18 y 19 de Diciembre de 2013, SOHISCERT realizó su primera auditoría IFS Food para el alcance de frutas y verduras. Esta auditoría tuvo lugar en Al-Arbuli S.C.A., sociedad cooperativa andaluza situada en Arboleas, de la provincia de Almería, que se dedica a la manipulación de cítricos.

Al-Arbuli ya se encontraba certificada con SOHISCERT en GlobalGAP desde el año 2008 y en ecológico desde 2003, confiando también el año pasado para la certificación IFS Food. El resultado de esa auditoría fue positivo, obteniéndose la puntuación de más alto nivel posible. De este modo SOHISCERT le ofrece un servicio integral de estas certificaciones, con las ventajas que ello conlleva.

Al-Arbuli es un ejemplo de industria alimentaria que surgiendo por la necesidad de los pequeños y medianos agricultores de la comarca de unirse para mejorar las estructuras de comercialización con el fin de mantener rentables sus explotaciones, ha sabido evolucionar con el mercado y adaptarse a él, en la que su compromiso con la mejora continua, le ha permitido conseguir estas importantes certificaciones de calidad y seguridad alimentaria internacionales.



Cambios en el Protocolo IFS Food

El pasado mes de Abril, IFS envió la actualización del protocolo IFS Food. Esta actualización no supone cambio de versión, que sigue siendo versión 6, sino una consolidada que incluye todos los requisitos y aclaraciones proporcionadas por IFS desde su publicación en Enero de 2012. En esta actualización se incluyen las doctrinas, erratas, hojas informativas, etc.

Cabe destacar, la eliminación del capítulo 4.4.2 de requisitos, relativo a la comercialización de productos elaborados por terceros, la inclusión de requisitos actualizados sobre la gestión de procesos subcontratados y de requisitos 4.4.5 y 5.6 que tienen en cuenta la integridad del producto. Además, se establece que el requisito 2.2.3.6.1 relativo a la determinación de PCC's no puede ser evaluado como NA, incluso si la empresa auditada no ha implementado ningún PCC.

Esta versión actualizada está en vigor desde el pasado 1 de Julio de 2014 y puede ser descargada de forma gratuita de la página web de IFS: www.ifs-certification.com/index.php/es/



BIOFACH 2014



Del 12 al 15 de Febrero de 2014 asistimos a BIOFACH 2014, importante feria internacional de productos ecológicos celebrada en el recinto ferial de Nuremberg (Alemania), en la que participaron más de 2000 expositores de 76 países y a la que asistieron 42500 visitantes de 135 países, convirtiendo a esta feria en fundamental punto de encuentro de profesionales del sector, donde se mostraron las últimas novedades e innovaciones.

SOHISCERT, fiel a su política de atención y en su compromiso de apoyo y respaldo a sus clientes, quiso acompañar a sus operadores, como lo lleva haciendo en sus más de 15 años de asistencia a esta feria.

A lo largo de esos días SOHISCERT, tuvo la oportunidad de participar en diversos eventos que se dieron allí cita.

Asistimos, como miembro, a la Asamblea General de IFOAM, donde se debatió sobre las cuentas generales, aprobaron presupuestos y se renovaron los cargos directivos. También se hizo una revisión del estado actual del sector de la agricultura ecológica y sus perspectivas de futuro.

Tuvimos la oportunidad de acudir a diferentes eventos organizados por la EOCC (Consejo Europeo de Certificadoras Ecológicas). Uno de estos eventos consistió en una reunión mantenida en la que se trató los pasos que se estaban llevando a cabo para intentar alcanzar la equivalencia entre la regulación ecológica europea y la sur coreana, equivalencia no alcanzada a día de hoy. El otro de los eventos fue una sesión de conferencias sobre la evaluación de las normativas de la UE sobre Agricultura Ecológica.

También se mantuvo una reunión con la entidad de certificación japonesa JONA, entidad con la cual se ha colaborado para prestar el servicio de certificación JAS, certificación exigida para la exportación de productos ecológicos a Japón.

Previo a la celebración de esta feria y tras la solicitud de algún operador nuestro, se estableció contacto con Naturland, asociación que promueve la agricultura ecológica y que ha desarrollado su propio standard y el cual es exigido por determinados mercados para la compra de productos ecológicos.

Además, como viene celebrándose de forma bial, y siendo SOHISCERT organismo de control reconocido para llevar a cabo las inspecciones DELINAT, se acudió a la reunión que BIOINSPECTA organiza y en la que se mostraron las novedades de las directrices DELINAT para el año 2014.

Como sucede cada año y siendo miembro de CERTIBIO-NET, Asociación Internacional de los Organismos de Control y Certificación en agricultura Ecológica, asistimos a su Asamblea General en la que se presentó un balance del año,



Blanca Muro, Directora de Exportación de Bodegas Latúe junto a Eduardo Merello, Director Gerente de SOHISCERT.

contabilidad, solicitud de nuevos interesados en formar parte de la Asociación, y en la que SOHISCERT participó de forma activa proponiendo actividades para llevar de forma conjunta, como la realización de jornadas formativas en determinados alcances, asistencia con stand común a futuras ediciones de Biofach u otras importantes ferias internacionales, apoyo en los servicios de certificación que se puedan ofrecer con el fin de poder prestar un servicio más completo a los operadores.

De izquierda a derecha: Blaise Hommelen (Certisys), Laura Montenegro (Argencert), Italo Ferrara (Eco Grupo Italia), Fernando Serrador (Certiplanet) y Fco. Javier Carmona (SOHISCERT).



AGROEXPO 2014

Este año SOHISCERT participó por primera vez, con su singular stand de cartón, en AGROEXPO, importante Feria Internacional del sector agrícola y ganadero celebrada del 29 de Enero al 1 de Febrero de 2014 en el recinto ferial de Don Benito (Badajoz). Allí, SOHISCERT tuvo la oportunidad de dar apoyo y respaldo a todos los operadores certificados participantes y asistentes así como de presentar sus servicios de certificación y facilitar cuanto información necesaria. Esta feria resultó punto de encuentro y toma de contacto con otras empresas del sector y punto de partida para la ampliación de los servicios de certificación en Producción Integrada que en esta Comunidad actualmente SOHISCERT ya ofrece.

FERCAM 2014

SOHISCERT acudió del 2 al 6 de Julio a FERCAM, Feria Nacional del Campo, que tuvo lugar en Manzanares (Ciudad Real).

Esta feria se define como una de las ferias de ganadería, sector agroalimentario, maquinaria agrícola y riego más importante de España y que en esta edición, se habilitó por primera vez un espacio (verde) para las entidades certificadas en ecológico. SOHISCERT, como entidad de certificación ecológica autorizada en Castilla La Mancha y con un gran número de operadores manchegos certificados en este alcance, no quiso dejar de acudir a este evento y participó con su stand ecológico. FERCAM se convirtió, por tanto, en un lugar de encuentro para el intercambio y la información y en la que SOHISCERT quiso acompañar a sus operadores certificados.



Congreso de Huertos Ecológicos: SOHISCERT Entidad Patrocinadora

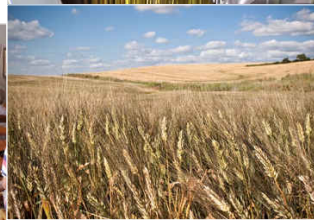
Los pasados 13, 14 y 15 de Marzo del presente año se celebró en el teatro municipal de Utrera el II Congreso de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana (Huertos Urbanos, Autoconsumo y Participación Social), evento en el que SOHISCERT intervino como entidad patrocinadora y en la que participó colocando un punto de información donde todos y cada uno de los asistentes pudieran obtener información, hacer consultas y contrastar opiniones.

En este II Congreso de Agricultura Ecológica se presentaron los resultados de estudios e iniciativas en 5 conferencias plenarias, complementándose con la exposición y debate en 6 paneles o sesiones temáticas. Además también se organizaron grupos de trabajo en el que se debatieron las conclusiones finales y acordaron recomendaciones de futuro. El último día se llevaron a cabo talleres prácticos de campo en huertos urbanos (huerto municipal de Utrera y huerto urbano de Miraflores). De este modo, este congreso se convirtió durante esos días en foro de debate con el objetivo de conocer el estado actual y avances de la agricultura urbana y periurbana ecológica, ofrecer pautas y recomendaciones para el desarrollo de este sector así como intercambiar experiencias e innovaciones técnicas en el desarrollo de los huertos urbanos y periurbanos ecológicos.



SOHISCERT Promueve la Fundación Agroecosistema

La Fundación es una Iniciativa para Impulsar la Formación, Promoción, Divulgación e Investigación de los Productos Agroalimentarios de Calidad, Seguros y Sostenibles



SOHISCERT en sus más de 15 años de actividad, prestando los servicios de control y certificación de calidad agroalimentaria, que en sus inicios fue orientada exclusivamente hacia el sector de agricultura y ganadería ecológica, pero que en la actualidad, y con la evolución y demanda del mercado, se ofrecen los servicios de certificación en Producción Integrada, GlobalGAP, certificaciones de origen (D.O.P e I.G.P), IFS, etc, ha constituido, en todo este tiempo, un gran equipo humano formado por personal propio y, también, por el amplio número de clientes que han confiado y confían en nosotros y con el que en estos años se ha compartido la apuesta por la calidad agroalimentaria y la responsabilidad ambiental. En este período de tiempo se ha visto como cada vez más explotaciones

agrarias optan por una agricultura y ganadería acorde con lo que la sociedad demanda.

"La fundación persigue la difusión y la concienciación de la importancia de producir y consumir productos agroalimentarios seguros y con una calidad diferenciada"

La experiencia de estos años ha proporcionado a SOHISCERT un cierto conocimiento del sector, de sus potencialidades y también, de sus carencias

o demandas. Por ello a final de 2013 se constituyó la FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA, desde donde se quiere ofrecer servicios de formación, promoción, divulgación o investigación a todo integrante del sector agroalimentario interesado, para contribuir a su desarrollo.

La fundación como una organización sin ánimo de lucro, nace por y para los agricultores, ganaderos e industrias agroalimentarias para constituirse como un vínculo real entre ellos, y ofreciendo cuantas alternativas estén a su alcance, para facilitar el proceso productivo, comercializador y distribuidor.

La fundación persigue la difusión y la concienciación de la importancia de producir y consumir productos agroalimentarios seguros y con una calidad diferenciada. En la FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA están presentes,

a través de su Patronato, máximo órgano de gobierno, personas físicas y/o jurídicas, así como asociaciones de productores agrícolas y ganaderos de ámbito nacional, todos ellos altamente involucrados y comprometidos con la producción de calidad diferenciada y el consumo responsable, siendo un equipo humano y profesional muy especializado y con una gran experiencia que aporta ese valor añadido que diferencia de los demás.



SOHISCERT como promotora de la fundación, con su Director – Gerente, D. Eduardo Merello como presidente de la misma, se encuentra acompañada, en esta andadura, por otras asociaciones comprometidas con los fines que persigue la fundación. Entre ellas se encuentra, la **ASOCIACIÓN TIERRA SANA de Castilla**

La Mancha, que es una asociación sin ánimo de lucro nacida en 2005 fruto de la iniciativa de un conjunto de productores ecológicos con el objetivo de volver acercar la agricultura y ganadería a los grandes centros urbanos. También apoya esta causa **ADEHECO**, Asociación de Dehesas Ecológicas de la Provincia de Huelva, asociación sin ánimo de lucro nacida en 2006 con el objetivo de desarrollar la producción agrícola y ganadera ecológica en la provincia, defender el medio ambiente en general y las dehesas en particular.

"Formación, Promoción, Divulgación e Investigación"

La Fundación en sus primeros e ilusionantes pasos ha decidido nombrar como Director General a D. José Joaquín Suárez Tejeiro, licenciado en la facultad de empresariales de Sevilla y anterior presidente AGAPE en Asociación para la Defensa y Desarrollo de la Ganadería y la Producción Ecológica.

Además de los patronos actuales, la Fundación en su afán de alcanzar y llevar a cabo sus fines y con todo aquel comprometido con el objeto, se

encuentra abierta a todo interesado en querer formar parte de su proyecto.

Para llevar a cabo la misión de concienciación a la población y apoyo a todos y cada uno de los agricultores, ganaderos e industrias que canalicen su producción y comercialización, la **FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA** fomentará prácticas agrarias compatibles con el entorno, promoverá la formación de agricultores y ganaderos en técnicas que supongan una producción agraria más sostenible, especialmente de Producción Ecológica. También apoyará la investigación agraria y en especial de los Agroecosistemas, fomentará la calidad y seguridad alimentaria en la industria, divulgará al consumidor las excelencias de los productos de calidad agroalimentarias respetuosas con el medio ambiente, protegerá las prácticas tradicionales del medio rural, participará de forma activa en los cambios normativos que afecten a la regulación de la calidad agroalimentaria y las prácticas agrarias respetuosas con el medioambiente, con objeto de defender los fines de la Fundación. Además, actuará de interlocutor con las Administraciones Públicas para la protección e incentiación en el sector agrario de los fines de la Fundación. Todo esto será desarrollado en jornadas formativas, investigación, asistencia a ferias y eventos, premios, publicaciones, actividades promocionales, etc.

La Fundación Agroecosistema en Biocultura Madrid 2014

Una de las primeras presentaciones de la fundación será en Biocultura

La feria de productos ecológicos Biocultura celebra su 30ª edición en IFEMA de la mano de la Asociación Vida Sana. En los últimos años se ha convertido en todo un evento de referencia en Europa con más de 18.000 referencias de productos de alimentación ecológica junto muchos otros de diferentes sectores como: higiene, cosmética, textil orgánico, ecomateriales, muebles y decoración, terapias y medicinas complementarias, reciclaje, ecología, turismo rural, juguetes, música, libros y revistas entre otros.

Profesionales del mundo de los productos ecológicos se darán cita del 13 al 16 de noviembre en este escaparate en el que informarse sobre las novedades y la oferta de los hábitos de consumo saludables. Empresarios, tenderos,



prescriptores, importadores, exportadores, cocineros y profesionales de otras muchas artes y disciplinas acuden a BioCultura como el lugar donde seguro encontrarán respuestas y propuestas a sus inquietudes y necesidades. Muchos no saben que España es el primer país europeo, y sexto mundial, en superficie dedicada a la producción de este tipo de

productos. Sin embargo, estamos a la cola en lo que a consumo interno se refiere. BioCultura quiere cambiar esta tendencia y que España esté en cifras de consumo interior parecidas a países de nuestro entorno como Francia, UK, Italia, Alemania, Dinamarca, etc.

Este evento será aprovechado para presentar a la **FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA** en la creciente comunidad ecológica. Esta con el fin de promover el consumo de productos ecológicos y promocionar y dar apoyo a aquellos productores, elaboradores de los mismos, acudirá a esta cita y estará presente por primera vez en esta edición de BioCultura Madrid. La Fundación participará con una superficie de 154 m2 repartidos en dos islas, localizadas en E-373 y E-374. Esta superficie total será dividida en módulos de diferentes metros cuadrados para ser ocupadas por los siguientes productos ecológicos certificados:

Aceites García-Muro S.L.
Aloe Integral Axarquía S.L.
Don Merendon S.L.U.
Explotaciones Hermanos Delgado S.L.
Explotaciones Agropecuarias La Moncloa S.L.
Finca Fuentillejos. Alimentos Ecológicos S.L.
Fuente Humorera S.L.
Gonzalez Escapa Urbano
López Delgado Carmen
Moreno y Ochoa Agraria S.L.
Mouse Hill de Pedroñeras S.C.C.L.M.
Mugaburu S.L.
Piedrabuena Romero Fernando
Pistachos de La Mancha S.L.
Queso El Entremiso de El Bonillo S.L.
S.A.T. Viñedos y Bodega Pérez Arquero
San Sebastián S.C.C.L.M.
Castillo Peñas Negras y Miel Oso Pardo
Semillero Andaluz
Tierra Sana
Ecopistachos
Finca La Nava



Jornadas de Concienciación y Divulgación

La **FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA**, desde que comenzó su andadura, y con el fin de divulgar, dar a conocer y promocionar la misma y alcanzar los fines para los que ha sido creada, se ha introducido en una serie de proyectos y actividades de interés. Entre estas actividades, se enmarcan jornadas organizadas en diferentes provincias de las comunidades de Andalucía y Castilla La Mancha.

Las jornadas realizadas hasta la fecha, se encuadran dentro de una de las principales actividades que lleva a cabo la fundación. Estas jornadas

abarcan desde productores, ganaderos hasta industrias elaboradoras, tratando diversos temas de interés en cada una de ellas y contando con la colaboración de expertos en la materia que exponen su experiencia, las dificultades encontradas en su camino, así como la salida que le dan y que le pueden dar a su producto y lo que se exige en un mercado que evoluciona tan rápido. Todas las jornadas se componen de una estructura similar en la que tras una introducción de ponentes y temática, se exponen

"Este evento será aprovechado para presentar a la FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA en la creciente comunidad ecológica"

De este modo, todos estos productores podrán dar a conocer sus productos ecológicos en la feria ecológica más importante en España y comercializarlos allí mismo.

La **FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA** contará con un córner donde todos los interesados en obtener más información sobre la misma podrán acudir.

Igualmente, se reservará un espacio también para **SOHISCERT**, donde se ubicará su stand que será atendido por personal propio y donde presentará sus novedades, dispondrá de información y el visitante y/o expositor podrá dirigirse para cualquier consulta.

BioCultura se convertirá en un encuentro y foro de debate ecológico donde los profesionales del sector intercambiarán sus experiencias, darán a conocer sus productos y se señalarán las tendencias. Será un gran oportunidad para poner en valor este tipo de productos, resaltando los beneficios y cualidades de los mismos y fomentando su consumo.

Entre las jornadas organizadas cabe destacar:

El pasado 19 de Febrero, se llevó a cabo en Aracena la I Jornadas Técnicas Agroforestales. Esta exitosa jornada reunió a importantes personalidades como D. Fco. Javier Madrid Rojo, Sr. Director General de Gestión del Medio Rural, a Dña. Josefa Inmaculada González Bayo, Sra. Delegada Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente en Huelva, D. Manuel Guerra González, Sr. Alcalde de Aracena, y demás personas importantes de la Consejería de Medio Ambiente y del Servicio de Gestión Forestal, en la que se trataron y debatieron diferentes temas alrededor del corcho, desde la certificación forestal y ecológica de los alcornoques hasta las plagas en el corcho. En esta jornada se distribuyó de forma gratuita unas originales y sostenibles carpetas de corcho con el que se promocionó este sostenible y ecológico producto.

En Marzo y Abril se organizaron tres jornadas en Castilla La Mancha, dos de ellas (una en Madrid y otra en Mora, provincia de Toledo), en colaboración con FRUTOS SECOS ESPAÑOLES SAT que trataron sobre la certificación ecológica en el cultivo del almendro, y donde se expusieron los requisitos para la viabilidad de la explotación ecológica, así como el horizonte 2015-2020. La tercera jornada, con presentaciones de SOHISCERT y



I Jornadas Técnicas Agroforestales en Aracena.



Jornada sobre cítricos ecológicos en Alora.

la consultora manchega INTASA, trató sobre la certificación en el cultivo del ajo, donde se analizaron las diferentes vías para su comercialización así como se describió las bases para la implantación de normas de calidad y seguridad alimentaria. Paralelamente en Andalucía, en el mes de abril se organizó en Carmona (Sevilla) una jornada sobre cultivos extensivos, en colaboración con D. Ignacio Montserrat, técnico de CORSEVILLA, y otra jornada sobre cítricos ecológicos en Alora (Málaga) en colaboración con D. José Manuel Lucena, de LUCECOFRUITS S.L., ambas con la colaboración de SOHISCERT.

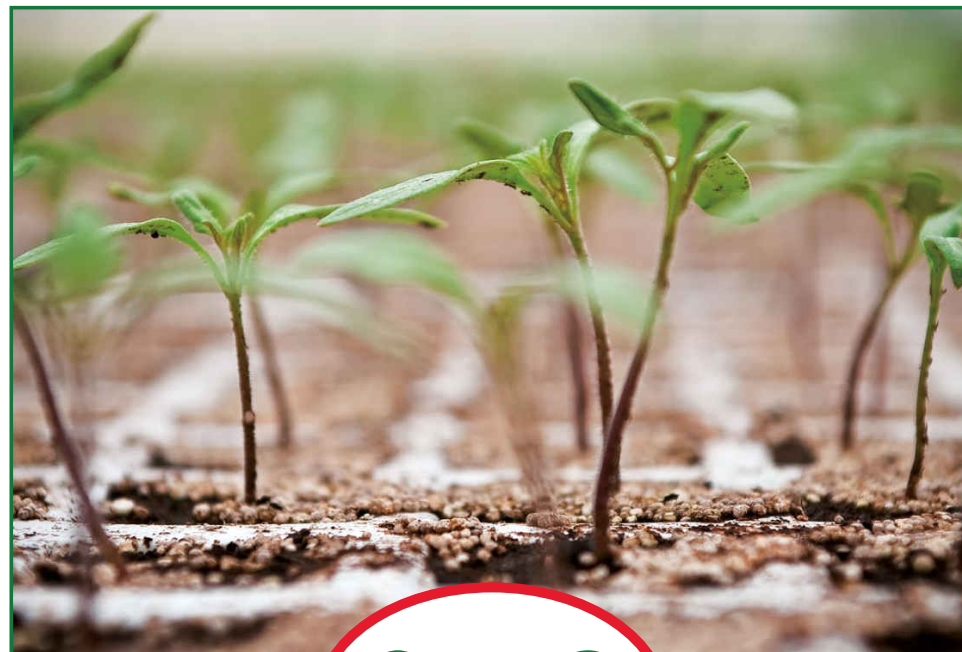
En meses posteriores se han realizado diferentes jornadas en Andalucía y Castilla La Mancha. En Castilla La Mancha cabe destacar la jornada realizada en la Bodega Sánchez Mateos Campo (Bodega La Tercia) en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) donde se organizó un lugar de encuentro que reunió a profesionales de diversos sectores,

sector vinícola, hortícola, frutos seco y del sector del queso. En esta jornada multidisciplinar se contó con la participación como ponentes de BODEGA LA TERCIA, FUENTILLEZJOS. ALIMENTOS ECOLÓGICOS S.L., SAT SÓCRATES, SAT ECOISTACHO, JULIAN RUIZ VILLANUEVA y SOHISCERT. Esta jornada permitió obtener una amplia visión sobre los productos que se producen en la comarca. Por otra parte, en Andalucía, se organizó una exitosa jornada sobre ganadería ecológica en Medina Sidonia (Cádiz), que contó con la colaboración de Salvador Morillo, de AGROPECUARIA DE LA JANDA S.C.A., y de SOHISCERT, donde se expusieron los requisitos para la viabilidad de una explotación ecológica, su manejo así como la PAC 2014 y su incidencia sobre 2015.

En los próximos meses, la FUNDACIÓN AGROECOSISTEMA tiene programada una serie de jornadas que se detallan a continuación:

FECHA	JORNADA	LUGAR	CONTENIDO
28 de Octubre	La certificación ecológica como viabilidad de futuro en el olivar	Quesada (Jaén) Casa de la Cultura	Presentación de la Fundación Agroecosistema Requisitos para la Viabilidad de la Explotación Ecológica. Proceso de Certificación en Agricultura Ecológica. Horizonte 2015-2020 Métodos de Producción en el Cultivo del Olivar Ecológico y Comercialización de Aceite Ecológico
29 de Octubre	La certificación ecológica como viabilidad de futuro en el olivar	Úbeda (Jaén) Hospital de Santiago (Centro Cultural de Úbeda)	Presentación de la Fundación Agroecosistema Requisitos para la Viabilidad de la Explotación Ecológica. Proceso de Certificación en Agricultura Ecológica. Horizonte 2015-2020 Métodos de Producción en el Cultivo del Olivar Ecológico y Comercialización de Aceite Ecológico
27 de Noviembre	La ganadería ecológica y la certificación ecológica como viabilidad de futuro en el olivar	Talavera de la Reina (Toledo)	Presentación de la Fundación Agroecosistema Requisitos para la viabilidad de la explotación ecológica. Experiencia en el manejo de la ganadería ecológica La Certificación Ecológica. Horizonte 2015-2020 Métodos de Producción en el cultivo del olivar ecológico El aceite ecológico como alternativa de mercado
4 de Diciembre	La Seguridad Alimentaria. Oportunidad de Mercado	Cartaya (Huelva)	Presentación de la Fundación Agroecosistema La Certificación GlobalGap. Buenas Prácticas de Manipulación. Una oportunidad de acceso a grandes mercados La Certificación IFS. Seguridad Alimentaria en la industria. Oportunidad de acceso a grandes mercados

Todas estas jornadas, al igual que las anteriores y siguiendo la misma metodología, se cerrarán con una mesa redonda, para exponer dudas, hacer comentarios y aportar información con la que cerrar la sesión. Éstas se culminarán con una copa de degustación donde poder profundizar en determinados asuntos.



Nuestra certificación.

Tu garantía de crecimiento

- PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- INSUMOS PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- NOP
- JAS
- BRASIL
- COREA
- BIOSUISSE
- DELINAT
- KRAV

- PRODUCCIÓN INTEGRADA
- DOP
- IGP
- VINOS VARIETALES
- GLOBALG.A.P.
- IFS FOOD
- HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS
- MARCAS COLECTIVAS
- PLIEGOS PRIVADOS

SOHISCERT, S.A.

www.sohiscert.com

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

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

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