

SOHISCERT
15
AÑOS
Contigo

*“Nuestra certificación,
tu garantía de crecimiento”*

Sumario

3 ESPECIAL 15 ANIVERSARIO SOHISCERT



ENTREVISTA

- 10 Aurelio del Pino, Director General de ACEX

NOVEDADES

- 12 Marcas Colectivas: Cordero de la Alcaría y Cebolla de la Mancha
13 Nueva Autorización para la Certificación DOP "Pimentón de Murcia"
15 SOHISCERT Certifica las Exportaciones de Productos Ecológicos a Japón.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- 16 Biogran: Líder en la Comercialización de Productos Ecológicos Transformados
19 Bodegas Iniesta: Gol de la Producción Ecológica
21 III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica
22 Vinícola de Castilla: Elegancia, Tradición y Exportación
26 Certificación Ecológica de Semilleros y Viveros



SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 30 Food Defense. Defensa Alimentaria

EXPERIENCIAS EN OTROS ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN

- 33 Huevos de Gallinas Camperas, una Alternativa muy Saludable



CONSUMO

- 34 "La Ortiga" 20 Años Potenciando los Canales Cortos en la Comercialización de Productos Ecológicos
35 Centro Ecológico GAIA: ecología y salud

SOHISCERT

- 39 Andalucía Sabor 2013. Una Feria con Sabor Ecológico

EDITA:

Dep. Desarrollo SOHISCERT

REDACCIÓN:

Consuelo Pizarro Muñoz

FOTOGRAFÍAS:

Dep. Desarrollo SOHISCERT

MAQUETACIÓN:

Utrera de Ediciones, S. L.

COLABORACIONES:

Personal de SOHISCERT, Aurelio del Pino, M^a Eugenia Fernández, Juan José Muñoz Requena, Antonio Camacho, Eva Navascués López Córdón, Itziar Aguirre Jiménez, Rosario Chávez Girón, Alejandro Altube.

IMPRESIÓN:

Utrera de Ediciones, S. L.



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.

Con Motivo del XV Aniversario de su Constitución SOHISCERT te Abre sus Puertas

Entrevista a Eduardo Merello Álvarez

Director-Gerente de SOHISCERT, en nuestra sede central de Utrera (Sevilla)

A veces es conveniente hacer balance. Ver donde estamos, evaluar el trabajo que venimos realizando y proponernos nuevos objetivos. SOHISCERT cuenta con un cualificado equipo de personas y tenemos la oportunidad y obligación de aportar al sector agroalimentario nuestra experiencia. La certificación debe contribuir cada vez con mayor decisión a crear transparencia y confianza en la diferenciación de los productos agroalimentarios y a proporcionar herramientas de verificación fiable en la aplicación de los requisitos de garantía alimentaria y ambiental.



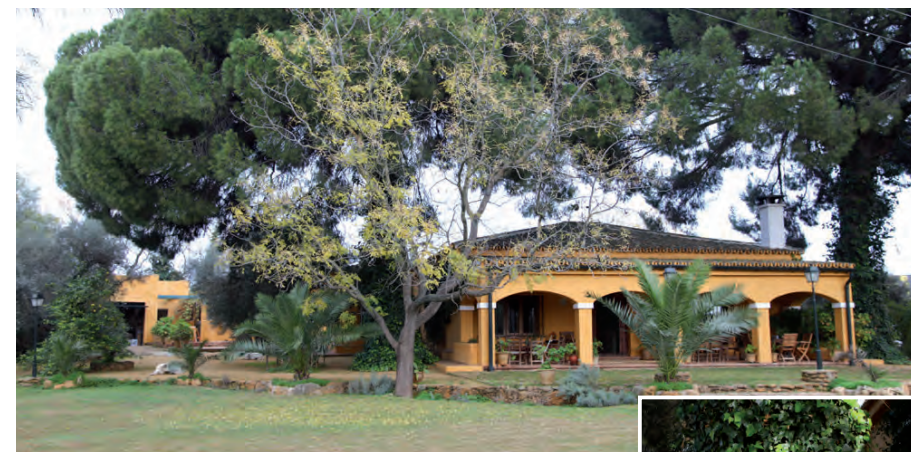
• SOHISCERT arranca en 1998, ¿Cómo surge? ¿Cómo fueron sus inicios?

Es una consecuencia del recorrido profesional en los distintos esquemas de certificación. Desde que terminé la carrera estuve vinculado con aspectos de certificación en agricultura ecológica. Primero, en el ámbito de la regulación a través de normas de asociaciones interprofesionales constituidas por técnicos, agricultores y consumidores, el caso de Bioland de Alemania o BioAndalus de España, inspirados básicamente en la normativa IFOAM. Posteriormente España

es el primer Estado de Europa que lo regula oficialmente a través de la constitución del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica, órgano de derecho público tutelado por la Administración, del que fui miembro representando a Andalucía. En el año 1991 la Unión Europea da un importante paso en la regulación de la Producción Ecológica al aprobar el Reglamento 2092/91. Con este reglamento y dado que en España las competencias en agricultura la tienen las Comunidades Autónomas continuó vinculado a la certificación contribuyendo en la creación y puesta en funcionamiento del

Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, que mantiene el mismo esquema de consejo regulador.

El Reglamento 2092/91 contempla la figura de organismos privados de certificación, modelo que es el que funcionaba en la mayoría de los países europeos. El modelo de consejo regulador para la agricultura ecológica surge de una interpretación genérica de la antigua Ley 25/1970, de Estatuto de la Viña y de los Alcoholes de donde surgen las Denominaciones de Origen y tenía, a mi juicio, aspectos que chocaban con las particularidades de la Producción Ecológica, entre ellas, que



estamos regulando un método de producción, no un ámbito geográfico.

Con este planteamiento y creo que como una consecuencia lógica de mi recorrido profesional en los distintos esquemas de certificación que he apuntado, decidí dar el paso de intentar, junto con operadores del sector, constituir una entidad privada de certificación de producción ecológica. Y digo intentar porque el esquema en aquel momento estaba muy cerrado en España, donde operaba en cada Comunidad Autónoma un consejo regulador y las consejerías no entendían muy bien lo de entidades privadas de certificación y que el operador pudiera elegir.

Empezamos a trabajar en ello y lo primero fue demostrar que teníamos capacidad técnica y mecanismos que garantizaran nuestra independencia y objetividad en las tomas de decisiones. Por ello, fuimos la primera entidad española en acreditarnos por ENAC con la Norma UNE – EN 45011 para Agricultura Ecológica, estamos hablando de junio del año 2000 y nos llevamos varios años siendo los únicos acreditados. Nuestras gestiones y la demostración de nuestra acreditación dieron sus frutos y las Consejerías de Agricultura nos fueron dando la oportunidad de empezar a trabajar, primero Castilla La Mancha en el mismo año 2000, Andalucía en 2001 y posteriormente Aragón en el 2003.

• ¿Qué le impulsó a interesarse por la Producción Ecológica?

Cuando inicié la carrera de Ingeniero Técnico Agrícola venía de estudiar los primeros cursos de Ciencias Biológicas y me chocó desde el primer momento que el control de plagas, en aquellos fechas, se centraba básicamente en tratamientos químicos sistemáticos y la nutrición de las plantas también estaba basada en dosis de abonos lo más soluble posible. En aquellos años en la Escuela comenzamos a tener noticias del movimiento de agricultura que se desarrollaba en CentroEuropa y organizamos unas primeras jornadas técnicas, mi trabajo fin de carrera también lo realicé sobre lo mismo y ya he continuado vinculado a la Producción Ecológica.

• Inicialmente la actividad de SOHISCERT estaba centrada exclusivamente en la certificación de Producción Ecológica, ¿Qué motivó la diversificación y el inicio de trabajo en otros esquemas de certificación como GLOBALG.A.P, Producción Integrada, Vinos o IFS?

La Producción Ecológica es, con gran diferencia, la principal actividad de SOHISCERT, pero las empresas deben de diversificar y, además, dar respuesta a las demandas de sus clientes; en este sentido los operadores nos solicitaban una certificación más integral que diera respuesta a su demanda



de certificaciones en otros alcances, como es el caso de las bodegas, que además de tener vino de producción ecológica se encuentran en una Indicación Geográfica Protegida o el sector hortofrutícola donde aparte de producción ecológica la distribución exige GLOBALG.A.P.

• ¿Cómo valora la evolución de estos últimos 15 años?

Muy satisfactoria. Hemos visto como paso a paso se consolida un proyecto empresarial, hemos generado ya más de treinta puestos de trabajo con profesionales muy cualificados, creando un gran equipo. Tenemos la confianza de un amplio y diverso número de operadores. Los mercados donde van destinados estos productos nos conocen. Podemos decir que hemos logrado una posición que nos permite

desarrollar nuestro proyecto y nuestra actividad profesional.

• **¿Cuál es el secreto para crecer en tiempos de crisis?**

Trabajar más y optimizar recursos.

• **¿Qué ha sido lo mejor de SOHISCERT en estos 15 años?**

El desarrollo profesional trabajando en la mejora de esquemas y técnicas de certificación, la formación y creación de un equipo de profesionales muy cualificados y la relación con los operadores, que nos ha enriquecido mucho en el conocimiento del sector de la producción ecológica y del agroalimentario en general.

• **¿Y lo más difícil?**

Los inicios, partir de cero, obtener la acreditación, conseguir las autorizaciones administrativas, darnos a conocer, los intentos interesados de prestigiarlos.

• **Durante todos estos años, ¿Cómo ha contribuido SOHISCERT al desarrollo del sector?**

De la forma que podíamos hacerlo desde nuestra actividad: profesionalizando la certificación. SOHISCERT ha conseguido cambiar un modelo muy cerrado, como indicaba al principio, por uno más dinámico que facilita la actividad del operador. Hemos contribuido decisivamente a crear métodos y esquemas de certificación para Producción Ecológica que no existían, en definitiva implantamos la Norma UNE – EN 45011 para la certificación de este alcance. La certificación es un servicio al agricultor, ganadero e industria agroalimentaria para que sus productos ganen en confianza ante la distribución y el consumidor. Es un servicio de auditorías eficientes y objetivas. El sector debe ir comprendiendo que cuanto más potente e independiente sea la certificación más credibilidad tendrá la indicación de calidad. Hemos defendido la independencia y separación de la certificación de otras actividades de índole representativa, política, promocionales, etc. que corresponden a otros agentes del sector.



• **¿Metas a medio y largo plazo?**

Hacer más eficiente y entendible la certificación para los operadores y consumidores, continuar en la mejora de parámetros y criterios objetivos que fortalezcan la certificación, contribuir junto con las otras entidades de certificación y las distintas Administraciones, a una regulación que garantice la mayor confianza posible, desarrollar nuestra actividad en otras regiones de España, continuar con la diversificación de la actividad a otros alcances y contribuir al fomento, algunas actuaciones se concretarán en breve, de la Producción Ecológica y de los productos agroalimentarios de calidad en general.

• **¿Qué perspectivas augura para el sector de la certificación agroalimentaria?**

Creo que la evolución de los últimos tiempos y las perspectivas nos permiten ser optimistas. El ciudadano está cada vez más preparado e informado,

lo que le permite establecerse criterios de selección en el momento de elegir la compra y para ello requiere diferenciación de los productos y garantías, es donde debe dar respuesta la certificación agroalimentaria, que la industria tenga herramientas contrastables para diferenciarse y que al consumidor le llegue una información clara y fiable, en definitiva facilitar su elección. Por otra parte, la nueva Política Agrícola Comunitaria fomenta el cumplimiento de requisitos para la explotación de los recursos naturales que los ciudadanos europeos hemos querido darnos para garantizar el mantenimiento de la calidad de los productos agroalimentarios y salvaguardar el medioambiente. La verificación de estos aspectos exige la certificación por terceros y las entidades de certificación debemos dar respuesta a ello. Por tanto, estimo que se presenta trabajo por delante y la certificación debe estar preparada para dar respuesta, haciéndolo bien y de forma profesional.



Juan Carlos López Adán
Director Técnico

"Hoy he buscado las primeras notas que tomé en el año 2000 en el Centro de Formación de las Pedroñeras, fue mi primera experiencia laboral en SOHISCERT. Desde entonces he pasado trabajando aquí doce años. No puedo dejar de mencionar a todos los operadores y a los compañeros de SOHISCERT que he conocido, porque todos ellos, forman parte de su historia y nos han hecho llegar al lugar donde estamos actualmente.

Cuando empezamos no teníamos muchos medios, pero teníamos lo más importante en aquel momento, ganas e ilusión de dar forma a un nuevo proyecto. El proyecto se consumó y ahora somos un equipo cualificado, ágil y capaz de ofrecer a nuestros clientes el mejor servicio. A día de hoy somos un Organismo de Control reconocido a nivel mundial y con presencia en los más importantes foros de certificación agroalimentaria".

Nieves Hidalgo Benítez
Directora de Certificación

"Cuando comencé a trabajar en SOHISCERT era una empresa joven que trabajaba duro para conseguir tener un hueco en el sector de la certificación. Hoy en día, SOHISCERT es un referente en la certificación de la producción ecológica entre otros pliegos de calidad, es una entidad que ha crecido y madurado en este tiempo, y que hemos creado entre todos los que hemos trabajado en ella, de lo que podemos sentirnos muy orgullosos, de la que formamos parte.

SOHISCERT, es el lugar donde he crecido profesionalmente. Empecé en el Departamento de Administración y poco a poco, esta empresa me ha dado la oportunidad de ascender y madurar, hasta alcanzar el puesto que ahora ocupo, directora de certificación. Desde entonces hasta hoy han pasado más de once años."

Laura Garzón Serrano
Directora de Calidad

"Todo cambio provoca incertidumbre. Desconoces qué y a quienes te encontrarás. Han pasado 3 años desde que me incorporé. Ya puedo responder a ambas preguntas, y lo puedo hacer con las dos palabras de moda en las redes sociales: me gusta.

Me gusta qué hago y con quiénes lo hago. ¿Eso implica ausencia de dificultades, de discusiones? Evidentemente que no, eso te hace crecer y mejorar. Y crecer no ya porque superamos complejidades juntos sino porque nos planteamos otras. Nuevas historias, nuevos proyectos: pararse es dejarse llevar y aquí en SOHISCERT no se hace."



Luis Moreno Pérez
Auditor

"Hace ya 11 años que empecé mi andadura profesional en SOHISCERT. Cuando comenzó mi trabajo aquí solo éramos 5 personas entre las que nos repartíamos como podíamos el trabajo y nos dedicábamos casi exclusivamente a la certificación de Agricultura Ecológica. Hoy somos un equipo de más de 30 personas que trabajamos en la certificación de más de una decena de normas agroalimentarias y pliegos privados. Todo este tiempo aquí me ha servido para formarme como auditor en las distintas normas en las que SOHISCERT ha ido ampliando su ámbito de trabajo, desde Producción Integrada a IFS Food pasando por GLOBALG.A.P, GRASP, Certificación de Insumos... La realización de más de tres mil auditorías durante este tiempo me ha permitido conocer todo tipo de empresas y personas, y todas ellas han ido aportando su granito de arena así como todos los compañeros con los que he trabajado en estos años, tanto los que están como los que han seguido su futuro profesional lejos de SOHISCERT".



Ángel Francisco Arriaga
Dpto. Desarrollo

"Como personal de SOHISCERT, desde hace algo más de dos años, tengo que destacar en el tema personal la gran acogida que he tenido desde el principio por parte de todos nuestros compañeros. En Castilla La Mancha, gracias a este equipo humano hemos experimentado un importante crecimiento en cuanto a número y calidad de clientes para alcances de certificación relacionados con el mundo del Vino, certificaciones como GLOBALG.A.P, IFS y sobre todo en el campo de la Agricultura Ecológica.

Me gustaría también hacer una mención especial y darle las GRACIAS a los operadores de SOHISCERT, por el trato recibido, y sobre todo por la formación y experiencias transmitidas por cada uno de ellos.

Gracias a todos por ayudarme a crecer como persona y a mejorar como profesional en este mundo de la Certificación Agroalimentaria".



Juan López Jamar del Castillo
Auditor

"Mi experiencia profesional en SOHISCERT comenzó hace casi una década, cuando la certificación privada en agricultura ecológica se implantaba en Castilla-La Mancha. Mi labor de auditor se centró en ese primer momento en la inspección de las explotaciones e industrias agrarias ecológicas de la región, trabajo que continúo desarrollando actualmente. No obstante, muy pronto empecé a formarme en otros alcances y certificaciones, como Biosuisse, Delinat, NOP, JAS, Vinos de la Tierra, Vinos Varietales o Denominaciones de Origen, lo que permitió ampliar enormemente mi formación como auditor. A lo largo de estos años he viajado mucho (más de 500.000 km. en coche!) y he realizado casi 4.000 auditorías, conociendo a multitud de operadores de toda España. Si algo tengo que destacar de mi experiencia en SOHISCERT es el contacto directo con los operadores y la profesionalidad de mis compañeros/as".



Elisabeth Sánchez Fernández
Dpto. de Administración

"Mi Experiencia en SOHISCERT es sinónimo de seriedad y compromiso, garantía de un buen hacer. Formada por personal joven y cualificado.

Trabajar con el equipo de SOHISCERT, siempre ha sido un placer, con sus días buenos y no tan buenos, es satisfactorio trabajar con personas que te ayudan a subir profesionalmente.

Después de 7 años trabajando aquí, llego a la conclusión de que el éxito radica en la perfecta combinación de profesionales y el buen trato-servicio a nuestros operadores.

He ido viendo crecer a la empresa y particularmente orgullosa, de madurar con ella y sentir que yo también formo parte de una Entidad de Certificación de gran prestigio mundial".



Lola Díaz Barrios
Departamento de Control

"Hace ya nueve años llegué a SOHISCERT, lo que me ha servido para ser testigo de la evolución de la empresa. He pasado por varios departamentos y desempeñado distintas funciones, las cuales no solo me han servido para enriquecer mi experiencia profesional sino para, y fundamentalmente, aprender a trabajar en equipo con mis compañeros. Pero sin duda alguna con lo que me quedo es con el trato directo con los operadores, desde atender las llamadas telefónicas, a solucionarles las incidencias agroambientales o a planificarles las auditorías".



POR UNA ALIMENTACIÓN SANA Y SALUDABLE LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA SON LA MEJOR OPCIÓN

¡ Asóciate !



El fin de esta Asociación es la promoción de los productos ecológicos, así como potenciar el consumo de los mismos.

¡ Infórmate !

email: asocieterrademolinos@gmail.com

Teléfono: 669 193 757 y 926 500 221



FEADER





Ángel Arriaga (Dpto. Desarrollo) en nuestra oficina de Socuéllamos.



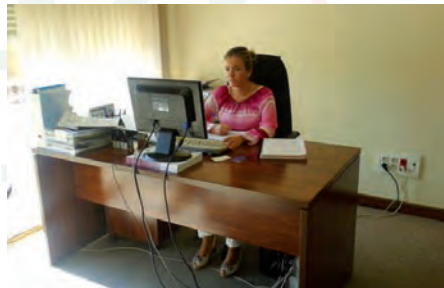
Lola Díaz y Rocio Toro (Dpto. Control) en nuestra oficina de Utrera.



Francisco Javier Carmona (Dpto. Desarrollo) en nuestra oficina de Utrera



Reunión de técnicos marzo 2013.



Arantxa Ballester (Dpto. Administración) en nuestra oficina de Toledo.



Equipo de auditores.

Cadenas de Distribución: Impulsores de Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Entrevista a Aurelio del Pino, Director General ACES

ACES, la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados, es una asociación patronal que defiende los intereses de las cadenas de supermercados de ámbito nacional sobre la base de unos principios muy claros: la aportación de su actividad a la economía y la defensa de los principios de libertad de empresa y de libertad de mercado.

Los ámbitos fundamentales en los que trabaja son: las relaciones laborales, el marco jurídico y regulatorio, pero también el medio ambiente, la calidad, la seguridad alimentaria y las relaciones con los otros agentes económicos que están dentro de la cadena de valor.

• ¿Qué protagonismo tienen los Productos Ecológicos para los supermercados?

Entendemos que las empresas de supermercados tienen que poner a disposición de los consumidores aquellos productos que demandan y darles soluciones que encajen con todos los gustos y todos los bolsillos.

Es por ese motivo que la oferta dentro del canal de supermercados de productos ecológicos en la medida en que está siendo objeto de una concienciación y una demanda específica por parte de los consumidores, también se incorpora de manera creciente dentro del propio canal.

• ¿Cuáles son las líneas de productos ecológicos con mayor volumen de venta?

Los productos ecológicos con mayor volumen de ventas son los hortofrutícolas, las carnes o determinados productos de la alimentación envasada, como el aceite de oliva o algunos otros productos que forman parte de la dieta tradicional. En todos ellos, el consumidor trata de reconocer detrás de la certificación ecológica un valor adicional.

Cada empresa trata de incorporarlos a su surtido, para responder a esa demanda del consumidor, pero también respetando su propio modelo comercial.

• ¿Cuál cree que son las causas para que no exista una mayor oferta de productos ecológicos?

España, es un país que tiene una amplia cultura gastronómica y



comercial que se basa en una confianza muy amplia en la propia producción; a diferencia de otros países donde quizás existe un mayor recelo acerca de la actividad productora. El consumidor reconoce y aprecia la importante labor que tanto desde el sector primario como desde el sector de transformados se está haciendo para garantizar la calidad de los productos y en este caso para minimizar el uso de plaguicidas o de fertilizantes, esa confianza del consumidor en la producción tradicional es la que hace que quizás tenga menos demanda que en otros países la producción ecológica.

• ¿Qué papel piensa que tiene la distribución para impulsar el sector de la Producción Ecológica en España?

La función de la distribución es proporcionar al consumidor la

posibilidad de encontrar productos ecológicos, pero realmente la palanca para promover el consumo de productos ecológicos tiene que venir de otros condicionantes como la educación o la conciencia social o ambiental. Nuestra función sería identificar los nuevos nichos de mercado y proporcionar ese tipo de oferta a los consumidores.

Y en eso están las grandes cadenas de distribución, siempre muy pendientes de identificar cualquier posible espacio de crecimiento, cualquier demanda adicional de los consumidores respecto a los productos ecológicos.

• Dada la situación económica que atraviesa el país y el precio inferior de los productos con marca propia, ¿Cómo han sido las ventas de estos productos en los últimos años?

¿Cómo ve la convivencia futura de marcas de fabricante con las marcas propias de distribución?

Realmente la crisis económica ha supuesto cambios muy importantes en el comportamiento del consumidor. El consumidor español ha tratado de ajustar su comportamiento de compra a sus posibilidades económicas. La distribución comercial le ha ofrecido la posibilidad de poder seguir manteniendo el nivel de vida razonable a pesar de posibles problemas en la economía familiar a través de un surtido cada vez más variado, pero sobre todo muy centrado en las soluciones para todos los bolsillos. En este caso, la política de marca de distribución depende de cada compañía, cada empresa de distribución tiene su propia política de surtido donde el peso de la marca propia es parte fundamental del enfoque comercial.

Desde ACES defendemos la libertad de cada empresa de distribución para definir su propia política en relación con su marca propia, así como la libertad de los propios proveedores para decidir enfocarse más en productos propios o de marca de distribución. En esa libertad lo que se está jugando es mucho: es la capacidad para aproximarse al consumidor. Muchas veces la marca propia de la distribución está suponiendo una posibilidad para muchos pequeños y medianos productores y cooperativas, tanto agrarias como de la industria alimentaria, para entrar en los mercados con una inversión en la que si tuvieran que entrar con marca propia y sus propias redes posiblemente el mercado les estaría cerrado. De hecho las marcas de los distribuidores están demostrando ser una vía de entrada fundamental para los productos ecológicos.

Así, desde el punto de vista sectorial lo que defiende la Asociación es que sea el propio mercado el que vaya decidiendo y con "propio mercado" me refiero a las empresas que ofertan y a los consumidores que demandan.

• ¿Qué requisitos deben cumplir las industrias agroalimentarias para



"...las marcas de los distribuidores están demostrando ser una vía de entrada fundamental para los productos ecológicos"

acceder a los lineales de las grandes cadenas de distribución con marca propia?

Normalmente para poder trabajar con la distribución se necesita primero un volumen de producción crítico y una capacidad de respuesta en calidad, cantidad y tiempo. Las cadenas de distribución han jugado un papel muy importante en materia de calidad promoviendo y generalizando la certificación de los productos.

Se ha mejorado mucho la producción española, se ha tecnificado y aquellas empresas que han empezado a trabajar con las empresas de distribución han encontrado la apertura de mercados internacionales donde precisamente el hecho de estar certificado

supone un elemento competitivo y diferencial muy importante.

• ACES es miembro de la Comisión Consultiva de SOHISCERT, ¿qué aporta una entidad como SOHISCERT a la confianza dentro del mundo de la distribución?

En ACES consideramos que sectorialmente hace falta apoyar iniciativas para generar un mercado de certificación profesional y competitivo. Consideramos que colaborar con ellas nos aporta en primer lugar, una visión mucho más detallada de lo que son los problemas sectoriales y en segundo, la posibilidad de poder identificar y orientar la actividad hacia aquellos elementos que consideramos más críticos.

Para nosotros es un honor poder formar parte de la Comisión Consultiva de SOHISCERT y trataremos de aportar desde el punto de vista de nuestra visión sectorial aquellas recomendaciones y orientaciones que puedan servir para que el mercado de los productos ecológicos en España sea cada vez un mercado más eficiente, más estructurado y mejor orientado al mercado.

Certificamos Nuevas Marcas Colectivas

"Cordero de la Alcarria"

La Marca Colectiva "Cordero de La Alcarria", es el signo que certifica el origen, la calidad y las características comunes del cordero, producto alimentario de naturaleza ganadera, producido en las comarcas de La Alcarria de las provincias de Cuenca y Guadalajara.

Esta Marca garantiza una alta calidad de la carne de ovino, y que su producción, manipulado, faenado y comercialización, es realizada en las zonas geográficas citadas anteriormente.

Con esta Marca se pretende servir al consumidor, permitiéndole identificar con total seguridad el origen de este producto y, garantizarle un exigente nivel de calidad, evitando el fraude mediante un proceso de control y supervisión sistemáticos.

SOHISCERT realizará estos controles, verificando que tanto las explotaciones como las instalaciones cumplen con los requisitos del Pliego de Condiciones.

Como matadero acogido a la Marca Colectiva contamos con "Los Tomillares" de Masegoso de Tajuña (Guadalajara). Éste cuenta con unas magníficas instalaciones dedicadas a la elaboración y transformación de productos cárnicos ecológicos.



"Cebolla de la Mancha"

La Asociación PROCECAM, desde su nacimiento, ha venido persiguiendo la obtención de un sello de calidad que reconozca y ponga en valor las magníficas calidades y cualidades de la cebolla producida en Castilla La Mancha.

La Marca de Calidad "Cebolla de la Mancha" es el sello de calidad que reconoce y diferencia del resto las excelentes propiedades de la cebolla producida y acondicionada en la región castellano-manchega y concretamente en las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo.



Ampliamos: Certificación de Vinos Varietales en Valencia y Aragón

Según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino, España se sitúa a la cabeza en cuanto a producción de Vinos Varietales en Europa con 2,5 millones de Hectolitros, y siguen siendo durante 2012 un referente en cuanto a la exportación de España de vino a granel.

Recientemente y con objeto de dar siempre un servicio completo a nuestros operadores de Bodegas, hemos ampliado nuestros alcances de certificación de Vinos, a los vinos sin denominación de origen ni indicación de origen protegidas, los llamados VINOS VARIETALES, en las Comunidades de Valencia y Aragón.



Nueva Autorización para la Certificación DOP "Pimentón de Murcia"

Como os contábamos en el número anterior, la certificación del origen es una línea de trabajo en la que SOHISCERT está trabajando, apostando por la distinción de los productos típicos de nuestra tierra, para facilitar su identificación al consumidor.

En España contamos con dos denominaciones de origen de pimentón, el pimentón de la Vera, producido en Cáceres, y El Pimentón de Murcia, obtenido exclusivamente en dicha región.

Desde el pasado 10 de julio contamos con la autorización de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, como el único Organismo para la Certificación de la Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia".

La Región de Murcia viene suministrando desde el siglo XIX, la mayor y mejor calidad de pimentón dulce que se consume tanto en el mercado español como en el europeo. Se produce a partir de la variedad de pimiento "bola", dulce, de poco peso y esférico. Tras su recolección pasa a un proceso de secado y finalmente a molienda, elaborándose el Pimentón.



Aprovechamos este medio para informarles del Plan de Control que llevaremos desde SOHISCERT en los próximos meses:

- Durante los meses de septiembre a noviembre se planificarán las auditorías para Productores, Secaderos y Almacenes de Comercialización con la intención de obtener "Pimentón de Murcia" en la campaña 2013/14 y que así nos lo hayan solicitado.
- A partir del mes de diciembre se iniciarán las auditorías para las Industrias productoras de Pimentón de Murcia para la campaña 2013/14.

Los clientes interesados en realizar la solicitud de certificación o ampliar información relativa a estos controles, sólo tiene que contactar con SOHISCERT.

SOHISCERT y las Relaciones Internacionales

Uno de los objetivos de SOHISCERT es potenciar las relaciones internacionales para promover la Producción Ecológica, y seguir desarrollando una estructura de control más competitiva. Al mismo tiempo, estas relaciones nos permiten armonizar criterios de control y poder participar activamente en el desarrollo y modificaciones de la normativa en vigor de Producción Ecológica. En definitiva, reforzamos para mejorar; para seguir prestando un servicio de calidad a nuestros clientes.



Miembros de IFOAM

Desde el pasado mes de Abril, SOHISCERT forma parte de IFOAM, la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica. Esta red mundial de apoyo a la agricultura ecológica que engloba a más de 750 organizaciones en 116 países, tiene como misión liderar, unir y apoyar al movimiento ecológico en toda su diversidad. Su objetivo es la adopción en todo el mundo de sistemas ecológicos, social y económicamente sanos basados en los principios de la agricultura ecológica.

Entre su amplia gama de actividades, IFOAM difunde un estándar de agricultura ecológica, así como un marco que regula la certificación ecológica.

A través de conferencias internacionales, reuniones de comités y otros foros, IFOAM pretende facilitar el diálogo progresivo y constructivo sobre el estado y el futuro de la agricultura ecológica.



Nos Unimos a la EOC

La EOC (European Organic Certifiers Council), que en 2013 cuenta con 47 miembros, tiene como misión aumentar la fiabilidad de las actividades y decisiones de control y certificación en relación con la legislación europea R (CE) 834/07 sobre Producción y Etiquetado de los Productos Ecológicos, a través de las siguientes actuaciones:

- Representación de los Órganos de Control de la Unión Europea, así como a todas las partes interesadas en el sector ecológico en cuanto a la interpretación de la normativa de la UE y participación en las propuestas de cambio.
- Armonización de las interpretaciones y los controles según la legislación europea sobre Producción Ecológica.
- Intercambio de información entre los Organismos de Control, por ejemplo, el fraude.
- Desarrollo de metodologías y herramientas comunes.

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

ENAC
ENSAYOS
Nº 221/LE451

www.aquimisa.com
www.aquimisa.com

bio mac

EXPLOTACIONES MINO. DELGADO, S.L.
Socialfinancas - Ciudad Real
email: biomac@biomac.es
Tlf: 926.699.107 - 911.401.988
www.biomac.es

RAÍZ, TRONCO Y HOJA
Preventivo y Curativo

PIENSO ECOLÓGICO

premio

Organic Feed from Organic Farming

- ✓ Piel de uva deshidratada Mince
- ✓ Piel de uva deshidratada tinta
- ✓ Harina de pepita de uva molida
- ✓ Harina de girasol molida
- ✓ Ramas, tallos y hoja de uva deshidratada y molida
- ✓ Polpa de naranja deshidratada molida
- ✓ Trigo, Cebada y Yermo

INFORMACIÓN
926 699 294
premio@piensoecologicopremio.com

MATERIAS PRIMAS ELABORACIÓN Y ENVASADO PREMIO

www.piensoecologicopremio.com

Exportaciones de Productos Ecológicos a Japón



Juan Carlos
López Adán
Director Técnico



Según datos del ICEX, las exportaciones españolas de alimentos y bebidas a Japón crecieron un 26% en 2012.

El consumidor japonés siente gran curiosidad a la hora de probar nuevos productos y, por lo general, suele considerar que los alimentos y bebidas importados desde Europa son de mejor calidad y más dignos de confianza.

Un producto agroalimentario que además es ecológico, suma, sin duda las características diferenciadoras de ese producto.

Actualmente, existen dos vías para poder exportar productos ecológicos a Japón: la primera implica que el exportador español consiga la certificación JAS en todos los productos que tenga intención de exportar. Para la segunda vía, no sería necesario obtener la certificación JAS. En este artículo se detallan las condiciones y requisitos para poder exportar bajo esta segunda vía, que como principal ventaja, supone la simplificación de la burocracia que conllevaba la introducción de un producto ecológico europeo en el mercado japonés.

Requisitos para optar a esta modalidad:

El cliente interesado en exportar productos ecológicos a Japón debe:

Estar certificado en Producción Ecológica bajo el R(CE) 834/07 y su importador japonés a su vez, debe disponer de la certificación JAS.

Además, para hacer valer el acuerdo de equivalencia, debe existir un contrato entre importador y exportador donde se detallen las marcas JAS. Esto deberá ser incluido en el documento de acompañamiento.

Por último, se deberá presentar al Organismo de Certificación copia de los documentos emitidos, esto es, factura y documentos de acompañamiento. El contenido mínimo de los albaranes/facturas es: Nombre comercial, nº de lote, cantidad y fecha de expedición/embarque de los productos ecológicos.

Requisitos de Etiquetado

Los exportadores podrán incluir en la etiqueta el logo JAS antes de enviar la mercancía a Japón, a petición de los importadores autorizados por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón.

En el caso de que el producto se exporte sin etiquetar, los importadores autorizados podrán incluir en la etiqueta de los productos ecológicos el logo JAS sin necesidad de intervención del Ministerio Japonés.

Emisión del Documento de Conformidad

El Documento de Conformidad emitido se redacta en inglés y con la mercancía perfectamente especificada con nº de lote y/o factura.

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF) recientemente ha publicado un listado de los Organismos Europeos que son aceptados para poder emitir este tipo de certificación. Este listado incluye a tan sólo 12 organismos españoles entre los que se encuentra SOHISCERT. De modo que, con la existencia de este listado, desde el 1 de Abril de 2013 se aceptan sin trámites adicionales los certificados emitidos por los Organismos de la lista. Si está interesado en las exportaciones de sus productos ecológicos a Japón, podemos emitirle el Documento de Conformidad necesario para ello. Sólo tiene que contactar con nosotros.

Biogran Líder en la Comercialización de Productos Ecológicos Transformados

www.biogran.es



El Granero Integral, actualmente BIOGRAN, fue fundada en 1982 por Isaías Muñoz a consecuencia de una inquietud personal y familiar. Desde sus orígenes, cuando aún no existía siquiera regulación en cuanto a la producción ecológica, ya tenían como filosofía de siempre la comercialización de productos "naturales". Durante todos estos años se han ido profesionalizando. La adaptación al mercado y a la legislación que se ha ido desarrollando durante estos años, así como ofrecer al consumidor un valor añadido a sus productos, constituyen las claves de su éxito. Claro ejemplo de ello es también la obtención en el año 2012 de la Certificación IFS (Certificado de calidad y seguridad en la industria alimentaria).

Actualmente la empresa cuenta con dos fábricas: una de alimentación en Seseña, que abrieron en el año 2003, en la que confían desde sus inicios en SOHISCERT para realizar el control y la certificación de sus productos ecológicos, y otra de complementos alimenticios en Paracuellos de Jarama, además de las oficinas y almacenes.

Es en su fábrica de Seseña donde desarrollan su **actividad** de fabricación propia de tortitas de arroz y de cereales, envasado de alimentos ecológicos (cereales, legumbres, semillas, harinas, etc) y envasado de líquidos (línea de siropes). Destinados fundamentalmente al mercado nacional, utilizan

dos marcas en sus productos ecológicos, en función del canal de comercialización al que van dirigidos: El Granero Integral, para el canal del herbolario y tiendas especializadas; y Ecocesta y Marcas Blancas para el canal de gran consumo.

Aproximadamente el 80% del volumen total de su producción corresponde a productos ecológicos. Entre ellos, lo más demandados por los consumidores son los cereales y semillas, en los que Biogran son considerados especialistas. También es destacable su línea de complementos alimenticios de alta calidad de fabricación propia.

La **selección de proveedores** de las materias primas y productos que envasan la realizan con especial atención. Únicamente llegan a homologar a los mejores proveedores. Para ello siempre exigen a sus proveedores que dispongan de un Certificado de Conformidad bajo el R (CE) 834/07 sobre Producción y Etiquetado de los Productos Ecológicos, emitido por un Organismo de Certificación autorizado y acreditado y en vigor en el momento de la compra del producto. Además, siempre exigen análisis del producto que garantice que está libre de plaguicidas, toxinas, metales pesados, OGM u otros que consideren particulares del producto.

Tienen como preferencia recurrir a proveedores nacionales, pero debido a la gran variedad de productos ecológicos



que trabajan, Ana González, técnico del Departamento de Calidad nos comenta que *"a veces ocurre que el mejor origen para ese producto se encuentra fuera de España, o bien que la materia prima no se cultiva en España, y hay que buscarlo en el país de origen. Claro ejemplo de ello son los cereales andinos, como la quinoa, las semillas de chía o el amaranto."*

Todo el **proceso de producción** está diseñado para cumplir con las normas de Producción Ecológica. Cada máquina correspondiente a una línea de envasado cuenta con su propia sala aislada de forma individual para evitar contaminaciones cruzadas, además de seguir un exhaustivo protocolo de limpieza y desinfección.

El **control de calidad** es un proceso largo y costoso pero primordial para obtener un producto seguro. Ana González nos explica que *"además de exigir los certificados de productos ecológicos a proveedores, periódicamente, tomamos muestras de productos que enviamos a laboratorios acreditados, para asegurarnos que el producto que sale etiquetado como ecológico de nuestras instalaciones, están libres de residuos y cumplen con los requisitos del Reglamento Europeo de Producción Ecológica. En todo momento, tanto en el almacén de las materias primas, el proceso de producción y el almacenamiento posterior, el producto ecológico se encuentra perfectamente identificado"*.

En las **auditorías** que realiza SOHISCERT para verificar la conformidad con respecto al método de Producción Ecológica, nuestro técnico verifica todos estos puntos, además del correcto etiquetado de sus productos. Durante la entrevista Ana González señala que *"por parte de SOHISCERT siempre hemos encontrado una buena colaboración, rapidez en la respuesta, seriedad y control. SOHISCERT*

"Por parte de SOHISCERT siempre hemos encontrado una buena colaboración, rapidez en la respuesta, seriedad y control. Nos aporta garantía y fiabilidad en su certificación, al estar controlados y acreditados por ENAC"

nos aporta garantía y fiabilidad en su certificación, al estar controlados y acreditados por ENAC."

A lo largo de estos más de 30 años que El Granero Integral lleva de trayectoria, esta empresa que nació como una pequeña industria familiar se ha convertido en líder en el sector de la alimentación ecológica, intolerancias, alergias alimentarias y complementos alimenticios. Hoy sigue planteándose nuevos retos: la diversificación y diferenciación. Para ello cuentan con incorporar nuevas líneas de fabricación a las ya existentes y embarcarse en nuevos proyectos de exportación.



www.elgranero.com

40 años ayudando a la naturaleza



FITOFORTIFICANTES
ESTIMULANTES
ORGÁNICOS
ESPECIALES

CONSÚLTANOS
LLAMANDO AL
00 34 976 234589

www.camferti.com
Doctor Casas, 10, 2º A - Drcha. • 50008 Zaragoza



Cam-Ferti, S.L.

DESCUBRA NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS
FITOFORTIFICANTES, ESTIMULANTES, ORGÁNICOS Y ESPECIALES

Atención al cliente
Dpto. Técnico **606 53 95 05**

La forma más **NATURAL**
de cuidar sus cultivos

NUEVOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS

fertinara S.L.
ACTIVADORES VEGETALES, ECOLÓGICOS Y RESIDUO CERO

Pol. Industrial "El Bolar" - Parc. 8 - 12 ■ 50770 Quinto de Ebro (ZARAGOZA) ■ oficina.fertinara@gmail.com

Bodegas Iniesta: Gol de la Producción Ecológica

El pasado mes de Abril, SOHISCERT concede el certificado a BODEGA INIESTA para la actividad de elaboración de Vinos Ecológicos, dando cumplimiento al R (CE) 834/07 de Producción Ecológica.

El certificado es el resultado de la materialización de una idea que surge a finales de 2012, promovida por el enólogo de la bodega Juan José Muñoz Requena, junto con el futbolista Andrés Iniesta y su familia, propietarios de la bodega.

Bodega Iniesta, equipada con la última tecnología en la elaboración de vinos, se encuentra situada en el corazón de la Manchuela, en Fuetealbilla, provincia de Albacete. Su ubicación es perfecta para el cultivo de la vid, lo que permite la producción de unas uvas excelentes de forma natural, sin apenas tratamientos fitosanitarios. La fácil adaptación de la viña convencional a los requisitos del Reglamento de Producción Ecológica, fue el principal motivo para apostar por este nuevo proyecto.

Un excelente equipo de técnico de enólogos de reconocido prestigio, combinado con la ilusión y esfuerzo de una familia, ha ofrecido como resultado que desde el año 2000, la bodega cuente con una gama de vinos blancos y tintos de gran calidad.

Esperando satisfacer las exigencias y demandas del consumidor, con



Consuelo Pizarro y Ángel Arriga (Dep. Desarrollo SOHISCERT) y Juan José Muñoz Requena (Enólogo de Bodega Iniesta) en FENAVIN 2013

la elaboración de Vino Tinto Ecológico, de las variedades Syrah y Tempranillo bajo la marca CORAZÓN LOCO NATU-RE, Bodega Iniesta, además de conseguir diversificar su producción, ha conseguido otorgar un plus de calidad a uno de sus productos estrella, el corazón loco.

El producto ecológico ha tenido una aceptación excelente en el mercado. Para Juan José Muñoz Requena, enólogo de la bodega, con

esta certificación "hemos conseguido aumentar el número de consumidores y nuestras ventas, además de mejorar la imagen de la bodega. Para bodegas que empezamos la actividad es fundamental poder contar con empresas con la experiencia de SOHISCERT. Estamos encantados con sus servicios. Actualmente nos estamos planteando la ampliación de certificación para nuevos alcances como IFS y BRC".



Ayudas a los Costes de Certificación en Castilla la Mancha

Al igual que en años anteriores, la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha convoca las ayudas a los costes de certificación, reguladas según la Resolución de 11/12/2012, de la Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural, por la que se convocan, para el año 2013, las ayudas para fomentar la producción y comercialización de productos agroalimentarios de programas relativos a la calidad diferenciada incluidos en el Programa de Desarrollo Rural.

Las solicitudes para el año 2013 fueron presentadas por SOHISCERT en el pasado mes de Enero y durante el mes de Julio se ha publicado la Resolución Aprobatoria donde se indica que el importe a subvencionar para este año corresponde al 42% de los costes de certificación con un límite máximo de ayuda por operador de 420€.

Consulta de la Resolución de las Ayudas Agroambientales en Andalucía

A partir de la campaña 2011, que es la que se está resolviendo actualmente, las comunicaciones de la resolución de las ayudas ya no se realizará por carta ordinaria, sino a través del tablón de anuncios de la Consejería de Agricultura y pesca y en las Delegaciones Provinciales, así como en la página Web de la Consejería: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/servicios/ayudas/ayudas-pac/solicitud-unica/ayudas-agroambientales/index.html>.

Es muy importante estar atentos a las comunicaciones, puesto que el plazo para contestar las posibles incidencias es de 10 días hábiles desde la publicación a través de estas vías.

Consulta de Operadores Ecológicos de España

Desde el pasado mes de diciembre se encuentra disponible una aplicación en la página Web del Ministerio a partir de la cual se puede consultar el listado de operadores ecológicos de España.

Desde este enlace, <http://programasnet.magrama.es/regoe/>

Publica/Operadores.aspx, se puede obtener para cada operador diversa información como el tipo de productos que comercializa, la autoridad u organismo de control que supervisa su método de producción ecológico así como la dirección de su sede social.

**Potencia el engorde
Favorece la maduración
Aumenta los grados Brix**

**Potasio Orgánico
microencapsulado
con Aminoácidos**

www.neovent-ans.com Tfn. +34 697 281 220 (Spain)
mail info@neovent-ans.com

SOHISCERT Participa en la Elaboración del III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica

A final de 2012 se aprobaba en el Parlamento de Andalucía la Proposición de Ley relativa a la elaboración del III Plan Andaluz de Agricultura Ecológica 2014-2020 (III-PAAE).

El Plan pretende consolidar el sector y ser una herramienta para afrontar los desafíos de la sostenibilidad, la seguridad alimentaria, el desarrollo rural y el cambio climático en Andalucía.

SOHISCERT forma parte de este Consejo de Andalucía de la Producción Ecológica (CAPE). El pasado 20 de diciembre de 2012 se celebró el CAPE presidido por la secretaria general de Agricultura y Alimentación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, donde se trataron las principales líneas de trabajo que se abordarían para el año 2013 y a la que asistió nuestra Directora de Certificación, Nieves Hidalgo.

En esta reunión se definieron como objetivos principales del Plan la generación de empleo en el medio rural a través de la producción ecológica, potenciar los canales cortos de comercialización, así como mejorar las vías de comercialización en la producción ganadera.

Tras esta reunión inicial se han mantenido reuniones sectoriales y provinciales con el sector que han aportado directrices y orientaciones para el III-PAAE. Además con objeto de ampliar y conocer la opinión del resto del sector de la producción ecológica y ciudadanía en general, se ha elaborado un cuestionario para definir las limitaciones de las grandes líneas, aspectos y medidas del III-PAAE, que en el momento de redacción de esta revista se encuentra disponible en la página Web de la Consejería: https://docs.google.com/forms/d/1Zy7L44Cw0vEqSVz_W6QDitsxlfRRyXGJBvDCTTME8/viewform.

En estos momentos, por tanto, el plan se encuentra aún en proceso de redacción y consulta. Una vez terminada esta parte del proceso de elaboración del plan, comenzará el

Nieves
Hidalgo Benítez
Directora
Certificación



Consejo Andaluz de la Producción Ecológica (CAPE) celebrado el 20 de diciembre de 2012.

tratamiento de la información recopilada para presentarla ante el próximo Consejo Andaluz de la Producción Ecológica y se apruebe por decreto de gobierno.

En la última reunión provincial celebrada en Jerez de la Frontera (Cádiz) en la que SOHISCERT también estuvo presente, el Jefe de Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción, D. Antonio Martín Pérez, destacó que el objetivo de este plan es consolidar el sector a través de la transformación, y la comercialización. En esta última reunión de consulta, los asistentes participamos activamente definiendo aquellas medidas que según nuestros conocimientos y experiencia consideramos prioritarios desarrollar en el plan.



Vinícola de Castilla: Elegancia, Tradición y Exportación



Alfonso Monsalve
Director - Gerente

Orígenes

Desde su inicio, Vinícola de Castilla ha apostado por la calidad y se ha esmerado en ella desde la misma uva. La producción de uva ecológica certificada conlleva cuidados y controles más exhaustivos, si cabe, que los que habitualmente recibe la uva no ecológica.

La oportunidad de elaborar nuevos vinos, más selectos y con menor incidencia en el medio ambiente, no podíamos dejarla pasar, de modo que a principios de 2002 se decidió elaborar nuestra primera marca de vinos procedentes de Agricultura Ecológica: Balada, en sus variedades blanco y tinto.

Las producciones iniciales fueron muy limitadas pero de gran aceptación, a pesar de no haber calado en el consumidor el concepto de 'ecológico'.

Muchos de los proveedores de uva trabajan con nosotros desde el principio; otros se han ido incorporando progresivamente a este proyecto. Este año ha vuelto a ser necesario ampliar nuestras previsiones debido a un repunte en el mercado anglosajón.

Mercado y consumo

La demanda de vinos ecológicos de Vinícola de Castilla ha seguido constante en el tiempo. Los costes de elaboración y el precio final del vino son lógicamente superiores a los no ecológicos.

Son vinos que han tenido una gran aceptación en mercados extranjeros, sobre todo el anglosajón y los países del norte de Europa. En estos países existe una conciencia muy asentada en lo referente a productos ecológicos y sus beneficios, y son los preferidos a pesar de tener un precio más elevado que el resto.

En España queda aún mucho trabajo por hacer para llegar a este nivel de concienciación; las campañas publicitarias confusas de productos supuestamente ecológicos (en muchos sectores alimentarios) no hicieron más que confundir al consumidor y crear en él desconfianza acerca de su verdadera procedencia. Afortunadamente, esta situación fue corregida hace muchos años.

Parece que el mercado nacional no termina de reaccionar a pesar de los esfuerzos de los elaboradores y de los canales



de distribución: lineales dedicados, apertura de establecimientos especializados, etc.

La agricultura y la elaboración controlada con un grado cero de peligro al consumidor es el futuro natural del sector.

El consumidor final es cada vez más exigente y requiere más información. Está más formado y va adquiriendo progresivamente más conciencia de los beneficios que conlleva el consumo de estos productos, y del riesgo inherente en alimentos de los que se desconoce o se desconfía de su origen o sus métodos productivos.

• ¿Qué supone la producción y elaboración de Vino Ecológico con respecto al Vino Convencional?

Básicamente es necesario mantener la integridad en la ecología del producto desde su origen, desde la propia uva. Esto conlleva una política de aislamiento y trato particularizado desde la misma recepción de la uva.

Las tolvas, sinfines, conducciones, prensas, etc. deben ser limpiadas meticulosamente antes de emplear uva ecológica para que no queden restos de cualquier otro tipo, así como los depósitos de fermentación. En todo momento, el trato es particularizado y aislado del resto de la bodega hasta su embotellado.

A pesar de la gran variedad y volumen de vinos elaborados en Vinícola de Castilla, disponemos de métodos de trabajo y organizativos muy depurados, lo que nos permite realizar esta especialización sin distorsión del resto de operativas.

• ¿Cómo ha sido la adaptación a los requisitos del R (UE) 203/2012 sobre Vino Ecológico?

Todos los procesos de elaboración se realizan sobre acero inoxidable, bajo continua supervisión y manteniendo la naturalidad y la tradición. Realmente, y a excepción del etiquetado de las botellas, no ha supuesto ningún inconveniente, ya que insiste en métodos de elaboración que llevamos muchos años empleando.

• Desde que confiaron en la certificación de SOHISCERT, ¿Qué le ha aportado a su Entidad?

Como empresa pionera en este tipo de certificaciones, SOHISCERT cuenta con la experiencia y el equipo humano necesarios para que todas las actuaciones precisas se realicen con eficiencia y en un corto espacio de tiempo.



El contacto es muy directo y efectivo. Esto es primordial a la hora de resolver cualquier duda o plantear cualquier mejora.

La colaboración que desde hace más de 11 años mantenemos con SOHISCERT ha sido muy enriquecedora para ambas empresas no sólo en certificación de vinos ecológicos, sino también en IGP Tierra de Castilla; todo ello gracias en gran medida al conocimiento y a la facilidad de comunicación que siempre ha demostrado.

Uso de pinturas en instalaciones alimentarias

La higiene y salubridad, así como la ausencia de sustancias contaminantes en el ambiente, son aspectos fundamentales en todos los espacios dedicados al almacenaje, la manipulación o elaboración de alimentos. Por ello, es fundamental plantearse cuál es el recubrimiento adecuado para las paredes. En las zonas que no requieran de una limpieza frecuente con medios agresivos, la solución más sana y apropiada para el sector alimentario, son las pinturas minerales de silicato.

Pinturas KEIM, veterano fabricante alemán especializado en pinturas de silicato, ofrece diversos sistemas de pinturas minerales para interior y exterior que aportan toda una serie de ventajas:

- Extraordinaria transpirabilidad, evita condensaciones en ambientes con elevada humedad ambiental, como por ejemplo en bodegas.
- Ausencia de sustancias tóxicas (COV, disolventes, conservantes, biocidas) en su composición.
- Sin olores durante la aplicación.
- Protección natural contra la proliferación de microorganismos.
- Certificados de aptitud para el sector alimentario con efecto fotocatalítico, descompone contaminantes orgánicos del ambiente.

KEIM ECOPAINT
Ibérica S.L.
Tel. 932 192 319
www.keim.es
info@keim.es



Certificado para bodegas por Laboratorios Excell



Jornada de Puertas Abiertas Bejo



Luis Moreno Pérez
Auditor SHC

Del 24 al 28 de septiembre, la casa de semillas Bejo Ibérica organizó una nueva edición de Puertas Abiertas en sus instalaciones centrales de Holanda. SOHISCERT ha sido la única entidad de certificación que ha sido invitada a estas jornadas junto con más de 3.000 visitantes venidos de todo el mundo. Durante las jornadas tuvimos ocasión de hacer nuevos contactos, compartir conocimientos y ver las últimas innovaciones en agricultura.

Hemos tenido la oportunidad de ver en primera persona las instalaciones de producción, selección y distribución de semillas ecológicas. El campo demostrativo de variedades ecológicas también fue objeto de gran interés. Pudimos disfrutar de una ruta guiada en este campo donde se destacaron las novedades entre las variedades actualmente catalogadas

Allí pudimos ver ensayos de no laboreo, cultivo en caballones de cebolla y remolacha de mesa e, incluso, un cultivo de puerros entre los que crecía una hierba auxiliar atrayente de insectos.

Realizamos recorridos guiados por el Centro de Investigación, Laboratorio de Tecnología de Semillas y almacén de Bejo, así como de las instalaciones dedicadas en exclusiva para la producción de semillas ecológicas, tanto los invernaderos como las salas de manipulación.

Junto con las jornadas de puertas abiertas se celebró un Symposium que este año ha girado en torno a la producción de semilla ecológica. Pudimos compartir las experiencias de distintos miembros de la cadena de producción, de productores de distintos lugares del mundo y la evolución que está teniendo la producción ecológica.



La Certificación Ecológica como Garantía de Confianza



Según la consulta pública realizada por la Comisión Europea sobre la Política Europea de Agricultura Ecológica de enero a abril del 2013, y que ha recibido más de 45.000 respuestas, más de la mitad de los entrevistados solicita mejorar el sistema de control europeo de los productos ecológicos, y un 74% de los encuestados solicitan que las normas europeas sobre producción ecológica de la UE deben reforzarse.

Mejoran las Exportaciones Españolas de Hortalizas, Frutas, Bebidas, Cereales y Semillas Oleaginosas

El informe "Análisis del Comercio Exterior" sobre el primer semestre de 2013 del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente recoge que Alemania, Francia, Italia y Reino Unido son importantes países de destino de las exportaciones españolas de productos agroalimentarios. Hortalizas, frutas y bebidas han mejorado sus cifras de exportación. El principal destino de exportación son los países de la Unión Europea. El mercado intracomunitario también es el principal destino de las exportaciones de carnes y aceites y grasas.

Otros productos como los cereales y las semillas oleaginosas, cuyas cifras de exportación han aumentado el primer semestre del año, tienen como mercados de destino tanto la UE como los terceros países. Portugal, Alemania o Túnez, en el caso de los cereales; y los Emiratos Árabes Unidos, Francia y Portugal las semillas oleaginosas.

En España un 44% de la Producción Ecológica se destina a la exportación.



Con el objeto de fomentar el mercado nacional de los productos ecológicos, así como aumentar el consumo interno de estos productos, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha desarrollado desde el 23 al 28 de septiembre la "Semana de los Alimentos Ecológicos" en la que se han organizado diversas actividades.

En los últimos años ha habido un significativo aumento en el número de empresas que apuestan por este tipo de industria, lo que demuestra que la apuesta por la integración con el medio y una diferenciación de la producción que valoriza los productos, han abierto un nicho de mercado a muchos agricultores.

Certificación Ecológica de Semilleros y Viveros



María Luisa
Fernández Jódar
Auditora SHC



El sector de los semilleros y viveros certificados en Producción Ecológica, es un sector que comienza a cobrar importancia y a aumentar en número. Ello se debe a que los productores de hortalizas, certificados en producción ecológica, demandan cada vez más una plántula de calidad que cumpla con los requisitos de producción del mercado y de la producción ecológica.

Los semilleros y viveros certificados proporcionan una planta de calidad que cumple las normas de producción ecológica, y la legislación estatal referente a la producción de plantas de viveros.

Semillas ecológicas o producidas ecológicamente

En la producción ecológica sólo es posible utilizar semillas y material de reproducción vegetativa ecológico o producido ecológicamente.

En primer lugar, es necesario consultar la disponibilidad de semillas ecológicas en la base de datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. En caso de existir disponibilidad, deberá conservarse el albarán/factura de compra y la etiqueta que justifique su calificación.

Si no está disponible, como registros se deberán conservar la consulta de la base de datos del Ministerio de que no hay semilla ecológica disponible, la justificación de que no ha sido tratada con productos no autorizados en los Anexos I y II del R (CE) 889/08 y de que están libres de OGM.

Sustratos

Se puede utilizar Perlita (Silicato Aluminico), Vermiculita (Silicato Aluminico Magnésico), Fibra de coco, Lana de Roca, Turba vegetal, tierras volcánicas, Arenas de río, Arcilla extendida... etc

Requisitos de certificación para producción mixta

En el caso que en semillero se realice producción mixta, es decir, producción de plántulas ecológicas y convencionales, se deben adoptar suficientes medidas de separación, que se deben demostrar mediante registros en el momento en que se le realice la auditoría:

- Trazabilidad documentada, es decir, documentos justificativos que acrediten los productos con la calificación de ecológico.
- En caso de utilizar la misma máquina de siembra para semillas ecológicas y convencionales: registros de limpieza de la máquina antes de usar la semilla ecológica.
- Si se comparte la cámara de germinación: carteles identificativos (indicando ecológico) y separación de las bandejas ecológicas y convencionales.
- Si se utiliza la misma nave de crianza: separación de la zona ecológica de la convencional por carteles indicando la zona ecológica, y siempre que no haya riesgo de contaminación por deriva. Identificar las partidas mediante tablas indicando la calificación del producto, lote...
- En caso de realizarse la crianza en una nave distinta: identificación de la nave con cartel indicando ecológico en la entrada.
- En el almacén de productos fitosanitarios, abonos y riego: separación mediante carteles indicando ecológico. Se pueden utilizar armarios exclusivos ecológicos identificados por carteles, distintas zonas delimitadas por carteles, rayas pintadas en el suelo indicando producto ecológico, identificación de las tuberías de riego ecológico, de los depósitos de abono etc.

El equipo de tratamientos fitosanitarios debe de ser distinto del convencional, de manera que se impidan las mezclas de productos convencionales.

Es conveniente el uso de fundas desechables o bandejas, o bandejas distintas para semillas ecológicas y convencionales.

Método de producción

Para la producción de las plántulas sólo se pueden utilizar los fertilizantes y fitosanitarios recogidos en el Anexo I y II del R (CE) 889/08 y según las condiciones descritas.

Sistema de Autocontrol

Se debe llevar a cabo un sistema de autocontrol, basado en un protocolo de toma de muestras para análisis de multiresiduos de plántulas antes de su expedición.

Nuestra Experiencia

El SEMILLERO ANDALUZ S.A, que dispone de una amplia variedad de plántulas horticolas y aromáticas ecológicas, es uno de nuestros referentes en la producción de semilleros y viveros, el cual, inició su actividad en la certificación con SOHISCERT en el año 2004, y continúa hoy en día ofreciendo un servicio de calidad avalado por nuestra certificación.

En la presenta campaña de 2013, ha crecido notablemente la solicitud de semilleros de la zona del Poniente Almeriense.

Entre ellos se encuentran SEMILLERO EL CAUCE, S.L., SEMILLERO ADRAPLANT S.L., SEMILLERO BALANEGRAPLANT, S.L., y la reciente incorporación del SEMILLERO AGUILAS BAJAS, S.L.



Razón Social:
Ctra. Utrera km, 4
41720 Los Palacios
(Sevilla) 955816752-955816738
Email: semilleroandaluz@telefonica.net

PLANTAS HORTICOLAS Y AROMÁTICAS ECOLÓGICAS.

Certificado por:



NOVEDAD
**ESTEVIA
ECOLÓGICA**

VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE:



Premios Gran Selección de Castilla la Mancha 2013

Queremos aprovechar este medio para felicitar a nuestros operadores que han sido premiados en la XXIV edición del Concurso Gran Selección de Castilla La Mancha, convocados por la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha y resueltos el pasado mes de agosto.

En este concurso se premian los mejores productos de Calidad Diferenciada que han sido producidos y/o elaborados en Castilla La Mancha.

- En la categoría de VINOS, **BO-DEGAS LATÚE** ha obtenido el

premio Selección Oro para el Vino Rosado "Clearly Organic" y para el Vino Espumoso "Latúe".

- En la categoría de QUESOS. Premio Selección de Plata al queso (curación de más de 6 meses) de Producción Ecológica "Albalá" de nuestro operador **ARTESANOS DE PEÑAS NEGRAS**. Único queso galardonado para la categoría de Producción Ecológica.
- También ha sido galardonado el operador **AGRICOLA TÉCNICA DE MANIPULACIÓN Y**



PREMIOS GRAN SELECCIÓN
Alimentos de Castilla-La Mancha

COMERCIALIZACIÓN, S.L. con el premio Gran Selección para el producto Azafrán con marca comercial "Molineta de Minaya" en la categoría DOP Azafrán de la Mancha.

Convocatoria Premios Alimentos de España 2013

El pasado 1 de Agosto de 2013 El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado la convocatoria de los Premios Alimentos de España 2013, cuya finalidad es reconocer la labor de empresas y

profesionales que han destacado por producir, elaborar, distribuir y ofrecer al consumidor alimentos de calidad, y que a su vez contribuyen al desarrollo del sector agroalimentario español de forma sostenible y eficiente.






Bejo, un nombre que equivale a calidad

Semillas Ecológicas de Bejo

Recursos naturales



Avda. Camino de lo Cortao 10, Nave 5 • 28703 San Sebastián de los Reyes • Madrid • España • T: (+34) 91 658 70 72 • F: (+34) 91 658 72 01 • info@bejo.es • www.bejo.es

LOS MEJORES LIBROS DE LA SERIE GANADERÍA ECOLÓGICA



Pedidos a:
Editorial Agrícola Española S.A.
Callejero de Gracia, 24. 9º Izda
28013 Madrid
Telf: 91 521 16 33
Fax: 91 522 48 72
administracion@editorialagricola.com

www.editorialagricola.com

Vinos Ecológicos pero Vinos de Calidad



Eva Navascués López-Cordón
Doctora en Microbiología
Directora Técnica Agrovín



No hay duda de las pautas a seguir cuando se habla de la viticultura ecológica, donde se persigue el menor impacto posible al medio ambiente, con plantaciones no intensivas, riego racional, tratamientos del viñedo respetuosos con el entorno y especial cuidado con el fruto en la vendimia.

Sin embargo, el vino se hace en la bodega, y es allí donde los enólogos deben hacer su trabajo dirigiendo el proceso de elaboración y obteniendo de esta materia prima excepcional que es la uva, vinos aromáticos, consistentes en boca y cuyo disfrute debe ser perdurable en el tiempo. De nada sirve poner todo el cuidado en la viña si el vino en la botella tiene una vida corta.

Un vino ecológico no tiene porqué ser un vino oxidado, dulce, refermentado, reducido, turbio, precipitado, con elementos en suspensión... alterado en suma. ¿Cuál es el sentido de tantos cuidados en el campo si el vino resultante no es igual o mejor que aquellos procedentes de viñedos no sostenibles?

El objetivo de la producción de vino ecológico no debe ser una etiqueta identificativa que cubra una moda de consumo. El vino ecológico se demanda no sólo porque lo sea, sino porque además es apreciado cualitativamente. Bajo la demanda que genera este aprecio se conseguirá la recurrencia del consumo, el aumento de la producción y, en última instancia, la extensión de las parcelas de viña declaradas como cultivo ecológico. Es entonces donde tiene sentido la idea de vino como producto ecológico que permite la sostenibilidad del entorno natural y de los recursos del planeta. Nuestras regiones vitivinícolas, a diferencia de nuestros vecinos europeos, son absolutamente propicias para instaurar de manera

general una vitivinicultura ecológica de vinos de calidad.

Necesitamos elaborar vinos ecológicos impecables y además de largo recorrido, que traspasen fronteras, que viajen lejos, y sorprendan en copas de los cinco continentes. Un vino debe estar preparado y lo mas protegido posible en estas largas travesías. Y la Enología tiene herramientas eficaces para afrontar estos retos. Por eso, al igual que se apuesta en el campo por tratamientos respetuosos con el suelo, empleando abono orgánico en la viña y evitando abonos minerales, se utiliza nutrición orgánica en fermentación mas adecuada que las adiciones de sales de amonio. De esta forma se evitan restos de azúcares indeseados y se mejora la estabilidad microbiológica y sensorial del vino.

Si en el viñedo sostenible se emplean determinados tratamientos para la prevención de enfermedades de la vid (caldo bordelés, azufre soluble), ¿por qué no prever también los

problemas y alteraciones del vino con clarificantes de origen natural (bentonita, albumina de huevo, proteína vegetal), cuyo empleo logra mantener las virtudes del vino durante más tiempo?. Eliminar completamente la adición de sulfuroso durante la elaboración no es fácil pero si es posible disminuir considerablemente su empleo, limitando su combinación, mediante herramientas probadas desde antiguo, de origen natural (taninos, levaduras). Algunos de ellas proceden incluso del propio proceso de vinificación (ácido tartárico, tanino de uva), con lo que supone además reciclaje y aprovechamiento de los residuos generados.

Agrovín, pone a la disposición de bodegas y enólogos todas las herramientas necesarias para elaboración de vinos ecológicos. Se hallan amparadas bajo el Reglamento (UE) N° 203/2012 y certificadas por SOHISCERT desde el año 2012. Más información en www.agrovin.com



Food Defense. Defensa Alimentaria

Con la actual versión vigente de IFS Food, versión 6, se incluye un nuevo capítulo de **obligatorio** cumplimiento, Capítulo 6 - Food Defense e Inspecciones Externas.

Desarrollado conjuntamente por distribuidores y fabricantes, los requisitos de este capítulo han sido implantados para cumplir con los requisitos de la sexta edición de la Guía de Global Safety Initiative (GFSI) y fueron originalmente desarrollados para su uso en los EE.UU.

A diferencia del concepto de Seguridad Alimentaria, el concepto de Food Defense, según el Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección del USDA, se refiere a la protección de los productos alimenticios contra el adulterado **intencionado** por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos. Sin embargo el concepto de Seguridad Alimentaria persigue satisfacer las necesidades alimentarias y nutritivas, e identifica para su control, las fuentes de peligro **no intencionales** que pueden afectar a la salud.

A partir de esta definición, y con el fin de dar cumplimiento a los requisitos exigidos, las industrias deberán desarrollar un Plan de Food Defense, cuyo objetivo es identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de alimentos. Este plan suele incluir los siguientes criterios:



- Funciones y responsabilidades claras. Designación de un equipo Food Defense.
- Análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados de los productos, instalaciones y entorno.
- Identificación de vulnerabilidades y determinación de las medidas de control
- Implantación y sostenibilidad del programa.
- Auditorías internas de todo el programa de Food Defense.
- Mejora continua del sistema.

Desde la aplicación de la versión 6 de IFS Food, 2 de Julio de 2012,

hasta el 30 de Junio de 2014, no se le asignará No Conformidades Mayores a los requisitos de este capítulo, permitiéndoles a las empresas poder implantar adecuadamente estos requisitos. Tras este período, las entidades de certificación podrán abrir dichas No Conformidades Mayores en este capítulo, impidiéndoles a las industrias o bien renovar el certificado (en caso de auditoría de renovación) o bien obtener el certificado (en caso de auditoría inicial), adquiriendo de este modo este capítulo una mayor importancia tras este período de adaptación de dos años.

Jornadas Informativas

El pasado 27 y 28 de Junio, SOHISCERT organizó unas jornadas en El Ejido y en Murcia, respectivamente, en la que se trataron, entre otros temas, estos conceptos de Food Defense y se revisaron uno a uno los requisitos exigidos. A ella asistieron industrias alimentarias de la zona, las cuales pudieron exponer sus dudas al respecto y con las cuales se pudieron intercambiar experiencias.



Luis Moreno Pérez, auditor de SOHISCERT, y algunos de los asistentes a las jornadas

Nuevo Logo IFS

Coincidiendo con el décimo aniversario de IFS, la organización ha decidido rediseñar la imagen de su logotipo, en el que se mantiene el color corporativo, que sigue siendo el azul/gris, y la forma hexagonal, que permanece como rasgo distintivo. Sin embargo, se ha modificado el tamaño de las siglas, empleando un carácter superior, lo que permite ser reconocidas de una forma más rápida. Todos los demás elementos de diseño corporativo se modernizan con suavidad.

El uso de este nuevo logotipo es obligatorio desde el 1 de Julio.



Bodegas Latúe. Coop. San Isidro. Primera Bodega Certificada en IFS por SOHISCERT

Los pasados días 3 y 4 de Julio, SOHISCERT, como organismo de control autorizado para realizar auditorías IFS, realizó su primera auditoría IFS Food para el alcance de bebidas. Esta auditoría tuvo lugar en Bodegas Latúe - Cooperativa San Isidro, sita en el municipio toledano de Villanueva de Alcardete.

El resultado de la misma fue positivo, obteniéndose la puntuación de más alto nivel posible, lo que confiere a Bodegas Latúe - Cooperativa San Isidro unos productos de calidad e inocuos para los consumidores, con la tranquilidad que ello aporta.



Blanca Muro (Directora de Calidad Bodegas Latúe), José Morata (Gerente de Bodegas Latúe) y Ángel Ariaga (Dep. Desarrollo SOHISCERT) en FENAVIN 2013

Dolmar
LIVING INNOVATION

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

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-EN-ISO 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 t-glucósidos/resveratrol en vino, único laboratorio acreditado en el mundo.

Áreas analíticas

Certificación de Producto y Exportación	Reconocimiento en más de 60 países
Análisis de composición Nutricional y Alérgenos	Gaseosa, Almidón, Resveratrol y Aminoácidos
Toxicos y tóxicos	Histamina, Ocratoxina A, Cerebros de edo
Contaminantes	Plaguicidas, metales pesados, Parafos...
Análisis microbiológicos de vino, madera, corcho	Bretones, bacterias acéticas, bacterias lácticas, levaduras...
Componentes de calidad	Resveratrol, Aminoácidos
Perfiles aromáticos	Aromas varietales, aromas fermentativos, halogenados...

fiabilidad
rápida respuesta
reconocimiento Internacional
interpretación de los resultados

Certificación de Espárragos bajo el Pliego GLOBALG.A.P.

SOHISCERT es un Organismo de Certificación aprobado por GLOBALG.A.P. y acreditado por ENAC para la Norma 45.011, para poder realizar esta certificación para todos los productos hortofrutícolas.

En general se ofrecen dos opciones de certificación:

- Opción 1, de aplicación a productores individuales que siembran, cultivan, cosechan y comercializan su producto. El agricultor que desee certificar su producto bajo esta opción, debe demostrar que realiza y mantiene control sobre todas las etapas del proceso productivo.
- Opción 2, de aplicación a asociaciones de productores y cooperativas. Los requisitos son los mismos de la Opción 1, además de un Sistema de Gestión de la Calidad desarrollado para el grupo.

Los principios básicos para la certificación en GLOBALG.A.P. son:

- Seguridad Alimentaria, que incluye los criterios derivados de la aplicación del APPCC.
- Protección Medioambiental, mediante la adopción de buenas prácticas agrícolas.
- Salud, seguridad y bienestar ocupacional del personal que trabaja en las fincas y centros de manipulación

El productor con certificación GLOBALG.A.P. tiene una ventaja competitiva en el mercado, porque puede vender sus productos a nivel mundial a las grandes cadenas de supermercados. Y es, a su vez, un compromiso con la producción de alimentos sanos de una forma sostenible aumentando también la confianza de los consumidores.

Certificación de Espárragos

SOHISCERT tiene una amplia experiencia en al certificación de espárragos. Desde el año 2004 viene certificando a grandes Cooperativas de la zona de Granada, como CENTRO SUR, S.C.A., COOP. AGRÍCOLA SAN FRANCISCO, S.C.A, HORTOVILLA, S.C.A, O LOS GALLOMBARES, S.C.A.

La reciente incorporación en la solicitud de este servicio ha

sido AGRÍCOLA LANTEJUELA, S.C.A., una cooperativa agrícola ubicada en la localidad sevillana de Lantejuela, la cual en los últimos tiempos ha cambiado su actividad principal relacionada con el mundo del algodón a otros cultivos, como el espárrago que están dando de nuevo importancia al resurgir de la agricultura en la comarca. La cooperativa dispone de unos 80 socios, y está principalmente vinculada a los productos hortícolas. Disponen a su vez de un nuevo centro de manipulación de productos hortícolas, dotado de las más modernas tecnologías además de cumplir con los requisitos básicos de la certificación GLOBALG.A.P., y que da empleo a una veintena de personas.

Recientemente una tercera parte de la superficie cultivada de espárrago en Lantejuela, ha obtenido la certificación GLOBALG.A.P., cuyo propósito es aumentar la confianza del consumidor en los alimentos, desarrollando buenas prácticas agrícolas que deben adoptar los productores. La seguridad alimentaria se ha convertido en un asunto importante dado el alto número de distribuidores y consumidores preocupados por ello.

Un equipo del programa Tierra y Mar ha entrevistado a los pioneros de este cultivo en la zona. Tierra y Mar nº 967 Emisión: 28-04-2013. Enlace: <http://www.youtube.com/watch?v=G9MEk3mwyPc>.



Atlántica
Agricultura Natural

Productos ecológicos y extractos botánicos

Mimoten • Zyltron • Nemagold
Aradum • Zicara • Canelus
Konflik • Funres • Humicop
Blocat 15 • Blocat Radical • Kabon
Filomare Blo • Cator Eco • Oleorgan
• Kalkat Manganeso EDTA
• Kalkat Hierro EDDHA
• Kalkat Boro 21%
• Kalkat Mix EDTA

Nosotros le brindamos soluciones ORGÁNICAS

www.atlanticaagricola.com
info@atlanticaagricola.com



Huevos de Gallinas Camperas, una Alternativa muy Saludable

La certificación de Huevos Camperos está amparada por la *Reglamentación Europea vigente Reglamento (CE) N° 589/2008 del 23 de junio del 2008*. SOHISCERT como Organismo de Control y Certificación autorizado en la Unión Europea, en base a este Reglamento, certifica y avala las producciones de huevos camperos para que estos puedan utilizar la marca de conformidad de SOHISCERT en su etiquetado.

Requisitos básicos para su certificación

Entre los requisitos básicos para la certificación de huevos camperos cabe destacar:

- Que la granja cuente con registros y anotaciones sobre alimentación, producción y venta que garanticen una correcta trazabilidad de los huevos.
- Que dispongan de espacios interiores o naves adecuadas con comida, agua, nidos, zonas de descanso suficientes, además de buenas condiciones de aislamiento, ventilación e iluminación. Es necesario también disponer de suficientes trampillas de acceso al exterior.

- Las gallinas ponedoras necesitan más de 8 horas de oscuridad de manera ininterrumpida, que garanticen el descanso de los animales.
- Espacios exteriores adecuados, para picotear, escarbar, con vegetación, además de disponer también de bebederos y comederos suficientes. Estos espacios exteriores no podrán ser utilizados para otros fines salvo huertos frutales, terrenos forestales o pastos. La densidad de gallinas podrá como máximo 2.500 gallinas por Ha.

¿Cómo identificar en el mercado un huevo de Gallinas Camperas?

El primer dígito del código de los huevos es el que hace referencia al método de cría:

- 0: Huevos de Producción Ecológica
- 1: Huevos de Gallinas Camperas
- 2: Huevos de Gallinas Criadas en el suelo
- 3: Huevos de Gallinas Criadas en jaulas.

Pioneros en la certificación

La **GRANJA SOLÍS** es una empresa familiar ubicada en Carmona, provincia de Sevilla reconvertida de la



producción intensiva a Campera. La empresa está adaptada a los requisitos exigibles para la certificación de Huevos camperos. Cuentan con una finca de olivar y naranjo, donde las aves disponen de espacios exteriores adecuados.

Desde el año 2012 disponen de huevos camperos certificados por SOHISCERT, así como el derecho a utilizar la marca SHC, lo que ofrece al consumidor la garantía de bienestar y salud de las gallinas, que se traduce en un alimento más sano y más seguro.

Un equipo del programa Tierra y Mar de Canal Sur Televisión, visitó esta granja como la única que dispone de la Certificación de Huevos camperos.

Programa Tierra y Mar n° 951 Emisión: 23-12-2012. Disponible en el siguiente enlace: <http://www.youtube.com/watch?v=AF2i2DXNB-Y>

“La Ortiga” 20 Años Potenciando los Canales Cortos en la Comercialización de Productos Ecológicos



Itziar Aguirre Jiménez.
Socia Fundadora.
Profesora Titular de la
Universidad de Sevilla.

La Ortiga nace en 1993 como Asociación de Productores y Consumidores y en el año 2001 cambia a Cooperativa de Consumidores. Una experiencia pionera tanto en Andalucía como en Sevilla, ya que fue la primera Asociación que se constituyó y la segunda Cooperativa. Es una cooperativa sin ánimo de lucro que actualmente tiene unas 700 familias socias y 6 trabajadores y 2 tiendas de productos ecológicos.

• Como Asociación de Consumidores, ¿Qué actividades realiza La Ortiga para promover el consumo de Productos Ecológicos?

La información al consumidor, al ciudadano a pie de calle, es la clave de todo. Somos unos grandes agentes de fomento de la producción ecológica: tenemos tiendas abiertas al público, participamos en ferias de productores de productos ecológicos, organizamos catas de productos ecológicos en nuestra cooperativa, actividades de divulgación, con colectivos de padres y de madres de los colegios, institutos, determinados barrios, colectivos de mujeres, con movimientos sociales. Hemos sido promotores de distintos grupos de consumo que han ido naciendo.

• ¿Qué ventajas tiene acceder a un producto ecológico a través de La Ortiga?

La Ortiga añade criterios sociales y valores éticos. Conocemos perfectamente quien nos produce y estos son valores que están en alza.

A la vez, dejar el dinero en la Ortiga supone que dejamos el dinero en los proyectos que la Ortiga tiene y ha decidido apoyar: proyectos de agricultores profesionales que sólo se dediquen a la agricultura ecológica, que trabajan en nuestro entorno y que lo hacen en condiciones de empleo, salario y condiciones de trabajo dignas.

• El pasado Junio celebrásteis el 20 aniversario de la fundación de la Asociación de Productores y Consumidores, que posteriormente pasó a ser Cooperativa de Consumidores, ¿Qué balance hacéis de todos estos años?

En estos 20 años realizamos un balance muy positivo: hemos puesto en la sociedad civil una generación de jóvenes que se ha alimentado toda su vida de Agricultura Ecológica.

En todos estos años el consumo ecológico ha pegado un vuelco absoluto, tanto en cantidad, como en variedad como en calidad.

Hemos cambiado el consumo de élite por el consumo ideológico, es decir, el añadir valores sociales y éticos al acto de consumo.

En el mercado alternativo no hablamos de crisis de consumo ecológico, hay una ligerísima disminución. Actualmanete lo que está creciendo es el consumo ecológico al margen de la ley, los canales cortos, los grupos de consumo, el comercio directo entre productores y consumidores, la venta directa en finca, es decir, los grupos de consumo no institucionalizados.

• ¿Qué aporta al consumidor un producto que esté respaldado por un certificado de un Organismo de Control?

Sin duda el hecho de que un producto ecológico vaya acompañado

de un certificado aporta tranquilidad, seguridad y confianza al consumidor. Pero, para nosotros, es importante también que convivan con el sistema de certificación participativa, donde se encuentran más involucrados los consumidores.

• ¿Cuál es el perfil actual del consumidor ecológico?

Están tirando mucho del consumo ecológico las madres jóvenes, sus hijos están consumiendo ecológicos aunque su madre consume convencional o la papilla del niño es la que invita a la familia a consumir ecológico, la papilla del bebé es ecológica sin dudarlo y poco a poco la familia va empezando a consumir ecológico.

También está creciendo el consumo de gente con serios problemas de salud, gente que con las resistencias químicas múltiples por ejemplo o gente de problemas complejos tipo fibromialgias.

• Y para concluir, ¿Cuáles son las metas de “La Ortiga” a corto y medio plazo?

Nuestra meta es bastante constante y es promover el consumo de productos ecológicos. Lo primero que tenemos que hacer es consolidar nuestro proyecto a corto plazo. La Ortiga, con su actual estructura, tiene capacidad para aumentar sus ventas, aunque no es ajena a la situación de crisis.

Centro Ecológico GAIA: Ecología y Salud

Rosario Chávez Girón
Administradora del Centro Ecológico GAIA



• ¿Qué es GAIA?

Es nuestro proyecto, de mi marido Pepe y mío, un centro ecológico que reúne las actividades, personas y productos que se relacionan con los dos conceptos alrededor de los que gira nuestra vida: Ecología y Salud.

• ¿Cómo surge GAIA?

Empezamos en el herbolario donde trabajaba Pepe en 1984, introduciendo alimentos no solo integrales sino de la Agricultura Ecológica, tras un viaje a Biocultura en Madrid, fuimos a comer a un restaurante vegetariano que nos recomendaron, el Ecocentro Esquilache, y en ese momento cuajó la idea de compaginar todas las actividades en una localización única, para ello tuvieron que pasar años, antes de abrir nuestra Tienda Ecológica Gaia en 1995 y empezamos la actividad formativa, con cursos y talleres que impartíamos en diferentes sitios, luego en 2006 abrimos el restaurante Gaia, orgánico 100% y con platos veganos y vegetarianos. En 2009 trasladamos la tienda ecológica desde su ubicación al lado del restaurante y donde se localiza actualmente el Centro Gaia para culminar este año 2013 con la apertura del nuevo local para la Escuela Alternativa Gaia, donde impartimos los cursos de Bioenergética, talleres y conferencias durante todo el año.

• ¿Qué actividades desarrolláis?

Comercio de productos ecológicos, sobre todo fomentando el comercio local y artesano pero siempre orgánico y certificado, formación a distintos niveles desde los cursos profesionales de Acupuntura o Dietética Energética hasta los talleres de Cocina Vegetariana y Macrobiótica; restauración ecológica, almuerzos y cenas ecológicos y vegetarianos a buen precio, sin diseño, solo buenos



productos y una manipulación correcta y sana. Salud, Ecología y Amor, creo que ese epígrafe lo han creado para nosotros.

• ¿Ha experimentado cambios en las tendencias del consumidor en cuanto a la demanda de productos ecológicos en los últimos años?

Desde 1984 hasta este momento los cambios suficientes para que no hayamos tenido que cerrar y hoy día seamos más de diez personas trabajando entorno a Gaia, la información y la formación de las personas hoy día no tiene nada que ver, aunque sigue siendo un mercado minoritario ya no es como hace 20 años. La gente se informa, prueba y repite. Si, el consumidor ecológico pide más calidad, mejor precio y servicio. Ese es nuestro reto.

• ¿Cuáles son los productos ecológicos más demandados?

La alimentación, frutas y verduras de temporada y de agricultores cercanos, estamos dentro del movimiento Slow Food y como restaurante

Kilómetro Cero, muy comprometidos con la sostenibilidad en la ecología.

• ¿Qué exigencias marcáis a vuestros proveedores de productos ecológicos?

Desde el principio nos pusimos una regla, para simplificar y unificar, los productos ecológicos certificados por organismos reconocidos, así podemos descansar en cuanto a la responsabilidad del control de calidad y manipulación de los productos. De esa manera no interviene el amiguismo ni el "yo se que no le echa nada" pues el proceso ecológico no es tan sencillo y queremos estar seguros cuando ofrecemos a nuestros clientes los productos de que estamos dando lo que dice en nuestra puerta: Ecológico 100%.

• ¿Cuál es el plato estrella en vuestro restaurante ecológico?

Sin duda es el Salmorejo de Remolacha, le damos la receta a todo el mundo pero luego nos dicen que no les sale igual: la respuesta es que los alimentos orgánicos ya de por sí son diferentes, la receta no los mejora, solo los realza.



Biofach 2013 Stand Ecológico para una Feria Ecológica

SOHISCERT acudió un año más a BIOFACH que tuvo lugar entre los días 13 y 16 de Febrero en el centro ferial de Nuremberg (Alemania). Su internacionalidad, carácter innovador y la asistencia de más de 120 países, la convierten en la mayor plataforma mundial del sector de la Producción Ecológica.

A pesar que llevamos asistiendo más de 15 años, en 2013 decidimos participar con stand propio, construido íntegramente de cartón, material ecológico, convirtiéndolo en un elemento original e innovador.

Desde SOHISCERT asistieron Eduardo Merello Álvarez, Director Gerente, y el Departamento de Desarrollo, constituido por Ángel Arriaga, Francisco Javier Carmona y Consuelo Pizarro.

Fieles a nuestra política de atención, cercanía y servicio a nuestros clientes, nuestro original stand de cartón se convirtió en punto de encuentro de nuestros operadores, donde

podieron exponer y promocionar sus productos certificados. Además se convirtió en punto de información para el resto de visitantes.

Entre otros, asistieron operadores de SOHISCERT como Almendrera del Sur, Cooperativa San Isidro, Explotaciones Hermanos Delgado, Productos Biológicos de Daimiel, Explotaciones Agropecuarias La Moncloa, Artesanos de Peñas Negras, SAT Sócrates, Fernando Piedrabuena Romero, Irjimpa, Quesos Artesanos de Letur, SAT Algaba, Irjimpa, ExalcoBio, Pistachos de la Mancha, Cooperativa Jesús del Perdón, Juan Molina, etc.

Además asistimos a la Asamblea General de CERTIOBIONET, la Asociación Internacional de los Organismos de Control y Certificación en Agricultura Ecológica, donde se realizó la presentación de SOHISCERT como miembro formal.



Formación Continua a Nuestros Operadores...

Desde SOHISCERT seguimos dando formación a todos aquellos operadores que nos la soliciten. Aprovechamos este medio para comunicarles que todo aquel operador que necesite formación relacionada con la Agricultura, Ga-

nadería o Industria Agroalimentaria, la Reforma de la PAC y por supuesto la Certificación, sólo tiene que solicitarla en cualquiera de nuestras oficinas o alguno de nuestros técnicos.



Francisco Javier Carmona (Dpto. Desarrollo) impartiendo una jornada sobre Certificación IFS en nuestra oficina de Utrera, el pasado 30 de enero.



Ángel Arriaga (Dpto. Desarrollo) impartiendo una jornada sobre la Certificación y la Reforma de la PAC, en la ASV de Consuegra, el pasado 31 de julio.

Fenavin 2013

Del 7 al 9 de Mayo de 2013 asistimos con nuestro singular stand de cartón a FENAVIN 2013, la Feria Nacional del Vino que tuvo lugar en Ciudad Real.

En los últimos años, SOHISCERT ha crecido de forma importante en cuanto a la ampliación, diversificación y profesionalización de los servicios de certificación relacionados con el sector VINO. Prueba de ello ha sido el elevado número de bodegas certificadas por SOHISCERT que han tenido presencia en esta edición de la feria monográfica del vino más importante de España.



Una vez más el stand se convirtió en lugar de encuentro donde nuestro operadores pudieron promocionar sus productos certificados para distintos alcances como Producción Ecológica o vinos con alguna mención de calidad como DOP Uclés, DOP Méntrida,

DOP Mancha, DOP Manchuela, DOP Almansa, DOP Ribera del Júcar, DOP Valdepeñas, Vino de la Tierra de Castilla, Vinos Varietales, Vino de Calidad de Granada, Vino de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada, Vino de la Tierra Cumbre del Guadalejo, etc.

Jornada Técnica sobre Ganadería Ecológica

Nuestro Director-Gerente de SOHISCERT, Eduardo Merello Álvarez, participó en una Jornada Técnica sobre Ganadería Ecológica que tuvo lugar en Véjer de la Frontera (Cádiz) el pasado 12 de Junio. En la ponencia, titulada "Oportunidades de la Ganadería Extensiva de la Janda en Producción Ecológica", Eduardo Merello realizó un análisis DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades) de la Producción Ecológica en el Litoral de la Janda, a partir del cual se desprendieron conclusiones como la alta potencialidad que tiene la comarca para recibir una mayor dotación de ayudas agroambientales, especialmente con la nueva PAC, así como la fácil adaptación de los



agricultores y ganaderos de la zona para dar cumplimiento a los requisitos de Producción Ecológica. Asimismo, destacó la necesidad de desarrollar potentes canales de comercialización de impulsen el sector, entre otros los canales cortos de comercialización aprovechando el interés turístico de la zona.

Andalucía Sabor 2013 Una Feria con Sabor Ecológico

En esta IV edición de la Feria Agroalimentaria Andalucía Sabor 2013, que ha tenido en lugar en FIBES (Sevilla), además de participar con stand, SOHISCERT ha promovido una actividad con la que ha puesto en valor los productos ecológicos certificados, introduciendo y concienciando a los consumidores en el uso de este tipo de productos.

De la mano del reconocido establecimiento local utrerano Besana Tapas, con sus cocineros Curro Sánchez Noriega y Mario Ríos, SOHISCERT ofreció una masterclass. En esta actividad los dos cocineros elaboraron creativos y novedosos platos confeccionados con materias primas ecológicas certificadas, acercando al público asistente la elaboración y degustación de estos platos.



El primer plato elaborado fue "paté de hígado de oca con mango caramelizado". Para la elaboración del paté, los cocineros utilizaron grasa de oca, hígado y contramuslos de ocas ecológicas procedentes de DEHESA FRÍAS, S.L. El mango ecológico de la variedad Tommy, procedente del operador S.A.T Nº 2.803 TROPS, le otorgaba un sabor dulce. La combinación de ambos ingredientes y los contrastes de sabores dió como

resultado una etapa exquisita. Toda una experiencia para los sentidos.

Concluida la elaboración ante un público expectante, el paté se presentó en pequeños frascos acompañado de regañá y tostas de pan ecológicas elaboradas por la panadería LA ANDALUSÍ, S.L., donde los asistentes pudieron degustar el producto.

Para acompañar la degustación de esta tapa elaborada con ingredientes ecológicos se utilizó un Vino Blanco certificado bajo figura de calidad diferenciada "Vino de Calidad de Granada" procedente de la bodega PAGO DE ALMARAES, S.L.

Paté de hígado de oca de DEHESA FRÍA con mango de S.A.T TROPS caramelizado



Cordero de CARMELO GALLEGO VEGA rustido relleno de hierbabuena y menta del SEMILLERO ANDALUZ con remolacha y zanahoria al comino



La innovación y el diseño siguen presentes durante la elaboración del segundo plato "Cordero rustido relleno de hierbabuena y menta con remolacha y zanahoria al comino". El cordero ecológico, de excelente calidad procedía de nuestro productor ganadero CARMELO GALLEGO VEGA, de la Sierra Norte de Sevilla. Curro resaltó la importancia de "trabajar" en la cocina con productos naturales vivos, así, durante la elaboración, el cocinero tomaba las plantas aromáticas ecológicas (hierbabuena, menta y comino) directamente de la maceta, proporcionadas todas ellas por nuestro operador EL SEMILLERO ANDALUZ, S.L. El cordero se combinó con zanahoria y remolacha ecológica,



procedentes del operador BIOCOSTA DEL SOL, S.L. con lo que se consiguió, además de suavizar el sabor, una perfecta mezcla de sabores.

El plato se acompañó con un Vino Tinto, "Vino de la Tierra de Cádiz" de la bodega S.A.T. LOS ENTRECHUELOS.

En la elaboración de ambas tapas no pudo faltar el ingrediente estrella en la tierra andaluza, el aceite de oliva

ecológico, de nuestro operador OLEO MÁGICA, S.L.

El resultado fue un éxito rotundo. Calidad en campo. Calidad en cocina. Mezcla de tradición y modernidad. Modernidad en la elaboración de platos innovadores a partir de ingredientes y materias primas obtenidos en campo de la forma más tradicional y natural, mediante el método de producción ecológica.

Entrevista en Onda Cero

La actividad que llevamos a cabo fue recogida en los medios de comunicación. Así, el 18 de Septiembre la cadena de radio Onda Cero entrevistó a Eduardo Merello, Director Gerente de SOHISCERT en el programa "Sevilla en La Onda" que se retransmitió en directo desde la misma feria.

Eduardo Merello realizó un balance positivo de esta edición de la feria, destacando el mayor dinamismo existente con respecto a otras ediciones, en la que los productores, cada vez más, buscan diferenciarse en el mercado mediante las distintas Figuras de Calidad Diferenciada.

Con la actividad llevada a cabo conjuntamente con BESANA TAPAS se ha podido demostrar que "es posible realizar tapas ingeniosas con productos ecológicos"



Comisión Consultiva: Garantía de Imparcialidad y Confianza

La Comisión Consultiva es el órgano representativo de las distintas partes con intereses en el sector de la calidad agroalimentaria en aquellos alcances donde opere SOHISCERT. En este órgano se encuentran representados productores y elaboradores, consumidores, comercializadores y distribución, y expertos técnicos.

La Comisión Consultiva tiene como objetivos, por una parte, ser un foro de reflexión, debate y argumentación entre los distintos agentes implicados en las indicaciones de calidad agroalimentaria y, por otra parte, supervisar y contrastar las actuaciones de SOHISCERT como entidad de certificación conforme al presente Manual de Calidad, garantizando la imparcialidad y cumplimiento de la Norma EN 45011 por esta entidad, así como las aplicaciones establecidas en los distintos reglamentos y normas de calidad.



Comisión Consultiva celebrada el 16 de Abril en la oficina de SOHISCERT en Utrera.

El funcionamiento de la Comisión Consultiva se regula a partir del conocimiento de las responsabilidades que tiene encomendada, del derecho que le asiste según la Norma Europea UNE - EN 45011 y de las relaciones y obligaciones de la dirección de SOHISCERT con la Comisión.

Actualmente nuestra Comisión Consultiva se compone de 16 miembros representantes, y se reúne dos veces al año, recabando en Andalucía y En Castilla La Mancha. La última convocatoria tuvo lugar el 16 de Abril, en nuestras instalaciones de Utrera, Sevilla.

Laboratorio Químico-Microbiológico, S. A.
ANÁLISIS Y CONTROL ALIMENTARIO
MEDIO AMBIENTE



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

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



Próximos Eventos

Presentación del Nuevo Servicio de Certificación IFS en Fruit Attraction



Del 16 al 18 de octubre SOHISCERT acudirá a FRUIT ATTRACTION, la Feria Internacional de Frutas y Hortalizas más importante del Sector Hortofrícola en España, donde dispondrá de un stand en el que poder atender a los clientes y tratar todas aquellas cuestiones relacionadas con los



pliegos de certificación en este sector: IFS, GLOBALG.A.P., Producción Ecológica, Producción Integrada etc. SOHISCERT tendrá presencia en Fruit Attraction en el stand 9G12A

I Cumbre Internacional del Vino en Castilla La Mancha

La I Cumbre Internacional del Vino, que se celebrará del 24 al 26 de octubre en varios escenarios de la región, nace con el objetivo de posicionar Castilla-La Mancha como el gran referente nacional e internacional del vino y para ello se han organizado conferencias, encuentros de embajadores y diferentes actividades de ocio.

La Cumbre consiste en la organización de cuatro grandes eventos: La Conferencia Internacional del Vino, el concurso Internacional "Tempranillos al Mundo", "La noche en Vino en Castilla La Mancha" y la *Jornada de Puertas Abiertas en las Bodegas*.

En la Conferencia Internacional del Vino, que se celebrará los días 24 y 25 de octubre en el Palacio de Congresos de Toledo, los asistentes conocerán través de 4 mesas redondas las nuevas técnicas de comercialización y marketing avanzado, las posibilidades que ofrece la

viticultura moderna para el mercado, cuál es el futuro del mercado del vino y cuáles son los vinos más demandados en los principales países importadores de vino de Castilla-La Mancha.

No podemos olvidar que Castilla La Mancha es "el gran viñedo del mundo" con 436.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid y cerca de 90.000 explotaciones vinícolas, lo que representa el 5,7 % del viñedo mundial y 45,5 % del español.



BioCultura

Del 14 al 17 de Noviembre estaremos en BioCultura, la Feria Internacional de Productos Ecológicos y Consumo Responsable, que tendrá lugar en IFEMA (Madrid).



A través de Facebook ya puede consultar todas nuestras novedades en cuanto a nuestras nuevas líneas de trabajo, jornadas, ferias y eventos.
www.facebook.com/sohiscert



Reconocimiento y Respaldo Legal a la Agricultura Ecológica

María del Mar Martínez de Altube,
Bióloga-Fitopatóloga.
Directora de Investigación y Desarrollo de



Todos los sectores relacionados con la agricultura ecológica están de enhorabuena. Las últimas legislaciones lo fomentan y apoyan de manera prioritaria, en un claro cambio de tendencia. La modernización del sector agrícola a partir de los años cincuenta, mediante la llamada revolución verde de crecimiento sostenido e incontrolado, aportó la mecanización, nuevas prácticas, profesionalización y el conjunto de los agroquímicos, haciendo que ciertas prácticas propias de la agricultura mas tradicional, ancestral y en algunos casos milenarias, quedaran relegadas a cultivos y superficies anecdóticas. A finales de la década de los ochenta comenzaron a manifestarse los graves efectos e inconvenientes de algunos aspectos de esta nueva agricultura, surgiendo en paralelo un movimiento ecológico y revisionista del sistema, muy minoritario en sus orígenes, y que fue sumando seguidores, primero de manera particular y posteriormente también institucional, con iniciativas comunitarias en un primer momento que luego fueron seguidas en los ámbitos nacionales. Ahora, nuestro sector agrícola, que no olvidemos se trata del primer productor comunitario y en varios sectores es la segunda potencia exportadora mundial tras Estados Unidos, estrena legislación, el **Real Decreto 1311/2012**, de 14 de septiembre, con origen en la Directiva 2009/128/CE, del Parlamento Europeo. Tiene por objeto establecer el marco de actuación para conseguir un **uso sostenible de los productos fitosanitarios** mediante la reducción de los riesgos y los efectos del uso de los productos fitosanitarios en la salud humana y el medio ambiente, así como el **fomento de la gestión integrada de plagas** y de planteamientos o técnicas alternativos, tales como los **métodos no químicos**.

La gestión integrada de plagas en los vegetales, pone énfasis en conseguir el desarrollo de cultivos sanos con la mínima alteración posible de los agroecosistemas, y en la promoción de los mecanismos naturales de control de plagas, que de manera novedosa y explícita, exige la propia ley que se realice mediante la aplicación de prácticas con bajo consumo de productos fitosanitarios, dando prioridad, cuando sea posible, a los métodos no químicos, de manera que los asesores y usuarios opten por las prácticas y los productos con menores riesgos para la salud humana y el medio ambiente, de entre todos los disponibles para tratar una misma plaga.

Al mismo tiempo, los nuevos objetivos estratégicos de la Política Agraria Comunitaria en el horizonte 2020 se pueden resumir a grandes rasgos

en la producción alimentaria viable, la gestión sostenible de los recursos naturales y cambio climático, y el desarrollo territorial equilibrado. La nueva propuesta de reforma de la PAC ha incluido un elemento innovador, el denominado **«greening»**, que podríamos traducir como «reverdecimiento», «o prácticas beneficiosas para el medio ambiente». La ayuda a la renta y la ayuda medioambiental directa del primer pilar quedan así conectadas, en busca de un equilibrio entre la productividad y el medio ambiente. Este pago «verde», que supondría el 30% de cada asignación nacional del primer pilar de la PAC, se recibe por el cumplimiento de medidas de interés medioambiental, con prácticas que permitan un uso óptimo de los recursos naturales como son la diversificación de cultivos, el mantenimiento de pastos permanentes y la conservación de las reservas ecológicas y de los paisajes, para el cual los agricultores ecológicos están automáticamente incluidos, sirviendo al fin, de reconocimiento a la agricultura ecológica. En tal sentido, las prácticas de la ayuda verde son obligatorias para recibir el Pago Básico y, en todo caso, el importe de la ayuda verde (todo, nada o incluso afectando negativamente al Pago Básico) es suficientemente importante para la legitimación de las prácticas medioambientales.

Por tanto, en unas circunstancias tan difíciles como las actuales, tenemos unos efectos medioambientales y sanitarios demostrados, una legislación que nos apoya, capacidad productiva y técnica de vanguardia, consumidores concienciados y mercados cuya demanda crece día a día. No perdamos una oportunidad única para un sector con beneficios generales para toda la comunidad.





ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS TIERRA SANA DE CASTILLA-LA MANCHA

Saborea la calidad que te ofrecen los productos ecológicos.

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

Elige productos ecológicos. Invierte en tu vida.

Tu alternativa diferenciada



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

Tels.: 699 775 290 - 607 973 982

info@tierrasanaeco.es | www.tierrasanaeco.es



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



***Nuestra certificación.
Tu garantía de crecimiento***

- PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- INSUMOS PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- NOP
- JAS
- BIOSUISSE
- DELINAT
- PRODUCCIÓN INTEGRADA

- DOP
- IGP
- VINOS VARIETALES
- GLOBALG.A.P.
- IFS FOOD
- HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS
- 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