



Os operadores do Craega expoñen en feiras nacionais e internacionais



> Campañas de promoción e novos produtos



> Premios para tapas e queixos ecológicos



> Continúa a formación especializada

Sumario

- 3 | Campañas e produtos innovadores
- 4 | Promoción en feiras nacionais e internacionais
- 6 | Premios e formación
- 7 | Información institucional



CRAEGA

EDITA: Craega

SECRETARIO: Javier García Lozano

DIRECCIÓN TÉCNICA: Ernesto Sánchez Salgado

DEPÓSITO LEGAL: pendente

Taboleiro de anuncios

Repartimos caixas de verduras ecolóxicas a domicilio en Santiago de Compostela e concellos limítrofes (Vedra, Boqueixón, Teo, Ames e Brión)

Finca de horta en Vedra inscrita no Craega
miguel@tempocompartido.com

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro

Carnicería Carballada (Sarria, Lugo)
982 886 225
carniceriacarballada@hotmail.com

Venda de produtos ecolóxicos: legumes e hortalizas. Colleita propia

Agricultura Ecolóxica Cristimil
Román Viz Santomé: 625 202 417

Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadoiro Comarcal de Sarria

San Xulián da Veiga, 27614
Luis López: 982 531 273

Repartimos cestas personalizadas de verdura e froita no concello de Lugo, que se poden complementar con produtos biodinámicos ou ecolóxicos certificados

A Panturreira, A Pontenova (Lugo)
Isabel Zaera Dolz: 637 849 641
izaera@granjashambhalla.com
granjashambhalla.com
650 343 777

Descontos do 20% nas tarifas de aloxamento en Ecoagroturismo Arqueixal para inscritos no Craega

Albá (Palas de Rei, Lugo)
982 380 251 / 629 176 030
contacto@arqueixal.com / www.arqueixal.com

Véndense fabas ecolóxicas de Lourenzá, a granel ou envasadas

Mª Josefa Leitón Ramallal
648 705 100 / 982 146 006

Recibimos visitas guiadas de escolares e grupos na nosa explotación ecolóxica de Rubia Galega

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)
650 343 777

Viveiro de plantel hortícola ecolóxico. Facemos plantel por encarga

Biohorta
981 483 312 / 669 690 212
agricolacuruxeira@gmail.com

Patacas ecolóxicas Ribeira de Portizó

Sober (Lugo)
Marena: 627 214 476

Ofrécense casa e terras para produción ecolóxica a 15 min de Lugo por prezo simbólico

María Xesús Lama López: 635 777 205
chuslama@gmail.com

Sección gratuíta para os inscritos. Para publicar os anuncios enviar solicitude a craega@craega.es

Establecementos colaboradores minoristas

A Casa da Quenlla, SC

Praza de Abastos, nave 7, casetas
227-228-229
15703 Santiago de Compostela
A Coruña
696 506 800
acasadaquenlla@yahoo.es

A Despensa do Avó Francisco

R/ Mallorca, 2, baixo - 27003 Lugo
982 812 284
info@adespensadoavofrancisco.com

A Tropical Finarrei SL

Rúa da Paz, 20
32005 Ourense
988 220 688 - 988 440 416
demetrio@finarrei.com
www.finarrei.com

A Xoaniña, SCG

R/ Venezuela, 78
15404 Ferrol - A Coruña
981 930 868
xan.martinez@cooperativaxoaninha.org
www.cooperativaxoaninha.org

ABC de Bio

R/ Padre don Rúa, 2
36203 Vigo - Pontevedra
986 117 303
info@abccdebio.es
www.abccdebio.es

As Cabaciñas

R/ Restollal, 79, baixo
15702 Santiago de Compostela
A Coruña
981 593 462
cabacias@yahoo.es

Cárnicas O Xurés

R/ Celso Emilio Ferreiro, 20, baixo
32004 Ourense
988 245 812
xan@carnicasoxures.com
www.carnicasoxures.com

Consumo Consciente Árbore

R/ Arquitecto Pérez Bellas, 5, baixo
36203 Vigo
Pontevedra
986 233 497
info@arbore.org
www.arbore.org

Ecocentro Natureza

Avda. de Galicia, 52, baixo
27400 Monforte de Lemos
Lugo
982 404 797 - 982 105 230

Ecogaliza

R/ Amea, s/n, Praza de Abastos,
nave 7, locais 222-223-224
15704 Santiago de Compostela
A Coruña
654 609 611
ecogaliza@yahoo.es
www.ecogaliza.com

Eu Consumo Responsable

R/ Santo Domingo, 4, local 5,
Galería Viacambre
32003 Ourense
988 219 849
euconsumoresponsable@gmail.com
www.euconsumoresponsable.es

Herbolario Menta

R/ Cesáreo Tizón, 25
32500 O Carballiño
Ourense
988 274 123
solchasa@yahoo.es

Horno Integral Pandarán

Polígono do Racelo, 9
36830 A Lama
Pontevedra
986 313 987 - 986 768 208
info@pandaran.es
www.pandaran.com

Horta + Sá

R/ Pérez Ardá, 26, baixo esq.
15009 A Coruña
981 285 021
hortaisabel@yahoo.es

Horta Fresca Tenda Ecolóxica

R/ Damas Apostólicas, 13, baixo (A
Ramallosa)
36370 Nigrán - Pontevedra
986 352 675
hortafresca.ramallosa@gmail.com

Horta Verde Tui

R/ Alcalde Casal Aboi, 4
36700 Tui - Pontevedra
986 600 644 - 986 600 644
ecohortaverde@gmail.com
www.hortaverde.es

Hortasán

Praza de Abastos, posto 33
36002 Pontevedra
981 512 491
casadocampo@tempocompartido.com

La Aldea Biomarket, SL

Avda. Finisterre, 25, baixo
15004 A Coruña
981 976 165
riapemon@laaldeabiomarket.com
www.laaldeabiomarket.com

Maguz Ecolóxicos

Mercado San Agustín, posto 3
15001 A Coruña
615 600 182
alfredosessa30@gmail.com

Ourense Bio, SL

R/ San Rosendo, 9, baixo
32001 Ourense
988 604 914 - 988 604 914
ourensebio@mundo-r.com

Tenda Ecolóxica Equilibrio

Avda. dos Mallos, 1
15007 A Coruña
881 898 788 - 981 242 435
equilibrio@tendaecoloxica.com
www.tendaecoloxica.com

Todo Bio, SL

R/ Doutor Fleming, 7 B
32003 Ourense
988 251 257 - 988 251 257
todobio@hotmail.com
www.todobio.com

Verde Bioleta, SL

R/ Pizarro, 81
36204 Vigo - Pontevedra
986 493 617 - 986 113 068
vbtienda@hotmail.com

Establecementos colaboradores hostaleiros

A Nosa Terra

Rúa Nova, 8 - 27001 Lugo
982 229 235
celianeira@hotmail.com

A Parada das Bestas

Pidre, 27 - 27207 Lugo
982 183 614
info@aparadadasbestas.com
www.aparadadasbestas.com

Canela Bakery Coffee

Praza Maior, 6-8
27001 Lugo
982 106 604
canela@canelaba.com

Fogar do Santiso

Trasellas, 13, Luou
15886 Teo - A Coruña
981 805 985
fogar@fogardosantiso.es
www.fogardosantiso.es

O Lar de Adrián

Carril das Flores, 30
27002 Lugo
982 244 245
olardeadrian@hotmail.com
lardeadrian.atagalicia.com

Picota Espazo Gastronómico

R/ Bailén, Praza de Abastos
27400 Monforte de Lemos
Lugo
982 418 408
karrasquito@hotmail.com

Restaurante Biobania

R/ Cordelería, 7
15003 A Coruña
981 221 301
biobania@gmail.com
www.biobania.blogspot.com.es

Restaurante Campos

Rúa Nova, 2-4
27001 Lugo
982 229 743 - 982 220 284
info@restaurantecampos.es
www.restaurantecampos.es

Restaurante España

R/ Teatro, 10
27001 Lugo
982 242 717 - 982 229 938
restaurantespana@gmail.com
www.restespana.com

Restaurante O Grelo

Campo de la Virgen, s/n
27400 Monforte de Lemos - Lugo
982 404 701
ogrelo@resgrelo.com
www.resgrelo.com

Restaurante Paprica

Rúa das Nôreas, 10 - 27001 Lugo
982 255 824
restaurantepaprica@gmail.com
www.paprica.es

Restaurante Porta Santiago

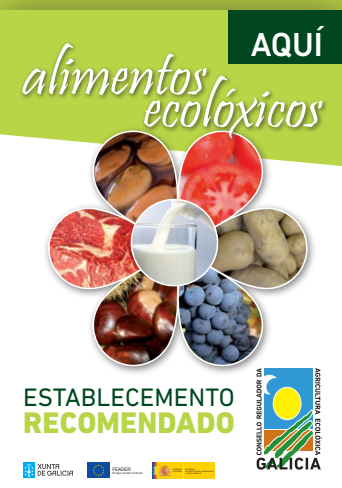
Ronda da Muralla, 176
27002 Lugo
982 252 905
portasantiago@mundo-r.com

Taberna do Labrego

Camiño Real, 32, Pacios
27372 Begonte - Lugo
982 398 262
tabernadolabrego@hotmail.com
www.tabernadolabrego.com

Taberna Vegetariana Gaia

R/ Orzán, 206-208, baixo
15003 A Coruña
658 155 440
tabernagaia@gmail.com



O Craega prosegue coa campaña de introdución dos alimentos ecolóxicos na hostalería

A principios de ano, o Consello Regulador emprendeu unha iniciativa de promoción dos produtos ecolóxicos na oferta dos locais hostaleiros, posta en marcha coa colaboración da Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Lugo. A campaña arrincou na provincia lucense e estendeuse á da Coruña, en cuxa capital se atopa a Taberna Vegetariana Gaia, o último establecemento que se incorporou ao proxecto.

Actualmente son 14 os locais adscritos. Na provincia de Lugo, Taberna do Labrego, de Begonte; Picota Espazo Gastronómico e Restaurante O Grelo, de Monforte de Lemos; A Parada das Bestas, de Palas de Rei; e A Nosa Terra, Canela

Bakery Coffee, O Lar de Adrián, Porta Santiago, Restaurante Campos, Restaurante España e Restaurante Paprica, de Lugo. Na provincia da Coruña adheríronse Fogar de Santiso, de Teo; Restaurante Biobania, da Coruña, e a devandita Taberna Vegetariana Gaia.

Todos estes establecementos teñen a disposición dos clientes un entrante, un primeiro prato, un segundo prato, unha sobremesa e unha bebida, preparados con produtos ecolóxicos, ben como menú, ben de forma independente, e locen un cartel distintivo do Craega que os acredita como locais recomendados.

Aqueles hostaleiros interesados en unirse deben poñerse en contacto co Consello.

Nacen iniciativas de arrendamento de soutos para a produción de castaña ecolóxica



Sara Varela vén de poñer en marcha un proxecto de alugamento de parcelas en bosques da Montaña luguesa para a produción de castaña certificada polo Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia. O obxectivo é recuperar "recursos abandonados".

A súa empresa, Souto Activo, constituída en xuño deste ano, arrenda entre 25 e 30 hectáreas no Courel, sobre todo en Souto de Vilar, e tamén dispón dalgunha ha máis en Cerceda e en Chantada. Eles encárganse de limpar os solos e os accesos e de podar os castiñeiros para que os arrendatarios poidan obter castañas da mellor calidade. Unha vez que remate esta campaña avaliarán os resultados, inda que xa teñen plans de incrementar a oferta de terreos en zonas próximas aos soutos cos que xa contan.

A produción, amparada polo selo oficial, pódese comercializar tanto en pequenos mercados ecolóxicos ou convencionais coma a través de empresas transformadoras adscritas ao Craega, coma Alibos ou Areán.

Este non é o único proxecto destas características que se leva a cabo na provincia de Lugo, xa que, coma Sara, Guillermo Ezequiel Sancho aluga leiras en soutos no concello das Nogais.

Lanzados ao mercado os primeiros enlatados de ensaladas do mar con ingredientes certificados

Conservas Antonio Pérez Lafuente, empresa centenaria de Vilanova de Arousa (Pontevedra) dedicada á fabricación e á comercialización dos mariscos e peixes das rías galegas, vén de poñer no mercado un novo produto dentro da marca Pan do Mar: as primeiras conservas de ensaladas do mar con ingredientes vexetais orgánicos e certificados polo Craega e por PescadeRías. Trátase en concreto de dúas variedades de ensaladas ecolóxicas de vexetais, unha con mexillóns e a outra con atún, aderezadas ao estilo mediterráneo.

Co engrosamento desta gama respectuosa coa natureza, Conservas Lafuente mantense fiel á súa filosofía de unir produtos de tradición e calidade coa tecnoloxía do envasado.





Quince expositores na III Feira Ecolóxica da Coruña

O mercado de San Agustín da capital herculina acolleu a fin de semana do 29 e 30 de novembro a terceira edición da Feira Ecolóxica que organiza o Craega coa colaboración do Concello da Coruña. Ao evento acudiron numerosos operadores procedentes de toda Galicia, que durante os dous días, en horario continuado de 9.30 a 16.00 horas, puxeron á venda un amplo abano de produtos naturais. Ademais, instalouse un punto de información do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica para atender as dúbidas do público asistente.



- 1 > Artesanos Gallegos de la Carne
- 2 > Bail Mencía Ribeira Sacra
- 3 > Casa Ánxel
- 4 > Casa Grande de Xanceda
- 5 > Caurelor
- 6 > A Cernada
- 7 > Coren
- 8 > Ecosetalia
- 9 > Horta de Ana
- 10 > Labregos Daiquí
- 11 > Lugar da Veiga
- 12 > Milhulloa
- 13 > Panadería Ecocereal
- 14 > Panadería O Agro
- 15 > Volta ó Sacho





Anuga, o escaparate internacional para a agricultura ecolóxica galega



Catro operadores do Craega expoñen na feira Natexpo de París

Os alimentos ecolóxicos galegos estiveron presentes en Anuga, a feira internacional do sector da alimentación e da bebida, que acolle bianualmente a cidade alemá de Colonia. Este ano a cita foi entre os días 5 e 9 de outubro e nela tiveron unha atención especial os produtos ecolóxicos. Baixo o paraugas da Consellería do Medio Rural e do Mar, en representación do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia expuxeron os seus produtos os operadores Mieleles Anta, Casa Grande de Xanceda, Alibos Galicia e Conservas Antonio Pérez Lafuente, que, ademais, serviron degustacións gastronómicas no pavillón 11.1. As marcas galegas ecolóxicas compartiron espazo con máis de 200 empresas españolas, cuxos visitantes estrela foron os Príncipes de Asturias, que viaxaron a Colonia para apoiar o sector.

A industria da alimentación aproveitou o escaparate que ofrece Anuga para amosar as novidades e tendencias nunha das feiras sectoriais de maior relevancia mundial, dirixida a un público profesional, que integran representantes das entidades do sector alimentario máis importantes do mundo. En concreto, nesta 32.ª edición déronse cita máis de 6.700 expositores de preto de 100 países, que foron visitados por máis de 150.000 asistentes.



A feira profesional de Natexpo, cita bial que reúne as empresas ecolóxicas, tivo lugar en París entre os días 20 e 22 de outubro. Dos operadores que forman parte do Craega viaxaron ata o país galo Lugar da Veiga, Bioalacena, Portomuiños e Mieleles Anta, que amosaron a súa produción no pavillón 7, no posto K-89.

O evento, de carácter internacional, está especializado no sector dos produtos ecolóxicos e dietéticos e desenvólvese no centro de exposicións parisiense Nord Villepinte, que nesta edición contou coa presenza de 600 expositores e cuxo balance de visitas foi bo, pois acudiron ao recinto feiral preto de 12.000 persoas.

A principal novidade desta feira foi a posibilidade que se lles brindou aos expositores de fixar reunións con distribuidores franceses e de países das colonias de ultramar. Froito desas reunións, os operadores conseguiron materializar vendas no país veciño.

O albariño ecolóxico de Entienza, premiado en Francia

O viño albariño ecolóxico Corisca, con bodega en Baldráns (Tui) e viñedos en Entienza (Salceda de Caselas), obtivo a Medalla de Prata na vixésimo primeira edición do certame Millesime Bio, que se celebrou no parque de exposicións de Montpellier (Francia), onde concorren as mellores adegas do mundo, entre elas numerosas españolas de prestixio. Ao certame presentáronse un total de 1.500 viños de diversos países, dos que foron premiados 220.

Esta bodega pontevedresa comercializa 9.000 botellas ao ano de viño procedente das súas catro hectáreas de produción e o seu proxecto inmediato, segundo manifestou a xerente, Natalia Rodríguez González, é o enoturismo, unha actividade que queren poñer a andar no vindeiro ano 2014, que incluírá unha ruta mensual con cata e petiscos ecolóxicos.

Gastronomika proba o sabor da Galicia ecolóxica



Javier Rodríguez Ponte "Taky" foi o embaixador galego na XV edición do Congreso Internacional San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country, un evento que reuniu os máis prestixiosos cociñeiros da gastronomía mundial no Pazo de Congresos Kursaal os días 7 e 8 de outubro.

Baixo o título "Terra e mar. Sabores con acento gallego", o cociñeiro galego ofreceu un relatorio no que os asistentes puideron degustar unha cata de pratos elaborados con produtos galegos, todos eles amparados por unha denominación de orixe ou outra marca de calidade. Os produtos das catas que non estaban acollidos ás denominacións de orixe galegas eran de produción ecolóxica, como froitos secos, repolos, algas ou tomates.



A mellor tapa ecolóxica de Lugo

Este xeado San Simón con tomate mariñado, consomé de tomate, alfábega e pan de San Simón, bautizado como *Eco-Capresse* e presentado polo restaurante Paprica, conseguiu o premio á mellor tapa ecolóxica do 9.º Concurso de Tapas de Lugo.

Galardón para Granxa Arqueixal

O queixo curado de Granxa Arqueixal (Palas de Rei, Lugo) acadou o primeiro posto na Cata de Queixos e Meles de Galicia de 2013. José Luis Carrera Valín recolleu o galardón nunha gala que contou coa presenza do presidente da Xunta de Galicia, quen tivo ocasión de degustar pratos elaborados con produtos procedentes da agricultura ecolóxica.



Continúa o programa "Fórmate en verde"



A Deputación Provincial de Lugo segue a manter o Plan de formación en agricultura e gandería ecolóxica e no sector forestal sostible denominado "Fórmate en verde" e enmarcado no proxecto LugO2. Dentro deste programa, o equipo de Agronovo Ecoloxía coordinou a finais de novembro catro seminarios que tiveron lugar na Granxa Gayoso Castro (Castro de Rei).

O primeiro seminario foi impartido por María Sol Arias Vázquez e Cristina Cazapal, da Facultade de Veterinaria de Lugo, que analizaron como é posible traballar en ecolóxico e coidar o control sanitario, un dos aspectos máis importantes da produción. O segundo centrouse no benestar animal como ferramenta para mellorar a calidade



e a rendibilidade das explotacións gandeiras. Os seus relatores foron José Pedro Pinto de Araújo e Joaquim Lima Cerqueira, da Escola Superior Agraria do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

A exposición sobre o manexo das enfermidades de produción nas ganderías ecolóxicas de leite foi da man de Isabel Blanco Penedo, do Instituto de Investigación e Tecnoloxía Agroalimentarias. Finalmente, o cuarto seminario tratou a homeopatía veterinaria con Coral Mateo Sánchez, quen realizou un retrato da situación actual e unha introdución aos seus tratamentos.

Todas estas accións formativas, que se van desenvolvendo en distintos puntos da provincia lucense, son gratuítas e abertas a todas as persoas interesadas neste eido.

O Craega participou nunha xornada sobre viticultura ecolóxica

O martes 10 de decembro, o presidente do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia, José Antonio Fernández, interveu na inauguración dunhas xornadas sobre viticultura ecolóxica que organizou a Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega) na Escola de Capacitación Agraria de Monforte de Lemos. No programa deste evento tamén tomou parte o secretario do Craega, Javier García, cunha conferencia sobre o proceso de certificación.





Agradecemento ao traballo de José Mouriño en prol da agricultura ecolóxica

José Mouriño Cuba, membro do comité de certificación do Craega, xubilase despois de traballar durante máis de vinte e seis anos como xefe do Servizo de Industrias e Comercialización Agraria de Lugo, departamento que mudou de nome en numerosas ocasións.

Dende o Consello queremos agradecerlle enormemente a súa dedicación, tanto no pleno do Craega, en calidade de vogal en representación da Consellería do Medio Rural e do Mar, coma no Comité de Certificación, como membro deste.

O seu labor en prol da agricultura ecolóxica na nosa comunidade vén de moito antes da creación do Consello. Foi en febreiro de 1988 cando José Mouriño e un grupo de persoas relacionadas coa produción ecolóxica tomaron a decisión de crear e implantar a certificación de agricultura ecolóxica neste territorio. Despois de moitas vicisitudes e atrancos, a creación do Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia formalizouse o 7 maio de 1997.

Modificacións do proceso de certificación

Dende o Craega continuamos a traballar para mellorar o servizo de certificación que lles ofrecemos aos operadores inscritos nos rexistros. Neste eido da mellora continua que impón a acreditación en ISO/IEC 17065:2012, a nova norma europea sobre avaliación da conformidade, imos implantar as seguintes modificacións no sistema de certificación e control:

Expediente único por operador. Cando un operador ecolóxico debe inscribirse en máis dun rexistro do Craega por desenvolver diferentes actividades (produción vexetal, animal, industria ou comercializador), todas se realizarán dende un único expediente. Deste xeito só será necesario achegar a documentación unha vez.

Contrato de certificación. Todos os operadores terán que establecer un contrato de prestación de servizos de certificación co Craega, documento que recollerá as responsabilidades do Consello e mais dos operadores.

Documentación acreditativa dos medios de produción. Tanto coa solicitude de inscrición coma coa de ampliación era preciso entregar unha documentación que acreditase a autorización de uso das fincas e instalacións que forman parte da explotación. Coa posta en marcha dos contratos de certificación, esta documentación non será requirida para a inscrición e a ampliación de novas parcelas, o que esperamos que supoña unha importante simplificación das tramitacións que fan os operadores do Craega.

Plan de auditoría. Con antelación á realización das visitas de control remitirase o plan de auditoría, que conterá a seguinte información: datas previstas para a realización da visita, responsable da visita, documentación que deberá ter dispoñible o operador e aspectos que se controlarán nesta.

Agardamos que esta nova sistemática que se implantará ao longo de 2014 facilite a preparación das visitas de control e reduza a cantidade de documentos necesarios para a realización das solicitudes de certificación.

Máis información:
982 405 300 / www.craega.org



¡Infórmate! www.revista-ae.es • tel: 961 26 71 22



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos

