

REVISTA DO CRAEGA

Revista do CRAEGA

Nº 17

Outono - inverno 2010

CRAEGA

EDITA: CRAEGA

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN: Chus Garza Mariño

SECRETARIO: Javier García Lozano

DIRECCIÓN TÉCNICA: Ernesto Sánchez Salgado

ATENCIÓN Ó INSCRITO: Eva Rodríguez Rodríguez

DEPÓSITO LEGAL: PENDIENTE

IMPRIME: ULZAMA GRÁFICAS

Sumario:

Cursos Formación agroforestal.....página 3

- Poda de castaños e maceiras en O Incio
- Xornadas técnicas de Silvicultura en Baralla
- Xornada técnica de vacún ecolóxico de leite en Lugo

Xornada técnica alimentos ecolóxicos, ¿por qué?..... página 4

Outras novas de interese..... página 5

- 1ª Partida de mexillón ecolóxico certificado
- Participación no III Congreso Nacional de A.E. en Braga
- Xornada sobre certificación ecolóxica en ANFACO
- Campaña de Restauración
- 1º Premio queixo tetilla ecolóxico na cata de queixos e meles de Galicia.
- Despedida de Jose Andrés Fernández, membro do Comité de Certificación.

COMPRA-VENDA

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

VÉNDENSE EXCELENTES CABRITAS PARA PRODUCCIÓN CÁRNICA DE EXPLOTACIÓN DE CABRAS EN ECOLÓXICO DE ALLARIZ.

Prezo 70 euros.

Interesados contactar con Xosé: 687-418518 ou Bernardo: 609-529872

VÉNDENSE VACA E XOVENCA DE CARNE RAZA FLEKVIH OU SIMMENTAL DE 3 ANOS E 16 MESES DE IDADE RESPECTIVAMENTE.

Prezo a convenir.

Interesados contactar con Xosé Luís: 637-850419

ONDE MERCAR

ESTABLECEMENTOS COLABORADORES

A Xoaniña, S.C.G.

R/ Venezuela, 78, 15404, Ferrol - A Coruña, 981930868, cooperativaxoaninha@cooperativaxoaninha.org, www.cooperativaxoaninha.org

Consumo Consciente Arbore, S.C.G.

Rúa Arquitecto Pérez Bellas, 5 - Baixo, 36203, Vigo - Pontevedra, 986233497, info@arbore.org, www.arbore.org

Ecogaliza, S.L.U.

Rúa Amea, s/n - Praza de Abastos, nave 7 Loc. 222-223-224, 15704, Santiago de Compostela - A Coruña, 654609611, ecogaliza@yahoo.es, www.ecogaliza.com

Fernández Blanco, Juan Carlos - Cárnicas O Xurés

C/ Celso Emilio Ferreiro, nº 20 - Bajo, 32004, Ourense - Ourense, 988245812, www.carnicasoxures.com

González Rodríguez, Yolanda - Horta Verde

Rúa Irmáns Maristas, nº 38, 36700, Tui - Pontevedra, 986600644, ecohortaverde@gmail.com, www.hortaverde.es

Gueimonde y Liste, S.C. - As Cabaciñas

Rúa Restollal, nº 79 - Baixo, 15702, Santiago de Compostela - A Coruña, 981593462, cabacias@yahoo.es

Horno Integral Pandarán, S.L.

Avenida de Bueu, nº 19, 36940, Cangas de Morrazo - Pontevedra, 986303610, info@pandaran.es, www.pandaran.com

Ortega Río, Mª Soledad - Menta

Cesáreo Tizón, 25, 32500, Carballiño (O) - Ourense, 988274123, solchasa@yahoo.es

Ourense Bio, S.L.

C/ San Rosendo, nº 9 - Bajo, 32001, Ourense - Ourense, 988604914, ourensebio@mundo-r.com

Sal de Rellán López, Alberto - Ecosuper

C/ Nicaragua, 17 - Bajo Izquierda, 15005, Coruña (A) - A Coruña, 981923048, tuecosuper@gmail.com, www.tuecosuper.com

Seoane Albela, Purificación - Hortasan

Praza de Abastos, posto nº 33, 36002, Pontevedra - Pontevedra, 981512491, casadocampo@tempocompartido.com

Tenda Ecolóxica Equilibrio, S.L.

Avda. Mallos, nº 1, 15007, Coruña (A) - A Coruña, 881898788, equilibrio@tendaecoloxica.com, www.tendaecoloxica.com

Todo Bio, S.L.

Rúa Doctor Fleming, nº 7 - B, 32003, Ourense - Ourense, 988251257, todobio@hotmail.com

Verde Bioleta, S.L.

C/ Pizarro, nº 81, 36204, Vigo - Pontevedra, 986493617, vbtienda@hotmail.com

Mª Teresa Álvarez López Ecocentro Natureza Avda de Galicia, 52 baixo, Monforte de Lemos – Lugo 982484797

Cursos Formación Agroforestal

Durante o último trimestre de 2010, e baixo o amparo do Servicio de Explotacións Agrarias de Lugo o C.R.A.E.GA. estivo organizando tres xornadas técnicas, que foron solicitadas por varios colectivos.

Poda de castaños e maceiras, en O Incio.

O primeiro deles foi un curso de Poda en O Incio, celebrado os días 2 e 3 de novembro. Nunha primeira xornada, os expertos en poda e demouca de castiñeiros mostraron ós asistentes as técnicas de poda, demouca e enxerto dos castiñeiros. O segundo día foi adicado as maceiras, coa conseguinte práctica de poda e enxerto desta froiteira.



Xornadas técnicas sobre a recolección da castaña e da mazá e a súa certificación como ecolóxico, en Baralla.

Nestas xornadas, desenvoltas do 8 ó 12 de novembro en 3 sesións teóricas e 2 prácticas abordáronse varios temas relacionados coas producións silvícolas de maceiras e castañas.



Centráronse en dous aspectos básicos, as técnicas de recolección e a súa certificación como produtos ecolóxicos. Javier García, Secretario do Consello expuxo o primeiro día aspectos relacionados coa posta en valor dos recursos silvícolas dos montes galegos. A continuación sería Pablo Antonio Fraga quen disertou sobre o proxecto de rehabilitación de soutos e sobre a planificación dos castaños. Expuxo un proxecto que leva a cabo en colaboración coa Deputación de Lugo (se alguén está interesado, pode obter máis información contactando co Craega).

O segundo día, Alberto Gallego, responsable de FAGRECO falou do contrato de explotación sostible (CES) e das liñas da produción ecolóxica. Felipe Castro, técnico ambiental, explicou a función social e ambiental do aproveitamento silvícola dos soutos, con medidas de prevención de incendios, preservación das

variedades autóctonas e revitalización de zonas de castiñeiros abandonadas.

De comercialización de produtos silvícolas faláron poñentes de Archy, Alibós e Manuel Rivera, en tanto que as dúas últimas sesións estiveron adicadas a técnicas de poda e enxerto a cargo de técnicos especialistas da empresa Caurus.

Xornadas técnicas de vacún de Leite, celebradas en Lugo, o 16 de novembro.

Das 36 granxas de produción láctea ecolóxica en Galicia, 15 son lucenses, 9 están na provincia da Coruña, 8 en Ourense e 4 en Pontevedra. Ademais, a leite sometida a tratamento UHT, acapara preto do 90% do produto lácteo elaborado na nosa comunidade. Estes foron algúns dos datos presentados nas xornadas celebradas en Lugo para difundir esta produción. O número de asistentes chegou a trinta, entre gandeiros e técnicos.



Un dos asuntos que suscitou máis interese foi o das vantaxes de alimentar o gando con forraxes naturais no canto de empregar pensos e outros compostos. O Xefe do departamento de pastos e cultivos do Instituto Galego da Calidade Alimentaria, Juan Piñeiro, destacou que dende os anos 60 sextuplicouse o número de hectáreas adicadas a praderías, o que leva asociado un aumento na produción láctea. «Hai quen di que o gandeiro galego non cre nos pastos, pero si que o fai», asegurou, aínda que admitiu que hai granxas cun número de reses excesivo para a superficie que teñen, práctica que cre que habería que corrixir.



Durante a xornada tamén interviron o gandeiro friolés José Manuel Vázquez, que explicou o manexo da alimentación na produción ecolóxica, e o cooperativista galo Stephane Fitamants, que falou de técnicas xenéticas. Unha visita á Ganadería Casa Anxel, na Pastoriza pechou a xornada.

Xornada técnica: Alimentos ecolóxicos, ¿Por qué?

O día 2 de decembro celebráronse a I Xornada de consumo de produtos ecolóxicos, organizadas polo CRAEGA en colaboración co Cetal.

No transcurso das mesmas foi presentado o Masterline de comunicación e o barómetro de percepción e consumo de alimentos ecolóxicos de Galicia. Ambos traballos foron realizados dentro do Plan Agroecol, convenio marco entre o C.R.A.E.GA. e o CETAL.

A apertura da xornada correu a cargo do Presidente do Consello, Jose Antonio Fernández e da Directora Técnica do Cetal, Mercedes Corral. Acto seguido, Mercedes presentou o barómetro de percepción e consumo de alimentos ecolóxicos en Galicia. As conclusións básicas do mesmo son as seguintes:

- **O consumo de alimentos ecolóxicos en Galicia é aínda incipiente.**
- En 2010 soamente o 13,7% dos consumidores galegos son consumidores habituais de produtos ecolóxicos. Esta porcentaxe elévase ata o 31 % en Cataluña ou o 46 % en Francia.
- **A intensidade de consumo tamén é menor en Galicia.**
- Soamente o 2,2% dos consumidores galegos consumen a diario algún alimento ecolóxico. Esta porcentaxe non é moi superior en Cataluña (2,6%) pero elévase ó 9,0 % en Francia.
- **En Galicia o termo “ecolóxico” aínda non está suficientemente asociado a unha imaxe positiva dos alimentos.**
- Termos como “caseiro” ou “do país”, asociados polo consumidor a un modelo de produción máis natural, son recoñecidos como positivos polo dobre de consumidores (27%) que os que atribúen esta calidade ó termo “ecolóxico” (14%)
- **Os valores asociados a un alimento con maior proxección positiva para o consumidor galego son os relacionados coa saúde.**
- Para o 25% dos consumidores a calidade máis positiva dun alimento é que sexa “sano” e para o 24% que sexa “natural”.
- **A relación entre alimento ecolóxico e saúde é aínda moi débil en Galicia.**
- Só o 7% dos consumidores galegos que coñecen os alimentos ecolóxicos definen estes espontaneamente como “alimentos sanos”.
- **A motivación fundamental para consumir alimentos ecolóxicos por parte dos consumidores habitualmente é a saúde.**
- O 48% dos que consumen habitualmente din facelo por razóns de saúde e o 27% porque son naturais. Tan só o 14% sitúan como primeira ou segunda razón as motivacións medioambientais.
- **Os motivos que retraen o consumo de alimentos ecolóxicos entre os que coñecéndooos non os consumen teñen un sesgo específico en Galicia.**
- O 50% dos consumidores que coñecéndooos non os consumen, motivan a súa decisión no feito de dispor directa o indirectamente (familia, veciños, amigos), de horta para o seu autoabastecemento. Esta porcentaxe descende ó 5% en Cataluña.
- **Excluído este sesgo galego, as motivacións que finalmente frean o consumo de alimentos**

ecolóxicos son comúns entre os que aínda non os consumen e os que xa son consumidores habituais.

- O prezo retrae o consumo para o 43% dos consumidores que coñecéndooos non os consumen e frea o incremento de consumo por parte dos que xa o fan no 37% dos casos. A dificultade para atopalos nos lugares de compra habituais é a motivación básica para o 24% dos consumidores do primeiro grupo e o 29% dos do segundo grupo.
- **É necesario equilibrar valor e prezo para incrementar o consumo de alimentos ecolóxicos.**



Unha vez rematada a exposición do barómetro, Pedro Martos, Director de Prodescon, e moderador da Xornada foi dando a palabra aos distintos poñentes, que expuxeron a súa visión de porqué consumir produtos ecolóxicos e porqué non se consumen.

Margarita Campos, Presidenta de Intereco expuxo o funcionamento de Intereco, (Asociación de Entidades de Certificación Pública de España). Comentou a importancia de homoxeneizar as normas de produción ecolóxica en todo o territorio nacional e en toda Europa.

Isidro Martínez, Responsable de Producción Ecolóxica da Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Generalitat de Cataluña expuxo as estratexias de impulso da produción ecolóxica na súa comunidade e comentou o estudo que levouse a cabo na súa comunidade similar ó presentado aquí. Subliñou a fortaleza do sector ecolóxico catalán, que en boa medida non se veu apoiado nun principio por parte do poder político nin pola universidade. Apuntou a necesidade de chegar ó gran público, informando dende a base, actuando na información a nenos e familias. Apuntou o problema do prezo dos produtos ecolóxicos: diferenciais de prezos respecto ó produto convencional en torno ó 20% son asumibles polo consumidor, non así diferenciais do 150-200%, que o consumidor non está disposto a pagar. Finalmente subliñou a importancia de que ó potenciar os produtos producidos no noso territorio, pódese caer no erro de potenciar importacións de produtos ecolóxicos de fora das nosas fronteiras, limitando o crecemento da produción local.

Jose Miguel González, da Subdirección de Calidade diferenciada e agricultura ecolóxica do Ministerio (MARM) expuxo un estudo de consumo presentado

recentemente no que se mostra a evolución dos produtos ecolóxicos respecto ós convencionais.



Comentou os obxectivos do Ministerio para a agricultura ecolóxica, dos cales o principal é a mellora da información do produto. Algúns datos importantes, son que o sector xa representa máis de 1.000 millóns de € de facturación, dos cales, na produción primaria acadan os 650 millóns de €, cun reparto do 25 % para a produción animal e 75% para a produción vexetal (estas porcentaxes están invertidas para o caso galego). Outro dato é que a industria xa é visible, con máis de 3.000 industrias inscritas e un volume de 685 millóns de €, e que dan emprego a 18.500 traballadores. As exportacións españolas representan 454 millóns de €. Sinalou a importancia de aumentar o consumo interno, dado que España é un país exportador de produto ecolóxico están previstas entradas de produtos ecolóxicos de terceiros países; polo tanto hai que potenciar o consumo interno, con melloras na presenza, prezo e información destas producións. Outro aspecto sinalado foi a diferenza na distribución dos produtos ecolóxicos en España e no resto de Europa e EEUU. En España se atopan máis facilmente os produtos na tenda especializada e pola contra, en Europa e EEUU atópanse facilmente na gran distribución.

Jose Mouriño Cuba, Xefe de servizo de Control de Calidade Agroalimentaria e Industrias de Lugo, valorou positivamente os datos de Galicia e España. Recalcou novamente a necesidade de incrementar o consumo interno e subliñou a importancia do prezo en Galicia, dada a inferior renda familiar respecto doutras comunidades autónomas. Destacou a problemática da estrutura agraria galega, que incide nos custes de produción dos produtos agrarios.

Belén Díaz, Profesora da USC, facultade de Lugo destacou a importancia da biodiversidade, aspecto importante na agricultura ecolóxica, a importancia de conservar as variedades vexetais autóctonas de cada comunidade.

Rafael Rivadulla, Director Técnico de INDEGAE, asociación de industrias ecolóxicas galegas fixo reflexionar ó público asistente argumentando o porqué consumir produtos convencionais se son claramente superiores os produtos ecolóxicos en canto a ausencia de residuos, o respecto ó medio e a calidade do produto.

Hector López, Cocifeiro do Restaurante España comentou a súa experiencia no emprego de produtos ecolóxicos. Comentou que dende o ano 2006 emprega estes produtos habitualmente na súa cociña, destacando a súa ampla variedade. Destaca a escasa información dos restauradores galegos respecto a estes produtos, a confusión que detecta nos seus clientes respecto a produto ecolóxico e vexetariano. Hector xustifica a preferencia no uso dos produtos ecolóxicos respecto os convencionais, fundamentado no que non teñen: residuos, pesticidas, colorantes artificiais etc... Hai que resaltar o saudable e natural destes produtos.

Para rematar coas poñencias, Rosa Otero, Presidenta do Consello Galego de Consumidores e Usuarios indicou o descoñecemento total da maioría de consumidores destes produtos. Chegan a darse confusións respecto a produto transxénico-ecolóxico. Resalta como anteriores poñentes o nivel de renda dos consumidores galegos e o prezo elevado dalgúns artigos ecolóxicos.

Como conclusións finais da xornada, sublíñanse as seguintes ideas ou recomendacións:

- Necesidade de informar ó consumidor das bondades dos produtos ecolóxicos, potenciar o seu carácter saudable.
- Hai que axustar o prezo dos produtos ecolóxicos para chegar a máis consumidores
- É necesaria a regulación da restauración para que o cliente teña a garantía de consumir produtos ecolóxicos certificados.
- Hai que informar ó consumidor do proceso de certificación dos produtos ecolóxicos, que garanta a trazabilidade dos mesmos.



Outras novas de interese

Recóllese en Vilanova a primeira partida de mexillón galego ecolóxico

A primeira produción de mexillón galego certificado polo C.R.A.E.GA., chegou ó porto da localidade pontevedresa de Vilanova de Arousa o 25 de outubro. Este mexillón certificado foi extraído de dúas bateas da agrupación de mexilloeiros San Amaro e tivo como destino á industria conserveira. Esta certificación realízase en función dos criterios determinados pola normativa europea de acuicultura ecolóxica que entrou en vigor no pasado mes de xullo e que determina a

realización dunha serie de controis que afectan a tódalas fases do cultivo deste molusco, dende a procedencia da meixela, ata a densidade e a lonxitude das cordas nas que se coloca, pasando pola calidade das augas. Esta normativa adáptase moi ben ao sistema de produción que se desenvolve en Galicia, posto que os requisitos esixidos non difiren moito dos que se levan a cabo nunha batea tradicional. Foi a propia industria a que reclamou aos produtores un mexillón con este certificado, despois de comprobar que outra serie de conservas realizadas con ingredientes co certificado ecolóxico funcionaron ben no mercado.



3º Congreso Nacional de Agricultura Biolóxica en Braga, 18 e 19 de novembro.

Os días 18 e 19 de novembro tivo lugar o III congreso Interbio. Cun programa de 2 días, diversos poñentes expuxeron a realidade da agricultura ecolóxica en Portugal. Como poñentes galegos, foron invitados D. José Luís Vaz, xerente da cooperativa Biocoop, D. Xesús Feas, veterinario experto en produción apícola, e o Secretario do C.R.A.E.GA.

Máis info en: <http://interbio.designetico.org>



Xornada sobre Certificación Ecolóxica e colaboración con ANFACO.

Sendo conscientes do notable aumento de interese pola produción ecolóxica, por parte da industria transformadora de produtos do mar, o Consello expuxo o 25 de novembro de 2010 os principios e as

normas aplicables para certificar os produtos do mar con ingredientes procedentes da agricultura ecolóxica. Nesa xornada participaron o Presidente do Consello, Jose Antonio Fernández, Ramón Damián Fernández Conchas, Xefe de Servicio de Mercados, Subdirección Xeral de Competitividade da Consellería do Mar, o Secretario do Consello Regulador, Javier García e o adxunto a Dirección técnica, Manuel Cancio Álvarez.



O España enriquece a súa carta cun menú degustación ecolóxica.

A aposta do restaurante España polos produtos ecolóxicos é firme, como xa demostrou ó ser un dos primeiros en incorporar ese tipo de alimentos a súa oferta gastronómica. Como recoñece o responsable da cociña, Héctor López, dende que descubriu a gran cantidade e variedade de produtos que hai en ecolóxico foi incorporándoos paulatinamente á carta do restaurante, unha carta que cada ano que pasa, e van xa cinco, vaise enriquecendo con novos pratos elaborados con alimentos de produción ecolóxica.



Calquera que vaia comer ó España nunha xornada calquera pode atopar xa entre catro e cinco pratos con produtos ecolóxicos. Por exemplo, a carne da empanada é ecolóxica, como tamén o é o rabo de toro ou a carrilleira, por citar soamente algún prato. Como asegura Héctor López, «hai alimentos que unha vez que os probas en ecolóxico xa non volves ós convencionais». Nesta ocasión, os responsables do restaurante España proporán ós comensais que queiran probalo un menú degustación ecolóxico.

Aposta polo menú ecolóxico en Monforte



O restaurante monfortino O Grelo é outro dos establecementos galegos que participan na campaña de promoción dos alimentos ecolóxicos no sector da restauración que impulsa o Craega.

Outros negocios hostaleiros manifestaron o seu interese por participar esta iniciativa, pero preferían facelo durante a temporada baixa. A iniciativa dá continuidade a outras campañas de restauración que promoveu o Consello. A diferenza é que ata agora organizábase con grupos de restaurantes e nesta ocasión faise de forma individualizada con cada establecemento. O Consello ten previsto retomar esta campaña o próximo ano, intentado comezar antes, para que coincida coa temporada baixa, como demandan a maioría dos negocios. Dende o Craega espérase que os resultados que obteñan estes dous negocios animen a outros a apostar polos alimentos ecolóxicos.

Os mellores queixos e meles galegos

Dez marcas de queixo e catro de mel foron seleccionadas o pasado día 20 de decembro na XIII edición da Cata dos Queixos de Galicia e a novena Cata dos Meles, celebradas en Palas de Rei. Nos queixos as distincións de ouro foron para Casa Ánxel (Tetilla ecolóxica); Arquesán (Arzúa-Ulloa); Prestes (San Simón da Costa), e Castelo (Cebreiro). En mel, Miele J.S. gañou nas dúas modalidades, multifloral e floral. É a primeira vez que un queixo ecolóxico recibe tal distinción. O titular desta explotación, Francisco Valladares, é vogal do Pleno do C.R.A.E.GA.



Para facer a selección, o xurado de expertos catou a principios de mes 53 mostras de queixo e 23 de mel presentadas ó concurso das catro denominacións de orixe de queixos e da indicación xeográfica Mel de Galicia.

O acto de entrega de premios, estivo presidido por pólo Presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo, coa participación do Conselleiro de Medio Rural, Samuel Juárez. Núñez Feijóo atribuíu ás denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas o liderato na preservación da calidade destes produtos. O conselleiro do Medio Rural constatou o forte incremento da produción. A de queixos con denominación de orixe incrementouse nun 24,5% nos últimos 7 anos, pasando de 4.100 toneladas no ano 2002 ás 5.500 do ano 2009.



Despedida membro comité certificación

Este mes cesou como membro do Comité de certificación Jose Andrés Fernández Vázquez, xa que acadou a xubilación na administración. Forma parte do Comité dende a súa constitución. Traballou intensamente no desenvolvemento da agricultura ecolóxica na nosa comunidade, cando non había unha normativa desenvolta. Será substituído por Jose Andrés de la Fuente Vázquez, do mesmo servizo en Lugo.

O comité de certificación é o órgano colexiado encargado da toma de decisión en relación coa certificación realizada polo Craega. Está formado polo Director Técnico do Craega e dous vogais da administración, expertos en produción agraria e en comercialización de produtos ecolóxicos.

Na imaxe aparece no centro con Ernesto Sánchez á esquerda e Jose Mouriño á dereita.





Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos
