

Dolores Raigón Jiménez
Vicepresidenta da SEAE

**"SE OS ALIMENTOS INCLUÍSEN
CUSTOS REAIS, O CONVENCIONAL
SAIRÍA MOI MALPARADO"**

**Chacina e *tasajo* eco? Craega e
Ceteca estudan como facelos**

**Slow Food Compostela, un lustro
defendendo o produto local**

**A normativa de produción
ecolóxica, aprazada ata 2022**

- 3** | A entrevista
- 7** | A reportaxe
- 9** | Lexislación
- 10** | Formación
- 12** | Investigación
- 14** | Cociña eco
- 16** | Ecolóxico en acción
- 18** | O que vai vir



CRAEGA

EDITA: Craega
 SECRETARIO: Javier García Lozano
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez
 RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN: Elva Otero Radío
 DEPÓSITO LEGAL: LU 59-2015

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 Cesta da Saúde

Ramón Cabanillas, 10
 15701 Santiago de Compostela
 A Coruña
 981 592 595
acastadasaude@gmail.com
acastadasaude.es

A Despensa do Avó Francisco

R/ Mallorca, 2, baixo
 27003 Lugo
 982 042 056 - 653 985 961
info@adespensadoavofrancisco.com

As Cabacías

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

Consumo Consciente Árbore

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

D'Aldea

Rosalía de Castro, 25, baixo
 15701 Santiago de Compostela
 A Coruña
 981 598 504
daldea.santiago@gmail.com

Ecocentro Natureza

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

Ecogaliza

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

Ecotenda78

R/ Venezuela, 78
 15404 Ferrol (A Coruña)
 881 122 675
info@ecotenda78.com
www.ecotenda78.com

Eu Consumo Responsable

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

Ecotienda Orillamar

R/ Orillamar, 76, baixo
 15002 A Coruña
 881 928 749
tienda@ecotiendaorillamar.com

Herbolario Menta

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

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

La Aldea Biomarket, SL

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

Oibio

R/ Doctor Fléming, 55, baixo
 32003 Ourense
 988 619 952
www.oibio.es

Puro Bio

R/ Bernardo González Cachamuiña,
 28, baixo
 32004 Ourense
 988 603 773
purobio@purobio.es; jose@purobio.es

Tenda Bio-Casa Xorxeira

R/ Waldo Álvarez Insua s/n
 Praza de Abastos
 36670 A Estrada
 Pontevedra
 660 804 298
casaxorxeira@gmail.com

Tenda Ecolóxica Equilibrio

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

Terrae Orgánica

Rúa Venezuela, 76, baixo
 36204 Vigo
 Pontevedra
 986 115 550
www.terraeorganica.com
terraeorganica@gmail.com

Todo Bio, SL

R/ Doutor Fleming, 7 B
 32003 Ourense
 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 Palas de Rei
 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

Restaurante Amodo

R/ Montero Ríos, 34
 36201 Vigo
 Pontevedra
contacto@restauranteamodo.com
www.restauranteamodo.com

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
info@restauranteespana.es
www.restespana.com

Restaurante Miramar

R/ Arnela, 35
 15114 Ponteceso
 A Coruña
 981 738 039
www.miramardecorme.com

Restaurante O Grelo

Campo da Virxe, s/n
 27400 Monforte de Lemos
 Lugo
 982 404 701
ogrelo@resgrelo.com
www.resgrelo.com

Restaurante Paprica

Rúa das Nóreas, 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@munro-r.com

Taberna do Labrego

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



O ecolóxico ten por diante un escenario esperanzador, sempre e cando a política non frustre as súas expectativas. Son palabras de M.^a Dolores Raigón Jiménez (Montilla, Córdoba, 1961), doutora en Enxeñaría Agrónoma e catedrática de Edafoloxía e Química Agrícola pola Politécnica de Valencia, ademais de profesora na Escola Técnica Superior de Enxeñaría Agronómica e do Medio Natural. Poucas voces hai en España tan autorizadas como a súa para analizar a realidade da produción ecolóxica. En plena pandemia publicou *Manual de la nutrición ecológica. De la molécula al plato* (SEAE, 2020), un libro no que trata sobre o que, como e de onde comer.

“Na agricultura convencional segue a agredirse o planeta sen custo ningún”

» Produto eco vs. convencional. Hai algún dato obxectivo que avale que o primeiro é mellor que o segundo?

A data de hoxe temos datos procedentes de investigacións científicas que nos indican que os alimentos ecolóxicos son seguros porque non expoñen os consumidores a residuos de praguicidas sintéticos. A exposición a antibióticos, microorganismos, nitratos, metais pesados ou organismos xeneticamente modificados (OXM) é moi escasa ou nula. Ademais, desde o punto de vista nutricional, as concentracións dos nutrientes nos alimentos bio axústanse aos niveis estándar de composición e nalgúns parámetros supéranse significativamente, pois presentan maiores contidos en vitamina C, antioxi-

dantes totais, minerais e ácidos graxos omega 3 ($\omega 3$) e omega 6 ($\omega 6$). Sen esquecer que existen outros beneficios asociados grazas á contribución que a agricultura ecolóxica realiza ao medio ambiente, a biodiversidade, a paisaxe, a transmisión do coñecemento patrimonial agrícola e gandeiro, ou cuestións vencelladas ao traspaso xeracional das explotacións.

» Son só evidencias ou existen estudos científicos que realmente sosteñan afirmacións do tipo “os produtos ecolóxicos son máis saudables”?

As evidencias veñen dos estudos científicos publicados, as intuicións son as que teñen outras procedencias. A influencia dos modelos dietéti-

cos e nutricionais tivo unha repercusión sobre a saúde. De feito, recoñeceuse un aumento de certas enfermidades crónicas, non contaxiosas, como consecuencia da dieta e os hábitos de vida. En calquera caso, as investigacións que avalan os efectos dos alimentos ecolóxicos son poucas porque resultan moi custosas.

Aínda así, en informes publicados indícase que a dieta bio reduce os factores de risco cardiovascular, tanto en individuos sans como enfermos. Algúns argumentos científicos suxiren un forte papel protector da frecuencia de consumo de alimentos orgánicos con respecto ao risco de padecer diabetes tipo 2 e hipertensión en varóns, sobrepeso e obesidade. Conclúen que as pautas nutricionais deben ser revisadas en función das prácticas agrícolas executadas na produción de alimentos. Mesmo nalgún traballo se atopan relacións de tipo emocional, indicando que, para o adulto de mediana idade, a elección dun estilo de vida baseado nunha dieta ecolóxica constitúe unha conexión con aspectos como a identidade, os valores e o benestar. Por último, a non presenza de residuos fitosanitarios constitúe un beneficio evidente para a saúde.

» **Que hai detrás deses estudos e/ou noticias que, con certa frecuencia, agreden a agricultura ecolóxica?**

Sistematicamente véñense producindo ataques ao sistema de produción ecolóxico de forma directa ou con mensaxes tendenciosas. Moitos dos argumentos nos que se basean estes ata-

ques retroaliméntanse das mesmas fontes e nalgúns casos son manipulados, non coincidentes coa mensaxe orixinal. Quero insistir en que a alimentación e a agricultura ecolóxicas responden a unha demanda da sociedade que esixe medidas sobre a protección do medio ambiente e a calidade dos alimentos, facendo especial fincapé nas limitacións e nas consecuencias da produción ecolóxica. Falar de agricultura ecolóxica é falar de biodiversidade. Manter a fertilidade do solo implica o incremento dos seus microorganismos, algo que é necesario para respectar os ciclos elementais da materia orgánica. A sanidade vexetal debe realizarse a través do equilibrio do ecosistema, aplicando técnicas como a introdución de sebes ou a implantación dentro da mesma parcela de técnicas de asociación e rotación de cultivos. En gandería, a introdución de variedades e razas autóctonas dálle ao territorio un considerable valor engadido... Se esta é a realidade da produción ecolóxica, ata cando os nosos agricultores e gandeiros deben estar pedindo perdón por facer as cousas ben e pagar para que quede constancia diso? Mentres tanto, en agricultura convencional séguese agredindo ao medio ambiente e á saúde global do planeta sen custo ningún.

» **Por continuar rebaténdolles aos detractores deste modelo, que vantaxes ten para a saúde consumir alimentos eco?**

Insisto na dificultade que require obter resultados científicos no plano da saúde. En calquera caso, o concepto de saúde abarca a totalidade

“A preocupación pola situación actual traduciuse en compra positiva de produtos bio”

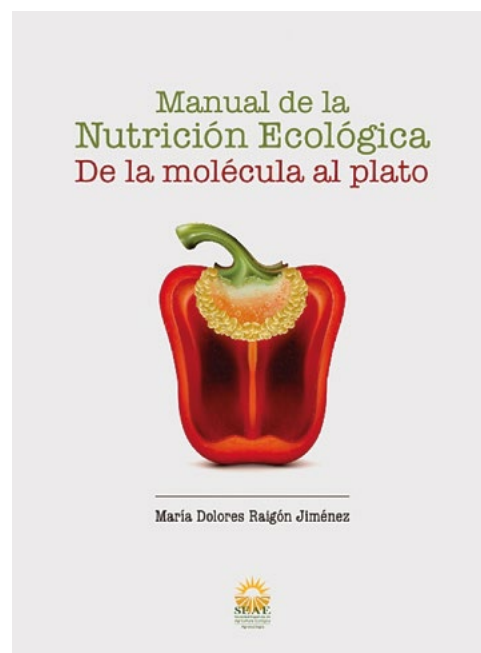


UN MANUAL PARA DEBULLAR OS NUTRIENTES DOS ALIMENTOS ECO

En *Manual de la nutrición ecológica. De la molécula al plato* (SEAE, 2020), Dolores Raigón realiza unha profunda avaliación bioquímica dos nutrientes e a súa presenza nos alimentos, tanto ecolóxicos coma convencionais. O obxectivo desta primeira parte (capítulos 1 ao 8) é entender cunha linguaxe accesible de que moléculas se fala cando se citan os nutrientes, así como o modelo agrícola, gandeiro e de transformación, pode influír na súa acumulación.

Na seguinte tramo do libro (capítulos 9 ao 16), a autora fai un varrido descritivo polos alimentos máis representativos na nutrición e cun consumo máis xeneralizado (cereais, legumes, froitas, verduras frescas, froitos secos, leite e derivados) ou de orixe gandeira (ovo, carnes de polo, coello e tenreira) e acuícola. Xa por último, elabórase unha dieta semanal teórica cumprindo as necesidades nutricionais diarias, en función da procedencia bio ou non dos alimentos.

Raigón conclúe que os produtos orgánicos poden ter unhas consecuencias positivas sobre a saúde porque, no proceso de produción, se garanten o incremento de nutrientes, a ausencia de residuos químicos e o aumento das substancias bioactivas.



e a integridade dos sistemas vivos. Non se trata só da ausencia de enfermidade, senón do mantemento do benestar físico, mental, social e ecolóxico dos individuos e os seus ecosistemas. Deste xeito, os solos saudables producen cultivos saudables que fomentan a saúde dos animais e dos seres humanos e do planeta coma un e indivisible. A inmunidade, a resiliencia e a rexeneración son características clave da saúde. Todo isto, unido a que os alimentos bio non presentan residuos químicos de síntese nin OXM e teñen maior valor nutricional, leva a concluír que sen dúbida son mellores para a saúde.

Así mesmo, tamén existen evidencias da maior concentración de substancias de carácter antioxidante nos alimentos de produción orgánica debido a que as prácticas de fertilización e de sanidade vexetal xeran máis mecanismos de defensa entre a propia planta. O resultado é a síntese de substancias beneficiosas para o organismo. Nos produtos de orixe gandeira a presenza de maior fracción de ácidos graxos mono e poliinsaturados constitúe tamén unha das achegas máis importantes para a saúde.

» E para o medio ambiente?

Existe un gran número de variables ambientais a favor das técnicas de agricultura e gandería

ecolóxicas. As explotacións baixo este sistema de produción presentan menor lixiviación de nitratos, fósforo e produtos fitosanitarios, contribuíndo á maior calidade das augas subterráneas e superficiais. A lixiviación, do mesmo xeito que as emisións de óxido nítrico e de amoníaco, redúcese por unidade de superficie produtiva. A degradación severa dos ecosistemas mariños e de auga doce en todo o mundo está vinculada ao uso excesivo de fertilizantes nitróxenos e fosforados, o que provoca a eutrofización da auga doce e a produción de zonas hipóxicas en augas costeiras.

Ademais, os impactos ambientais da agricultura ecolóxica limítanse moito na medida en que non se empregan moléculas químicas de síntese persistentes no sistema. A agricultura ecolóxica recorre a técnicas que buscan manter o equilibrio e, de ser o caso, as substancias que utiliza responden a unha composición equivalente á súa presenza na natureza.

» Explíquenos os perigos para a saúde dos fitosanitarios e químicos que se utilizan en cultivo convencional.

Non son partidaria de xerar medos ou proxectar sensacionalismos sobre este tema, pero a exposición humana aos fitosanitarios é un feito

ben estudado nos últimos anos. Existe información dos efectos agudos destes produtos en casos de intoxicación por exposicións ás substancias químicas presentes neles. Son coñecidos os traballos sobre incidencia e mortalidade por cancro (cerebro, pulmón, ovario, próstata, sarcomas de partes brandas e algún tipo de leucemia) en agricultores, cuxo risco é superior ao resto da poboación xeral. Tamén teñen algunhas consecuencias sobre o desenvolvemento e funcionalidade de diferentes órganos e sistemas: alteracións neurolóxicas, reprodutivas, endócrinas ou inmunolóxicas, e incluso fracasos funcionais e cambios importantes do comportamento. Por iso, considerando valores globais, os alimentos ecolóxicos mostran evidencias científicas de ser máis seguros, xa que non presentan residuos fitosanitarios. Nun estudo do servizo de investigación do Parlamento Europeo conclúese que os residuos en froitas e verduras producidas por técnicas convencionais constitúen a principal fonte de exposición a praguicidas en humanos.

» A crise económica derivada da pandemia minguou o poder adquisitivo de moitas familias. Isto supón un freo para a tendencia ascendente que viña manifestando o consumo de produtos eco?

Todo o contrario. O que se viu nos momentos da pandemia, marcada pola crise sanitaria, ecolóxica, social e ambiental, é que os consumidores priorizaron a alimentación fronte a outras ofertas de consumo. En resumo, a preocupación pola situación traduciuse en compra positiva de produtos bio.

» Convén entón agora insistir, máis que nunca, en que os alimentos ecolóxicos non son caros?

Aínda que os estudos demostran que unha menor renda aumenta a procura de prezos económicos nos alimentos, esta tendencia está moi relacionada co rol que os consumidores lle asignen. No plano negativo, un custo elevado significa que se debe facer un sacrificio. Pola contra, un enfoque positivo sinala alta calidade do produto. En xeral, os alimentos baratos adoitan ter altos contidos en graxa e en azucre, cuxo consumo segundo as pautas dietéticas actuais debe reducirse polas súas consecuencias para a saúde pública. Por iso, o ingreso é só un factor explicativo parcial e é substituído por outras variables sociodemográficas, educacionais, de saúde, presenza de menores no fogar etc., que



eliminan a barreira dos prezos altos. Neste sentido os alimentos ecolóxicos nunca foron caros. Se o consumo dos alimentos inclúe os valores reais dos custos ambientais e do sistema de saúde, o modelo de produción convencional dominante saíría moi malparado fronte ao ecolóxico.

» Parécelle positivo para o sector que se aprace a entrada en vigor do novo regulamento de produción ecolóxica?

Atendendo ao traballo que faltaba para a súa entrada en vigor nos diferentes territorios, creo que o adiamento foi unha boa decisión.

» España está preparada para cumprir o Pacto Verde Europeo e facer a súa contribución para que o 25 % da superficie agraria da UE sexa ecolóxica en 2030?

Penso que España está no bo camiño, pero debe priorizar os esforzos e realizar unha maior aposta pola produción ecolóxica. Demostrouse que os produtores realizaron ben os seus deberes e tamén que os consumidores están a entrar na boa formulación (de aí o incremento na oferta e a demanda de alimentos bio). Non obstante, falta valentía política á hora de tomar decisións que apoién o sector.

» A modo de conclusión, que escenario se presenta a curto-medio prazo para o sector ecolóxico?

Un escenario esperanzador, pero teño a sensación de que lle vai tocar un esforzo extra a produtores e consumidores. Desconfío das axendas políticas ou das decisións de lavado en verde que están a tomar algunhas institucións.

“Falta valentía política á hora de tomar decisións que apoién o sector”



FOTOS: SFC

Néstor Liñares (Horta da Lousa) e Mónica Malvar (Seitura) son dous dos operadores ecolóxicos que forman parten de SFC

Slow Food Compostela: a nova valedora do produto local e ecolóxico

Corría o ano 1986 cando un grupo de activistas encabezado por Carlo Petrini se manifestaba na praza de España de Roma aos pés da futura localización dunha multinacional de comida rápida. Era o xermolo de Slow Food. O movemento botou a andar daquela para poñer en valor as tradicións alimentarias locais e contra as présas da vida cotiá.

Case tres décadas pasaron ata que a organización adquiriu personalidade xurídica propia en Galicia. Co sobrenome de Compostela, cidade na que a directiva asenta o seu centro de operacións, a entidade inviste esforzos en enxalzar os produtos de proximidade e a alimentación sostible. Restaurantes Km 0, comedores escolares, actividades de formación ou o inventario Arca do Gusto serven de fío condutor dos seus principios na comunidade.

Para facer máis fincapé no produto certificado e co amparo da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), Slow Food Compostela (SFC) vén desenvolvendo nos últimos meses a campaña 'Come Local'. Un dos seus capítulos máis sobresaíntes é Xantares de Vagar, un roteiro gastronómico que leva os alimentos das DOP, IXP, DO, IX e da agricultura ecolóxica polas catro provincias.

"Buscamos que os comensais poidan degustar o verdadeiro sabor dos alimentos, sen adulterar, cociñados dunha forma respectuosa e sen moitos floreos", explica Rocío García Carregal, secretaria de SFC. "É importante que saiban apreciar a diferenza, aínda que non entendan os procesos de certificación", engade.

O traxecto gastronómico chega nun contexto de pandemia que, lonxe de supor unha ameaza, está a espertar un consumo consciente e comprometido co local. "Notamos un cambio. Foron moitos os socios que nos contaron como subiu a demanda. Durante a corentena, moitos consumidores achegábanse no seu propio vehículo ás explotacións para mercarllas alí o produto", sinala García Carregal.

A crise do coronavirus serviu para poñer en valor o traballo do campo. Pero tamén obrigou o sector a modernizarse axiña, sen apenas marxe para dixerir o cambio. Ao tempo que a cesta da compra se enchía con alimentos de proximidade, a Rede ategíabase de novos servizos de venda *online* con nomes e apelidos de gandeiros e agricultores atrapados pola crise. "O problema vivírono máis os produtores medianos ou grandes que traballaban coa restauración e viron como, dun día para outro, a súa canle



Mexillón eco con tres presentacións: croquetas, ao natural e á vinagreta. Foi un dos pratos de Xantares de vagar en Compostela

de comercialización crebaba. Toda a dixitalización que non se fixera en moitos anos, tívose que implantar en pouco máis de dous meses”, recalca a secretaria de SFC.

A compra responsable chegou para ficar, aínda a pesar de que persiste a pugna entre marca branca e produto eco e saudable. Este último vén cobrando máis peso entre os segmentos de poboación con poder adquisitivo medio-alto. “A xente comeza a tomar conciencia da importancia do que consome de xeito habitual e non lle importa investir un pouco máis en comer mellor”, apunta García Carregal.

O SECTOR PRIMARIO, UN DESCOÑECIDO?

Prexuizos polos prezos e pouco agarimo polo local. Son barreiras difíciles de superar para unha valedora dos produtos de proximidade como Slow Food. Depende do interlocutor, pero en liñas xerais a organización percibe un “gran descoñecemento” do sector primario galego e das súas canles de comercialización.

Seguramente esa actitude pouco empática co de aquí teña moito que ver co eterno lastre da autoxenreira. “É unha loita constante. Non sei



Ensalada de alga *wakame* eco con queixo DOP Arzúa-Ulloa curado, outra das propostas da campaña ‘Come Local’

se é polo noso carácter, pero non temos ese orgullo do noso que se percibe noutras rexións. Dende SFC sempre devecemos polo valor que lle dan ao seu, por exemplo, no País Vasco, onde priorizan os seus produtos por riba das importacións”, comenta a portavoz.

En Galicia, o autóctono asóciase á gama media e o de fóra, á gama alta. “Poucas rexións poden presumir de ter carnes de tan excelente calidade como temos, peixes e mariscos con tanta variedade, legumes, verduras e froitas frescas... Temos unha biodiversidade alimentaria tremenda, pero aínda comezamos agora a darlle valor. Pouco a pouco parece que empezamos a vernos como somos de verdade e non coma a caricatura que nos reflicte desde fóra”, conclúe.

“Temos unha biodiversidade alimentaria tremenda, pero aínda comezamos agora a darlle valor”



Rocío García Carregal, secretaria de SFC

Aprazada ata 2022 a nova *normativa de producción ecolóxica*



O sal é un dos produtos que se empezará a certificar coa nova normativa

O novo regulamento de produción ecolóxica non entrará probablemente en vigor ata xaneiro de 2022. Aínda que a súa estrea estaba prevista a principios de 2021, a Comisión Europea (CE) vén de propoñer o seu aprazamento co obxectivo de que o sector teña marxe suficiente para adaptarse.

En paralelo, a CE ten aberta unha consulta pública (ata o 27 de novembro) sobre o Plan de Acción para a Agricultura Ecolóxica, un instrumento clave para acompañar o crecemento do sector e cuxa aprobación está prevista a principios de 2021. Actuará en tres ángulos: estimular a demanda de produtos ecolóxicos mantendo a confianza do consumidor, fomentar o aumento da superficie dedicada á agricultura orgánica na UE e impulsar o papel da produción bio na loita contra o cambio climático e a perda da biodiversidade.



A partir de 2022, haberá un novo sistema de certificación en grupo para facilitar o acceso de pequenos agricultores

Aínda que pode haber algún cambio nos actos delegados e de execución que se están a levar a cabo, as principais novidades do futuro Regulamento (UE) n.º 848/2018 –substituto dos actuais Regulamentos n.º 834/2007 e 889/2008– serían as seguintes:

- **Novos produtos certificados:** sal, tapón de cortiza, aceites esenciais, lá, mate, cápsulas de seda, peles, cera de abella, follas de vide ou resinas naturais.
- **Novas especies animais:** coellos e cervos.
- **Cambios na produción vexetal:** refórzase a relación entre o cultivo e o solo. Por exemplo, permitirase o uso de material de reprodución vexetativo heteroxéneo e incorporaranse criterios máis transparentes para a autorización de novos produtos (praguicidas, fertilizantes etc.) na agricultura ecolóxica.
- **Certificación en grupo:** é un xeito de que os pequenos agricultores poidan acceder á certificación, simplificando trámites administrativos e custos.
- **Produtos de importación:** os produtores ecolóxicos de terceiros países terán que cumprir exactamente as mesmas normas de certificación que os operadores da UE (polo de agora só deben respectar as regras de “equivalencia”, é dicir, sistemas semellantes, pero non idénticos).
- **Proximidade:** estimularanse as canles de distribución curtas e as producións locais.

O obxectivo da CE é triplicar a superficie ecolóxica nunha década, de xeito que no horizonte de 2030 o 25 % do terreo agrario da UE sexa orgánico. Unha meta que xa foi incluída no Pacto Verde Europeo e, en concreto, nas estratexias “Da granxa á mesa” e “Biodiversidade 2030”.

As **xornadas dixitais sobre gandería ecolóxica** superaron a media das 600 reproducións por vídeo



Preto dun milleiro de internatuas se interesaron polas xornadas en liña sobre gandería ecolóxica coas que o Consello pechou os meses estivais. Retransmitidas en directo a través da páxina de Facebook da entidade, nelas contou coa participación de cinco expertos que disertaron arredor de diferentes cuestións técnicas que atinxen ao subsector con máis peso económico no seo do organismo. O Consello valorou moi positivamente o desenvolvemento destas charlas en liña, un formato que empregaban por primeira vez e que permitiu, a un tempo, garantir o cumprimento das medidas de seguridade sanitaria fronte á COVID-19 e achegar estas formacións a persoas interesadas que, polo motivo que fose, tivesen dificultades para asistir de xeito presencial.



JESÚS CANTALAPIEDRA ÁLVAREZ

- Doutor en Veterinaria pola Universidade de Santiago de Compostela
- Consellería do Medio Rural

“Somos o que comemos”

“O programa europeo da agricultura e da gandería do século XXI e o seu impacto na produción ecolóxica” foi a charla coa que o profesor Jesús Cantalapedra inaugurou as Xornadas o día 24 de agosto, a cal xirou ao redor do futuro da agricultura e a gandería ecolóxicas no marco europeo e o seu impacto na produción ecolóxica.

Os obxectivos principais da súa disertación foron coñecer as políticas agrícolas euro-

peas para os vindeiros anos, analizar a evolución do mercado ecolóxico, familiarizarse con conceptos da nova gandería e agricultura e definir as necesidades de formación neste sector. Cantalapedra fixo fincapé na importancia do concepto “Da granxa á mesa” como pedra angular do Pacto Verde europeo, cuxo slogan son “os nosos alimentos a nosa saúde, o noso planeta, o noso futuro” e declarou que “se trata de crear un sistema alimentario máis saudable e sostible que vincule as persoas, as sociedades e o planeta sans, que non é outra cousa que a aplicación da famosa frase *somos o que comemos*, da autoría do filósofo alemán L. Feuerbach”.



DANIEL FRANCO RUIZ

- Doutor en Ciencias Químicas pola Universidade de Santiago de Compostela
- Investigador do Centro Tecnolóxico da Carne (Ceteca)

“Seguir a escala de grises: buscar o medio”

O martes 25 foi a quenda de Daniel Franco, quen ofreceu un relatorio sobre “Aspectos a ter en conta sobre o consumo de carne ecolóxica”.

Franco puxo sobre a mesa algunhas ideas pseudocientíficas preconcebidas que se

acaban convertendo en mitos sobre a produción cárnica, a contaminación por GEI e o consumo de carne e o seu perigo para a saúde. Tamén repasou brevemente algunhas diferenzas nutricionais entre a carne ecolóxica e a producida de forma convencional e amosou un cadro comparativo entre as dietas animais e vexetais, a través do cal apuntou algúns dos aspectos negativos e positivos de cada unha delas. En materia de alimentación o investigador concluíu que non debemos elixir entre “o branco ou o negro, senón a escala de grises: buscar o medio”.



JOAQUIM LIMA CERQUEIRA

- Licenciado en Enxeñaría Zootécnica pola Universidade dos Azores
- Doutor en Ciencias Veterinarias polo Instituto de Ciencias Biomédicas Abel Salazar da Universidade do Porto
- Profesor da Escola Superior Agraria de Ponte de Lima (Portugal)

“O benestar animal, a base da mellora do manexo e da produtividade”

O mércores 26 Joaquim Lima puxo o foco nos “Indicadores de benestar animal en vacún de leite ecolóxico”, lembrou as condicións que deben respectar os gandeiros que se dedican á cría de vacún de leite ecolóxico e incidiu na importancia dunha análise adecuada destes principais indicadores de benestar como base fundamental para a posta en marcha de prác-

ticas de manexo que maximicen a produtividade e reduzan o malestar e a aparición de enfermidades nos animais.

No fio da súa intervención, expuxo a relevancia das directrices referenciadas por dúas entidades importantes neste ámbito, como son a Organización Mundial de Sanidade Animal (OIE) e a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria (EFSA), e deu conta dos catro principios –boa alimentación, boas instalacións, boa saúde e comportamento natural apropiado– ao redor dos cales pivotan os doce criterios que poden e deben ser aplicados para avaliar o benestar animal segundo a Welfare Quality.



ELENA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

- Doutora en Enxeñaría Agrónoma
- Profesora do Escola Politécnica Superior de Enxeñaría Agrícola da Universidade de Santiago

O confort da vaca deitada, un dos indicadores principais do confort animal

Sobre as instalacións de gando ecolóxico e as súas peculiaridades (xoves 27) profundou Elena Fernández co relatorio titulado “Instalacións en gando ecolóxico”.

A experta nesta materia enumerou as cuestións principais relativas ás instalacións desde

a perspectiva da produción ecolóxica, revisou os puntos dos regulamentos deste tipo de produción que se refiren aos aloxamentos do gando e, a continuación, describiu as características das instalacións que se deben ter en conta para proporcionarlles ás vacas leiteiras comodidade e benestar de acordo cos principios da gandería ecolóxica. Entre elas apuntou o feito de que o animal se poida deitar con facilidade no seu cubículo e resaltou que o tempo que tarda en tombarse é un dos indicadores principais do confort no descanso do Welfare Quality.



RAMÓN LAMELO OTERO

- Enxeñeiro agrónomo pola Universidade Politécnica de Valencia
- Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal)

Click On T, un proxecto internacional para concienciar sobre o cambio climático

O punto e final ás sesións (venres 28) púxoo Ramón Lamelo Otero, en representación da Consellería do Medio Rural, quen afondou na comunicación ambiental e presentou o proxecto Click On T coa conferencia de peche “A comunicación ambiental dos produtores ecolóxicos: o proxecto Click On T”.

Segundo explicou, o proxecto está á procura de referencias oficiais institucionais e da implementación de propostas co obxectivo de combater o cambio climático. Recordou que na iniciativa están implicadas cinco entidades de cinco países europeos: Italia, Polonia, Lituania, Romanía e España. Esta última está representada pola Federación de EFAS Galicia, coa colaboración de Agacal, que foi convidada a participar achegando a súa visión no eido da agricultura e, máis concretamente, no eido da produción ecolóxica.



Vídeos dispoñibles en www.craega.es e nas nosas redes sociais (Facebook, Twitter, Instagram e Youtube)





O vacún eco entra no laboratorio na busca de *produtos 'gourmet'*



A refrixeración moderna foi deixando no esquecemento a arte de curar e conservar certas carnes. Hoxe aquelas preparacións tradicionais teñen unicamente un obxectivo gastronómico e, de feito, nalgúns casos convertéronse en xoias do mercado *gourmet*. Botando un ollo a costumes ancestrais e coa vista en nichos emerxentes, o Craega vén de poñer en marcha un estudo para elaborar chacina e *tasajo* de vacún ecolóxico en colaboración co Centro Tecnolóxico da Carne (Ceteca). As primeiras probas de embutido acaban de saír do laboratorio, pero aínda haberá que agardar un pouco máis para atopar o resultado no mercado.

O sector non atravesa o seu mellor momento. Os cambios nos hábitos de consumo, as supostas ameazas que supón para o medio ambiente e a crise da COVID-19 poñen contra as cordas ás ganderías de vacún de carne. A pesar de que a certificación constitúe un valor engadido, as 167 explotacións inscritas no Consello non son alleas a esta realidade. En 2019 produciron 228,23 toneladas (peso en canal) e as vendas certificadas ascenderon a 2,2 M€, o 14,3 % do segmento de carnes e derivados.

A necesidade de procurar novos mercados empurrou ao Craega a estudar o potencial de embutidos ecolóxicos como alternativa para un sector en apuros. Cun forte arraigo en Extremadura e Castela e León, en Galicia a elaboración de chacina é mínima e da de *tasajo* non hai constancia. E iso a pesar de que é a terceira comunidade que máis carne produce de España.

Moi apreciados en ambientes *gourmet*, a produción dos dous preparados en versión eco favorecería a competitividade dun sector que, ao abrigo da demanda de variedades de calidade diferenciada, vería como se revaloriza a materia prima. Ademais dos aspectos económicos, abrir esta nova liña de negocio serviría para contribuír ao desenvolvemento sostible do medio rural e mellorar a autoestima dos gandeiros.



O equipo directivo do Craega co seu presidente, Francisco López Valladares, á fronte, nunha das reunións preliminares con persoal do Ceteca



ENSAIOS CON RAZAS AUTÓCTONAS: CACHENA, RUBIA GALEGA E FRIEIRESA

En marcha desde hai máis dun ano, o proxecto involucra tres dos piares da cadea alimentaria: gandeiros de vacún eco, industria transformadora e distribución. Na etapa preliminar (xa finalizada), un equipo integrado por técnicos de ambas as entidades elixiu as granxas certificadas que cumprían os requisitos para participar na investigación. Para as probas decidiuse empregar tres razas autóctonas criadas en ecolóxico: cachena, rubia galega e frieiresa. Despois seleccionáronse cabezas de gando de cada variedade para somételas a un estrito programa de control veterinario, ademais de verificar que quedaban satisfeitas as esixencias da propia certificación do Craega.

Co obxectivo de identificar un canal tipo de cada raza, unha vez sacrificadas as reses tomáronse mostras e realizáronse análises físico-químicas e sensoriais das pezas. Este paso é fundamental para fixar uns criterios que sirvan para homoxe-

neizar o traballo dos gandeiros interesados en producir embutidos bio nun futuro.

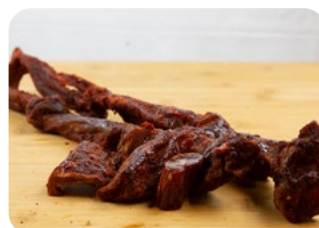
O Ceteca xa rematou a primeira proba de embutido e está traballando na seguinte. A segunda mostra de *tasajo* estará lista arredor de marzo de 2021 e a de chacina en xullo. Nos dous casos o proceso inclúe salgado, postsalgado, curación e afumado. O que varía son os tempos de elaboración. A continuación, e unha vez realizadas as análises físico-químicas pertinentes, concretarase a calidade diferenciada dos preparados.

Con peche previsto no outono de 2021, na fase final Craega e Ceteca efectuarán unha avaliación económica do proxecto. Ademais de analizar os custos de elaboración, encargaranse de calcular os beneficios de producir embutidos eco con valor engadido fronte á comercialización de carne en canal. Xa por último, activarase un plan de difusión para achegar a iniciativa ao sector gandeiro.

Chacina. Embutido procedente de carne de vacún (ou en ocasións de carne de bovino) pertencente ás extremidades posteriores do animal. A peza sométese a un proceso de salgado, afumado ou curado nun ambiente natural. Para a chacina, as pezas de carne teñen que ser frescas, enteiras e de anello. Coñécese desde moi antigo entre os labregos leoneses, casteláns e estremeiros. Na Idade Media era un petisco de reis e o seu consumo xeneralizouse no campo nos séculos XVI e XVII.



Tasajo. É unha carne seca condimentada, en concreto un corte de vacún case sempre afumado con leña. En Toledo elabórase con cervo e na comarca de La Vera (Extremadura), con cabra.



La Matanza Artesana/Turismo de Extremadura

Hoxe consómese como alternativa aos embutidos. De sabor intenso, é un produto con múltiples posibilidades na gastronomía.

As ecorreceitas de...

*Recomendamos que todos os ingredientes que se utilicen sexan de produción ecolóxica.

Neste número a proposta gastronómica chega da man de Euro Andean, cuxa historia comeza á outra beira do Atlántico, no Perú. Desde alí arribou a súa fundadora, Judith Jacinto, para instalarse en Chantada (Lugo) coa súa familia. Pronto botaron de menos os alimentos habituais no seu país de orixe: chía, quinoa, algarroba, maca... e a morriña deseguido se converteu en negocio. Así naceu en 2017 Euro Andean, unha empresa certificada polo Craega que importa e comercializa superalimentos, cacao e sementes desde o corazón da Ribeira Sacra.

Euro Andean



PRIMEIRO PRATO

INGREDIENTES PARA 4 PERSOAS

- 1 cunca de quinoa real branca
- 4 culleradas sopeiras de sementes de cabaza pelada
- 1 cebola morada
- 500 g de champiñóns
- ½ allo porro coa súa parte verde
- 1 dente de allo
- Aceite de oliva virxe extra
- Tamari
- 1 cullerada sopeira de lévedo nutricional
- 1 cullerada de sobremesa de cúrcuma en po
- Especias: noz moscada, pementa negra
- Sal
- Auga



Croquetas de quinoa

ELABORACIÓN

1. Nunha pota poñer a cocer a quinoa (1 cunca de quinoa por 2 cuncas de auga), cocer a lume alto ata a súa ebulición e despois baixar o lume ao mínimo.
2. Cortar a cebola e o allo en cadradiños, o allo porro en tiras e os champiñóns en láminas.
3. Saltear con aceite de oliva os vexetais e engadir o sal e nos últimos 5 min engadir as especias.
4. Triturar 2 culleradas sopeiras de semente de cabaza ata obter fariña de sementes de cabaza.
5. Cando todos os ingredientes están listos, mesturamos todo na tixola, a quinoa, o revoltido de vexetais, a fariña de sementes de cabaza e as 2 culleradas sopeiras restantes de sementes de cabaza.
6. Prequentar o forno a 180 °C.
7. Deixar arrefriar durante 15 min.
8. Unha vez fría, coas mans ben lavadas, facer boliñas pequenas con toda a mestura.
9. Poñer todas as croquetas na bandexa do forno cuberta con papel.
10. Levar as croquetas ao forno durante 15-20 min. É recomendable darlle a volta para que se cociñen polos dous lados.
11. Cando están doradiñas e consistentes as croquetas, sacar do forno e degustalas.

SEGUNDO PRATO

INGREDIENTES

- 200 g de fariña de trigo sarraceno
- 120 g de auga a temperatura ambiente
- 20 g de fariña de millo morado

Tagliatelle caseiros con fariña de millo morado

ELABORACIÓN

1. Mesturar todo moi ben nun bol ata obter unha masa homoxénea.
2. Despois comezar a amasar nunha superficie lisa durante 15-20 min para que a masa se osixene ben.
3. Cubrir ben cun papel filme para que non pase nada de aire e deixar repousar na neveira durante 1 h para que a masa perda o nervio.
4. Estirar co rodete e deixar repousar para que seque.
5. A seguir, enrolar e cortar en tiras de 7 mm de ancho.
6. Logo ferver auga cun puñado de sal, cocer a pasta un minuto (necesita pouco tempo porque é fresca).
7. Coar e servir con verduras á prancha ou con outro acompañamento de gusto.



SOBREMESA

Pudin de chía e cabaza

ELABORACIÓN

1. Previamente, o día anterior poñer nuns botiños unha pouca de bebida de arroz e avelá e agregar as sementes de chía, logo mesturar ben e introducir na neveira durante 12 h. Non encher de todo os botiños para que quede espazo para logo agregar a mestura de cabaza.
2. Ao seguinte día pelar, limpar e curtar en cubos a cabaza.
3. Nunha pota pequena colocar a cabaza, a bebida de arroz, avelás, pau de canela e un chisco de sal.
4. Deixar cociñar durante 30 min, remover de cando en vez para evitar que se pegue ou se queime.
5. Unha vez que a cabaza estea brandiña, retirar o pau de canela e colocar a reladura de limón.
6. Nun vaso agregar un pouquiño de bebida de arroz e avelás, disolver o *kutzu* e, posteriormente, engadir a cabaza e remover constantemente e cociñar durante 5 min.
7. Logo retirar os botiños da neveira e agregar a mestura de cabaza.
8. Incorporar o *topping*: cacao *nibs* e sementes de cabaza pelada.

INGREDIENTES

- 1 cabaza cacahuete
- 1 vaso de bebida de arroz e avelá sal mariño
- 1 *brick* de nata de arroz
- 1 cullerada sopeira de concentrado de arroz
- 1 pau de canela Ceylán
- Reladura de limón
- 2 culleradas sopeiras de *kutzu*
- 4 culleradas de sementes de chía
- 1 chisco de sal
- *Topping*: cacao *nibs* e sementes de cabaza pelada



Podedes atopar todos os produtos de Euro Arian con selo ecolóxico na súa nova tenda *online*:
<https://euroandean.com/tienda/>

O Craega vén redobrando esforzos nos últimos tempos para apoiar o sector ecolóxico durante un contexto tan complexo como o desta pandemia que asola o mundo. Partindo do coñecido slogan “Somos Semente”, o Consello decidiu reforzar a idea e potenciar os valores que transmitiu nesa campaña, a cal se estendeu de xeito máis ambicioso nun abano de iniciativas publicitarias que describimos a continuación.

“Somos Craega” percorre Galicia

NA PROCURA DO SELO ECO

Das imaxes de produtos e animais que se usaron nas traseiras e laterais dos buses naceron o resto dos slogans referidos ao Craega cos que se levaron a cabo unha serie de pequenos vídeos que inclúen diversos produtos e actividades do sector, acompañadas dos lemas “Somos Saúde”, “Somos Calidade”, “Somos Sabor”, “Somos Sostibilidade”, “Somos Natureza...”.

O obxectivo desta promoción é poñer en valor o labor dos produtores en ecolóxico e os seus produtos, avalados sempre polo selo ecolóxico certificado polo Consello.



“SOMOS” EN MOVEMENTO

Autobuses de transporte urbano decorados con imaxes representativas da produción eco na súa parte traseira e en ambos os laterais percorren dende o pasado verán e ata decembro as sete cidades galegas. A rotulación vén complementada cunha sorte de roda creada con palabras nas que se recollen os diferentes valores que caracterizan este sistema de produción: sabor, proximidade, eco, natureza...

Fotografías de gran tamaño con ovos, mexillóns, tomates, pan, vacas de leite, vacas de carne, pitas ou uvas enchen así de cor as rúas galegas, ao tempo que recordan a importancia de consumir produtos de procedencia ecolóxica.

A iniciativa está apoiada coa invitación ao público para que envíe fotos “capturando” o paso deses autobuses pola súa cidade para recibir a cambio como agasallo bolsiñas da compra reciclables.



Vídeos dispoñibles en www.craega.es e nas nosas redes sociais (Facebook, Twitter, Instagram e Youtube)



NA REDE

Agora máis ca nunca cómpre seguir coa dixitalización dos nosos servizos para continuar a darlle pulo ao sector. Aquí vos deixamos algúns dos que podedes botar man:



Boletín electrónico: tedes á vosa disposición na web do Craega a opción de subscribirvos ao boletín oficial para recibir periodicamente no voso correo electrónico todas as novidades relativas á actualidade do sector.



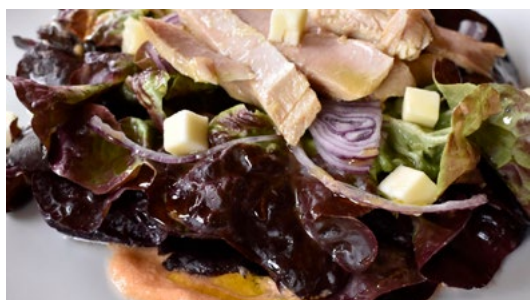
Mercado dixital: na web do Craega atopades o directorio de venda *online* cun interesante abano de produtos, pois moitos dos operadores ecolóxicos certificados polo Craega seguen a manter o servizo de venda directa ao consumidor (por *e-mail* ou teléfono) e levan o pedido ata o domicilio.



Cita previa: sempre e cando non se poidan resolver as dúbidas de xeito telemático, os que así o desexen teñen a opción de ser atendidos de xeito presencial nas oficinas centrais de Monforte de Lemos (ronda M.^a Emilia Casas Baamonde, s/n - Edificio Multiusos). A solicitude debe tramitarse cun mínimo de 48 h de antelación a través das seguintes canles:

- Correo electrónico: raega@raega.es
- Teléfono: 982 405 300
- Horario: 08.00-15.30 h | 16.30-19:00 h (de luns a venres).

*Como medida de prevención fronte á COVID-19, o uso de máscara é obrigatorio. Tamén é indispensable manter unha distancia mínima interpersoal dun 1,5 metros.



Videorreceitas para aprender a cociñar fácil, saudable e ecolóxico

O Craega quere achegar o produto certificado ao consumidor galego conquistando o seu padal. Cos alimentos de verán como protagonistas, a entidade estreou unha miniserie de videorreceitas sinxelas e para todos os petos.

Embaixador veterano da marca, o *chef* monfortino Martín Mantilla Rodríguez (restaurante Bersó, Sober) pon unha vez máis o mandil do Craega para cociñar os catro pratos ecolóxicos elixidos para esta primeira entrega. Seguindo as súas indicacións paso a paso, calquera é quen de preparar na súa casa un menú con produtos certificados sen demasiados quebradeiros de cabeza.

Para comezar, uns canelóns de cabaciña recheos de verduras con vinagreta de alga de percebe. Despois, arroz cremoso de leitugas con mexillóns en escabeche. Mantilla atreveuse tamén con outra proposta lixeira: ensalada de tempada con crema de tomate, xemas de espárragos, bonito e queixo. Xa por último, e para pechar a miniserie, unha sobremesa con gaspacho de amorodos.



Videos dispoñibles en www.raega.es e nas nosas redes sociais (Facebook, Twitter, Instagram e Youtube)



Biofach 2021: o eco galego prepara outra viaxe a Alemaña



Sete empresas galegas integraranse no *stand* agrupado que o Craega está organizando para Biofach 2021. A celebrar en Núremberg (Alemaña) entre o 17 e o 20 de febreiro, a entidade participará por vixésimo primeira vez na que se considera a feira líder mundial do sector ecolóxico.

Aínda que a maior parte dos expositores son veteranos (Conservas del Noroeste-Connorsa, Porto-Muíños, Innolact-Quescrem e Orballo), tamén hai estreos. É o caso de Bio-Alimentación Colombia, Revivolution e Kombu del Cantábrico (Algas La Patrona).

A organización activou un paquete de medidas de seguridade e hixiene para facer fronte á pandemia. Irase adaptando segundo a súa evolución. Entre outros aspectos, ampliou os corredores que separan os *stands* para garantir a distancia mínima entre os asistentes. Ademais, engadiu o pavillón 3 para paliar a redución de espazo expositivo.

Outras *feiras bio* para o ano próximo

Comprometido pola evolución da COVID-19, o calendario feiral do ano que vén inclúe boa parte das convocatorias que se cancelaron desde o pasado marzo. O Consello ten previsto asistir ás seguintes, ben con *stand* agrupado ou a través de acordos institucionais:

SALÓN GOURMETS. 12-15 abril (Ifema-Madrid). Feira Internacional de Alimentación e Bebidas de Calidade, líder do produto *gourmet* en Europa e unha das máis prestixiosas do mundo no seu sector.

ALIMENTARIA. 17-20 maio (Gran Vía-Barcelona). De carácter bienal, é un evento internacional de referencia para os profesionais da industria da alimentación, bebidas e *food service*.

ORGANIC FOOD IBERIA. 9-10 xuño (Ifema-Madrid). Dirixida a público profesional e con vocación internacional, constitúe un punto de encontro para os principais representantes do sector agroalimentario, as bebidas e os viños ecolóxicos.

BIOCULTURA BARCELONA. 6-9 maio (Palau Sant Jordi-Barcelona). O espazo expositivo adaptarase ao escenario da COVID-19 para permitir un maior aforo. Para todos os públicos, a 27.^a edición prevé reunir a 700 expositores e superar os 70.000 visitantes.

XXVIII JORNADAS TÉCNICAS SEAE

Salud de los agroecosistemas y bienestar humano



Más info: www.agroecologia.net

Organiza:



Colabora:



Taboleiro de anuncios

Alúganse 7 ha en dúas parcelas de terreo en ecolóxico dende o ano 2000, das que 9.000 m² están plantadas de maceiras para sidra.

José Hermida Fernández
A Graña, 27835 Roupar
Xermade (Lugo)
982 501 713
an.geles@hotmail.com

Véndense fabas ecolóxicas de Lourenzán, a granel ou envasadas.

Vicente Piñeiro Leitón
606 739 015

Ecovianesa. Venda de carne ecolóxica de raza vianesa con certificado do Craega. Comercializada directamente sen intermediarios. Poñémola na súa casa en lotes de 1/2 canal de 60 quilos envasada ao baleiro.

Ecovianesa SL - Berrande (Ourense)
676 966 255
ecovianesa@gmail.com

Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadouro Comarcal de Sarria.

San Xulián da Veiga, 27614
Luís López: 982 531 273
matadero@sarria.es

**Carmen de Socastro
Horta ecolóxica con produtos de tempada.**

Socastro 11
(Rois, A Coruña)
carmensocastro@hotmail.com
630 167 138

Produción de vacún, porcino raza celta, ovino, cabrún e polos. Tamén temos ovos, cereais (millo, trigo e centeo) e produtos da horta de tempada. Facemos servizo a domicilio na comarca das Mariñas coruñesas.

Granxas de Lousada SC
sboados@gmail.com
657 103 468

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

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

**Jorge Piña Rey
Hortatrasalba (Ecoloxía e Saúde)
Produtores de hortalizas, froitas autóctonas e froitos silvestres.
Especial hostalería e restauración.**

Estamos en Trasalba (Amoeiro, Ourense)
650 053 980

Recibimos visitas guiadas de escolares e grupos na nosa explotación ecolóxica de rubia galega.

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)
650 343 777

Véndese explotación de arando e framboesa, en conversión a ecolóxico, case no sexto ano de plantación.

O Mato (Palas de Rei, Lugo)
628 69 6971/667 558 299

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

Carnicería La Tomea (Rábade, Lugo)
Jesús Dapena
982 390 355 - 607 289 806

Vendemos esterco de polos en ecolóxico. Granxa de Raquel Rodríguez Rozas Polos eco.

Rodeiro (Pontevedra)
617 24 28 81
quelarr@yahoo.es

Visitas didácticas a Pecado de Outono (Riós, Ourense): ruta polos soutos, charla informativa, visita ao obradoiro de transformación de castaña e degustación de produtos de castaña (bica, marmelada, licores, cervexa etc.).

659 499 570
Prezo: consultar

Venda de herba e de vacas de raza rubia galega en ecolóxico.

Xabier (Lugo)
615 420 575

Venda de carne de vacún de produción ecolóxica de raza limusin: canal (enteiro ou medio) e despezamentos. Envío a domicilio en transporte frigorífico para non romper a cadea de frío.

Vicente Prieto Ledo
609 864 738
info@limusinatouza.com

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

Venda de mel ecolóxico procedente das montañas de Ourense, de paraxes virxes libres de contaminación. Combinación de néctares de flores e melados, que aportan unhas características organolépticas únicas. IXP Mel de Galicia.

www.bicosdemel.es
bicosdemel@bicosdemel.es
683 424 643

Fragaira, froitos silvestres. Venda de froitos frescos (amorado, framboesa, moras, arandos, e grosella vermella e negra) e plantas de froitos silvestres.

699 761 644
fragaira@gmail.com
www.fragaira.blogspot.com



Impreso en papel
procedente de
bosques sostenibles

Síguenos en:



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos



Ronda M.^a Emilia Casas Baamonde, s/n
Edificio Multiusos
27400 Monforte de Lemos (Lugo)
Tel.: 982 405 300
craega@craega.es



FEADER
Europa inviste no rural



XUNTA
DE GALICIA