

# CRAEGA

N.º 59 | Inverno 2022

*A nova normativa  
europea, en vigor  
dende o 1 de xaneiro*





- 3** Lexislación
- 9** Actualidade do sector
- 10** A entrevista
- 12** De temporada
- 14** Cociña eco
- 16** Formación
- 18** Novas breves
- 20** Axenda
- 22** Aliméntate bío

# CRAEGA

EDITA: Craega  
 SECRETARIO: Javier García Lozano  
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez  
 DEPÓSITO LEGAL: LU 59-2015

## Establecementos colaboradores *polo miúdo*

## Establecementos colaboradores *hostaleiros*

### 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  
 acestadasaude@gmail.com  
 acestadasaude.es

### A Despensa do Avó Francisco

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

### As Cabaciñas

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

### 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 Berso

Rúa do Progreso, 12  
 27460 Sober  
 Lugo  
 982 257 816  
 www.berso.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  
 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  
 982 252 405  
 portasantiago@mundo-r.com

### Taberna do Labrego

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



# A nova normativa europea daralle estabilidade ao sector

A nova lexislación sobre agricultura ecolóxica (Regulamento UE 2018/848 sobre produción e transformación de alimentos ecolóxicos) entrou en aplicación o 1 de xaneiro do presente ano, tras o seu aprazamento por un ano debido á situación sanitaria. Ata agora a produción ecolóxica

estivo regulada por normativas dos anos 2007 e 2008.

A nova normativa reflicte a evolución deste sector en rápido crecemento co fin de garantir unha competencia leal para os agricultores e, ao mesmo tempo, evitar a fraude e manter a confianza dos consumidores.



## Principais modificacións

A continuación recolleemos en 13 puntos os principais cambios que terán lugar co novo regulamento:

1. Concreción de requisitos para produción de sementes xerminadas.
2. Haberá listas de produtos de limpeza para produción vexetal e instalacións de transformación/almacenamento (pendentes de desenvolver).
3. Posibilidade de certificación de grupos de operadores baixo requisitos concretos.
4. Desenvolvemento de requisitos específicos para produción de cérvidos e cunicultura.
5. Desenvolvemento de requisitos específicos para produción de poliañas e reprodutores para futuras galiñas poñedeiras e de requisitos técnicos de galiñeiros e galiñeiros multinivel.
6. Posibilidade de certificación de sal e outros produtos estreitamente vinculados ao sector agro como resinas, la sen cardar, peles, cera de abellas etc.
7. Inclusión de material de reprodución heteroxéneo.
8. Requisitos para concesión de recortes do período de conversión.
9. Eliminación da fase final de engorde de bovino no interior de edificios sen acceso ao exterior.



Certifícanse o sal e outros produtos vinculados ao sector agro como resinas, peles, la ou cera de abellas



Prohíbese o atado de animais en granxas de máis de 50 animais adultos

10. Eliminación da posibilidade de ter pastos/praderías aproveitadas exclusivamente a dente en ecolóxico e convencional.
11. Control de comercios polo miúdo que venden produción a granel.
12. Maior control sobre produtos importados que terán que cumprir as mesmas normas que os producidos na UE.
13. Inclusión do termo “orgánico” como equivalente de “ecolóxico” e “biolóxico”.

**PRODUCCIÓNS GANDEIRAS.** Nas ganderías en ecolóxico preséntanse algúns cambios, como que o período de conversión para as zonas de pastos e espazos ao aire libre utilizados en especies non herbívoras poderá quedar reducido a 12 meses. Así mesmo, prohíbese o atado de animais en explotacións de máis de 50 animais adultos; redúcese ao 25 % de pensos en conversión e auméntase ao 70 %, como mínimo, os alimentos producidos na propia explotación, a partir de xaneiro do ano 2024, entre outros aspectos.

No gando porcino e na avicultura soben ao 30 % os pensos que deberán proceder da propia explotación ou en colaboración con outros operadores da mesma rexión. Na apicultura poderase usar cera non ecolóxica sempre que non teña substancias non autorizadas e proceda de opérculos.

**PRODUCCIÓNS VEXETAIS.** En canto ás producións vexetais, obrígase a incrementar a fertilidade do chan con leguminosas específicas, que teñen que ser cultivo principal nas rotacións; no caso de invernadoiros e cultivos perennes (distintos de forraxes), tamén será necesario incluír cultivos de fertilizante verde e leguminosas a curto prazo e introducir diversidade vexetal e os cultivos ecolóxicos, excepto os que se cultivan en auga de forma natural, producíranse en chan vivo ou en chan vivo mesturado ou fertilizado con materiais e produtos permitidos na produción ecolóxica, en relación co subsolo e a roca nai.



Incorpórase a introdución de certificación grupal, que inclúe a acuicultura e os produtores de algas

## MODIFICACIÓN PARA OS OPERADORES.

Na nova normativa tamén se presentan modificacións para os operadores: a introdución da **certificación grupal** para agricultores, produtores de algas ou animais de acuicultura que comercialicen de forma conxunta e que, ademais, poidan dedicarse á transformación, preparación e comercialización de alimentos ou pensos. Para iso establécese un sistema conxunto de comercialización para os produtos que se produzan en grupo; haberá un sistema de controis internos (documental e procedementos de control); debe haber un xestor e unha serie de técnicos que se encarguen de comprobar o cumprimento da normativa por cada un dos membros do grupo; os membros teñen que desenvolver a súa actividade en lugares próximos xeograficamente e os incumprimentos individuais de membros do grupo poden dar lugar á retirada do certificado de conformidade á totalidade do grupo. Así mesmo, para ser membro dun grupo de operadores a explotación ten que ter un máximo de 5 hectáreas, 0,5 ha, no caso de invernadoiros ou de 15 ha, se son pastos permanentes.

**PRODUTOS TRANSFORMADOS (ALIMENTOS, PENSOS E NOVOS ALCANCES).** En produtos ecolóxicos transformados as modificacións son as seguintes:

- Inclúense produtos transformados en conversión nas normas de sepa-



No caso de invernadoiros e cultivos perennes, será preciso incluír cultivos de fertilizante verde e leguminosas a curto prazo

ración e limpeza, onde antes só se tiñan en conta produtos transformados ecolóxicos e non ecolóxicos.

- Nas normas do sector vitivinícola sucede o seguinte cambio:
  - Para o uso de tratamentos térmicos de acordo co anexo I A, punto 2, do Regulamento (CE) n. ou 606/2009. A temperatura máxima que non se pode superar pasa dos 70 °C aos 75 °C.
- Poderanse certificar como ecolóxicos estes novos produtos:
  - Fermentos destinados ao consumo humano ou animal

- Herba mate, follas de vide, talos, brotes de lúpulo e outras partes comestibles similares de plantas e produtos obtidos destas
- Sal mariño e outros sales para alimentación e pensos
- Casulos de seda aptos para o bobinado
- Gomas e resinas naturais
- Cera de abellas
- Aceites esenciais
- Tapóns de cortiza natural, non aglomerados e sen substancias aglutinantes
- Algodón sen cardar nin peitear
- La sen cardar nin peitear
- Peles en bruto e peles sen tratar
- Preparacións vexetais tradicionais a base de plantas
- Inclúese unha listaxe de produtos autorizados para a limpeza e desinfección en edificios e instalacións de produción vexetal.
- Para algúns dos novos alcances, hanse de detallar normas de produción específicas; mentres tanto, acóllense ás normas de produción dos produtos transformados.



Na avicultura e no gando porcino sobe ao 30 % os pensos que deberán proceder da propia explotación

Máis información  
na nosa páxina web







### **Diego Canga Fano**

Conselleiro principal da Comisión Europea na Dirección Xeral de Agricultura e Medio Rural

#### **Cales son os piares fundamentais do Pacto Verde?**

O que quere a Comisión Europea é descarbonizar a economía de aquí a 2050, é dicir, reducir sensiblemente as emisións. Unha das patas desa estratexia é a agricultura, facela máis sostible e menos contaminante. Dentro da agricultura, hai un sector especialmente idóneo que é o ecolóxico, que ten o selo europeo. Nós desde a Unión Europea estamos impulsando este tipo de agricultura eco, porque ten a dobre vantaxe de que é máis respectuosa para o medio ambiente e para o benestar animal. Canta máis agricultura e gandería

ecolóxicas haxa, menos problemas teremos de contaminación e de benestar animal. A comisión marcouse un obxectivo cuantificado, que é ter o 25 % da superficie ecolóxica en 2030. A día de hoxe, con datos de 2019, temos un 8,5 % de superficie, quedanos bastante por chegar, pero imos por bo camiño. España en particular é líder en superficie dentro da UE, porén Galicia está por debaixo da media. Nesta comunidade, e en xeral en toda a cornixa cantábrica, hai un problema, porque son xa naturalmente verdes e eco, pero os agricultores e gandeiros non as certifican como ecolóxicas; entón, á hora de contabilizar, as comunidades do norte de España están por debaixo da media. Unha das cousas que buscamos é que aqueles que na práctica xa son ecolóxicos se certifiquen, porque co logo van poder acceder a máis fondos europeos e van ter máis oportunidades.

Diego Canga Fano, conselleiro principal da Comisión Europea na Dirección Xeral de Agricultura e Medio Rural, incorporouse como funcionario da Unión Europea en 1991, onde desenvolveu boa parte do seu labor profesional nas principais institucións: Consello, Comisión e Parlamento. Así mesmo, levou a cabo diferentes cargos, entre os que destacan o de administrador principal da Dirección Xeral de Política Social e o de representante do Consello ante o Tribunal de Xustiza e o Tribunal de Primeira Instancia de Luxemburgo. Natural de Asturias, no ano 2018 foi galardoado na súa terra coa medalla de prata de Asturias en recoñecemento á súa traxectoria persoal e profesional, inspirada nos valores fundacionais da UE, na que desenvolveu a súa traxectoria ao servizo da cidadanía.

Falamos con el, a quen se lle coñece como o “pai do Plan de Acción”, para que nos contase cales son as bases do Pacto Verde, que ofrece a nova normativa e como xestionarán os primeiros premios da agricultura e gandería ecolóxica, entre outros temas de actualidade no sector.

#### **Cre que se vai chegar a cumprir ese obxectivo de cara a 2030?**

Eu son optimista porque imos moi ben coas cifras, en breve sacaremos os datos referentes ao ano 2020 e agardo que sexan sensiblemente mellores. Se tiñamos o 8,5 % de superficie en 2019, en 2020 deberíamos estar por riba do 10 %. Aínda así, vou ser cauto, ata que non o vexamos non o podo confirmar. Os indicadores que temos do crecemento do sector en Francia, Alemaña, España e Italia, que son dos máis grandes, invítannos ao optimismo para acadar ese 25 %. Por suposto, vai ser complexo, pero estamos na boa dirección.

#### **En España estase levando a cabo un plan político neste eido?**

Hai unha folla de ruta para desenvolver a agricultura ecolóxica. España non ten problema de superficie, se mira-

mos o conxunto do país, porque aínda que no cantábrico se está por debaixo da media, no mediterráneo estase por riba; tamén é certo que o clima e os cultivos en todo o país non son uniformes. España non ten un problema neste ámbito, pero si de consumo. O consumo español per cápita de produtos ecolóxicos é lixeiramente inferior á media e isto é o que hai que estimular. Isto a que pode ser debido? Pois a que son un pouco máis caros que os convencionais, pero se unha persoa busca produtos de calidade tenos que pagar. A media europea está en 84 €/ano e en España estamos no 54 €/ano per cápita.

#### **Entón, sería preciso traballar máis na promoción deste tipo de produtos?**

Si, de dúas formas. Unha área na que se pode traballar é que os gobernos rexionais e as entidades fagan compras públicas de produtos ecolóxicos. Por exemplo, se nunha cidade hai hospital, universidades, escolas... en definitiva, calquera tipo de edificio público que teña comedor, o que se pode facer é comer un día ou dous por semana produtos ecolóxicos. En moitos países está instaurada a compra pública verde; por exemplo, no exército en Dinamarca os militares comen algúns días por semana produtos ecolóxicos porque hai un convenio entre o Ministerio de Agricultura e o de Defensa, para que os que estean nos cuarteis coman algúns días este tipo de produtos. Que unha parte dese consumo sexa ecolóxico provoca que na zona do cuartel se creen negocios de produtos ecolóxicos que subministran ao cuartel. Isto valería de exemplo para calquera tipo de comedor público.

Outra área sería no sector privado. Que os supermercados axuden coa promoción tamén, dándolles publicidade aos produtos ecolóxicos para estimular ese consumo, que é o mellor para o medio ambiente e o benestar animal.

#### **Recentemente anunciou unha convocatoria de premios para este sector. Como se vai xestionar isto?**

Será o primeiro ano que fagamos premios europeos para o sector ecolóxico; é unha novidade. Haberá un premio

## *“Os indicadores que temos invítannos ao optimismo para acadar o 25 % de superficie ecolóxica en 2030”*

para o mellor restaurante, cidade, rexión, peme, agricultor... en total son sete os que imos dar. A entrega será o 23 de setembro, o Día da Agricultura Ecolóxica da UE. O pasado 23 de setembro foi o primeiro ano, este será o segundo e aproveitaremos a data para anunciar os premiados. Todo isto publicárase o 25 de marzo, que se abrirá a convocatoria para os galardóns e, por suposto, aquela entidade que gañe un deles logrará unha publicidade moi positiva para o seu negocio.

#### **Falando do 23 de setembro, por que é importante contar cun día sinalado no calendario?**

É un día moi simbólico porque o 23 de setembro é o equinoccio de outono, cando son as mesmas horas de día que de noite, e ese equilibrio entre o día e a noite perfecto representa a agricul-

tura ecolóxica. Trátase dun símbolo de equilibrio entre medio ambiente e agricultura. Polo tanto, a data foi moi pensada. A nosa intención é crear un símbolo europeo, posto que xa contamos co selo que certifica os produtos; queríamos estimular isto. Habendo un día europeo, faremos eventos en Bruxelas, pero tamén en diferentes países para darlle visibilidade e darlle pulo a un sector que vai ben e que está crecendo.

#### **Que vantaxe destacaría do sector eco?**

O sector ecolóxico é bo tamén para fixar poboación. No noso país hai un gran problema de despoboación e o sector ecolóxico funciona moi ben e medra en dous díxitos. Eu transmito a mensaxe de que canta máis xente se converta ao sector ecolóxico, mellor, porque está en auxe e é bo apuntarse a un sector que crece moi ben. Ao fío do que comentaba



antes de que as administracións deberían fomentar o consumo de produtos eco en comedores públicos, nacerían entidades ao redor desta poboación e, polo tanto, habería emprendemento e podería fixarse poboación.

### **Pola contra, danse moitas fraudes. Como controlades isto?**

Coa tecnoloxía. Preocúpanos moito, porque canto máis éxito hai nun sector, máis risco de fraude hai. Este é un problema no que pedimos a axuda dos Estados membros e do propio sector, que colabore controlando que é ecolóxico ou que non, porque se hai unha fraude mancha todo o sector.

### **O 1 de xaneiro entrou en aplicación a nova normativa europea. Que aspectos resalta?**

O novo regulamento veu para quedar unha boa tempada e unha mensaxe moi importante é a estabilidade. Nós non podemos pretender que os gandeiros e agricultores convencionais se convertan ao ecolóxico se os mareamos con cambios legislativos. Ese regulamento ten outra vantaxe interesante, que permite a certificación de grupo para abaratar custos. Somos conscientes de que cando un agricultor se certifica en ecolóxico custa cartos e pode ser, incluso, caro. Con esta normativa



“Quero darlle valor ao logo eco, que non cho regalan; telo por cumprir uns requisitos esixentes para obtelo e achega moito valor no mercado”

permítense as certificacións de grupo para abaratar custos e animar a que varios pequenos agricultores e gandeiros xuntos teñan unha única certificación e aforrar diñeiro. Tamén fai harmonizar as condicións de produción ecolóxica en toda Europa. Ata o momento había demasiadas derogacións e unha granxa nun país tiña unha normativa distinta a outra noutro país e iso non era bo para o mercado.

### **Como ve o futuro da produción ecolóxica en España e, máis en concreto, en Galicia?**

Eu véxoo ben porque o sector está en auge, pero gustaríame que crecese máis e por iso quero craer un vínculo entre o sector ecolóxico e o turismo. España é un gran destino turístico mundial, en condicións normais é o segundo destino turístico do mundo con máis de 80 millóns de turistas. Eses turistas, cando veñen a España, coñecen o logo europeo, que é o mesmo en Suecia que en Lugo... Entón temos interese en darlles visibilidade a todos aqueles produtos que teñan o logo ecolóxico europeo e, por exemplo, isto en Galicia tería grande importancia por ser punto de encontro de moitos peregrinos do mundo. Digo isto porque a veces teño a impresión de que moitas administracións locais e rexionais se focalizan moito nos logos propios, que o entendo, pero é moi difícil pedirlle a un consumidor sueco que vén a España a facer o Camiño de Santiago, que coñeza todos os logos eco rexionais que hai en España. O que si, seguro que recoñece o logo europeo que ten no seu país, coa folla verde. Eu quero darlle valor ao logo ecolóxico, que non cho regalan; telo porque fuches certificado tras cumprir uns requisitos esixentes para obter ese logo e achega moito valor no mercado.





## INFORME DO MAPA

# O gasto en produtos eco incrementábase un 7 % con respecto ao ano anterior



Así se desprende do informe *Análise da caracterización e proxección da produción ecolóxica española en 2020* publicado polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (MAPA) a finais do pasado ano. Nel demostrase que este sector continúa co seu intenso crecemento e configúrase como un importante ámbito de consumo diferenciado dentro do conxunto do sistema alimentario español.

Entre outros datos salientables, a publicación reflicte que o gasto dos consumidores españois en produtos ecolóxicos alcanzou no ano 2020 os 2.528 millóns de euros, o que supón un aumento do 7 % respecto a 2019. Así mesmo, a porcentaxe de gasto en alimentos eco medrou un 10,3 % respecto de 2019. O gasto por persoa e ano chegou aos 53,41 euros, un 6,10 % máis. Outra cifra destacable é que no período 2015-2020 o crecemento do gasto en produtos ecolóxicos foi do 67,42 %.

Segundo o informe, a superficie ecolóxica inscrita en 2020 alcanzou os 2,44 millóns de hectáreas, un 3,52 % máis que en 2019, e a cualificada (inscrita e certificada xa como ecolóxica) chegou aos 2,09 millóns. Así, a superficie eco inscrita en España alcanza case o 10 % da superficie agraria útil (SAU). O 52 % de toda a superficie ecolóxica española (1,27 millóns de ha), é de prados e pastos. Tras estes, os cultivos de maior implantación son as oliveiras, os cereais, os froitos secos e o viñado.

## ESPAÑA, ENTRE OS DEZ PRIMEIROS PAÍSES DO MERCADO MUNDIAL

De acordo cos datos do estudo, España ocupa a novena posición no mercado mundial dos produtos ecolóxicos por valor total das vendas ecolóxicas. En 2020, a distribución organizada comercializou o 54 % dos

produtos ecolóxicos aos consumidores españois, seguida do comercio especializado, co 30 %, e o resto das canles (16 %). Así mesmo, as exportacións alcanzaron os 1.165 millóns de euros, o que supón un incremento do 17 % respecto ao ano anterior.

En canto a operadores, en 2020 eran 50.047, que desenvolveron un total de 53.325 actividades ecolóxicas. Por actividade, destacan os 44.493 operadores de producións agrarias, os 5.561 elaboradores e transformadores, e os 2.503 comercializadores, aos que habería que engadir outras tipoloxías, como importadores e exportadores, acuicultores e outros.

## OS PRODUTOS MÁIS CONSUMIDOS

En canto aos produtos vexetais ecolóxicos máis consumidos en España, nos vexetais foron as froitas frescas, cun 15,5 % na cesta da compra eco; e as hortalizas frescas, cun 13,9 %. Séguenlles o pan, as galletas e a pastelería, que en conxunto sumaron un 6,6 % da compra eco. Tamén están o aceite, cun 4,5 %, e o viño, cun 2,2 %. Así mesmo, os produtos de orixe animal máis consumidos foron as carnes e os derivados cárnicos, co 15 % da cesta ecolóxica; o leite e derivados lácteos (7,5 %); o pescado, marisco e as súas conservas (4,2 %); ovos, 2,2 %, e mel e derivados (1,2 %).

Máis información



Teresa Portela Rivas, máis coñecida como Teri Portela, naceu na parroquia pontevedresa de Aldán (Cangas de Morrazo, 1982). É graduada en Fisioterapia e diplomada en Maxisterio, e coñecida a nivel mundial pola súa brillante carreira como piragüista, deporte no que compite na modalidade de augas tranquilas.

Portela é gañadora de 15 medallas nos campionatos do Mundo de Piragüismo entre os anos 2001 e 2019, así como de 18 medallas nos campionatos de Europa entre 2001 e 2013. Nos Xogos Mediterráneos recolleu 2 medallas de prata (2005 e 2009) e medalla de ouro en 2018.

O seu esforzo e a súa constancia levárona a ser a primeira española na súa categoría en participar en seis Xogos Olímpicos de Verán entre os anos 2000 e 2021, nos que disputou seis finais. Neste periplo acadou 5 diplomas olímpicos (Sídney 2000, Atenas 2004, Beijing 2008, Londres 2012 e Río 2016), e o seu gran triunfo ata a data: medalla de prata nos Olímpicos de Toquio 2020 no K1 200 m.

A subcampioa olímpica, que formou parte do grupo de participantes na 1.ª edición das Ecoexperencias do Craega en dúas ocasións (Ourense e A Coruña), concedeunos esta entrevista na que nos relata como é o día a día dunha deportista de elite.



FOTO: COMITÉ OLÍMPICO ESPAÑOL (COE)

**Como comezaches a practicar este deporte?**

Empecei con 9 anos en Aldán cunha amiga. Daquela, o plan era pasar o verán e andar en piragua, nada máis. Paseino moi ben, tiña moitos amigos e coñecín moitos compañeiros, había moi bo ambiente e todo iso fixo que me animase a continuar a actividade no inverno... e ata hoxe.

**Entón víaste participando nuns Xogos?**

Non, en absoluto. Eu cando comecei só quería pasalo ben e ter unha actividade deportiva coa que divertirme, o meu reto era andar en piragua e non caer, era o que eu pensaba con 9 anos. É certo que, co paso do tempo, vin que se me daba ben, ía a competicións e, ao final, gustábame competir, coñecer xente, coincidía con outros piragüistas, non só do teu club senón doutros clubs doutras provincias, logo veu o Campionato de España, o feito de viaxar, ver que melloraba... ata que chegou o momento no que subín ao podio. Eses

pequeniños pasos, o feito de adestrar e recoller a recompensa neses progresos foi o que me animou a seguir.

**Que supón para ti ser a olímpica española con máis participacións nos Xogos?**

É algo do que me sinto orgullosa, por ter sido tan constante, tan perseverante. Si que é verdade que na miña carreira deportiva, igual que na vida de cada un, hai anos que saen ben, outros non son tan fáciles e outros nos que tentas superarte, por iso sintome contenta de non ter “tirado a toalla” á primeira, de ter insistido e de ter loitado polo meu soño. Cando cumprín 16 anos, xa comezaba a ser un soño poder ir aos Xogos Olímpicos, pero nunca pensei que podería asistir a seis! Se para min xa era difícil pensar que podía participar, manterte é máis complicado aínda. Nunca pensei chegar ata aquí, por iso converterme na primeira muller española en logralo é algo do que me sinto moi orgullosa.



**Cóntanos como é o día a día nunha deportista de elite.**

O habitual é que adestre seis días na semana e descanse un. Hai semanas con máis adestramento e outras con menos, pero un día normal adestro 5-6 horas. Aínda así, penso que ser deportista de elite son 24 horas, porque tes que quentar, estirar etc. e iso eu non o contabilizo como horas de adestramento, pero é necesario coidarse, ir ao fisio para evitar lesións, ter en conta a alimentación... Ao final estás sempre pensando en estar ben para o seguinte adestramento.

**Cales son as túas próximas metas?**

Este ano temos o Campionato de Europa e o Campionato do Mundo en agosto; eses son os obxectivos neste momento.

**Ademais de deportista, es fisioterapeuta. Exerces a profesión na actualidade?**

Non, non me queda tempo. Cando teño as vacacións téntoo, pero agora non podo, porque adestro todo o día, son nai... non me dan as horas. Temos un centro de fisioterapia pero el é quen o leva [refírese ao seu home, o ex piragüista David Mascato, olímpico en Sídney e Atenas]. O día no que a miña carreira remate retomareino.

**Que papel xoga a alimentación na túa vida como deportista?**

A alimentación na miña casa sempre foi variada e comiamos de todo. Agora mesmo é igual, levo unha dieta equilibrada e doulle importancia á calidade dos produtos. De feito, a experiencia co Craega servíume para ter máis coñecemento e para ser consciente de que entre comer ben e moi ben é onde está a diferenza. Durante esas fins de semana aprendín moitísimo. Cando vin todo o proceso de elaboración dun produto ecolóxico, decateime da importancia do traballo ata que chega á nosa casa; ata que non o ves, descoñécelo por completo.

**Hai algún alimento obrigado ou, pola contra, prohibido na túa alimentación?**

Non, non hai nada específico. En piragüismo non temos que dar un peso, pero si hai un ideal no que eu me sinto

*“Converterme na primeira muller española en lograr participar en seis Xogos é algo do que me sinto moi orgullosa”*

ben, sinto que estou forte, non débil, porque se te pasas baixando peso, pode ser contraproducente. Xa digo, como absolutamente de todo, pero tento controlar as calorías e non teño ningún tipo de restricións. Tento coidarme de maneira saudable, tomar vexetais, froitas, carne... de todo, pero teño en conta o adestramento. Se vou adestrar mañá e tarde, probablemente inclúo máis proteínas, hidratos de carbono... Se é máis frouxo o adestramento, tomo máis vexetais, é dicir, vou facendo os menús en función da carga de cada día.

**Cando participaches en dúas das ecoexperiencias do Craega, coñecías o selo de certificación?**

Non. En realidade para min foi un descubrimento, no momento en que contactaron comigo para darme esta oportunidade non o dubidei. Era algo que me xeraba moita curiosidade, ver, coñecer... O feito de mercar un produto ou outro ás veces é por descoñecemento, pero no momento no que sabes que hai un consello regulador que certifica estes

alimentos, dálle máis valor e sabes que ese produto que vas tomar é de alta calidade. Agora fíxome máis, probei moitos produtos... o feito de estar cos produtores esas fins de semana e poder degustar tantos alimentos (por exemplo, un montón de clases de tomates, nin sabía que existían tantas variedades!), probalos in situ, acabados de coller da terra, foi espectacular. Aí dáste conta da diferenza de sabor, por exemplo, entre un tomate convencional e un ecolóxico, hai moitísima diferenza.

**Recomendaríaslle á xente que consumise produtos eco certificados?**

Si, por suposto. Nesta vivencia eu tiña moito interese en ver de preto o labor tanto da gandería coma da agricultura, todo me encantou, pero tamén levei a miña filla porque quero facerlle ver o importante que é a alimentación sa e respectuosa co medio. Por iso foi moi positivo mostrarlle a ela o feito de comer saudable e de comer ben; foi unha experiencia preciosa en si e máis polo feito de poder vivila con ela.



Teri Portela coa súa filla (no centro), nun momento da visita ás hortas de Orballo na Ecoexperiencia do Craega na Coruña



FOTO: AS FADEGAS

## *Venda directa no mercado local, a aposta clave das Fadegas*

Esta explotación de horta de Ribadeo foi unha das primeiras da provincia de Lugo en ter invernadoiros e en producir en ecolóxico. Elia e Vicente foron os seus fundadores e, desde hai uns anos, colleu o traspaso a súa filla Marta Méndez, quen creou unha sociedade con Montse Laya. Cabe destacar que conta con certificación do Craega desde que se creou o Consello, ademais de que Elia formou parte da súa fundación.

As Fadegas naceu en 1977 da man de Elia Rodríguez e Vicente Méndez, un proxecto de vida que empezou con horta e animais. Os comezos foron nun invernadoiro de madeira de 1.000 m<sup>2</sup>, feito por eles mesmos, máis dúas hortas, unha prestada pola familia e outra alugada. A súa filla, Marta Méndez, relata que “comezaron a cultivar en convencional, comercializando cos almacéns da zona e tamén tiñan un local na praza de abastos de Ribadeo”. Cando empezou a medrar a familia, deixaron a froitería na praza e seguiron coa venda para os almacéns, centrándose en producións máis pequenas. Anos máis tarde tomaron conciencia sobre a produción en ecolóxico e foron mudando cara ao modelo agroecolóxico. Empezaron a plantar árbores diferentes e diversificaron moito máis a súa produción de hortalizas. Ademais,

mudaron o xeito de chegar ao consumidor e centráronse só na venda directa, que segue na actualidade.

Marta púxose á fronte cando Elia se ía xubilarse. Un dos motivos que a levou a coller as rendas foi que todo ese terreo quedaría sen uso e “sería unha mágoa”. Outro dos impulsos que tivo foi a importante traxectoria que ten As Fadegas ás súas costas, ademais de que “estaba funcionando a nivel material e coa clientela formada”. Mais, sen lugar a dúbidas, os motivos con máis peso para continuar con este proxecto foron “que me gusta traballar coa terra, cultivar, vender...”. Por iso, hai uns cinco anos tomou a decisión de seguir labrando a horta e contou co apoio da súa socia, Montse Laya.

Actualmente teñen uns 2.000 m<sup>2</sup> de invernadoiro e sobre 1,5 ha ao aire libre, onde cultivan hortalizas variadas



de tempada. Algúns deses cultivos son tomates, pementos, feixóns, cenorias, porros, leitugas, acelgas, espinacas, chícharos, cebolas, cabazas... Todo o que teñen lévano ao mercado de Ribadeo, que no inverno só hai un semanal e na campaña de verán hai dous. Ademais, tamén venden cestas a domicilio.

A venda directa é a súa gran ferramenta e algo que queren potenciar. As socias das Fadegas comentan que estes mercados locais “son importantes para o rural, porque crean comunidade, xa que son un punto de encontro para que se vexan todos os veciños e falen, algo que non se estila moito hoxe en día. Grazas a estes mercados, a xente ten a valiosa oportunidade de acceder facilmente ao produto fresco, de calidade, de km 0 e sen intermediarios: do produtor ao consumidor”. Así mesmo, apuntan que son datas establecidas de hai tempo, co cal esa información chega a diferentes idades e establécese como unha rutina máis para as persoas.

Estas traballadoras da terra recalcan a importancia de que a xente se anime a mercar os produtos locais, xa que brindará a oportunidade de que máis labregos poidan ofrecer as súas producións. Ante a oportunidade de chegar a máis clientela a través da venda *online*, afirman que dispoñen dun servidor que ten os seus produtos para que a clien-



FOTO: AS FADEGAS

tela teña a oportunidade de realizar os seus pedidos por esta canle.

Ao referirse ás vantaxes que ten a venda directa, téñeno claro: o trato directo con consumidores, un prezo máis xusto para as dúas partes e a variedade dos traballos, que permite a clientela escoller cal queren levar. En canto ás desvantaxes, lamentan o tempo que dedican á comercialización, reducindo o que destinan ao cultivo e á familia. Outro aspecto mellorable é a carga de traballo, pois “unha soa persoa fai o traballo de tres: produción, venda, distribución, repartición e investigación para a compra de variantes de semente e coñecemento técnico en canto a pragas e enfermidades”. Por último, lembran que nos mercados ao aire libre están expostas á climatoloxía.

Coa pandemia que non cesa e as restricións que houbo nos últimos

anos, estas labregas tamén relatan que se viron afectadas polas normas: “No noso caso, o peor momento foi cando pecharon os mercados de alimentos ao aire libre, o que obrigou a poboación a rexeitar o produto local e acudir ás grandes superficies”.

No relativo ao sector, consideran que ten futuro, porque cada vez máis persoas están tomando conciencia da importancia de coidar a terra e a súa saúde. “Agardamos que non se desprestixie demasiado coa agroindustria eco, que é máis do mesmo”, aclaran. Ademais, apuntan que fai falla máis conciencia na poboación e máis información sobre a horta e froita de tempada en Galicia, e consideran fundamental enfocala como produto de calidade e sostible tanto enerxética como economicamente. “Ademais de ser de calidade, teñen prezos accesibles para toda a poboación”, conclúen.

## Unha horta pioneira na certificación ecolóxica

Elia estivo na fundación do Craega e lembra que foron tempos complicados. “Para min foi custoso tanto economicamente como no que respecta ao tempo. As reunións eran en Santiago ou en Monforte de Lemos e nós tiñamos produción de horta, polo que non había moitos días libres”, comenta, e lembra: “Xa pasaron máis de vinte anos”.

As Fadegas conta co selo do Consello e Marta afirma que lles vale para demostrarlles aos clientes que realmente son eco. “Tes un aval que te certifica e reafirma a túa palabra fronte a outros produtos. Dás confianza e transparencia”, sinala.

En relación ao coñecemento que ten a clientela sobre esta certificación, considera que a xente que busca eco de verdade lle dá importancia; outras persoas non, só miran que teña boa pinta, que sexa fresco e repiten polo sabor ou simplemente mercan indistintamente nos mercados locais. “Hai pouca información ou, máis ben, información errónea e dan por feito que se estás vendendo no mercado local es ti o produtor e todo é natural e, polo tanto, eco. Moitas veces eses parámetros van unidos a ter un posto de venda de hortalizas no mercado local da túa vila”.



FOTO: AS FADEGAS

# ECO receitas

<https://www.cocinademiabuelo.com/>

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

Presentámosvos o menú de inverno proposto por Indo e Vindo Gastronomía, composto por tres receitas moi sinxelas e deliciosas: de primeiro, un orixinal bocado de polo con verduras; de segundo, “un bo guiso dos que nos facían as nosas avoas, cociñados con tempo e con agarimo... que permanecen na memoria dos nosos padais”, tal e como nos di Rocío Garrido, e, para rematar, un doce ao que non poderedes resistirvos. A que esperades para poñer o mandil?



Indo e Vindo Gastronomía, o trío culinario formado por Rocío Garrido (lg:@rociococina), Fran Jamardo (lg:@franjape71) e Coque Fariña (@mi\_coqueteria)

## PRIMEIRO PRATO

# Atados de polo, mazá e allo porro

## Ingredientes

- Peituga de polo
- Mazá de tempada
- Allo porro
- Curry
- Aceite de oliva
- Sal



## Preparación

1. Limpamos o allo porro e coa parte verde imos facer unhas tiras finas que coceremos en abundante auga con sal durante 10 minutos, retiramos e reservamos. Cortamos a parte branca en tiras moi finas e fritímolos en aceite de oliva moi quente, para que nos queden crocantes. Retiramos a un prato con papel absorbente e botámoslles un pouco de sal por riba.
2. Cortamos a peituga en cadrados. Fritímolos en aceite de oliva e, cando estean ben fritos, sacámoslos a un prato e botámoslles por riba un pouco de sal e un pouco de curry. Reservamos.
3. Cortamos a mazá en cadrados procurando que sexan o máis parecido posible aos anacos da peituga e salteámoslos nunha tixola cun pouco de aceite ata que empencen a coller algo de cor.
4. Montamos os atados: poñemos un anaco de peituga frita enriba doutro anaco de mazá e atámoslos cunha das tiras de allo porro verde. Colocamos nunha fonte un pouco de allo porro frito e, por riba, os atados de mazá e polo, acabamos poñendo encima dos atados algo máis de allo porro frito. Xa están listos para comer!



## SEGUNDO PRATO

## Rabo de tenreira con fabas

*Ingredientes* para 4 persoas

- 1 kg de rabo de tenreira
- 250 g de fabas verdes
- 4 patacas
- 1 cebola
- 1 pemento vermello
- 2 tomates maduros
- 1/2 vaso de viño branco
- Pemento doce
- Febras de azafrán
- Sal
- Aceite de oliva

*Preparación*

1. Poñemos nunha cazola un pouco de aceite ao lume. Engadimos o rabo de tenreira cortado en anacos ata que se doure.
2. Cando estea dourado, retirámolo a un prato e no mesmo aceite engadimos a cebola e o pemento vermello cortados en anacos pequenos.
3. Cando estean ben *pochadas* as verduras, incluímos o tomate e deixamos cociñar.
4. Engadimos unhas febras de azafrán, o pemento doce e o viño.
5. Incorporamos as fabas e os anacos de rabo, incluídos os mollos que soltaron.
6. Cubrimos con auga e deixamos cociñar durante uns corenta minutos a lume medio-baixo.
7. Agregamos as patacas cortadas en anacos e botamos sal ao gusto. Deixamos cociñar ata que as patacas e as fabas estean cocidas.
8. Servir quente!



## SOBREMESA

## Pastel enrolado de laranxas

*Ingredientes*

- 8 ovos
- 200 ml de zume de laranxas
- A reladura de dúas laranxas
- 230 g de azucre
- 80 g de manteiga en pomada
- 1 cullerada sopeira de fariña peneirada
- 1 cullerada de café de lévedo

*Preparación*

1. Batemos os ovos co azucre e a reladura ata que dobren o seu volume.
2. Engadimos a fariña, o lévedo, a manteiga e o zume de laranxa.
3. Quentamos o forno a 180 °C e poñemos papel de forno sobre a bandexa, vertemos a crema (queda moi líquida) e cocemos 25 min.
4. Estiramos un pano limpo no que empoamos azucre, colocamos o pastel, volvemos a empoar azucre e enrolamos en quente coa axuda do pano.
5. Deixamos arrefriar antes de servir.



Este doce foi chamado orixinalmente "brazo de xitano ou brazo xitano". Pódese comer así ou recheo do que queiramos (crema, chocolate, nata...)



A evolución en positivo dos sectores cárnico e silvícola é unha das conclusións que se puideron extraer das Xornadas de Promoción e Comercialización de Producións Cárnica e Silvícola, unha nova acción formativa organizada polo Craega, que tivo lugar os días 27 e 28 de decembro co obxectivo principal de dar a coñecer as características destes dous sectores en Galicia e tamén fóra dela para poder confrontar modelos.

Os seis participantes abordaron distintos aspectos dos sectores da carne e silvícola no que respecta á produción e á comercialización, amosando como saen ao mercado e cales son as canles de venda; tamén se introduciu o ámbito normativo europeo, así como a estratexia da Comisión Europea e a situación actual e futura da agricultura ecolóxica.

Os relatorios, aos que se asomaron preto dun milleiro de usuarios, foron emitidos a través da nosa canle de YouTube en directo e seguen dispoñibles para todas as persoas que estean interesadas.

## Os produtores eco auguran un bo futuro para o sector



As Xornadas foron inauguradas por **Rocío Freire**, vicepresidenta do Consello, quen deu paso a **José Luis Cabarcos**, director xeral da Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), o cal destacou que os produtos ecolóxicos, ao contribuír a protexer o medio natural, son cada vez máis demandados polos consumidores a nivel internacional e apostou por que o mel, a castaña e a carne –acollidos a indicacións xeográficas protexidas en Galicia– avoguen por este tipo de produción, máis respectuosa co medio para lograr, ao mesmo tempo, vantaxes na competitividade.



Cabarcos cedeulle a palabra a **Diego Canga**, conselleiro principal da Comisión Europea na Dirección Xeral de Agricultura e Medio Rural, quen centrou a súa intervención en analizar o Plan de Acción para a Producción Ecolóxica e a “Estratexia da granxa á mesa” [*Farm to Fork* en inglés], que quere ampliar a superficie ecolóxica de aquí a 2030. Na súa intervención advertiu que, se ben as cifras non son malas no país, o punto débil en España é o consumo per cápita, moi por baixo da media europea, polo que o gran reto é lograr que xente consuma máis produtos eco. Así mesmo, anun-



ciou novas positivas para o sector: “Acaba de entrar en vigor o novo regulamento sobre agricultura ecolóxica e non o imos tocar en varios anos. Vai haber estabilidade legal. En 2022 gastáronos 50 millóns en promoción de produtos ecolóxicos e imos crear premios europeos á mellor cidade, peme e rexión ecolóxica”.



O seguinte relator foi **Jon Garai**, coordinador da asociación navarra Ekoalde Elkartea, quen deu a coñecer a súa asociación, formada por produtores e elaboradores ecolóxicos, dos que subliñou que obteñen un prezo xusto pola venda aos clientes, aos que chegan coa distribución e loxística que se fai desde Noáin (Pamplona), e afirmou que “Ekoalde é un fito, porque conseguimos promover e facer unha distribución conxunta cun proxecto loxístico adecuado para iso, vendendo a prezos xustos”.



A última intervención do día 27 foi a da xerente de Traloagro, **Isabel Gómez Rodríguez**, empresaria lucense premiada cos Premios de Excelencia á Innovación para Mulleres Rurais que outorga o Ministerio de Agricultura. Gómez narrou a súa experiencia nesta empresa familiar dedicada á carne de vacún e pito en ecolóxico, que inclúe a sala de despezamento e tenda-supermercado de Friol, ademais da venda na praza de abastos en Lugo.



A segunda xornada (28 de decembro) foi inaugurada por **Jean Luc Bellat** (consultor en JB Consulting no ámbito agroalimentario), quen deu a coñecer o funcionamento do mercado da castaña francés, escaso en canto a produción pero “cunha venda dinámica e de gran volume”, e sinalou que a zona sur do país é a principal. Entre os datos enumerados, apuntou que o 62 % da produción gala é ecolóxica, decenas de miles de hectáreas están en conversión xa, porque é un tipo de cultivo que foi desenvolto nas rexións de nova produción polo interese que espertou. Segundo Bellat, a produción e venda repártense entre as maioritarias 13.000 toneladas en crema e puré de castaña, ás que lles seguen a conserva de castaña pelada e cocida e, finalmente, o marrón confeitado e o glasé.



A Bellat seguíuno **Rubén Fernández**, conselleiro delegado da empresa familiar fonsagrada Casa Castelao, fundada en 1999 e especializada na produción de porco celta e ecolóxico, carnes e derivados. Segundo contou, foron crescendo aos poucos, “ampliando instalacións pero sen esquecer apostar pola calidade, a diferenciación”. Introduciron cada vez máis porco celta e en 2018 fixeron probas a un nivel mais amplo. Ao traballar certificados polo Craega están condicionados a un marco, “pero conseguimos un produto moi ben feito e chegamos a un consumidor diferente. Malia que é máis difícil posicionalo, porque ten un prezo máis elevado, hai que enfocalo pola calidade”.



**Maite Bruzos** foi a derradeira relatora das Xornadas. É a responsable de Calidade en Pazo de Lusío, a marca que acolle o mel ecolóxico desta empresa familiar con orixe en Samos, Miele Anta. Explicou como foron mudando colmeas ao ecolóxico e contou que traballan con *Apis mellifera*, unha abella ibérica moi dura e que dá boa produción: “Temos 4.700 ecolóxicas fixas e tamén trashumantes. Os panais están no Courel e nos Ancares cunha vexetación impresionante en zonas de difícil acceso, con transportes acomodados para poder entrar”. Modernizaron o envasado e na actualidade venden tanto a nivel nacional como internacional con dúas marcas como ecolóxico, Pazo de Lusío e Toca.



En vídeo



## Xornada de promoción e comercialización das producións CÁRNICA E SILVÍCOLA

27-28 decembro 2021

## “Regala eco... á túa saúde”

Con este lema o Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) puxo en marcha o pasado Nadal unha campaña centrada nestas datas para darlles pulo aos produtos ecolóxicos, galegos e certificados co noso selo, o único que garante o control e a certificación das producións ecolóxicas na nosa comunidade.

Esta nova iniciativa tiña como principal obxectivo animar os consumidores a regalar produtos ecolóxicos

a través dos comercios locais ou nos lineais das grandes superficies, que xa contan nos seus corredores coa sección de produtos eco.

Para logralo propuxémoslles aos operadores que formasen parte deste proxecto a través do envío de imaxes dun produto ou produtos que eles considerasen estrela para comercializar nesas datas, apoiadas cunha palabra ou frase co fin de convencer o consumidor dese produto.

As firmas participantes enviáronnos xunto coas súas fotos frases moi suxerivas para animar ao seu consumo, entre elas “porque é a única forma de garantir que non estás consumindo produtos xeneticamente modificados!” (Refix) ou “porque son eco, veganos e sen glute” (Algamar). Pola súa banda, a empresa de xeados eco Biofactory animou a “concentrar o sabor do Nadal nun xeadado” e Galuriña apostou por unha mensaxe contundente: “Sé o cambio que queres ver neste mundo”.

A campaña, que estivo dispoñible ata o 5 de xaneiro, contou coa participación de varios operadores e diferentes medios de comunicación, como a CRTVG, que se fixeron eco desta nova iniciativa do Consello.



Malia que esta campaña rematou, se vos animades, podeades seguir enviando as vosas frases e imaxes ás nosas redes sociais e seguirémolas publicando, sempre coa intención de promover o sector. Non o esquezades: consume e regala eco, á túa saúde!

## Xa somos 10.000 nas nosas redes sociais!



A páxina de Facebook do Craega xa alcanzou os 10.000 seguidores e só podemos darvos as grazas a todas as persoas que formades parte disto: aos operadores, produtores, tendas que comercializades os produtos certificados e a toda esa xente que merca os produtos e se interesa por coñecer máis sobre o noso labor.

Nestes últimos meses as nosas redes sociais foron gañando cada vez máis adeptos, posto que en Instagram superamos os 3.000 seguidores, unha mostra de que a produción ecolóxica está medrando e calando na sociedade. Tamén o pasado ano abrimos a conta de TikTok, que pouco a pouco vai medrando, e somos o primeiro consello regulador en ter perfil nesta rede.

Grazas a todas as persoas que nos seguides nas nosas redes sociais e que apoiades o traballo que facemos. Agardamos seguir medrando neste 2022 e que cada vez sexamos máis.

Lembrede que o obxectivo da nosa presenza nas redes é continuar a traballar para darlles visibilidade aos produtos certificados co noso selo, o cal lles achega a seguridade aos consumidores de ter nas súas mans produtos de máxima calidade.



## Presentación das candidaturas do Premio Aresa 2021

O presidente do grupo Aresa, Álvaro Rodríguez Eiras, e o reitor da Universidade de Santiago de Compostela (USC), Antonio López Díaz, asinaron o pasado mes de novembro o convenio de colaboración que dá comezo a edición do ano 2021 do Premio Aresa de Desenvolvemento Rural, nesta ocasión, de maneira telemática.

Esta nova edición consta, como vén sendo habitual, dun diploma de mérito e dunha dotación económica de 10.000 euros.

Abriuse así unha nova convocatoria deste galardón co que Aresa e a USC premian cada ano diferentes iniciativas e proxectos presentados por empresas, grupos de investigación, asociacións ou calquera outro tipo de entidade que contribúa á mellora do benestar das persoas que viven e traballan no medio rural. Todas as candidaturas puideron presentarse ata o 14 de xaneiro.

Cabe lembrar que o Craega recibiu o galardón en 2018 e na edición de 2020 a gañadora foi a Cooperativa A Carqueixa.



## Nace o selo “Galicia Calidade Alimentaria”

A mediados de decembro do pasado ano, o presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo, fixo pública a creación dun selo “Galicia Calidade Alimentaria”, que englobará produtos agroalimentarios con excelencia reconecida, entre os que se atopan os certificados co selo do Craega, e afondará na súa promoción.

Explicou que este distintivo agrupará “o mellor que dá o país, da man de produtores”. Estarán incluídos os produtos con denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas, marcas de



garantía como Galega 100 %, as razas autóctonas e o selo PescadeRías.

Este anuncio tivo lugar durante a presentación da campaña “Galicia etiqueta calidade” no marco da I Mostra de Calidade Alimentaria. Feijóo lembrou que, para garantir o futuro dos produtores, a Xunta impulsa medidas como a “Estratexia do lácteo e do

viño”, que xa está en marcha, e a da carne, na que están a traballar. Ademais, puxo como exemplo do enorme potencial co que conta o rural galego ao complexo de 100 ha do Pazo Quián, que é “espello dun territorio ordenado, dun rural no que conviven a tradición e a innovación e que aposta pola formación”.

# Próximos eventos

## NATURALEZAS ZAMORA

1.ª edición da Feira da Vida Verde



10-12 de marzo

IFEZA

**Organiza:** Deputación de Zamora, Do Mixtura e Ifeza

**Público:** profesionais e público en xeral

**Frecuencia:** anual

[www.naturalezas.es](http://www.naturalezas.es)

Tel. 980 538 250 - [info@naturalezas.es](mailto:info@naturalezas.es)

## ALIMENTARIA 2022

Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service



4-7 de abril

Recinto Gran Vía (Barcelona)

**Organiza:** Fira Barcelona

**Público:** en xeral

**Frecuencia:** anual

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)

Tel. 934 521 104

[ssantamaria@alimentaria.com](mailto:ssantamaria@alimentaria.com)

## BIOARABA 2022

Feira de Produtos Ecolóxicos, Vida Sa e Consumo Responsable



18-20 de marzo

Iradier Arena (Victoria-Gasteiz)

**Organiza:** Mash Media

**Público:** en xeral

**Frecuencia:** anual

[www.bioaraba.com](http://www.bioaraba.com)

Tel. 656 760 670 - [info@bioaraba.com](mailto:info@bioaraba.com)

## CONGRESO INTERNACIONAL SEAE

14.º Congreso Internacional de Agricultura Ecolóxica



23-27 de abril

Palma de Mallorca

**Organiza:** Sociedad Española de Agricultura Ecolóxica (SEAE)

**Público:** en xeral

**Frecuencia:** anual

[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

Tel. 682 659 349 - [comunicacion@agroecologia.net](mailto:comunicacion@agroecologia.net)

## NATURA MÁLAGA

Feira de Vida Saudable e Sostible



1-3 de abril

Palacio de Feiras e Congresos de Málaga

**Organiza:** Concello de Málaga e Fycma

**Público:** profesional e público en xeral

**Frecuencia:** anual

[www.natura.fycma.com](http://www.natura.fycma.com)

Tel. 669 059 208

[colmedo@fycma.com](mailto:colmedo@fycma.com)

## SALÓN GOURMETS 2022

34.ª Feira Internacional de Alimentación e Bebidas de Calidade



25-28 de abril

Ifema-Feria de Madrid

**Organiza:** Grupo Gourmets

**Público:** profesional

**Frecuencia:** anual

[www.gourmets.net/salon](http://www.gourmets.net/salon)

Tel. 915 49 651 - [gourmets@gourmets.net](mailto:gourmets@gourmets.net)

Nota: algúns eventos poderían sufrir cambios posteriores á publicación da revista pola crise da COVID-19. Aconséllase comprobar as datas.



## O Craega quenta motores para Biocultura A Coruña



Máis información: <https://www.biocultura.org/acoruna/informacion>

Unha vintena de empresas que contan coa certificación do Craega asistirán a Biocultura A Coruña, que se celebra do 4 ao 6 de marzo. O evento terá lugar na ExpoCoruña e estará pendente das medidas que se tomen pola pandemia da covid.

Este ano a feira bienal cambiará un pouco as súas estratexias e, segundo a súa directora, Ángeles Parra, busca chegar a mesma xente de toda a vida, pero tamén sumar novos públicos. Estará centrada no ecoturismo e o visitante poderá encontrar o ámbito “biocultreiro” de sempre, ademais dunha notable aposta polo sector do ecoturismo, do que Galicia é referente.

En canto ás actividades paralelas, ademais das dedicadas ao sector ecolóxico, terán lugar unha serie de propostas centradas no mundo do ecoturismo: organizaranse *showcooking*, por exemplo, que contará con propostas da gastronomía ecolóxica vinculada ao territorio e á oferta turística e tamén se ofrecerán catas de produtos da zona e receitas tradicionais de zonas galegas e do resto do Estado.

## Biofach e Vivaness 2022 cambian a data de celebración para xullo



Debido á situación sanitaria, a organización, que tiña previsto levar a cabo a feira no mes de febreiro, decidiu adiar ata o mes de xullo (do 26 ao 29) este grande encontro “da comunidade internacional da alimentación ecolóxica e o coidado persoal natural e ecolóxico”, tras ter en conta as múltiples peticións dos expositores rexistrados e así permitir planificar a cita con maior confianza.

Nesta cita anual mostrarase de novo toda a cadea de valor no recinto feiral de Núremberg e volverase a ofrecer unha variedade inigualable cun enfoque estritamente ecolóxico. Ambas as feiras serán de éxito presencial con complementos dixitais. Na primeira, expositores, visitantes e representantes dos medios de comunicación poderán coñecer de primeira man a gama de produtos e servizos, ademais das tendencias.

Así mesmo, terá lugar o Congreso Biofach, que abordará a cuestión sociopolítica vinculada a como os produtos ecolóxicos poden lograr que a produción de alimentos sexa máis resistente e respectuosa co clima, como parte do tema “Ecología.Clima.Resiliencia”, e tamén haberá un novo Foro de Agricultura.

Tedes toda a información na súa web: <https://www.biofach.de/en>

# Que podemos consumir e sementar no inverno?

Nesta época do ano podemos elixir xa unha boa variedade de froitas e verduras ecolóxicas para incluír nos nosos menús. Entre elas, podemos atopar grelos, nabizas, repolos, coliflor ou mesmo laranxas e mandarinas. Co paso dos meses de inverno aparecerán outros alimentos, como o brócoli, o allo porro ou a remolacha, entre outros moitos. Tamén é común o aguacate, que é considerado como o rei das graxas boas. Aínda que non é unha froita típica galega, xa son moitos os agricultores que están apostando por este cultivo. Os kiwis tam pouco son orixinarios de Galicia, porén é unha froita que se dá moi ben e que podemos consumir nesta tempada.

No inverno temos a posibilidade de cultivar unha ampla variedade de vexetais cos que logo encheremos as nosas neveiras. Xa hai que ir preparando os terreos para facer a sementeira dos futuros cultivos e plantacións. As hortas, aínda que sexan pequenas, requiren de coidados cando non hai nada sementado e o inverno é a mellor época para atendelas.

Un dos factores que inflúe nos nosos cultivos durante esta estación

é a climatoloxía, que en Galicia ten a peculiaridade de ser fría e bastante húmida. Aínda así, esta época é a precisa para sementar acelgas, leitugas ou cenorias.

Un dos segredos para que a nosa horta nos dea froitas de calidade e en abundancia é botar fertilizante de compostaxe para repoñer a fertilidade e contribuír á estrutura do solo.



Lembrede que tedes á vosa disposición a lista dos produtores certificados en ecolóxico na nosa páxina web:

<https://www.craega.es/buscador-de-productos/>

## HAZTE SOCI@ de SEAE

**Acompáñanos en el camino hacia una transición agroecológica del modelo agroalimentario actual.**

Ser parte de SEAE significa apoyar a una organización abierta, próxima y transparente que trabaja con y para el sector de la producción ecológica y el movimiento agroecológico y, por tanto, que contribuye al cambio hacia un mundo mejor, más justo, equitativo y sostenible.

**Ae, la "Revista Agroecológica de Divulgación" es gratis para soci@s de SEAE.**



**Consulta nuestra página web:  
[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)**

**Sociedad Española de Agricultura Ecológica/  
Agroecología (SEAE)**

Camí del Port, s/n. Km 1 - Edif ECA. Portón 1. Apdo 397  
E-46470 Catarroja (Valencia) • +34 961 267 122

E-mail: [comunicacion@agroecologia.net](mailto:comunicacion@agroecologia.net)

Facebook: SEAE.Agroecologia • Twitter: @SEAE\_Agroecolog



# TABOLEIRO DE ANUNCIOS

**Véndese explotación de arando e framboesa en proceso de conversión a ecolóxico. Case no séptimo ano de plantación.**

O Mato, Palas de Rei (Lugo)  
Tels. 628 696 971 / 667558299

**Ecoagroturismo no corazón da Ribeira Sacra. Casa de labranza do século XIII perfecta para desconectar. Venda de carne ecolóxicas.**

Pazo de Sabadelle, Chantada (Lugo)  
Tel. 650 343 777 - pepedopacio@hotmail.com

**Venda de esterco de polos ecolóxicos.**

Raquel Rodríguez Rozas  
Rodeiro (Pontevedra)  
Tel. 617 242 881 - quelarr@yahoo.es

**Venda de hortaliza e verdura fresca variadas. Pequenos froitos e cogomelos.**

Horta Trasalba, Amoeiro (Ourense)  
Tel. 650 053 980

**Alégase unha parcela dunha hectárea en agricultura ecolóxica desde o ano 2000.**

José Hermida Fernández, Xermade (Lugo)  
Tel. 982 501 713 - an.geles@hotmail.com

**Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.**

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

**Véndense bólas de silo de herba ecolóxica en Baralla, Lugo**

Tel. 650 806 373

**Horta ecolóxica con produtos de tempada.**

Carmen Pazos Rabuñal, Rois (A Coruña)  
Tel. 630 167 138  
carmensocastro@hotmail.com

**Venda directa de castaña fresca en tempada, castaña seca e fariña de castaña. Envasada e a granel.**

José Feijóo Gago | Pecado de Outono  
Tel. 659 499 570  
pecadodeoutono@hotmail.es

**Produción de vacún, porcino raza celta, ovino, cabrún e polos ecolóxicos. 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  
Tel. 657 103 468 - sboados@gmail.com

**Venda de carne con certificación ecolóxica de raza autóctona vianesa. Animais criados en liberdade con pastos naturais, castiñeiros e carballos. Xatos alimentados ao 80 % con leite materno. Lotes envasados ao baleiro. Servizo directo do gandeiro á casa.**

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

**Venda de fabas ecolóxicas de Lourenzá a granel.**

Vicente Piñeiro Leitón  
Tel. 606 739 015

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

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

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

Fragaira froitos silvestres  
Tel. 699 761 644 - fragaira@gmail.com  
www.fragaira.blogspot.com

**Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadoiro Comarcal de Sarria.**

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

**Véndense rolos de herba seca e silo de produción ecolóxica en Friol (Lugo).**

Tel. 639 03 79 40

**Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.**

Carnicería La Tomea, Rábade (Lugo)  
Jesús Dapena  
Tels. 982 390 355 / 607 289 806  
susodapenacruz@hotmail.com

**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. Tamén dispoñemos de animais de raza limusin con carta xenealóxica.**

Vicente Prieto Ledo  
Tel. 609 864 738 - info@limusinatouza.com

**Descostos do 20 % nas tarifas de aloxamento en Ecoagroturismo Arqueixal para inscritos no Craega.**

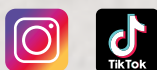
Albá, Palas de Rei (Lugo)  
Tels. 982 380 25 / 629 176 030  
contacto@arqueixal.com  
www.arqueixal.com

**Venda de pataca ecolóxica, herba seca deste ano, trigo e chícharos para a elaboración de penso ecolóxico.**

José Ángel Rodríguez Paz  
Tel. 689 151 661

Impreso en papel  
100% reciclado

Síguenos en:



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

