

NEWSLETTER N°3

Prólogo Newsletter nº3



Esta tercera edición de la Newsletter lanzada desde la **Red de Innovación Rural** de Castilla y León, tratando de reforzar la idea ya reflejada en ediciones anteriores, dedica este número en exclusiva a la **producción ecológica** certificada en los sectores de la agricultura, ganadería, agroalimentación y sector forestal, en consonancia con los objetivos de la propia **Red**, esto es: **contribuir al desarrollo del medio rural a través de transferencia, innovación y bioeconomía.**

La **producción ecológica** es un sector de la agricultura de la **Unión Europea** en rápido crecimiento, debido al creciente interés de los consumidores por los alimentos de este tipo. Como respuesta a este contexto de rápida expansión y para dotar al sector de un marco jurídico eficaz, la UE ha aprobado una nueva legislación a partir del 1 de enero de 2021. Los principales cambios son:

- Refuerzo de sistemas de control;
- Facilitar la conversión de pequeños productores y/o transformadores;
- Nueva normativa respecto a las importaciones y ampliación de los productos que pueden comercializarse como ecológicos.

La **producción ecológica** se encuentra regulada en **España** desde 1989, siendo el primer país de la UE en superficie eco y el cuarto del mundo con más de 2,35 mill. de hac. Es el primer productor mundial ecológico de aceite de oliva y de vino; y el segundo en cítricos y legumbres ecológicas (MAPA, 2019).

En el caso de **Castilla y León**, la superficie de producción ecológica se ha disparado en cinco años, con un repunte del 68%, hasta alcanzar las casi 60.000 Ha. en 2019.

Respecto al número de productores certificados en ecológico, estos han mostrado una evolución en constante crecimiento, siendo más acusado en los últimos años hasta llegar a los casi 1.300 operadores certificados. Por provincias, *Zamora* es la que más superficie dedica a la agricultura ecológica (33% de la superficie regional); *Ávila* es la provincia con mayor número de explotaciones ganaderas; *Valladolid* es la provincia con mayor número de actividades industriales relacionadas con la producción vegetal y *Segovia* la que registra mayor número de actividades relacionadas con la producción animal.

Desde la **Red de Innovación Rural** estamos **al servicio de todos los agentes, autónomos y entidades del sector para la generación de riqueza en el medio rural** de Castilla y León, por lo que no dudéis en contactar con nuestros agentes a través de la web: <https://innovarural.es/> para cualquier tipo de consulta relacionada con la mejora, a través de la innovación o la bioeconomía, de los sectores agrícola, ganadero o agroindustrial.

En esta tercera edición de la Newsletter de la **Red de Innovación Rural**:

- Prólogo y presentación de la Red de Innovación Rural.
- Entrevista: D. Manuel Fernández Calderón (Calidad Alimentaria, ITACyL).
- Grupo de Investigación en Alimentos: Producción, elaboración y caracterización (USAL).
- Proyecto de investigación en bioeconomía: Hacia una ganadería más sostenible para la dehesa (Universidad de Salamanca).
- Proyecto de Innovación: WinEra Producción de vinos ecológicos (USAL).
- Ejemplos de Buenas Prácticas en Producción Ecológica.
- Experiencias de empresas en proceso de conversión en ecológico.
- Reportaje: Producción Ecológica, apoyo al sector en Castilla y León.
- Reportaje: Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL).
- Reportaje: Asociación de productores y ganaderos ecológicos de León (AGRELE).
- Formación de la Red de Innovación Rural

Entrevista: D. Manuel Fernández Calderón (ITACyL)

“LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA ESTÁ EN AUGE”

Manuel Fernández Calderón, Técnico del Área de Calidad Alimentaria del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).

¿Quién es Manuel Fernández Calderón?

Manuel Fernández Calderón trabaja vinculado al sector agroalimentario desde el año 2005 como consultor e implantando protocolos de calidad y seguridad alimentaria. Desde 2016 es Técnico del Área de Calidad Alimentaria del **Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL)**, en las funciones de Autoridad Competente para la Producción Ecológica en Castilla y León. Compagina su actividad principal con la docencia en la Universidad de Valladolid, donde imparte clases sobre *Calidad y Seguridad Alimentaria*, en diferentes cursos y masters.



Manuel Fdez. Calderón.
Calidad Alimentaria
(ITACyL)

Área de Calidad Alimentaria: Manuel Fernández Calderón



Dirección General del ITACyL
Ctra. Burgos Km. 119
47071 Finca Zamadueñas, VALLADOLID
Teléfono: 983 412034 Fax: 983 412040



manuel.fernandez@itacyl.es
fercalmu@itacyl.es



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería

¿Qué servicios ofrece el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) para apoyar a la producción ecológica?

El **ITACyL** es la **Autoridad Competente para la Producción Ecológica en Castilla y León**, lo que significa que somos los responsables de velar por el cumplimiento de lo establecido en el **Reglamento de Producción Ecológica**. Para ello, hemos establecido los procedimientos de control que garantizan que el sistema es acorde a lo exigido por la normativa y ofrece a los consumidores las garantías suficientes para el correcto funcionamiento del mismo, basado en la transparencia y la

objetividad. Somos los responsables de mantener actualizado el **Registro General de Agricultura Ecológica de Castilla y León (REGGAE)**, y toda la información referente a los operadores certificados, lo que nos permite ofrecer una información real y actualizada de la situación del sector, un sector que en el último año ha incrementado el número de operadores en un 22%, alcanzando los 1.289.

Además, desde la **Subdirección de Investigación y Tecnología**, se llevan a cabo diferentes proyectos de investigación relacionados con la **Producción Ecológica**, así parte de los campos de ensayo que se encuentran en la *Finca de Zamadueñas* se han convertido a ecológico, además de tener diferentes acuerdos de colaboración con operadores ecológicos.

¿Cuáles serían los requisitos para una empresa que desee certificarse como productor ecológico?

Para convertirse en operador ecológico lo principal es **estar convencido** de lo que supone este sistema productivo, por lo que deberemos conocer cuáles son los principios y los requisitos exigidos en la normativa de **Producción Ecológica**.

Una vez tomada la decisión de trabajar en ecológico, habrá que ponerse en contacto con cualquiera de las entidades que se encuentran autorizadas en Castilla y León para **certificar Producción Ecológica**. Decidida la entidad con la que se van a llevar los controles, se comunica al **ITACyL** la declaración de inicio de actividad, momento a partir del cual el operador tiene que empezar a trabajar de acuerdo a los requisitos de Producción Ecológica. A partir de este instante, la entidad de certificación realizará la auditoria de control inicial al operador, y si el resultado de la misma es favorable, le emitirá el correspondiente certificado, mediante el cual el operador se identifica como **operador ecológico**.

¿Qué beneficios puede obtener una empresa que se certifica como ecológica?

Desde mi punto de vista, parece que el **consumidor empieza a ser más exigente con lo que compra**.

Los principios de este sistema productivo tienen como finalidad el respeto del medio ambiente, la conservación del suelo y de los recursos naturales, totalmente en línea con el enfoque que se le está dando a la política agraria desde la Comisión Europea.

Por lo tanto, producir en ecológico, a parte de los beneficios medioambientales que supone para la sociedad, puede ser una oportunidad para entrar en otros mercados en los que comercializar nuestros productos con un mayor valor añadido.

¿Cómo convencerías a una empresa que se está planteando realizar el proceso de conversión a ecológico?

En los últimos años se oye cada vez más hablar de **Producción Ecológica**, eso es debido al crecimiento de la demanda por parte de un consumidor que cada vez está más comprometido con el consumo de productos que cumplan con unos estándares mínimos de calidad enfocados a la sostenibilidad, proximidad y respeto al medio ambiente, y eso se ha notado también en Castilla y León.

El mercado ecológico es un mercado que está creciendo mucho, sobre todo en España. En 2015 las ventas de productos ecológicos crecieron casi un 25% en solo un año. Ha sido el único sector en el que el consumo ha crecido a doble dígito, lo que indica que existe una gran oportunidad para posicionar los productos ecológicos, ya no solo de cara a su exportación a otros países europeos donde la demanda es mayor, sino en España también.

¿Qué dificultades más habituales observas en las empresas que inician este proceso?

Por mi experiencia, la mayor dificultad que existe es la **falta de información o la imagen distorsionada** que se tiene de este sector. En líneas generales, la percepción que hay de la **Producción Ecológica** es que es un sistema productivo bastante más complicado y difícil de llevar a cabo, pero principalmente estas ideas creo que vienen del miedo que genera el empezar algo nuevo y diferente, porque el manejo de una granja o una finca en ecológico, no tiene nada que ver con hacerlo en convencional, hay que cambiar el chip.

Es cierto que para los productores vegetales posiblemente los primeros años sean los más complicados por el manejo de las hierbas adventicias, pero con el paso del tiempo esa dificultad deja de existir. Hay que aprender a gestionar la finca de una forma preventiva y mediante un manejo integrado de la misma, lo que va a favorecer la aplicación de los requisitos de **Producción Ecológica**.

En ganadería, quizás la mayor dificultad sea el esfuerzo inicial que hay que realizar para pasar del modelo convencional al ecológico, sobre todo por los requisitos relacionados con la profilaxis y la alimentación de los animales, que tienen que ser de origen ecológico.

Grupo de Investigación en Alimentos: Producción, elaboración y caracterización (Universidad de Salamanca USAL).

Influencia del sistema de producción (convencional vs ecológico), el nivel de pasto, la estacionalidad y el periodo de maduración sobre la calidad de carne de ternera.



VNIVERSIDAD
D SALAMANCA

CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

Este grupo de investigación multidisciplinar fue reconocido por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Salamanca con fecha de 20 de diciembre de 2005 y está constituido por profesores de diferentes áreas de conocimiento de la **Universidad de Salamanca**: Área de Tecnología de los Alimentos, Área de Producción Animal, Área de Producción Vegetal, Área de Química Analítica y Área de Expresión Gráfica en la Ingeniería.

El estudio que da pie a este artículo, fue galardonado con el **Premio Nacional en Investigación y Defensa de la Producción Ecológica "Andrés Núñez de Prado"**, como reconocimiento a la labor de quienes trabajan en temas relacionados con este sistema productivo.

En lo relativo a la dimensión ecológica de este estudio se puede señalar que los resultados obtenidos del análisis comparativo permiten concluir que no solamente la forma de **manejo ecológico vs convencional** influye significativamente en la calidad de la carne de ternera, sino que dentro del propio sistema ecológico el aumento del **porcentaje de pasto y forraje** desde un 60% (que es lo exigido por la legislación) hasta un 100% también va a producir cambios muy significativos en las características físico-químicas y sensoriales.

Cuando se compara la carne ecológica cuya dieta está suplementada con grano con la carne ecológica 100% de pasto se observa que:

- **La carne ecológica de pasto** se caracteriza por tener un *mayor pH* y asociado a este hecho una *mayor capacidad de retención de agua*. Presenta una *menor oxidación de su grasa* y los contenidos más altos de *ácidos grasos omega-3* y *CLA*. Sin embargo, es *más oscura*, con una *menor intensidad de olor* y también presenta inicialmente *menor calidad de olor y sabor*. Estos últimos parámetros, junto con la dureza, mejoran sensiblemente con la maduración por lo tanto son **carnes que precisan maduraciones más largas**.
- **La carne ecológica de grano** destaca por su menor dureza y su mayor contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

Todo ello revela la **importancia de especificar la alimentación cuando se habla de carne ecológica** ya que el porcentaje de pasto influye significativamente en su calidad.

AUTORÍA: **Isabel Revilla Martín** y **Carlos Palacios Riocerezo** (Universidad de Salamanca)

Responsable: Isabel Revilla Martín.



Escuela Politécnica Superior de Zamora.
49022 Zamora (España)



gir_alimentos@usal.es

Proyecto de investigación en bioeconomía: Hacia una ganadería más sostenible para la dehesa

Uso de prácticas agropecuarias certificadas en agricultura ecológica como método de conservación y gestión del ecosistema dehesa.



La investigación llevada a cabo por **Carlos Palacios**, investigador de la *Universidad de Salamanca (USAL)*, en colaboración con **Sonia Rodríguez**, investigadora del *Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca (IRNASA)*, tiene por objeto garantizar la sostenibilidad de la actividad ganadera y agrícola en la dehesa, fortaleciendo prácticas de **economía circular**. Este ecosistema, de gran extensión e importancia en nuestra comunidad, se caracteriza por su diversidad natural y la cohabitación de especies domésticas y salvajes, donde la figura del ganadero es clave.



Campo de dehesa salmantina

En el estudio, que finalizará este año, han colaborado un total de 22 investigadores de diferentes áreas de conocimiento científico, aportando un enfoque multidisciplinar. El **objetivo** final busca revalorizar la dehesa a través de prácticas agropecuarias

de producción ecológica. Para ello, se introdujo el *pastoreo rotacional Voisin* (conocido con las siglas PRV), que es una técnica agroecológica no invasiva basada en la rotación eficiente de parcelas, tendiendo a incrementar las calidades de los pastos mediante el aumento de carga ganadera y la disminución progresiva del espacio donde se encuentran los animales en la dehesa. Con este sistema, se comprobó un aumento en la concentración de abono (estiércol) procedente de los animales, facilitando la consolidación de un *mayor porcentaje de materia orgánica*, además de mejorar las características de porosidad del suelo, aumentando así la retención de agua y de nutrientes.

Otro de los aspectos positivos de este tipo de prácticas agropecuarias ecológicas, en proceso de revisión en el estudio, es la *mejora de biodiversidad vegetal* de la dehesa a través de la aparición de especies locales que pueden adaptarse en sinergia con las ya presentes. Además, se han puesto en práctica varios cultivos mixtos de leguminosas y gramíneas para aportar más nutrientes al suelo y recursos nutricionales para los animales.

La iniciativa se enmarca dentro de la *III Convocatoria de Proyectos de Investigación del Sector Primario "VIII Centenario"* financiada por la Diputación de Salamanca, siendo este estudio uno de los cinco proyectos seleccionados.

En el estudio participan investigadores de la USAL y el IRNASA.

Financiación:

Diputación de Salamanca

Presupuesto Total para el conjunto de proyectos seleccionados: 500.000 €

[Enlace](#)

Proyecto de Innovación: WinEra Producción de vinos ecológicos

La Universidad de Salamanca (USAL) forma parte de un proyecto europeo orientado a potenciar la competitividad de las bodegas europeas.



UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA

CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

La **USAL** es uno de los seis socios de este proyecto europeo Erasmus+ cuyos destinatarios son bodegas que deseen producir y promocionar vinos ecológicos y biodinámicos a través de una nueva plataforma de formación especializada.

Otras instituciones colaboradoras:

- **Cooperativa Petra Patrimonia** (Francia)
- **DAKOM Food** (Bulgaria)
- **Eurosucces Consulting** (Chipre)
- **Agroturist** (Croacia)
- **GAL Molise** (Italia)

[Enlace:](#)



La **Universidad de Salamanca** participa en el proyecto Erasmus+ **'WinEra - Fostering EU wine thought a new era of specialized training for organic and biodynamic wine-producers in EU'**, una *"innovadora iniciativa que persigue mejorar la competitividad de las bodegas europeas mediante el desarrollo de su potencial de producción y promoción de vinos ecológicos y biodinámicos"*.

El proyecto está dirigido a bodegas y agricultores ecológicos y biodinámicos, así como a nuevos empresarios interesados en la agricultura ecológica, cooperativas, asociaciones agrícolas y centros de formación profesional e instituciones educativas.

'WinEra' ofrece un *"modelo de aprendizaje basado en una metodología didáctica y manual, impartida en siete idiomas (inglés, francés, italiano, español, croata, búlgaro y griego) y con cursos de formación específicos sobre el proceso de producción de vino ecológico y biodinámico. Además, de un manual de formadores, de una plataforma e-learning con el material del curso y de una guía sobre certificación de vino orgánico"*.

Javier Melgosa, investigador principal de este proyecto Erasmus+ por parte de la USAL, formó parte de las reuniones mantenidas de la iniciativa junto con los

representantes del resto de socios europeos, formado por la cooperativa francesa **Petra Patrimonia**, la entidad búlgara **DAKOM Food**, la consultoría de Chipre **Eurosucces Consulting** y los grupos **Agroturist** Croacia y **GAL Molise** Italia.

Este proyecto pone de manifiesto la necesidad de integrar en un plan de estudios común todos los aspectos relacionados con el desarrollo vinícola, tales como las técnicas de cultivo, los métodos de producción, la comercialización de los productos, la comunicación, la ética y las responsabilidades sociales de las empresas, entre otras cuestiones.

Ejemplos de Buenas Prácticas en Producción Ecológica



VINOS ECOLÓGICOS CON ESPÍRITU DE ARRIBES: EL HATO Y EL GARABATO

El Hato y el Garabato -expresión utilizada por Sancho en El Quijote- viene a decir, "si viene el diablo le entregaré todo el caudal que tengo". Y así, los propietarios de esta singular bodega, recorrieron medio mundo para aprender a hacer el mejor vino posible, y regresaron a la tierra de sus abuelos donde invirtieron su "hato y garabato" para ofrecer unos vinos únicos.



Liliana y José en sus viñedos

El Hato y el Garabato (HG) es un proyecto familiar, de **Jose**, un madrileño, y **Liliana**, una asturiana, ambos enamorados desde pequeños del pueblo de sus abuelos, de la naturaleza y de una idea: el viñedo del tatarabuelo en el pueblo, una bodega, un proyecto para soñar. Así, con esta mezcla, trazaron un plan que se materializó en una microbodega en *Fornillos de Fermoselle (ZA)*, con viñedos en Arribes de Duero, un entorno único.

Antes de hacer el sueño realidad, viajaron a California (Valle del Napa), Australia, Portugal... para aprender e innovar. Buscaban elaborar vino con esencia, manteniendo la tradición, pero con miras amplias, tomando de cada sitio lo que les hacía diferentes.

Gestionan 5 ha. de un excelente y antiguo viñedo en la frontera hispanolusa, elaborando tres vinos de los que se sienten orgullosos, de variedades únicas y ecológicas.

HELICICULTURA ECOLÓGICA: HELIX ZAMARRO



Helix Zamarro, es una empresa familiar situada en **Ciudad Rodrigo (SA)** constituida en 2007 por los hermanos **Raúl** y **Jorge**. El nombre de la empresa viene de la denominación del caracol común de jardín, el "Hélix Aspersa" y un pequeño homenaje a su bisabuelo Alfonso, apodado "Zamarro". Se dedican la crianza de caracoles (**helicicultores**) para su posterior crecimiento en otros parques de engorde externos. Esta actividad principal se complementa con una línea de **formación** a través de la impartición de cursos presenciales y online, así como visitas a la explotación **divulgando** su experiencia a nuevos granjeros del sector.



Raúl y Jorge. Helix Zamarro

La empresa, creada inicialmente como actividad complementaria, fue creciendo hasta convertirse en referente nacional en la cría de caracoles, llegando a producir hasta 15 millones. Esta evolución es el resultado de mucho trabajo, ilusión y un inconformismo que les ha guiado a innovar en un ámbito de oportunidades abiertas.

Gran parte de las instalaciones de la empresa han sido construidas por ellos mismos, abaratando los costes iniciales de la explotación y reforzando la idea de compromiso total en un proyecto al que se dedican en cuerpo y alma.



OLIVARES ECOLÓGICOS MILENARIOS: ACEITEROS DEL ÁGUEDA

Aceiteros del Águeda es la primera almazara ecológica de Castilla y León. Construida en el año 2010, tiene como figura absoluta a **Loli Sánchez**, gerente y “motor” diario del proyecto. Esta SAT nace seis años después de la constitución de una cooperativa de cincuenta socios de municipios arribeños vecinos, creada para prestar servicios en todo lo relacionado con el olivar. La historia de su tierra nos habla de una tradición olivarera y aceitera milenaria que ha caracterizado el territorio de Arribes del Duero (**Ahigal** lleva con orgullo el apellido “**de los Aceiteros**”). Resulta difícil encontrar una vinculación mayor entre el olivar y sus gentes. Para el cultivo y la elaboración de aceite, **Loli** conjuga el saber tradicional con las últimas tecnologías disponibles, con el propósito de ofrecer el mejor **aceite virgen extra ecológico**.

Aceiteros del Águeda apuesta por una calidad muy alta para la elaboración de su **aceite de oliva**. Para ello, se marcaron unos parámetros de exigencia elevados a la hora de recoger el fruto, lejos del aceite atrojado que antaño se elaboraba en la zona. Entre esos parámetros se encuentra recoger, entregar y molturar las aceitunas en el mismo día. Se combinan técnicas tradicionales de cultivo (*arado con caballeras, abono de “majás” de ovejas...*) con otras más modernas (*recolección mediante paraguas vibrador, empleo de feromonas para tratamiento de plagas...*), siempre con procedimientos **ecológicos** y en perpetuo respeto al entorno.



Loli Sánchez. Aceiteros del Águeda

PAVOS ECOLÓGICOS PASTOREADOS EN LA SIERRA DE ÁVILA: LA SOLANILLA



Montse y Antonio.
La Solanilla

La Solanilla es una **granja ecológica de producción de pavo** en libertad ubicada en la Sierra de Ávila (**San Esteban de los Patos**). Sus promotores, **Montse** y **Antonio**, comienzan a conocer y aplicar las técnicas regenerativas y orgánicas a partir del año 2011. Desde entonces, su granja ha recibido numerosas visitas, jornadas y cursos sobre este modelo de producción, siendo pioneros en la utilización de estas técnicas. El cambio de *paradigma agrícola-ganadero* que plantean se basa en la observación del suelo y su mejora cualitativa, demostrando que el manejo animal contribuye a mejorar los ciclos del carbono, del agua, minerales y de la microbiología del mismo.

Aunque sus propietarios creen comprometidamente en el consumo local y de proximidad como la verdadera alternativa del futuro, son conscientes de que la demanda de sus productos es dispersa y por eso comercializan en todo el país sin dejar de aplicar los **principios ecológicos** en la gestión de su actividad.



LA UNIÓN DE LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN: QUESERÍA LA FAYA

Quesería La Faya es una empresa familiar dedicada a la producción láctea y cárnica certificada en ecológico, mediante la elaboración de excelentes quesos y la cría de corderos lechales. En 1982, **Alonso** formó su primer rebaño de ovejas churras, hasta llegar a la granja actual, donde se da continuidad a esa ganadería tradicional con la incorporación de sus dos hijos mayores.

La **granja ecológica** está compuesta por unas 1.000 cabezas de ganado ovino de *raza churra* que pastan en unas 160 ha. de pastos comunales del municipio de **Fariza** (Zamora).

El sistema productivo es mixto: con los sistemas tradicionales de la zona de Sayago (uso de los pastos comunales de sus dehesas, empleo del majadeo o el sistema de abonado de las tierras de pastoreo); junto a sistemas tecnológicos modernos de manejo de los animales: GPS para la teledetección de los animales durante el pastoreo, sistemas de manejo eficientes y la aplicación de los resultados de investigación que desarrollan junto a varios centros españoles de I+D+i.



Granja de corderos.
Quesería la Faya

La actividad de la explotación está muy relacionada con la gestión del Parque Natural de Arribes del Duero. Al mantener los sistemas tradicionales de gestión del territorio, los animales se convierten en un medio que mejora la limpieza del monte y la fijación del paisaje, aumentando la calidad de vida de su entorno y el futuro a todo el ecosistema del parque.

SINERGIA EN ECOLÓGICO: SUEÑOS DE ALBA GANADERA- EMBUTIDOS IGNACIO CARO



Sueños de Alba Ganadera se creó en 2010 con el objeto de producir y comercializar **cerdo bio**, **embutidos** y **jamones**. **Joaquín Ruano**, economista, y **Hernando Jiménez**, veterinario, crearon la empresa como forma de poder desarrollar los conocimientos adquiridos en el sector del cerdo bio desde 2005. Como primer paso, y con objeto de asegurar el aprovisionamiento de materias primas, procedieron a la construcción y transformación de sus granjas convencionales en ecológicas-bio, a los pies de la sierra de Gredos (Ávila).

Posteriormente, completando la cadena de valor del producto, garantizan la calidad de los mismos llegando a acuerdos, en algunos casos exclusivos, con fabricantes bio de embutidos y jamones. Ejemplo de ello es su sinergia con la empresa familiar **Embutidos Ignacio Caro** (Sanchidrián, AV) que procede a la transformación de las materias primas producidas por **Sueños de Alba Ganadera** en embutidos ecológicos derivados del cerdo (*chorizo, salchichón, jamón, lomo, etc.*).

En las modernas instalaciones de **Embutidos Ignacio Caro**, certificadas en ecológico, se transforman las materias primas bio de **Sueños de Alba Ganadera**, aunando los procesos tradicionales con las últimas tecnologías, para así ofrecer la mejor calidad y un excelente servicio. Trabajar con los mejores proveedores y fabricantes ha llevado a ambas empresas a poder servir a los mejores clientes.



nafardela

AVICULTURA ECOLÓGICA EN LEÓN: NAFARDELA ECO

NAFARDELA ECO, es una pequeña granja de gallinas de puesta, para la producción de huevo ecológico. Ubicada en **Villanueva de Omaña** (LE), dentro de la Reserva de la Biosfera de los Valles de Omaña y Luna. Los valores de esta explotación, definidos por **Nélida Gutiérrez**, su promotora, son:

- Compromiso con el bienestar animal. Sus gallinas disponen de corrales naturales espaciosos que evitan aglomeraciones y con una gran biodiversidad, disponiendo las gallinas de todos los nutrientes necesarios para su alimentación (*variedad de plantas, diversidad de gusanos e insectos, junto a cereales y leguminosas de producción ecológica son la base de su alimentación*).
- Preservación del medio natural. En los corrales se favorece el crecimiento natural de plantas propias de la Reserva de la Biosfera Valles de Omaña y Luna.
- Procesos de trabajo, producción sostenible y de carácter artesanal. Cada 4 ó 6 meses las gallinas cambian de corral, quedando en descanso el anterior, facilitando la recuperación de la tierra.
- Apuesta por el medio rural. La granja está ubicada en una pequeña localidad de 30 habitantes, en una de las comarcas más despobladas de la provincia de León.



Granja de gallinas.
Nafardela Eco

MIEL ECOLÓGICA EN EL BOSQUE: BOSQUES DEL TORÍO



En 2017, tras años de formación y práctica de la apicultura como hobby, **Marina** y **Juan** decidieron crear **Bosques del Torío**, una pequeña empresa familiar cuya actividad es la producción de alimentos ecológicos provenientes de la colmena.

Elaboran sus productos en **Vegacervera** (LE), dentro de la Reserva de la Biosfera de Los Argüellos, basando su forma de trabajar en tres pilares fundamentales:



Marina y Juan en sus colmenas. Bosques del Torío

- Respeto al producto: Trabajamos en las condiciones óptimas y con procedimientos que permiten obtener productos de gran calidad, libres de contaminantes y con todas sus propiedades intactas.
- Respeto a la colmena: Se trabajan las colmenas de manera extensiva, respetando el ciclo natural de la abeja. Abejas sanas y colmenas equilibradas.
- Respeto al entorno: Al trabajar en zonas de gran valor natural como la Reserva de la Biosfera de Los Argüellos en la que elaboran sus nuestros productos de manera ecológica y sostenible.



ECOLÓGICA Y ARTESANAL CON PRODUCTO LOCAL DE EL BIERZO: CERVEZA EGERIA

Egeria Cervezas nace en **Ambasmestas** (LE) en 2013, con una idea muy clara, producir **cerveza ecológica**. Con las dificultades iniciales para disponer de materia prima ecológica, y una vez certificados (tanto en Castilla y León como en Galicia), hoy en día han superado esa limitación recurriendo a productores ecológicos locales y a la producción propia.



Egeria Cervezas pertenece a la **SAT Agroecológicos del Bierzo**, la cual también se dedica a la **producción ecológica** de *frutos rojos*, *lúpulo*, *castañas* y algún producto más.

La elaboración de sus cervezas sigue un proceso 100% artesanal, tanto en sus 2 tipos de cervezas fija como es sus varias ediciones anuales de cervezas especiales o exclusiva (*cerveza rubia ecológica*, *cerveza tostada*, *cerveza tostada con miel de castaño* y *cerveza negra*; y ediciones limitadas como son la cerveza con cereza o con frutos rojos) con una producción de 12.000 litros anuales de cerveza.

También elaboran 3 tipos de zumos naturales con su propia producción de fruta.

VINOS ECOLÓGICOS: LEYENDA DEL PÁRAMO

LEYENDA DEL PÁRAMO



Pedro González. Director general de Leyenda del Páramo.

Leyenda del Páramo, es una bodega joven e innovadora que ha apostado por los vinos ecológicos cómo uno de sus elementos diferenciadores. La bodega, fundada en 2010, nació con el objetivo de elaborar vinos de gran calidad utilizando variedades autóctonas, *Prieto Picudo* y *Albarín Blanco*, que sólo se cultivan en el sur de la provincia de León.

Leyenda del Páramo se encuentra en **Valdevimbre** (León) dentro del límite geográfico de la Denominación de Origen Tierra de León.

Fernando Pastor, motor de arranque de la **quesería de oveja de Armuña** (Segovia). Autoproducen prácticamente el 90% de la alimentación del ganado (*pastos, forrajes y leguminosas*), apuestan por variedades locales, mantienen la *cebada caballar* y la *algarroba*. Actualmente, colabora con el Grupo de rumiantes del departamento de I+D ganadera de ITACYL, de la mano de **Raúl Bodas**, para poder comparar lotes de corderos de 30 kg estabulados y con alimentación basada en piensos y otro lote alimentado con lactancia materna y que pastorea en los prados de Armuña.



Fernando Pastor.
Quesería Ecoartesanal

"Esto surgió de cuatro alocados del pueblo que querían montar algo y pensamos en hacer una quesería, queríamos hacer cosas auténticas y mantener el ganado autóctono, y nos pusimos manos a la obra para hacer una quesería autóctona. En Biocultura, por entonces aceptaban proyectos artesanos, y vieron que lo que se hacía en ecológico no difería mucho de lo que estábamos haciendo". Empezaron a hacer su propio pienso y se incluyeron en certificación ecológica hace 17 años. Posteriormente se animaron a producir en regadío (patata, puerro, cebolla...) y huerta, con productos como el **Judión de la Granja**.

¿Recibiste asesoramiento al inicio?

No hay suficientes técnicos ni gente preparada, fue a base de la inquietud de cada uno, visitando granjas y compañeros que entraron antes, cursos a distancia con la *Asociación Vida Sana*,... Nos falta más formación especializada.

¿Cómo ves la evolución de la agroecología?

Es el futuro, hace años pareció que era una alternativa al pequeño productor, una forma más autónoma que no depende de inputs. Cada vez se encuentran más consumidores concienciados que buscan otro tipo de la alimentación. Es necesario expandir esa diferenciación entre agricultura ecológica, que puede venir de otra parte del mundo que ha recorrido muchísimos km. hasta tu mesa, y el consumo de productos agroecológicos de cercanía, locales.



LA MAJADA DE BARCINA



José Manuel Arnaiz e
Isabel Gómez.
La Majada de Barcina.

La granja La Majada de Barcina, situada en el centro del parque natural de Montes Obarenes en Barcina de los Montes, (comarca de Las Merindades - Burgos), es una empresa familiar creada por José Manuel Arnaiz e Isabel Gómez en 1987 como un proyecto vital que comenzó con el cultivo y cría de un rebaño de ovejas de raza churra.

Poco después, decidieron poner en marcha una quesería artesanal. Fue entonces cuando nació el queso "La Majada de Barcina" y comenzaron a venderlo en mercados de la comarca y en su propia casa.

En el año 2006 avanzaron más en el proyecto de revalorizar su trabajo y encontraron en la certificación ecológica una nueva sensibilidad hacia su forma de vivir. Desde entonces, además de dedicarse a la producción ecológica de queso curado de oveja, elaborado con la leche de sus propias ovejas de raza churra, también comercializan canales de cordero ecológico.

En la actualidad, la granja está compuesta por ochenta hectáreas de cultivo ecológico de cereales y forrajes y trescientas hectáreas de pastos, en los que sus ovejas obtienen la mayor parte de su alimento.

Ordeñan a diario entre 200 y 300 hembras y con la leche fresca del día se procede a la preparación de queso en el obrador. Una vez terminado, se deja en el secadero como mínimo dos meses hasta que puede comercializarse. Al año producen entre 5.000 y 6.000 kilos de queso curado y venden entre 900 y 1.000 corderos

Experiencias de empresas en proceso de conversión en ecológico



LA HUERTA ECOLÓGICA: HUERTA ARTIMORA

Jesús Cabanillas y **Lidia Hidalgo** eligieron **Martinamor** (SA) para establecerse y tener su propia explotación. Entre todas las vías posibles, estos jóvenes, que antes vivían en la capital salmantina, eligieron la ecológica y, dentro de ella, la producción de algo tan exótico como las frambuesas amarillas. **Huerta Artimora** es una joven empresa familiar dedicada a la producción de **frambuesas ecológicas**. Los casi 1000 metros de altitud a los que se sitúan y sus condiciones climáticas motivaron su localización, aportando a sus frambuesas un sabor especial, con dos épocas de producción muy marcadas (finales de primavera hasta principios de verano, y finales de verano hasta principios de otoño).



Frambuesas amarillas.
Huerta Artimora

En cuanto a la comercialización de las frambuesas, se centran ahora en los grupos de consumo y en venta directa al consumidor. Una vez que amplíen sus instalaciones, su objetivo es ofrecer el producto a restaurantes y comenzar la elaboración de **mermeladas ecológicas**, algo para lo que ya se están preparando.

También reservan en la explotación un espacio para un huerto que, entre otros productos ecológicos, dedicarán a la producción de **ajos**.

GANADERÍA VACUNA ECOLÓGICA: TERNERA DEL BAJO TORMES

Ternera del Bajo Tormes es una sociedad ubicada en el municipio charro de Añover del Tormes (SA). Está conformada por tres ganaderos de **vacuno (Miguel Ángel, Clemente y Ángel Tomás)** quienes comenzaron su andadura conjunta en el año 2013. Sin aspiraciones de grandeza, el proyecto continúa y goza de buena salud. Su compromiso es llegar directamente a los consumidores, cerrando el ciclo producción-venta de manera corta.



Desde el principio, estuvieron ligados a una concepción de **proyecto ecológico** pero no ha sido hasta este año cuando uno de sus socios, **Clemente**, **comenzó su andadura para certificar la carne de sus terneras** como tal (aunque llevan tres años alimentando a sus animales con piensos ecológicos). Entre sus **valores** se encuentran la soberanía alimentaria a través de la venta de un producto procedente de un entorno cercano; el respeto a la tierra en armonía con el ecosistema; la recuperación de saberes tradicionales; precios justos acordes a la producción y calidad del producto y la creación de relaciones de confianza productor-consumidor, alejándose de las pautas marcadas por un mercado global poco sostenible. Entienden que la rentabilidad ha de ser también social, basado en la satisfacción del cliente y en la creación de una red de productores y consumidores locales.

Reportaje: Producción Ecológica, apoyo al sector en Castilla y León

LÍNEAS DE AYUDA VINCULADAS AL PLAN ESTRATÉGICO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN.

Los apoyos a la producción ecológica se estructuran en cuatro áreas de actuación: sector productor ecológico, sector transformador ecológico y sector mercado ecológico; y otra área transversal donde destacan las medidas en **información e investigación**.

Para dar forma a estas áreas de actuación se han articulado un conjunto de **líneas de ayuda y financiación** que se presentan a continuación:

PLAN ESTRATÉGICO
DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
DE CASTILLA Y LEÓN



PERIODO 2016-2020

ÁREA SECTOR PRODUCTOR ECOLÓGICO:

- Ayudas a la instalación de jóvenes agricultores ecológicos.
 - o [Ayudas para jóvenes agricultores, cofinanciadas por el FEADER, para la mejora de las estructuras de producción y modernización de las explotaciones agrarias.](#)
- Apoyo a las inversiones en las explotaciones agrarias.
 - o [Ayudas, cofinanciadas por el FEADER, para la mejora de las estructuras de producción y modernización de las explotaciones agrarias.](#)
- Ayudas a la Conversión y Mantenimiento.
 - o [Orden AYG/1132/2014, de 19 de diciembre, por la que se regula la medida de agricultura ecológica, contenida en el Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León 2014-2020.](#)
- Ayudas a la Incorporación (costes de certificación).
 - o [Ayudas a la participación por primera vez en regímenes de calidad priorizando el sistema de producción ecológico.](#)

ÁREA SECTOR TRANSFORMADOR ECOLÓGICO:

- [Apoyo a las inversiones en transformación y comercialización y/o desarrollo de productos agrarios.](#)
- Grupos de Acción Local: Ayuda a la creación, ampliación, modernización y/o traslado de pymes (incluido sector agroalimentario, excluido sector primario). *Consultar GAL de cada zona.*
- [Derecho a préstamos garantizados por el instrumento financiero de gestión FEADER 2014-2020.](#)

ÁREA SECTOR MERCADO ECOLÓGICO:

- [Implantación de una Red estable de mercados locales ecológicos.](#)

ÁREA EQUILIBRIO SECTOR ECOLÓGICO. INFORMACIÓN E INVESTIGACIÓN:

- [Ayuda para la realización de actividades de información y difusión de las características del sistema productivo ecológico \(campos de ensayos, estudios de caracterización, etc.\).](#)
- [Apoyo para la creación y el funcionamiento de Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación \(AEI\) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas.](#)

Reportaje: Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL)



El CAECyL es la Autoridad Pública de Control para la Certificación de la Producción Ecológica en Castilla y León, conforme al Reglamento (CE) 834/2007.

El CAECyL fue creado en 1995 por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, al asumir las competencias en materia de Agricultura Ecológica desde la Administración Central.

El **CAECyL** es entidad de certificación, acreditado por ENAC con nº 145/C-PR310, certificando que sus operadores (clientes) cumplen con la **Normativa Europea de Producción Ecológica**, de acuerdo con el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, en:

- agricultura ecológica.
- ganadería ecológica.
- alimentos ecológicos dedicados a la alimentación humana.
- material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo.
- productos agrarios destinados a la alimentación animal.

¿Quién puede solicitar la certificación ecológica al CAECyL?

Cualquier persona, empresa, asociación, cooperativa u otra forma jurídica de Castilla y León,

- que participe o vaya a participar en cualquier etapa, desde la producción primaria de un producto ecológico hasta su almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final y cuando corresponda, las actividades de etiquetado, publicidad, importación, exportación y subcontratación,
- que cumpla o vaya a cumplir con lo dispuesto en la Normativa Europea de Producción Ecológica.

Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León CAECyL

Avenida de Burgos, 76. 47009 Valladolid (España)

Teléfono 983 34 38 55 www.caecyles.es eco@caecyles.es

¿Cuándo, cómo y dónde?

Puede solicitar al **CAECyL** la certificación para la producción ecológica, en cualquier momento del año, presentando la Solicitud de Certificación en las oficinas del **CAECyL** o enviándola por correo electrónico, mensajería o correo postal.

ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN EN ECOLÓGICO CAECyL



Reportaje: Asociación de productores y ganaderos ecológicos de León (AGRELE)



La Asociación de Productores y Ganaderos Ecológicos de León (AGRELE) nace de la unión de varios productores independientes ecológicos de la provincia y la reforma de la asociación AESURLE (Productores Ecológicos del sur de León).

Es una **asociación constituida por agricultores, ganaderos y elaboradores de alimentos certificados ecológicos de la provincia leonesa**, con el objetivo de potenciar la producción de alimentos sanos, con energía vital, la creación de circuitos cortos de comercialización entre productores y consumidores y el cuidado de la proximidad y su biodiversidad como base para el desarrollo rural.

AGRELE es una asociación de agricultores y ganaderos ecológicos de León, unidos para acercar la marca de garantía **Certificado Ecológico** al consumidor y con un objetivo común, el de hacer llegar a las personas de nuestro entorno todo aquello que producen: alimentos de primerísima calidad con identidad propia.

I Feria Ecomercado Ciudad de León



Como ejemplo, el último se celebró en la capital leonesa con una treintena de participantes, entre los que se encontraban socios de **AGRELE** en varios sectores, y otros productores ecológicos de *cosméticos, moda sostenible, limpieza ecológica, alimentación, productos de la huerta leonesa, panadería, miel, dulces, conservas, deshidratados, aceite, bebidas y bioconstrucción* entre otros. Estos mercados incluyen zonas dedicadas a conferencias, degustaciones de tapas ecológicas y otras actividades.

Todos sus socios y sus proyectos ecológicos están asentados en el medio rural, tratando de generar convivencia y desarrollo en estos entornos rurales alrededor de la producción ecológica.

Cogiendo el nuevo impulso en la agricultura ecológica, **AGRELE** representa actualmente al 90 por ciento de los productores ecológicos de León. Esta asociación organiza *jornadas ecológicas* e imparten *formación agrícola y ganadera*, colaborando con distintas entidades locales y administraciones públicas en la difusión y promoción de la **agricultura ecológica**.

En este sentido destacan los **Eco Mercados** que promueven desde la asociación en distintas localidades de la provincia de León. A modo de



CONTACTO AGRELE

C/ Los Cascallares, 120. Cubillos del Sil, 24492 (León).

www.agreleinfo.wixsite.com/asociacionagrele

Email: agrele.info@gmail.com Tel.: 615 69 28 68

Formación de la Red de Innovación Rural

SEPTIEMBRE 2020

SEPTIEMBRE 2020				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
31	1	2	3	4
7	8	9	10	11
			OPORTUNIDADES EN LA BIOECONOMÍA: UN PRODUCTO DE CALIDAD, LA REVALORIZACIÓN DE LA LANA.	
14	15	16	17	18
		CULTIVOS ALTERNATIVOS HERBÁCEOS		
21	22	23	24	25
			TÉCNICAS INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	
			VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	
28	29	30	1	2
		GESTIÓN Y REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS		
5				

PROXIMAS TEMÁTICAS DE JORNADAS FORMATIVAS PREVISTAS PARA SEPTIEMBRE / OCTUBRE 2020

- Taller de panificación.
- Valorización de productos cárnicos.
- Taller teórico-práctico sobre transformación de la miel y temas legales sobre requisitos de envasado para pequeños apicultores.
- Nuevas tecnologías aplicadas a la agricultura. Digitalización del campo.
- Sanidad animal e higiene ganadera.
- Tecnología productiva aplicada a la ganadería ovina