



sinergia



Sistemas de Producción Respetuosos con el Medio Ambiente



Introducción

El principio que debe regir en todos los ámbitos de la vida es el **desarrollo sostenible**, que se fundamenta en encontrar el equilibrio adecuado entre la protección al medio ambiente, el progreso económico y el desarrollo social. El uso de los recursos del medio es sostenible cuando se realiza por debajo de su capacidad de renovación. Cuando este concepto se traslada a la agricultura, describe un sistema de cultivo capaz de mantener indefinidamente su productividad y utilidad para la sociedad. Su objetivo principal es mejorar la calidad de vida y al mismo tiempo proteger al medio ambiente, de forma que las futuras generaciones de cualquier punto del planeta puedan desarrollarse y prosperar. La agricultura sostenible no implica obtener una baja productividad en los cultivos, el propósito es mantener los niveles productivos alcanzados en los últimos años gracias a conocimientos de prácticas agrícolas actuales, que no tienen por qué mermar los recursos de los que depende este sector primario.

Al comprobar todos los efectos negativos que se están produciendo como consecuencia de la actividad agrícola actual, (sobreexplotación de recursos naturales, contaminación de suelos y ecosistemas acuáticos, etc.), las diferentes administraciones, agrupaciones agrarias, consumidores, etc., se están replanteando esta situación tomando la decisión de encaminarse hacia otros modelos agrícolas que consigan obtener un volumen elevado de producción de alimentos de gran calidad teniendo siempre presente un alto grado de respeto hacia el medio ambiente. Las reformas emprendidas exigen que los Estados miembros de la Unión Europea adopten las medidas necesarias de protección del medio ambiente en relación con los métodos de producción agrícola.

Es significativo que una manzana cultivada hace 40 años presentaba 60 miligramos de ácido ascórbico, cantidad de vitamina C que necesita una persona al día, sin embargo los análisis de composición vitamínica actual muestran una media de 12 miligramos de ácido ascórbico por manzana, lo que significa que para ingerir el mismo valor nutritivo una persona se tiene que comer hoy en día 5 manzanas. Esto indica claramente que se deben volver a sistemas de producción agroambientales, y en este sentido va dirigida la **producción respetuosa con el medio ambiente**, que está a medio camino entre la agricultura ecológica, semejante a la practicada hasta el siglo XX y la agricultura tradicional, en la que emplean químicos y prácticas agrícolas convencionales.

Como otro factor a tener en cuenta, es que los consumidores son cada vez más exigentes con los alimentos consumidos y es más numeroso el grupo de personas que demandan este tipo de productos elaborados siguiendo pautas ambientales que al mismo tiempo están dispuestos a pagar el coste adicional que supone la adquisición de estos alimentos. La sociedad está cada vez más sensibilizada con parámetros de calidad y salubridad de los alimentos, y otorga mucha importancia a que presenten las mayores garantías de producción. Al mismo tiempo los consumidores reclaman cada vez más información acerca de los pasos de producción y elaboración que ha seguido el alimento durante toda la cadena agroalimentaria, y exigen garantías de que en cada fase se hayan adoptado medidas oportunas de calidad y seguridad.

Como consecuencia directa de las demandas surgidas, están apareciendo en los círculos comerciales productos de mayor calidad y seguridad alimentaria que se están posicionando en el mercado muy fuertemente como productos diferenciados y de mayor valor añadido. Estos productos están abriendo un nicho de mercado con alimentos claramente diferenciados del resto, creando nuevas

oportunidades de negocio y creación de empleo en un sector tan sensible hoy en día como es el agroalimentario.

Actualmente, hay dos modelos de producción reconocidos mediante legislación propia que cuentan asimismo con un logotipo que los identifica claramente del resto, que cumplen todos los parámetros señalados de respeto medioambiental y calidad de producto:

- ✓ Producción ecológica
- ✓ Producción integrada

En este sentido, una de las actuaciones que en la actualidad se está llevando a cabo dentro del Proyecto LIFE SINERGIA desarrollado por el Gobierno de La Rioja, se presenta como complemento de estos sistemas de producción: **Producción de vid y Elaboración de vino respetuoso con el medio ambiente.**

Agricultura ecológica

La agricultura ecológica es un sistema agrario cuyo objetivo fundamental es la obtención de alimentos de máxima calidad, respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra mediante la utilización óptima de los recursos naturales.

Dicho sistema de producción tiene la dificultad de excluir el empleo de productos químicos de síntesis procurando un desarrollo sostenible. Respeta los propios mecanismos de la naturaleza para el control de las plagas y enfermedades en los cultivos y, para tal fin, evita la utilización de plaguicidas, herbicidas, abonos químicos, hormonas de crecimiento y antibióticos así como la manipulación genética. Los productores por lo tanto, deberán actuar según una serie de técnicas destinadas a mantener los ecosistemas y a reducir la contaminación. En cierta forma, se puede decir que con la práctica de la agricultura ecológica se retoman sistemas de producción practicados hasta el siglo pasado que parecían obsoletos.

La agricultura ecológica se basa en implantar técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente en actuaciones tales como:

- **Laboreo y mecanización:** trabajar el suelo con el fin de evitar la erosión y mantener su estructura sin grandes volteos, con labores realizadas en el momento oportuno y evitando la compactación del terreno.
- **Asociación y rotación de cultivos:** presentan múltiples ventajas frente al monocultivo, destacando el mejor aprovechamiento de la tierra y agua, la disminución de problemas fitosanitarios, la menor afluencia de malas hierbas, una mayor producción y un aumento de la biodiversidad biótica.
- **Fertilización:** se suministrará al suelo materia orgánica (estiércol descompuesto, residuos de cosecha, abonos verdes, paja, estiércol líquido y orines fermentados aerobiamente, etc.) y abonos minerales (rocas en polvo, fosfatos naturales, escorias Thomas, algas, etc.), relegando el uso de fertilización inorgánica de forma puntual para solventar una situación deficitaria o desequilibrada.
- **Vegetación espontánea:** Son los auxiliares que utilizan los desequilibrios del suelo con vista a fabricar o movilizar los elementos y desarrollar la vida microbiana que faltaba. Presentan ventajas tales como controlar la erosión, albergar insectos beneficiosos para el cultivo, evitar pérdidas de



nutrientes por lixiviación, etc.

- **Plagas y enfermedades:** Se practicarán técnicas de cultivo para evitar daños importantes como empleo de variedades adaptadas, abonado equilibrado, abonos verdes, etc. Es muy interesante el empleo de protección integrada o lucha biológica en la que se emplearán organismos vivos o sus productos para impedir o reducir las pérdidas o daños ocasionados por lo organismos nocivos.

El periodo mínimo para convertir una parcela de agricultura convencional en ecológica es de dos o tres años, según cultivos. Todos los operadores inscritos, tanto los productores como los elaboradores que se decanten por practicar este sistema, deberán cumplir unos protocolos de actuación marcados por la legislación. Como apoyo a esta gestión respetuosa, recibirán primas agroambientales siempre que actúen con rigor en la implantación de estos sistemas ambientales.

Las actividades industriales relacionadas con la producción vegetal son, entre otras:

- Almazaras y/o envasadoras de aceite
- Bodegas y/o embotelladoras de vinos y cavas
- Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos
- Conservas, semiconservas y zumos vegetales
- Elaboración de especias, productos aromáticos y medicinales
- Panificación y pastas alimenticias
- Galletas, confitería y pastelerías
- Manipulación y envasado de frutos secos
- Manipulación y envasado de granos
- Preparados alimenticios

Las actividades industriales relacionadas con la producción animal son, entre otras:

- Mataderos y salas de despiece
- Embutidos y salazones cárnicos
- Leche, quesos y derivados lácteos
- Carnes frescas
- Huevos
- Miel

Cultivos agrícolas bajo producción ecológica:

- Cereales y leguminosas
- Pastizales
- Barbecho
- Hortalizas
- Vid
- Olivo
- Silvícolas
- Frutos secos
- Frutos pulpa

Se ha establecido un marco legal para la producción ecológica vegetal y animal a través de reglamentación europea, nacional y autonómica, que establecen las pautas a seguir por los operadores que practiquen este sistema de producción así como para verificar que los productos obtenidos cumplen planamente con los objetivos ecológicos marcados.

Normativa Comunitaria:

- Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo de 24 de junio de 1991 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1804/1999 del Consejo de 19 de julio de 1999 por el que completa el Reglamento nº 2092/91 para incluir las producciones animales.
- Reglamento (CE) nº 311/2000 de la Comisión de 17 de diciembre de 1999 que regula el uso del logotipo de la producción agrícola ecológica y su manual de uso.



Considerando que la utilización del logotipo supone que los productos que lo llevan han sido sometidos a lo largo de todas las fases de producción, elaboración y comercialización a un sistema de control bajo la responsabilidad de los Estados Miembros; que dicho sistema de control garantiza el respeto de la autenticidad de los productos y el cumplimiento de las especificaciones relativas al método de producción ecológica. Este logotipo nacional racionaliza la dispersión de logotipos regionales existentes.

Normativa Nacional:

- Real Decreto 1852/1993 que regula la producción ecológica en el territorio nacional y crea la Comisión Reguladora de Agricultura Ecológica. Establece la base legal para que las comunidades autónomas asuman el control de esta tipo de producción.

Normativa Autonómica de La Rioja:

- Orden 33/96, de 24 de enero de 1997, por la que se designa la autoridad de control en materia de Producción Agrícola Ecológica y su indicación en los productos agrarios y agroalimentarios en el ámbito de La Rioja.

- Decreto 56/2000, de 17 de noviembre, sobre Producción Agrícola Ecológica e indicación en los productos agrarios, agroalimentarios y se crea el Consejo de Producción Ecológica.

Se establece la creación de los registros siguientes como primer paso a realizar por los operadores (productores y elaboradores):

- explotaciones agropecuarias
- empresas de elaboración y comercialización
- empresas importadoras de terceros países

La inscripción en estos registros las puede efectuar todo agricultor o ganadero que se comprometa a cumplir la legislación, a aplicar las normas técnicas reglamentarias relativas a la producción y elaboración de cada uno de los productos y demás requisitos establecidos.

El Gobierno de La Rioja, a través del Instituto de Calidad de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, se encarga de la certificación de los productos ecológicos, mientras que las inspecciones para el control las realiza la empresa pública ECCYSA (Entidad de Control, Certificación y Servicios



Agroalimentarios S. A.). El control se realiza mediante inspecciones de instalaciones y plantaciones, toma de muestras y analíticas para descartar el uso de pesticidas y control de la documentación.



Estos productos se pueden localizar claramente al estar identificados con la etiqueta para productores y elaboradores de La Rioja.

Producción Integrada

Se define la Producción Integrada como el Sistema de explotación agraria que produce alimentos y otros productos mediante el uso de recursos naturales y de mecanismos reguladores para reemplazar los insumos contaminantes y para asegurar una producción agraria sostenible. Es un sistema de obtención de vegetales que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

Los agricultores que optan por este sistema de producción agrícola no rechazan frontalmente el uso de plaguicidas tradicionales, sino que los contemplan solamente en el caso de que una plaga no se pueda controlar a través de prácticas biológicas, mecánicas, etc. como por ejemplo, a través de la introducción en los cultivos de depredadores naturales que son organismos con capacidad de neutralizar a los causantes de la plaga. Se puede decir que es una agricultura a medio camino entre la ecológica y la convencional

Con la producción integrada se garantiza todo el proceso de producción, desde antes de la siembra hasta que el producto llega al consumidor, conociendo y controlando cada paso del proceso, para conseguir la trazabilidad del producto. Defiende el máximo aprovechamiento de recursos con lo que se reducen costes de producción y se incrementa la protección del Medio Ambiente.

Los objetivos que se pretende alcanzar son:

- ✓ Obtener productos de alta calidad
- ✓ Proteger la salud del consumidor y del productor
- ✓ Respetar el medio ambiente
- ✓ Respetar el ecosistema (fauna y flora)
- ✓ Minimizar el uso de fitosanitarios y abonos

- ✓ Conservar el medio rural y el paisaje, y asegurar la viabilidad económica.

Normativa nacional:



- Real Decreto 1207/2002, de 20 de noviembre por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas. (BOE 30 de noviembre de 2002). Se establece las normas de producción y requisitos generales de los operadores, regula el uso de las identificaciones de garantía, reconoce las APRIAS (Agrupaciones de Producción Integrada en Agricultura), crea la comisión nacional de producción integrada.

Se establecen las normas generales de producción integrada (obligatorias y prohibidas) sobre:

- Aspectos agronómicos generales
- Suelo, preparación del terreno y laboreo
- Siembra y plantación
- Fertilización y enmiendas
- Poda
- Riego
- Control integrado
- Recolección
- Tratamientos post-recolección
- Conservación
- Almacenamiento
- Envasado

Todas las comunidades autónomas excepto Cantabria, Madrid y Asturias han desarrollado normativa marco propia.

Normativa autonómica en La Rioja:

- Decreto 53/2001, de 21 de diciembre, que regula la Producción Integrada en productos agrarios en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Se establecen las Normas Generales de Producción Integrada que definen las prácticas agrícolas que deben cumplir los productores y/o elaboradores. Se recogen las prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas para los diferentes aspectos del cultivo: preparación del terreno, siembra, fertilización, riego, recolección, etc. Los Reglamentos o Normas Técnicas Específicas establecidas para cada cultivo o grupo de cultivos complementan estas normas generales.

- Orden 1/2002, de 13 de febrero, que dispone el Reglamento de uso de la marca Producción Integrada en productos agrarios.
- Orden 2/2002, de 13 de febrero, que establece el procedimiento de inscripción en los registros de productores y elaboradores de Producción Integrada.



- Orden 3/2002, de 13 de febrero, por la que se establece el procedimiento para la concesión de autorizaciones para la utilización de la marca de garantía Producción Integrada de La Rioja.
- Orden 4/2002, de 13 de febrero, por la que se regula el sistema de control y certificación de la Producción Integrada en La Rioja.
- Orden 21/2002, de 6 de mayo, por la que se aprueban los seis reglamentos específicos de cultivos, en el ámbito de la marca de garantía Producción Integrada de La Rioja (frutales de hueso y pepita, alcachofas, brasicas, champiñón y setas).
- Orden 33/2002, de 4 de septiembre por la que se aprueba el reglamento específico del cultivo de la patata en el ámbito de la marca de garantía Producción Integrada de La Rioja.

Al igual que sucede con la Producción Ecológica los productores y elaboradores que se acojan a este sistema de producción agrario deben seguir y cumplir una serie de trámites e inspecciones para certificar que en la producción han cumplido todos los trámites marcados por la legislación:

- Inscribirse en el registro de productores o elaboradores
- Cumplir las normas de producción o elaboración generales y específicas
- Someter su explotación o industria al régimen de controles e instrucciones que establezca la autoridad competente.
- Pertenecer a una APRIA (Agrupaciones de producción integrada en agricultura) o tener contrato con un técnico competente en el caso de los productores. Contar con el asesoramiento de un técnico competente en industrias agrarias en el caso de los elaboradores.
- Complimentar un Cuaderno de Explotación, documento en el que deben anotar todas las prácticas de cultivo, fertilizantes y fitosanitarios aplicados, etc., que ha de mantenerse al día y que serán revisados cuando la explotación sea sometida a una inspección por la Entidad de Control.

Cada comunidad autónoma tiene normativa propia para determinados productos. A modo de ejemplo se expone que Andalucía tiene normas específicas para el algodón, fresas, olivo, etc., asimismo Navarra que tiene normativa para el espárrago blanco, la lechuga, escarola y crucíferas, entre otros.

Actualmente en La Rioja se pueden acoger a este sistema de producción:

- Frutales de hueso: melocotoneros, nectarinos, ciruelos, cerezos.
- Frutales de pepita: perales, manzanos
- Champiñón
- Pleurotas (Setas)
- Coliflor
- Brasitas: coliflor, brócoli, coles de Bruselas, etc.
- Alcachofa
- Patata
- Conservas vegetales

La etiqueta que identifica los productos acogidos a este sistema de producción en La Rioja es la siguiente.



Producción respetuosa

Este sistema de producción respetuosa encuadrado dentro del proyecto Life Sinergia ENV/E/0085, se centra en exclusiva en un producto tan significativo en la economía riojana como es el cultivo de la vid y la elaboración de vino. No obstante, el propósito de esta actuación es al mismo tiempo extrapolar el sistema al cultivo de vid y elaboración de vino de otras regiones tanto nacionales como europeas, así como en la medida de lo posible a otros productos agroalimentarios distintos a los vitivinícolas.

Es un régimen de producción muy similar a la Producción Integrada, puesto que establece prácticas obligatorias, recomendadas y prohibidas para cada una de las etapas de producción y elaboración, y que permite el uso de productos químicos autorizado siempre de una forma racional. La diferencia estriba en que al ser un proyecto piloto, las técnicas establecidas no están normalizadas ni recogidas por legislación específica y por lo tanto no se hablará de Normas Técnicas sino de Buenas Prácticas. Del mismo modo, tampoco hay definido un logotipo oficial que permita identificar estos productos por parte de los consumidores. Por lo tanto, llevar a la práctica este sistema es básicamente una declaración de intenciones por parte de productores y elaboradores que demuestran un elevado interés en la protección y respeto hacia el entorno que nos rodea.

El proyecto Life-Sinergia persigue el objetivo de obtener y aplicar en fase piloto de un modelo, basado en técnicas de producción vitivinícolas respetuosas con el medio ambiente, para la optimización de los recursos utilizados y la minimización de los impactos ambientales derivados del ciclo de vida del vino.

La producción respetuosa pretende:

- Producir y elaborar alimentos vitivinícolas de elevada calidad
- Emplear técnicas de producción de uva y elaboración de vino que tengan un elevado respeto hacia el medio ambiente
- Mantener e incrementar la fertilidad del suelo mediante el mantenimiento de niveles adecuados de materia orgánica
- Anteponer las técnicas de producción más ecológicas y solo utilizar en caso de extrema necesidad aquellas más nocivas para el medio ambiente.



- Practicar una lucha frente a plagas y enfermedades racionales, teniendo presente los umbrales de tratamiento, que indican el nivel de plaga o de enfermedad a partir del cual se podrá actuar con productos autorizados.

Por lo que se lograrán destacables ventajas:

- Disminución del uso de recursos; productos fitosanitarios, agua, enmiendas, etc.
- Menor volumen de residuos químicos depositados en el medio ambiente
- Respeto del equilibrio biológico del sistema agrario
- Aumento de la calidad de los alimentos producidos debido a que los residuos de productos químicos que albergan es muy poco significativo.
- Muy buena aceptación en el mercado.

Este sistema define prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas que serán necesarias llevar a la práctica para producir productos vitícolas bajo un modelo de producción y elaboración respetuoso con el medio ambiente.

Se ha determinado que deben ser prácticas obligatorias o prohibidas aquellas que por demostrar un significativo potencial de impacto sobre el medio ambiente, por incidir de forma significativa sobre la calidad del producto o por ser de naturaleza legal, se deben necesariamente llevar a la práctica o restringir.

Se definen obligaciones, recomendaciones y prohibiciones en aspectos concretos:

- Producción respetuosa: material vegetal, suelos, características y manejo de la plantación, fertilización, riego, mantenimiento del suelo, control de plagas y enfermedades, uso de maquinaria, cuaderno de explotación y gestión de los envases entre otros.
- Elaboración respetuosa: recepción de la uva, fermentación alcohólica, prensado, filtración, crianza en barricas, embotellado, etc.

Las prácticas establecidas van encaminadas principalmente a alcanzar una protección máxima ambiental centrándose al mismo tiempo en conseguir una elevada calidad del producto así como cumplir las diferentes normativas y reglamentaciones medioambientales y de protección del producto.