

CRAEGA
2 0 2 4



Atención!

Naquelas páxinas desta publicación onde vexas un código QR, escanéao co teu móbil para ampliar a información



O papel utilizado nesta publicación foi elaborado de maneira sostible.

Edición:

Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega)

Ronda M.^a Emilia Casas Baamonde, s/n, 27400, Monforte de Lemos (Lugo)

Deseño, maquetación e impresión:

Transmedia Comunicación y Prensa

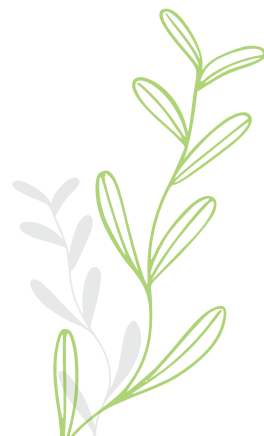
Ronda das Fontiñas, 272, entreplanta A, 27002, Lugo

Depósito legal: LU 198-2024



ÍNDICE

Introducción	4
Presentación	6
Organigrama do Craega.....	12
Divulgación técnica	20
Promoción comercial.....	62
Responsabilidade social.....	118





Craega: certificación e promoción da excelencia ecolóxica galega

O **Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega)** é o organismo encargado de certificar e promover a produción ecolóxica no territorio galego; trátase dunha corporación de dereito público e sen ánimo de lucro, na cal se atopan representados o sector produtivo, elaborador, comercializador e a propia Administración. Dende 2011, conta coa acreditación ENAC n.º 78/C-PR152, que é a ferramenta establecida a escala internacional para xerar confianza sobre a correcta execución das súas actividades.

A súa misión principal é garantir que os alimentos e produtos certificados como ecolóxicos cumpran cos estándares de calidade, benestar animal, ambientais, sociais ou de sostibilidade establecidos pola normativa europea, Regulamento (UE) 2018/848 do Parlamento e do Consello, que é de obrigado cumprimento para os 27 países que conforman a Unión Europea, asegurándolles aos consumidores un produto natural, sostible e respectuoso co medio ambiente.

Desde a súa creación, o Craega non deixou de traballar no apoio da produción ecolóxica en Galicia, promovendo prácticas agrícolas,

gandeiras e acuícolas que contribúan á preservación dos recursos naturais, ao benestar animal e ao desenvolvemento rural sostible, impulsando un sector que combina innovación, tradición e respecto polo medio.

Ademais das tarefas de certificación da produción ecolóxica, o Consello realiza un importante traballo de promoción, difundindo os valores e beneficios deste modelo produtivo, e a través de campañas, eventos, xornadas, feiras etc., fomentando o consumo de produtos ecolóxicos e axudando os produtores galegos para que os seus produtos gañen recoñecemento tanto a nivel local coma nacional e internacional.

Co distintivo de certificación do Craega, os alimentos levan un selo de garantía que reforza a confianza no mercado e contribúe a poñer en valor a riqueza da nosa terra e o traballo das persoas que apostan por unha produción respectuosa, innovadora e con futuro, **símbolo de calidade, sostibilidade e responsabilidade social.**

traxectoria laboral e industrias do sector que apostan por introducir gamas ecolóxicas na súa produción.

Do mesmo xeito, a evolución da agricultura ecolóxica en Galicia pon de manifesto a relevancia que o Consello ten como elemento aglutinador do sector, que traballa arreo por asentarse na nosa sociedade. Por iso, como presidente desta entidade, atévome a afirmar que o Craega debe perpetuarse para preservar esta produción e loitar para que siga medrando, nomeadamente nunha sociedade como a nosa, eminentemente rural, cunha cultura agrícola de produción de alimentos de máxima calidade, que atoparía un maior valor engadido co sistema de produción ecolóxico. Debo, por tanto, insistir sen tregua na importancia da certificación e animar os consumidores a mercar produtos ecolóxicos por moitas razóns: o apoio á saúde humana e animal, o desenvolvemento dunha economía sostible, por garantía e seguridade, polo medio ambiente... en definitiva, pola nosa terra.

É vital seguir concienciándoos de que só o selo de certificación ecolóxica garante que os produtos foron elaborados e producidos segundo as normas da agricultura ecolóxica e, por tanto, controlados en todo o seu proceso, o seu cultivo, a súa elaboración, o seu envasado e a súa comercialización.

Con todo o que aínda queda por facer, miramos cara ao futuro con optimismo, porque o facemos a través da competencia innovadora e de calidade diferencial que o noso sector supón, pero sabemos que só o poderemos lograr poñendo o selo de certificación ecolóxica en todos os produtos que saian aos mercados.

No nome do Consello quero darlles as grazas a todos os operadores que deron o paso de certificar a súa produción en ecolóxico, porque sen eles nada disto sería posible; aos consumidores e consumidoras que enchen a súa cesta da compra con produtos ecolóxicos e aos usuarios que nos seguen a través das nosas redes sociais, unha comunidade virtual que se incrementa día a día e que, sen dúbida, se converteu nos últimos tempos nun apoio clave para visibilizar o noso labor.

Finalmente, é de xustiza agradecerlle o pulo do sector á Administración pública a través da Consellería do Medio Rural vía a Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), co seu apoio determinante, e á Consellería do Mar, departamento co que asinamos diversos convenios de colaboración, que constitúen un sólido compromiso para a agricultura ecolóxica en Galicia por terra e por mar.

Seguiremos traballando arreo para consolidar este camiño, afrontando os retos que nos depara o futuro con ilusión e determinación, xa que a agricultura ecolóxica galega é, hoxe máis que nunca, un exemplo de innovación e tradición, de coidado pola terra e polas persoas, un reflexo do que Galicia é e do que pode ser.

Francisco López Valladares
Presidente do Craega



• • • • O Craega, a sentinela dos • produtos ecolóxicos galegos

Nos anos 50 o obxectivo principal da agricultura e da gandería era abastecer o máis rápido posible a poboación. Non só era unha cuestión de tempo, tamén de cantidade, porque a industrialización trouxo aparelado un incremento demográfico. Viñamos dunha Segunda Guerra Mundial e Europa estaba en plena reconstrución, polo que facía falta de todo; alimentos tamén.

Este contexto non era o mellor para a aparición da agricultura ecolóxica, pero ata os terreos máis áridos son capaces de sacar un xermolo. Así que a finais dos 50, despois nos 60 e, sobre todo, nos 70, comezou

a xurdir unha conciencia medioambiental que encaixaba perfectamente coa agricultura ecolóxica.

Foi en 1972 cando naceu a Federación Internacional de Movimentos de Agricultura Ecolóxica co obxectivo de dar apoio e difundir este tipo de agricultura. Despois desta primeira pedra, empezouse a legislar. A primeira foi Francia, nos 80; tamén España, e no ano 1991 tocoulle a quenda á Unión Europea.

O regulamento europeo foi importante, porque, ademais de recoñecer a agricultura ecolóxica coma un sistema viable de cultivo e

coidado do medio ambiente, tamén estableceu un réxime de axudas para esta.

A partir deste momento, o consumo de produtos ecolóxicos, biolóxicos ou orgánicos experimentou unha carreira ascendente, que non parou ata o día de hoxe. E, ao mesmo tempo, tamén xurdiu a necesidade de garantir aos consumidores que o que estaban consumindo cumpría con eses parámetros que definen a agricultura ecolóxica: máxima calidade, máis naturais, saudables e nutritivos sen usar produtos químicos de síntese nin organismos modificados xeneticamente.

As condicións da terra e a tradición agrícola de Galicia fixeron que os produtores se lanzaran a cultivar en ecolóxico, pero non se podía facer de calquera xeito, xa que se algo tiña e ten a nosa comunidade é que somos sinónimo de calidade.

Así, en 1997 nace o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) fundado baixo o paraugas da Consellería do Medio Rural e a única autoridade de control que certifica este modelo de produción.

Desde hai vinte e sete anos, este organismo audita e certifica os produtos agroalimentarios ecolóxicos na nosa comunidade, velando polo estrito cumprimento das normas europeas; un traballo vital para unha parte importante da economía galega, porque, se hai algo que temos que coidar e protexer, é ese logro conseguido despois de moito traballo ao longo dos anos: que ‘calidade’ e ‘Galicia’ sexan dous termos sinónimos.

Precisamente, ese traballo de vixilancia que realiza o Craega é fundamental para que cada día sexan máis os produtores galegos que se animen a producir baixo o paraugas deste selo. Se a corrente comezou coa agricultura, pouco despois tamén se introduciu na gandaría, con parámetros tan importantes

de certificación como o de benestar animal. De feito, na última década o crecemento da superficie ecolóxica certificada foi do 200 %.

Así, no ano 2023, Galicia contaba con 46.967,01 hectáreas de superficie ecolóxica certificada, repartidas en 279 municipios. Hai 1.552 operadores ecolóxicos –máis do dobre que hai dez anos– e o volume de vendas ecolóxicas certificadas acadou os 113.336.312 €, un 337 % máis que hai dez anos. Respecto da tipoloxía dos produtos, leite, conservas e carne son os que rexistran maior volume de vendas.

Por provincias, a que dedica máis superficie é a de Lugo con 22.708,68 hectáreas, seguida da de Ourense, con 17.270,78; A Coruña, con 4.948,91 e Pontevedra, con 2.038,64.

O incremento experimentado polas producións agroalimentarias en ecolóxico tamén fixo que nos últimos seis anos se percibisen 22.317.753,26 millóns de euros en axudas da Unión Europea, unha importante cantidade de recursos que se repartiron entre agricultura, gandaría, apicultura e conversión e mantemento de viñado.

O Craega, sen dúbida ningunha, constitúe desde hai máis dun cuarto de século a panca fundamental para o desenvolvemento dun selo vital para a economía do rural en particular, e de Galicia en xeral.

María José Gómez Rodríguez
Conselleira do Medio Rural da
Xunta de Galicia



Impulsando a produción ecolóxica mariña co Craega

Galicia ten nos seus sectores produtivos a súa esencia de ser e de vivir e o noso sector pesqueiro é un exemplo paradigmático disto. A pesca forma parte do noso pasado, proporcionou alimento e sustento a xeracións enteiras de galegos e galegas; é parte do noso presente, como sector innovador e referente en toda Europa, e seguirá marcando o noso futuro. Xustamente, pensando nese futuro, a nosa cadea mar-industria continúa traballando arreo en aspectos esenciais como son a innovación ou a sustentabilidade, así

coma no deseño, elaboración e presentación de novos produtos que lles dean resposta ás demandas máis recentes dun consumidor cada vez máis informado e esixente.

Así, cada vez son máis as persoas sensibilizadas cos problemas medioambientais e que, no momento de adquirir alimentos, sopesan aspectos como a calidade e a transparencia no proceso de produción que hai detrás de cada produto e os seus efectos no medio ambiente. Neste contexto,

a produción ecolóxica responde a esta demanda cun método diferenciado de produción de alimentos de máxima calidade, respectando o medio ambiente mediante a utilización óptima dos recursos.

Trátase dun modelo que presenta importantes beneficios tanto para produtores como para consumidores. Os primeiros garanten o futuro da súa actividade, á vez que lle dan resposta á crecente e imparable demanda de produtos ecolóxicos, máis valorados e normalmente mellor pagados ca os produtos convencionais. Os segundos, asegúranse de que están a consumir os produtos máis saudables e nutritivos, ao tempo que contribúen a manter este mundo como un lugar máis sostible e responsable. No camiño de introducir os peixes e mariscos galegos neste nicho de mercado, a Consellería do Mar conta co Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) como un aliado de excepción. Proba desta colaboración é a campaña Ecolóxicos a Mares, na que amosamos as bondades e as delicias dos produtos ecolóxicos galegos que proveñen do mar.

A acuicultura galega ten neste sentido un papel protagonista, situando novamente a nosa comunidade na vangarda nacional e europea. Así o sinalan as cifras: a venda dos produtos do mar con selo ecolóxico certificado multiplicou o seu resultado, ata chegar aos 19,5 millóns de euros de facturación no 2023, baixo dous piares fundamentais: a acuicultura e a recollida de algas, e a conserva dos produtos do mar, que ocupan o segundo e noveno posto no *ranking* de vendas por tipoloxía de produtos ecolóxicos.

Estes números amosan que a marxe de crecemento é considerable. Neste último ano, a produción vencellada ao mar representa algo máis do 17 % do total do volume de vendas ecolóxicas certificadas en Galicia.

Estamos ante unha dinámica ascendente sustentada no bo facer da nosa xente, na súa capacidade de adaptarse ás novas circunstancias e nas necesidades dos clientes así coma no labor de entidades coma o Craega, que xunto ao apoio decidido do Goberno galego, está permitindo dar un impulso decidido á produción e á comercialización de orixe mariña. Sabemos que aínda queda moito por facer, pero temos claro cal é o rumbo cara ao futuro que as vindeiras xeracións de galegos e galegas merecen.

Alfonso Villares Bermúdez
Conselleiro do Mar da
Xunta de Galicia



Organigrama do Craega

O Craega está composto por tres niveis: o órgano de goberno, o órgano executivo e o órgano de control.

Os órganos de goberno do Consello son o pleno, a presidencia, as vicepresidencias e a comisión de goberno.

Ademais, para o seu funcionamento conta cun nivel executivo formado pola secretaría, a dirección técnica, o comité de certificación e o comité consultivo.

O nivel operativo ou órgano de control está formado polos departamentos de comunicación, administración, o xestor de calidade e os técnicos/auditores.

RELACIÓN NOMINAL DO CONSELLO

D. Francisco López Valladares: presidente
D.ª Mónica Brey Baltar: vicepresidenta
D.ª Rocío Freire Rodríguez: vicepresidenta

Representantes de empresas agrarias de producción vexetal

D. Alberto Amil Chaves
Horsal S. Coop. Galega | Censo A.1
D.ª Mónica Brey Baltar
Censo A.1
D. Sergio Nicolás Boado Seoane
Grnxas de Lousada SC | Censo A.1

Representantes de empresas agrarias de producción animal

D.ª Ana María Corredoira Vázquez
Ganados A Cernada S C | Censo A.2
D.ª María Concepción Blanco Montecelo
Casa Bertolo S C | Censo A.2
D. José Manuel Oubiña Rial
Vogal | Censo A.2

Representantes de empresas elaboración e/ou envasado

D. Sotero Sampedro Castro
Celtaverde SL | Censo B.1
D. Miguel Casal Fernández
Novafrigsa SA | Censo B.2
D. Gonzalo Hermida Carreira
Camperos Vilalba SL | Censo B.2
D.ª Carmen Rey Carracedo
Leche de Galicia SA | Censo B.3
D.ª Rocío Freire Rodríguez
Alibos Galicia SL | Censo B.3
D. Antonio Muíños Insua
Porto Muíños SL | Censo B.3

Representante de empresas importadoras e/ou comercializadoras

D. Juan Carlos Juncal Piñeiro
Dime Salnés SL | Censo D

Representantes das autoridades compe- tentes

D. Ramón Jesús Lamelo Otero
Área de Promoción da Calidade Agroalimen-
taria da Agacal
D. Ramón Damián Fernández Conchas
Servizo de Mercados da Consellería do Mar

Comité de certificación

D. Manuel M. Cancio Álvarez
D. Antonio Velilla de la Loma
D.ª Marta Cela Sangil
Substitutos: **D.ª Marta García Ponte,**
D. Gonzalo José Rodríguez Abuín e
D. Ramón Jesús Lamelo Otero

Comité consultivo

D.ª Celia Otero Raña, representante de C.G.C.U.
D.ª Ana Fernández González, representante
da Agacal
D. Miguel Ángel Areán González
Clúster da Alimentación Ecolóxica de Galicia

Órgano de Gobierno

- Nas sesións celebradas polo pleno do Craega adoptáronse importantes acordos que marcan o camiño para o desenvolvemento do sector ecolóxico en Galicia e do propio Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia. Entre os acordos máis relevantes destaca a aprobación do programa de promoción 2024-2025, deseñado para impulsar a visibilidade e o crecemento do modelo agroalimentario ecolóxico. Ademais, renovouse o Comité Consultivo, no que foi elixida por maioría a candidatura do Clúster da Alimentación Ecolóxica de Galicia, representada por Miguel Areán González como novo membro designado. Outro paso significativo foi a adquisición da nova sede do Craega, situada na Avenida Carballo Calero en Lugo, xunto coa contratación das obras necesarias para a súa adecuación. Tamén se aprobaron a Memoria de Actividades e a Liquidación Orzamentaria do ano 2023, xunto coa Memoria de Pemes non lucrativa e as Contas Anuais auditadas, garantindo así unha xestión transparente. Por último, o pleno deu luz verde ao orzamento do Craega para o exercicio 2025, sentando as bases para o futuro da entidade.





Órgano de Control

- A tarefa principal que desenvolve o Craega é o control e certificación da produción ecolóxica de Galicia. Este labor realízase conforme ao Regulamento (UE) 2018/848 do Parlamento e do Consello, de obrigado cumprimento nos 27 países da Unión Europea, sendo o proceso de control esencial para salvagardar a confianza dos consumidores nos produtos ecolóxicos galegos. En 2023, o Craega realizou **1.560 accións de control**, o que representa un aumento do 4,7 % en comparación co exercicio anterior. Estas inspeccións verifican aspectos clave da produción, como, entre outros, a orixe dos insumos, a xestión sostible das explotacións, o cumprimento da normativa europea... Ademais, efectuáronse **127 análíticas** destinadas a confirmar a ausencia de residuos de produtos químicos non permitidos e a calidade dos alimentos ecolóxicos. Estas análises son un elemento crucial para garantir a integridade dos produtos certificados.

Así mesmo, no Comité de Certificación tramitáronse **432 expedientes de certificación**, nos que se avaliaron con detalle as prácticas e documentación dos operadores para garantir que cumpran coas esixencias da produción ecolóxica. Estes esforzos consolidan a posición de Galicia, garantindo que os produtos etiquetados como ecolóxicos cumpran cos estándares establecidos, asegurando prácticas agrícolas e gandeiras respectuosas co medio ambiente, coa biodiversidade e coa saúde das persoas, reflectindo o compromiso do Craega coa transparencia, a calidade e a sostibilidade.

Guías temáticas do Craega

O propósito da elaboración destas guías é axudar a aqueles operadores certificados ou que estean interesados en inscribirse nos rexistros do Craega. Coa súa publicación o noso obxectivo é solucionar as súas dúbidas sobre o que é a agricultura ecolóxica, como está regulada, que condicións debe cumprir e como poder chegar a certificala.

Tedes á vosa disposición en formato dixital na nosa web as seguintes:



A Guía de Apicultura Ecolóxica de Galicia destaca as condicións naturais excepcionais que ofrece o territorio, especialmente nas provincias do interior, para a produción de mel ecolóxico de alta calidade. Galicia é idónea para establecer asentamentos apícolas ecolóxicos que permitan obter meles monoflorais, como o de breixo ou castiñeiro, e multiflorais, garantindo produtos recoñecidos pola súa excelencia.

A guía pon en valor o sistema tradicional de manexo das colmeas en Galicia, que facilita unha conversión sinxela á apicultura ecolóxica, requirindo só algúns axustes, como a xestión específica da cera e a adopción de tratamentos veterinarios acordes cos estándares ecolóxicos. Este recurso busca orientar e apoiar os apicultores galegos no aproveitamento sostible destes recursos naturais, promovendo unha apicultura respectuosa co medio ambiente e coa saúde dos consumidores.





.....

A Guía de Producción Vexetal Ecolóxica de Galicia é unha ferramenta fundamental para agricultores e agricultoras interesados en adoptar prácticas sostibles no cultivo de alimentos. Foi elaborada tendo en conta as características ambientais, climáticas e culturais do territorio galego e ofrece información práctica e técnica sobre os principios da agricultura ecolóxica.

A guía inclúe pautas para o manexo do solo, fertilización natural, control de pragas e enfermidades sen químicos sintéticos. Ademais, promove a biodiversidade, a conservación dos ecosistemas e a mellora da saúde do solo, todo baixo os estándares establecidos para a certificación ecolóxica.

Dirixida tanto a profesionais do sector como a novos produtores, a publicación busca fomentar un modelo de produción respectuoso co medio ambiente e coa saúde das persoas, contribuíndo á sostibilidade rural de Galicia.





A Guía de Gandería Ecolóxica de Galicia destaca as excelentes condicións naturais da comunidade para a produción de alimentos ecolóxicos derivados da gandería. Os prados e pasteiros galegos ofrecen un gran potencial para desenvolver ganderías ecolóxicas ligadas á terra, permitindo a obtención de produtos de alta calidade como carne, leite e queixos.

As razas autóctonas galegas desempeñan un papel crucial grazas á súa adaptación ao medio e resistencia a enfermidades, características ideais para este tipo de produción. Ademais, as explotacións extensivas e vinculadas ao territorio teñen un camiño sinxelo para converterse a gandería ecolóxica, xa que moitas das prácticas que aplican cumpren cos requisitos da normativa sobre produción ecolóxica. A guía busca fomentar este modelo sostible e de calidade en Galicia.

A Guía de Acuicultura Ecolóxica de Galicia destaca as condicións naturais excepcionais do mar galego, especialmente nas rías, para a produción acuícola ecolóxica de alta calidade. Ofrece información sobre a certificación de algas, peixes e moluscos procedentes de acuicultura mariña e de augas doces.

A guía aclara que a pesca e o marisqueo de especies salvaxes non poden obter certificación ecolóxica, debido á falta de control sobre a súa alimentación e o posible impacto de zonas contaminadas. Este recurso busca fomentar prácticas sostibles na acuicultura galega.





A Guía de Elaboradores, Envasadores e Transformadores Ecolóxicos de Galicia ten como obxectivo principal asesorar os operadores que desexen elaborar alimentos transformados conforme á normativa ecolóxica. Ofrece orientación para identificar e actualizar as fases críticas no proceso de transformación, asegurando o cumprimento dos estándares regulamentarios.

A guía inclúe recomendacións para aplicar as medidas correspondentes e os requisitos de produción de pensos transformados, do sector vitivinícola, da produción de fermento e a recollida, envasado, transporte e almacenamento dos produtos.





As cifras reflicten que o sector ecolóxico galego segue en aumento

Presentada a inicios de ano, a memoria extrae os datos máis relevantes do exercicio económico do sector ecolóxico da nosa comunidade ao longo de 2023. Para a realización do estudo tivéronse en conta os seguintes parámetros: a cobertura territorial, a superficie ecolóxica, os operadores ecolóxicos e o volume de facturación da industria.



Un ano máis, os resultados seguen a ser positivos e salienta o crecemento deste sistema de produción de alimentos que, **dunha maneira máis contida, mantén a súa dinámica ascendente**, ampliando o interese xeral dos últimos vinte anos, tanto en operadores coma en consumidores.

A COBERTURA TERRITORIAL ECO ACAPARA PRETO DO 90 % DOS MUNICIPIOS

Como novidade no informe deste ano, expóñense os datos relacionados coa cobertura territorial. En 2023, rexistráronse 279 concellos galegos onde se utilizan prácticas de agricultura ecolóxica certificada.

Os datos reflicten que existe un apoio detrás e un grande interese en desenvolver cultivos de maneira sostible e de calidade, xa que case todas as provincias contan con máis do 90 % de concellos con algún operador ou superficie ecolóxica certificada polo Craega.

A Coruña é a provincia que máis ten, xa que 88 dos 93 concellos se atopan nesta lista; isto tradúcese en que un 94 % conta con elaboración ecolóxica. Lugo acada a mesma porcentaxe, pois dos 67 municipios, 63 teñen algún operador que se decanta polo método de produción ecolóxico. Finalmente, Pontevedra, con 56 municipios dos 61 existentes, sitúase no terceiro lugar ao chegar ao 92 %. En último lugar, posiciónase a provincia de Ourense con 72 municipios con presenza eco, dos 92 totais, é dicir, o 78 %.



COBERTURA TERRITORIAL DA AGRICULTURA ECOLÓXICA CERTIFICADA

279 municipios

SUPERFICIE ECOLÓXICA CERTIFICADA

46.967,01 ha

OPERADORES ECOLÓXICOS

1.552

VOLUME DE VENDAS ECOLÓXICAS CERTIFICADAS

113.336.312 €



EN 2023, REXISTRÁRONSE 279 CONCELLOS GALEGOS ONDE SE UTILIZAN PRÁCTICAS DE AGRICULTURA ECOLÓXICA CERTIFICADA



PRETO DE 47.000 HA GALEGAS DEDÍCANSE Á SUPERFICIE ECOLÓXICA

En Galicia existe xa un amplo volume de terreo dedicado exclusivamente á agricultura ecolóxica. **En 2023, rexistráronse 46.967,01 hectáreas**, o que supuxo un crecemento do 2,96 % dende o ano anterior.

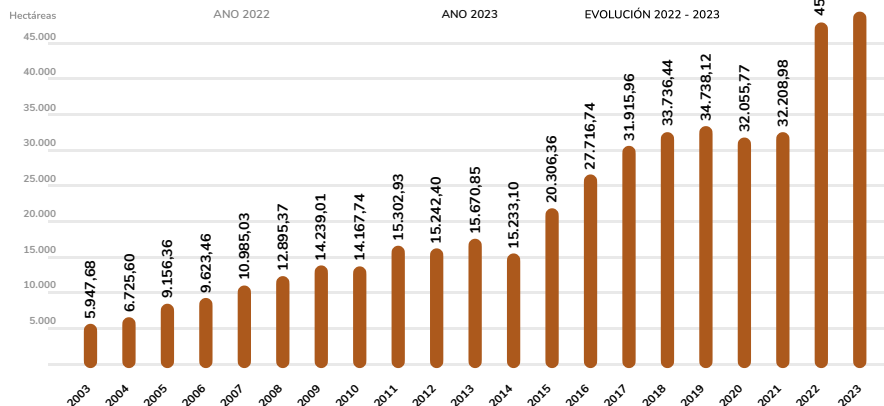
A evolución do solo destinado a este cultivo foi substancial dende o ano 2003, no que só había 5.947,68 ha. De feito, o ascenso na última década é de máis dun 200 % en Galicia, polo que podemos afirmar que o interese por parte do sector primario galego é cada vez maior.

A **provincia con máis superficie ecolóxica certificada é Lugo**, con 22.708,68 hectáreas. Séguea Ourense con 17.270,78, o que significou un importante incremento da súa extensión: un 20 % dende o ano anterior.

Nos últimos vinte anos xerouse un aumento significativo na maior parte das provincias e foi, de novo, a lucense a que marca o ritmo, cun ascenso do 225 %, seguida da Coruña, cun 205 %.

Superficie ecolóxica certificada en Galicia

45.626,82 ha 46.967,01 ha +2,96 %



Tipoloxía da superficie

En canto ao tipo de terreo, hai 1.521,21 ha de cultivos de terras arables, 39.613,35 ha de pastos permanentes e 2.221,79 ha de cultivos permanentes. Lugo volve ser a provincia na que máis territorio se destina a cada unha destas categorías, superando de maneira contundente ao resto na maior parte delas.

No primeiro caso, as plantacións máis comúns son as de cereais para produción de gran, con 303,92 ha. Destacan o trigo, o centeo, o *tranquillón* e a cebada como as máis frecuentes dentro deste grupo.

Con respecto aos pastos permanentes, dedícanse 22.425,40 ha a pastos e praderías permanentes e 17.187,95 ha a pastos pobres. Por último, 2.221,79 ha destínanse a

cultivos permanentes para o consumo humano, entre as que destacan como habituais as froitas de zonas climáticas temperadas (mazás, peras...).

OS OPERADORES ECOLÓXICOS, Á ALZA

En 2023 contabilizáronse **1.552 agricultores ecolóxicos**, 46 máis que o exercicio anterior. Esta suba segue a liña evolutiva da última década, que viu incrementada a lista de operadores nun 136 %.

Se os desagregamos por tipos, 1.172 son produtores e 380, elaboradores. Este último dato foi o que máis aumentou, nun 186 % dende hai 10 anos.

Lugo clasifícase como a provincia con máis operadores ecolóxicos certificados, posúe 560, e séguela Pontevedra, que ten 458.



Operadores por provincia

Na Coruña, dos 301 operadores inscritos, a maioría inclínase de forma preferente pola produción vexetal, pero aumentou o interese pola animal nun 1,30 %. Aínda que segue habendo máis elaboradores, cómpre subliñar o crecemento dos importadores nun 100 % con respecto ao ano anterior, incrementándose ata 10.

En Pontevedra, os acuicultores son os máis comúns e tamén a tipoloxía de produción que máis subiu, en concreto, un 7 %.

Do mesmo xeito que no caso anterior, os elaboradores son os máis usuais, pero o número de importadores creceu nun 14 %. Nesta provincia contabilízanse 458 operadores en total.

En Lugo, á cabeza en número de operadores en ecolóxico, 560 en total, a produción animal é o negocio máis demandado, pero a vexetal medrou nun 5,36 %. Ademais, tamén houbo incremento nos importadores, mentres que os elaboradores seguen sendo os máis frecuentes.

Operadores ecolóxicos en Galicia

1.506 ANO 2022

1.552 ANO 2023

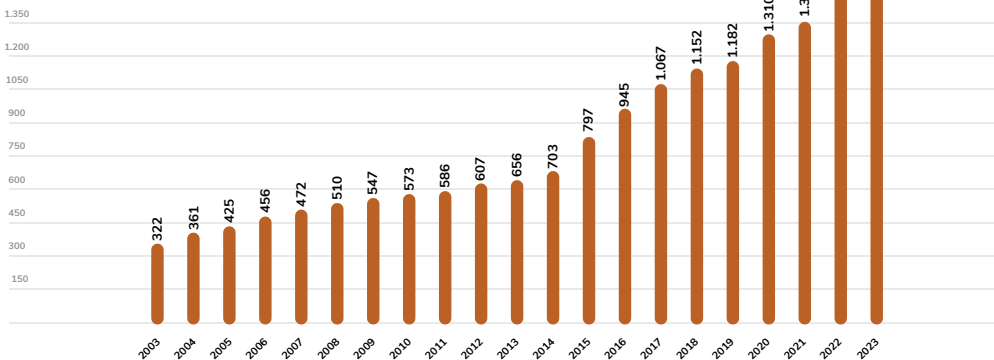
+3 %

+136 %

EVOLUCIÓN 2022 - 2023

EVOLUCIÓN 2013 - 2023

656
en 2013
1.552
en 2023



-  Leite e derivados
38.335.944 €
-  Conservas de pescado
16.510.400 €
-  Carne e derivados
15.665.716 €
-  Outros elaborados
15.206.938 €
-  Ovos e derivados
4.632.185 €
-  Froiteiras
3.853.256 €
-  Pensos e alimentación animal
3.744.335 €
-  Viños, licores, sidras e vinagres
3.453.372 €
-  Acuicultura e recollida de algas
2.971.543 €
-  Aceites
2.579.783 €
-  Bosque e recolecta silvestre
1.735.329 €
-  Hortalizas
1.727.472 €
-  Panificación
1.582.198 €
-  Produtos apícolas
1.096.015 €
-  Conservas vexetais
257.758 €
-  Tubérculos
109.703 €
-  Cereais
5.826 €



Ourense, con 233 operadores eco, é moi similar en canto a datos á provincia lucense, xa que sobresa a produción animal e aumentou a vexetal un 7,5 %. Os elaboradores son a tipoloxía máis habitual e os importadores ascenderon nun 50 %.

Estabilidade das vendas

O volume das vendas ecolóxicas certificadas na comunidade situouse en 2023 en 113.336.312 €. Cabe destacar que nos últimos dez anos aumentou nun 337 %, o que demostra que cada vez hai máis consumidores que optan por este tipo de alimentos.

O sector que máis vendas recolle é o de produción animal, con 59.593.763 €, é dicir, un 52,58 % do total. O vexetal conta cun 30,23 % e, finalmente, o 17,18 % pertence ao acuícola e de algas. O leite é o alimento ecolóxico certificado con maior volume de venda, seguido das conservas de peixe e a carne e derivados.

A importancia da certificación

• Aínda que os datos de crecemento son contidos nesta ocasión, podemos observar como a produción e o consumo de produtos ecolóxicos continúan nunha liña á alza constante ano tras ano.

O LEITE É O ALIMENTO ECOLÓXICO CERTIFICADO CON MAIOR VOLUME DE VENDA, SEGUIDO DAS CONSERVAS DE PEIXE E A CARNE E DERIVADOS

- As cifras seguen a arrojar datos positivos dende hai máis de vinte anos nos tres piares fundamentais observados que marcan o pulso do sector: superficie agrícola, número de operadores e volume de vendas.
- Neste contexto, é importante o papel da certificación e do selo ecolóxico, xa que nos asegura que os produtos con etiquetas ecolóxicas realmente se producen baixo os criterios necesarios. O Craega proporciónalles aos consumidores unha garantía e seguridade ao lexitimar que aquilo que compran segue unhas pautas de calidade.





Como consumimos os galegos e as galegas os alimentos ecolóxicos?

Co obxectivo principal de cuantificar o coñecemento e os hábitos de consumo de alimentos ecolóxicos, o Craega promove, despois dos barómetros dos anos 2010, 2013, 2017 e 2020, o 5.º Barómetro da percepción e consumo dos alimentos ecolóxicos de Galicia. Agronovo Ecoloxía S.L. foron os responsables e autores deste estudo.

O CONSUMIDOR GALEGO É EN XERAL CADA VEZ MÁIS CONSCIENTE DA IMPORTANCIA QUE TEÑEN OS ALIMENTOS ECOLÓXICOS



Son moitos e variados os motivos que levan a un consumidor a apostar por unha alimentación ecolóxica. O máis importante na nosa comunidade é o coidado da saúde, porque, tal e como dicía Hipócrates: “Que a túa medicina sexa o teu alimento e o alimento a túa medicina”. Outra das razóns polas que se confía nos produtos ecolóxicos é polo respecto cara ao medio ambiente.

Logo dunha análise exhaustiva dos datos obtidos nesta quinta edición do noso barómetro, puidemos chegar a diversas conclusións mais, en xeral, as sensacións son positivas: o mercado dos alimentos eco non para de medrar, ao igual que o interese dos consumidores neste tipo de produtos.

A PRODUCCIÓN ECO, CADA VEZ MÁIS POPULAR

Neste senso, viuse que a popularidade dos alimentos eco acadou o seu máximo histórico: o 99 % da poboación ten oído falar deles. En canto aos problemas existentes relacionados coa dispoñibilidade dos produtos ecolóxicos, estes seguen reducíndose.

Por outra parte, mantense como factor central das compras de alimentos en Galicia o Eixe de Alimentación Saudable, e o recoñecemento do logotipo do Craega aumentou no 2023 con respecto aos datos de tres anos atrás.

CONSUMIDORES FIEIS E INFORMADOS

Debido aos beneficios que outorgan na propia saúde e no medio onde se producen, os consumidores ecolóxicos adoitan desenvolver unha alta fidelidade cara a este tipo de alimentos. De feito, o 76 % dos consumidores de produtos ecolóxicos en Galicia leva xa máis de tres anos confiando



Acto de presentación do 5.º Barómetro do Craega, no que participaron Francisco López, presidente do Consello; José Luis Cabarcos, exdirector da Agacal, e Rafael Rivadulla, responsable de Agronovo Ecoloxía

neles, valor que indica que os seus beneficios e propiedades son moi apreciadas, sobre todo, naquelas persoas con maior información relacionada.

Grazas a isto, cabe destacar nos últimos anos a redución da porcentaxe de persoas que cre que só os alimentos producidos artesanalmente poden ser ecolóxicos, entendendo así que o sector da alimentación ecolóxica é un sector en constante crecemento, cunha grande innovación e que dispón dunha ampla e variada oferta nos mercados.

As persoas que elixen estes produtos son, sobre todo, persoas interesadas nos procesos e composición do que está adquirindo, é dicir, que estes consumidores amosan un alto nivel de coñecemento sobre as súas características, identificando acertadamente que só se poden considerar alimentos ecolóxicos aqueles que posúen unha certificación institucional.

ALIMENTOS SAUDABLES E CON MÁIS PRESENZA NOS FOGARES

Se é importante coñecer o consumo en si dos produtos ecolóxicos, sen dúbida tamén o son os motivos que están detrás deste consumo,

O 76 % DOS CONSUMIDORES DE PRODUCTOS ECOLÓXICOS EN GALICIA LEVA XA MÁIS DE TRES ANOS CONFIANDO NELES

así como as influencias que se teñen en conta á hora de mercalos. A saúde é a preocupación principal e, por fortuna, cada vez somos máis conscientes da relevancia que ten coidar a nosa propia saúde e a dos nosos seres queridos, polo tanto, intentamos manter hábitos mellores, como facer deporte ou comer máis san. Neste senso, os produtos ecolóxicos son clave. Trátase de alimentos naturais, que non conteñen pesticidas, de máxima calidade e cun maior contido de proteínas, vitaminas e minerais.

O alimento ecolóxico máis habitual no consumo é o produto fresco, destacando os alimentos de orixe vexetal. Así, a maioría dos consumidores eco de Galicia sinalan

consumir froita e/ou hortalizas ecolóxicas, seguido dos lácteos. No caso dos alimentos ecolóxicos elaborados sobresaen o pan, os cereais e as pastas.

Entre o 10 % e o 30 % dos alimentos que mercan case a metade dos entrevistados son de orixe ecolóxica. A variedade de produtos industriais e elaborados ecolóxicos viuse aumentada con respecto a outros anos. Así mesmo, o supermercado imponse como o lugar por definición para facer a compra, e é tamén o sitio principal de acceso aos alimentos eco.

A IMPORTANCIA DA CONFIANZA NO ETIQUETADO

O significado que trae consigo o selo fai que as persoas sexan conscientes do que están a mercar e de que detrás dese produto hai todo un proceso que asegura a calidade do alimento. O selo de garantía Craega é a etiqueta que demostra que o alimento foi producido de maneira respectuosa co medio ambiente sen a intervención de elementos, compoñentes ou procesos químicos.

O produtor pode obtelo despois de demostrar de maneira fidedigna que o produto é totalmente ecolóxico, con controis en cada fase da produción, elaboración e comercialización. De feito, o recoñecemento do logotipo do Craega en Galicia aumentou en 2023 con respecto aos datos que se puideron analizar hai tres anos.

Os galegos, polo tanto, tenden cada vez máis á busca de elementos identificativos e á súa asociación coas certificacións ecolóxicas alimentarias.

MOITO CAMIÑO PERCORRIDO E MOITO POR PERCORRER

O presidente do Consello afirma que este estudo brinda unha visión clara dos factores que inflúen na decisión de compra e como se pode traballar para fomentar prácticas alimentarias máis saudables.

En definitiva, o consumidor galego é en xeral cada vez máis consciente da importancia que teñen os alimentos ecolóxicos e da súa certificación, tanto por cuestións de saúde





Alimentos ecológicos certificados na tenda Bico de Grao, en Lugo

A SAÚDE É A MOTIVACIÓN PRINCIPAL PARA ESCOLLER ALIMENTOS ECOLÓXICOS CERTIFICADOS

como de coidado e conservación do noso medio ambiente. O aumento da concienciación sobre os alimentos eco e o seu selo, o incremento da compra destes alimentos e os cambios de estilo de vida que se están a dar nos últimos anos na nosa comunidade son os datos que nos indican que xa se percorreu gran parte do camiño, mais... aínda queda moito por facer.

O traballo do Craega continuará na liña de buscar novas estratexias de promoción e de darlles visibilidade aos produtos ecolóxicos nestes vindeiros anos, ademais de amosar todas as súas bondades, coa finalidade de que o sector continúe medrando e que, na vindeira edición do noso barómetro, os datos sexan aínda máis positivos.



A PORCENTAXE DE PERSOAS QUE CONSOMEN ALIMENTACIÓN ECOLÓXICA INCREMENTOUSE:
2013: **23,9 %**
2017: **47,3 %**
2020: **50,4 %**
2023: **61,7 %**

OS TRES LUGARES MÁIS HABITUAIS PARA MERCAR PRODUTOS ECOLÓXICOS:
SUPERMERCADO: **67,4 %**
TENDAS ESPECIALIZADAS: **22,8 %**
TENDA TRADICIONAL/DE BARRIO: **21,5 %**

AS TRES PRINCIPAIS RAZÓNS PARA CONSUMIR ALIMENTOS ECOLÓXICOS:
SON MÁIS SANS: **35,8 %**
MAIOR CALIDADE: **18,9 %**
MELLOR SABOR: **11 %**



Greenwashing, ameaza ou realidade?



No mes de abril, organizamos unhas xornadas técnicas con Intereco en Santiago de Compostela, no hotel monumento San Francisco. Contamos coa participación de varias expertas no sector e abordamos cuestións clave relacionadas coa temática do *greenwashing*. As conclusións extraídas permitirán establecer liñas de traballo máis precisas e eficaces para seguir mellorando a protección dos consumidores e a regulación do sector.

Iker Iglesias, presidente de Intereco; José Luis Cabarcos, ex director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), e Francisco López Valladares, presidente do Craega, foron os encargados da inauguración e da clausura do acto. No remate, Iglesias felicitou a todos os implicados na organización do evento, ao igual que o presidente do Craega. Cabarcos, pola súa parte, indicou que o cambio de paradigma que estamos a vivir é real e que, polo tanto, é o momento de expoñer o máximo posible os operadores e os produtos eco.

CONVERSACIÓNS COS PRESENTES E CONCLUSIÓNS

Durante o desenvolvemento desta xornada, puidéronse compartir experiencias e coñecementos que resultaron de grande utilidade para o futuro traballo do Consello neste senso.

O presidente de Intereco, Iglesias, destaca en relación a esta temática que é necesario defender a produción ecolóxica e estar alerta fronte á terminoloxía que se emprega no *greenwashing*, a cal é fraudulenta e confunde ao consumidor. Deste xeito, é necesario simplificar a mensaxe para que a sociedade poida comprender que alimentos son eco e cales non sen xerar confusións. “Animo a todos os consumidores galegos a que elixan produtos ecolóxicos”, engade.

Aurora Abad explica que existen unha serie de normas e de regulamentos que se crearon para axudar ao consumidor a levar a cabo un consumo consciente e responsable, ademais de que, no ámbito europeo, se está a discutir sobre como axudar a combater o *greenwashing*.

CHARLAS E RELATORAS

Novas regras europeas para protexer os consumidores de alegacións medioambientais enganosas (*greenwashing*)

AURORA ABAD VENTOSO
Secretary general de OPTA Europe

O *greenwashing* na alimentación e nas políticas agrarias, impactos sobre o sector ecolóxico

AINA CALAFAT ROGERS
Responsable de proxectos internacionais e incidencia na SEAE

Comunicación clara, consumo consciente: *greenwashing* no día a día

MARÍA AGRELO DE LA TORRE
Eco-Huella



Aurora Abad



ES-ECO-022-GA



COMO SEI SE UN PRODUTO É ECOLÓXICO?

Debe incluír o logotipo ecolóxico europeo, co código de control da nosa comunidade autónoma, e o selo de garantía

Craega



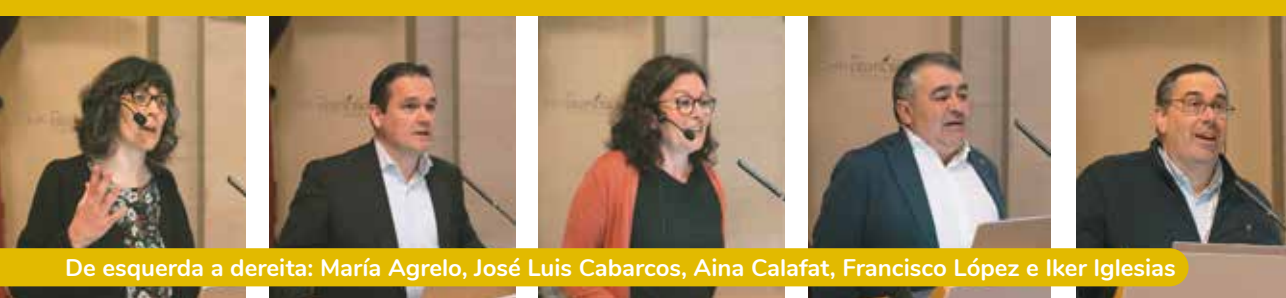
“Nós ocupámonos de todos os temas que afectan as empresas ecolóxicas e un deles é, precisamente, o *greenwashing*: esa proliferación de etiquetados e logos que inducen o consumidor a pensar que un produto é máis sostible cando en realidade non o é”, especifica sobre o labor que fan dende OPTA Europe. A maiores, resalta que moitas das temáticas que se trataron nestas xornadas tamén se discuten en Bruxelas.

A segunda das relatoras, Aina Calafat, expresa que desde o sector ecolóxico e desde a sociedade podemos intervir esixindo que se cumpra coa normativa e defender aos que realmente o están facendo ben: ese sector eco que se esforza por cumprir co regulamento e que desenvolve mercados locais para que poidamos vivir en comunidades sustentables e saudables.

Desde a SEAE traballan para defender o sector ecolóxico con comunicados e formación; de feito, teñen unha revista de divulgación para combater ese *greenwashing* a nivel social. Ademais, traballan en incidencia política presentando alegacións para todas as normas que van saíndo que teñan que ver coa alimentación ou coa produción agraria. “Chegamos ata onde chegamos pero, por sorte, traballamos en rede con Intereco e co resto das entidades do sector eco a nivel estatal”, afirma.

Finalmente, María Agrelo relata que o labor de comunicación e de divulgación é moi importante para que o cidadán teña un modo de vida o máis sustentable posible e que, ao entrar nun supermercado, saiba cales son os produtos máis acordes cos seus valores e estilo de vida. De feito, ela colabora nese labor co seu blog, *Eco-Huella*, que leva xa dez anos en activo. Tamén insiste en que é imprescindible identificar cando unha comunicación dunha empresa é honesta ou non, cando un etiquetado é real ou non e cando as prácticas que se fan non son de todo lexítimas.





De esquerda a dereita: María Agrelo, José Luis Cabarcos, Aina Calafat, Francisco López e Iker Iglesias

Francisco López, pola súa parte, agradécelle a Intereco o feito de escoller este ano Galicia para levar a cabo a xuntanza. “O que queira consumir un produto ecolóxico ten que prestar atención ao selo de certificación, que acredita que o alimento se produciu conforme a un regulamento europeo de agricultura ecolóxica. Todos os semellantes non proceden da agricultura eco”, conclúe.

Con toda a información obtida nestas xornadas, o Consello continuará a traballar para que as prácticas do greenwashing desaparezan ao 100 %, achegando o seu gran de area en todo o posible, xa sexa á hora de divulgar e difundir información ao respecto, como de achegar propostas e denunciar este tipo de prácticas. Dende o Craega aconsellamos, unha vez máis, sempre fixarse no etiquetado dos produtos para confirmar se realmente son ecolóxicos ou non.

O EVENTO CONTOU COA PRESENZA DE TODOS OS CONSELLOS REGULADORES DA AGRICULTURA ECOLÓXICA DE ESPAÑA, O QUE RESULTOU MOI ENRIQUECEDOR PARA O SECTOR



O PROXECTO SAMBUCUS GO IMPULSA O CONSUMO DO SABUGUEIRO ECOLÓXICO

Nas liñas que veñen a continuación presentamos o proxecto Sambucus Go, do que o Craega forma parte, e enumeramos algúns dos innumerables beneficios naturais que obterás ao incorporar o sabugueiro eco na túa vida diaria.

O proxecto busca a mellora do cultivo da especie autóctona de sabugueiro para a obtención de extractos ricos en compostos bioactivos. Sambucus é o grupo operativo autonómico que leva a cabo esta iniciativa, co obxectivo global de optimizar o cultivo ecolóxico da especie autóctona de *Sambucus nigra* ao aplicar estratexias de manexo agronómico que permitan alcanzar niveis superiores de compostos bioactivos en flores e froitos. Esta iniciativa intégrana Veigas de Sabugueiro, a Escola Politécnica Superior-Produción Vexetal, Anfaco-Cecopesca e o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega).

Coñeces as propiedades do sabugueiro eco?

Sambucus nigra está composto por bagas e flores de gran calidade. As bagas conteñen importantes propiedades medicinais e nutritivas: son antioxidantes, antivirais, antiinflamatorias e antisépticas. Ademais, reforzan as defensas e teñen atributos depurativos. A planta aparece con frecuencia na paisaxe de Galicia, mais aínda se está aproveitando recentemente desde un punto de vista culinario.



BENEFICIOS DO SABUGUEIRO ECOLÓXICO

- Importante fonte de antioxidantes
- Reduce a intensidade e a duración das gripes
- Alto contido de proteínas
- Achega de vitaminas A, B e C
- Contén minerais (fósforo, ferro e potasio)
- Combate o estrinximento

Coa flor e coas bagas pódense elaborar licores, marmeladas, cervexas, xelea, bombóns e infusións.

Esta árbore é útil para tratar problemas respiratorios ao favorecer a expulsión de mucosidade, reducir a inflamación das vías respiratorias e axudar a calmar a tose e a febre. É depurativo e diurético e serve coma calmante no tratamento do insomnio, hemicranias e certas inflamacións.



O CRAEGA, NO ACTO DE PRESENTACIÓN DA APLICACIÓN TRACTUS, ORGANIZADO POR AGRONOVO

O 18 de xuño celebrouse a xornada de Agronovo Ecoloxía, na cal se deu a coñecer a ferramenta Tractus, unha aplicación TIC para a maximización sostible da produción ecolóxica de vacún. O encontro tivo lugar en Santiago de Compostela, e o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) participou en calidade de colaborador.

Na presentación interviñeron José Balseiros, director xeral de Gandería, Agricultura e Industrias Agroalimentarias; Javier Villanueva e Xisela Fernández, de Agronovo Ecoloxía, e César Resch, do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM), os cales deron conta do proxecto e das súas oportunidades para “produción de leite ecolóxico en Galicia ao dispoñer dun produto diferenciado en canto ás súas características físico-químicas”.

PROXECTO TRACTUS: OBXECTIVOS

Con esta aplicación búscanse acadar as seguintes metas:

- Maximizar as forraxes reducindo ata un 10 % os custos de alimentación, así como mellorar a inxestión e calidade das mesmas para aumentar a produción.
- Reducir a pegada de CO₂ medindo a eficiencia das granxas para mellorar aquelas que teñan peores rexistros. Unha baixa pegada de CO₂ é unha medida indirecta de eficiencia moi válida;



O proxecto Tractus é de ámbito autonómico. Nel participan Agronovo Ecoloxía como entidade coordinadora e, como axentes cooperantes, o Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM), a Asociación de Produtores de Leite Ecolóxico de Galicia e o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega).

aquelas que producen máis con menos recursos son as máis eficientes.

- Valorizar o índice de biodiversidade. Parametrizar este factor con medidas obxectivas dará unha caracterización positiva das granxas. Este índice contribuirá a darlle solidez ao leite ecolóxico producido en Galicia.
- Xestionar todos os datos recollidos na explotación desde varios puntos de vista á vez, coa emisión dun informe para unha toma de decisións personalizada que optimizará a súa potencialidade.





Docencia eco

Desenvolvemos seis unidades didácticas enfocadas en promover a educación alimentaria ecolóxica nos nenos e nenas. Estas unidades buscan fomentar hábitos saudables, concienciar sobre o impacto ambiental da alimentación e destacar os beneficios de consumir produtos ecolóxicos. Ademais, as guías combinan teoría con actividades prácticas, axudando aos máis novos a entender a importancia dunha alimentación sostible e responsable.



A IMPORTANCIA DE COMER VARIADO

Centrámonos no coñecemento dos nosos de si mesmos e a autonomía persoal, ademais do propio coidado e da saúde. O obxectivo principal é progresar na adquisición de hábitos e actitudes relacionados coa alimentación e o fortalecemento da saúde, ao apreciar e gozar das situacións cotiás.

A desnutrición maniféstase na obesidade, no sobrepeso ou en desequilibrios nutricionais nas persoas. É posible ter exceso de peso e carecer de certos nutrientes debido a unha mala alimentación. Na educación infantil é esencial a formación en hábitos alimentarios saudables:

- Aprender a comer de todo: a maior variedade, maior probabilidade de incorporar todos os nutrientes necesarios.
- Atender especialmente as necesidades enerxéticas, xa que son moi demandantes durante esta etapa.

- Comer 5 veces ao día, empezando cun almuerzo con tempo pola mañá.
- Comprender que os doces e as lambetadas son produtos ocasionais para días de festa.
- A mellor bebida é a auga, os refrescos débense evitar.
- Consumir moitas verduras e froitas de todas as cores do arco da vella, en cada tempada a súa.

Cinco pezas de froita e verdura ao día

É necesario identificar as diversas froitas e verduras ecolóxicas existentes. As de tempada e locais sempre son unha opción saudable, fresca e chea de vitaminas e minerais. É fundamental o consumo de polo menos 5 pezas ao día. Se son ecolóxicas, estaremos asegurando o coidado do medio ambiente, da biodiversidade, da economía do medio rural e o benestar animal.

- Froitas no inverno: mazás, mandarinas, kiwis, caquis e laranxas.



UNIDADE 2

UNHA ALIMENTACIÓN ECOLÓXICA E SAUDABLE

O obxectivo principal desta unidade é que os pequenos da casa relacionen a vida saudable cunha alimentación axeitada. Así pois, queremos que aprendan hábitos alimentarios que influen nun estilo de vida saudable e que poidan identificar os alimentos diarios necesarios.

Por que a alimentación ecolóxica é a máis saudable?

Os produtos eco prodúcense optimizando os recursos naturais e evitando o uso de químicos de síntese, especialmente substancias fitosanitarias como pesticidas ou praguicidas fronte a parasitos, insectos, ácaros, malas herbas, moluscos, roedores etc., e todas aquelas ameazas de orixe animal ou vexetal no proceso de produción de alimentos, así coma os fertilizantes e antibióticos empregados na produción ordinaria de alimentos. Estes agrotóxicos cumpren unha función de maior produtividade ao optimizar a produción, mais tamén está a demostrarse cada vez máis a súa relación con alteracións na saúde humana (como alerxias, efectos canceríxenos, disruptores endócrinos e neurotoxicidade, entre outras).

Como a saúde non é só a ausencia de enfermidade, non podemos ollar só os produtos ecolóxicos por aquilo que nos están a evitar, senón tamén polo que nos achegan.

A produción ecolóxica traballa coa colaboración da natureza e o solo, polo que é un pun-

to chave para a nutrición das plantas, que se consegue a través do peche dos ciclos naturais. A compostaxe, o esterco ou o xurro animal son fertilizantes naturais empregados na agricultura ecolóxica, así como a plantación de diferentes leguminosas para fixar maior cantidade de nitróxeno á terra. Esta renovación orgánica do solo permite que os alimentos finais contén con maiores concentracións de substancias antioxidantes e case un 6 % máis de micronutrientes que as procedentes da produción ordinaria.

Respecto do consumo de carne e derivados (leite, queixo, ovos...) procedentes da gandería ecolóxica, o tipo de alimentación (tamén ecolóxica), a liberdade de movemento (benestar animal) e o menor uso de antibióticos e outras medicacións dan como resultado unha maior concentración de ácidos graxos, especialmente do omega-3, e maior concentración de minerais.

Suxestións para traballar na casa ou na aula

Facer compostaxe nunha garrafa de 5-8 litros: cortámola para poder traballar con máis facilidade e enchémola da seguinte maneira: terra + froita/verdura + terra + follas secas + terra + papel de xornal + terra + restos de froitas e verduras + terra. Se a terra está moi seca, pulverizamos a auga antes de engadir a seguinte capa. Despois, pechamos a garrafa con cinta illante e deixámola nun lugar cálido e asollado, observando os cambios día a día.



O EMPREGO DA AUGA NA PRODUCCIÓN ECOLÓXICA

Queremos que os pequenos e pequenas recoñezan e valoren a importancia que a auga ten para a vida e que coñezan os elementos básicos que forman un ecosistema. Así pois, os obxectivos específicos desta unidade son que os cativos se familiaricen cos usos da auga nas actividades humanas e que comprendan a relación entre os ecosistemas e o ser humano.

O emprego da auga na produción ecolóxica

A agricultura representa o maior consumo de auga da terra; estímase nun 70 % do total das extraccións deste recurso tan limitado. Cada vez existen máis territorios condenados ao estrés hídrico, o cal significa que a demanda de auga é maior que a dispoñible en certas épocas do ano, debido a un mal emprego, á contaminación e ao cambio climático.

A produción eco procura un uso responsable da auga optimizándoa en función do tipo de cultivo e mantendo uns niveis de humidade maiores na terra grazas á súa composición, o que resulta nunha necesidade de menor cantidade de auga en comparación cos solos sobreexplotados.

Ademais, os agricultores que traballan en ecolóxico deben seguir recomendacións tales coma evitar sobreexplotar acuíferos subterráneos e previr a súa contaminación, sempre velando pola sostibilidade a longo prazo.

Outra das cuestións importantes é a non contaminación. O emprego dos químicos de síntese na produción ordinaria de alimentos produce filtracións do solo ás augas subterráneas ou acuíferos, o que reduce a dispoñibilidade de auga apta para o consumo.

Suxestións para traballar na casa ou na aula

Experimento da cor da auga: cortamos dúas garrafas de plástico lonxitudinalmente deixando enteira a parte da boca e enchémolas con terra. Nunha plantaremos leguminosas (garavanzos, lentellas, feixóns...) e noutra deixaremos só a terra. Esperaremos a que crezan as leguminosas para facer ben a proba, que consiste en regar abundantemente coa mesma cantidade de auga ata que comece a saír pola boca das garrafas e recoller o líquido nun vasiño. Observaremos que da que ten vexetación sae unha auga moi clara e representa o noso manexo do solo ecolóxico, capaz de absorber máis e filtrala.



UNIDADE 4

TEÑEN OS ALIMENTOS ECOLÓXICOS MÁIS NUTRIENTES?

Os máis pequenos aprenderán a deseñar un menú saudable para a súa idade, sabrán clasificar un pouco mellor os alimentos en función dos principais nutrientes e a diferenciar entre dieta equilibrada e non equilibrada.

Teñen os alimentos ecolóxicos máis nutrientes?

As **froitas e verduras ecolóxicas** prodúcense en solos con maiores concentracións de nutrientes. Así mesmo, a gandería ecolóxica baséase no benestar animal. Isto significa que se permite o seu libre movemento, aliméntanse con produtos de maior calidade e nutrientes, toman menos medicacións... o que dá como resultado unha carne máis saudable.

A diversidade de solos que se dan na produción ecolóxica non permite sacar unhas conclusións claras de se estamos a falar sempre da mesma porcentaxe de aumento na concentración de ingredientes en comparación coa agricultura convencional. Aínda así, podemos amosar algúns resultados.

En verduras de folia verde atópase entre un 20 % e un 30 % máis de potasio e calcio e menos sodio, mentres que as cultivadas de forma convencional teñen concentracións máis altas deste último mineral, do que **debemos consumir cantidades moi pequenas**.

Teñen aproximadamente un 10 % máis de ferro e o contido en fósforo alcanza medias do 15 % por riba das convencionais. Tanto en froitas coma en verduras atópanse elevados contidos en vitamina C, polifenóis e antioxidantes totais.

Ademais, a bioasimilación dos minerais procedentes de verduras e froitas ecolóxicas é tamén maior. Podemos dicir que non só teñen máis nutrientes, senón que, ademais, moitos deles se absorben mellor polo noso organismo.

Con respecto aos niveis de proteínas, graxa saudable e ácidos graxos, os ovos ecolóxicos amosan maiores valores destes compostos. Diversos estudos confirman maior cantidade

de proteína na carne ecolóxica, cunha absorción maior por parte do organismo e unha proporción de graxas saudables maiores.

Suxestións para traballar na casa ou na aula

Flores negras e azuis: precisamos flores brancas acabadas de cortar cun bo anaco de talo e tres vasos de auga. Nun engadiremos tinta de bolígrafo negro, noutro azul e no último deixamos só a auga. Metemos as flores nos vasos e co paso dos días observaremos como as flores absorben a tinta e mudan a cor (azul e negra) e a que só tiña auga non. Esta práctica permite facer a reflexión sobre a absorción de nutrientes.

Elaboración de menús equilibrados de tempada

Para a elaboración de menús equilibrados, podemos seguir as recomendacións do prato de Harvard e asegurarnos de que estamos a incluír todos os alimentos precisos nunha comida.

É importante variar os alimentos dentro de cada grupo, os procesos de cociñado (priorizando a prancha, cocción, vapor e forno antes que fritos ou guisos). As froitas deben inxerirse enteiras. Os zumes, aínda que sexan naturais, non substitúen unha peza de froita.

O prato para comer saudable

- **Aceites saudables.** Emprega aceites saudables como aceite de oliva para cociñar, aliñar ensaladas e verduras. Limita a manteiga e evita as graxas trans.
- **Verduras.** Cantas máis verduras e maior variedade, mellor. As patacas fritidas non contan!
- **Froitas.** Come moitas froitas de todas as cores.
- **Auga.** Bebe auga, té ou café. Limita os lácteos a 1-2 porcións ao día e os zumes. Evita as bebidas azucradas.
- **Cereais integrais.** Come cereais integrais variados (pan, pasta e arroz). Limita os cereais refinados coma o arroz ou o pan branco.
- **Proteína saudable.** Escolle peixes, aves, legumes (fabas, garavanzos, lentellas...) e froitos secos. Limita as carnes vermellas e o queixo. Evita o touciño, friame e outras carnes procesadas.

.....

É importante **variar os alimentos dentro de cada grupo e os procesos de cociñado**, priorizando sempre a prancha, cocción, vapor e forno



Para escoller os alimentos de tempada, recomendamos consultar o [calendario do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación \(MAPA\)](#).

• Mantente activo ou activa!

Suxestión de traballo na casa ou na aula

Prato de Harvard: elaborar un modelo do prato para que o alumnado teña que enchelo con recortes de catálogos e revistas de alimentos en cada apartado e adaptados á tempada na que se está a desenvolver a actividade. Despois, expoñer unha reflexión conxunta sobre os diferentes pratos e sobre a semellanza.



UNIDADE 5

O IMPACTO DA AGRICULTURA E GANDERÍA ECOLÓXICAS NO CAMBIO CLIMÁTICO

Os nenos e nenas da casa aprenderán a comprender mellor a necesidade dun desenvolvemento sostible. Por iso queremos que se conciencien do impacto da intervención humana no medio e no cambio climático, e que coñezan a relación entre o desenvolvemento sostible e o consumo responsable.

O impacto da agricultura e gandería ecolóxicas no cambio climático

A agricultura contribúe principalmente á emisión de tres tipos de gases de efecto invernadoiro: o dióxido de carbono (CO_2), o metano (CH_4) e o óxido nítrico (N_2O). O CO_2 emítese basicamente polo uso da maquinaria agrícola e o uso de fertilizantes e pesticidas que consumen enerxía derivada do petróleo. Outra razón do grande impacto no cambio

climático da produción agrícola é a deforestación para a plantación de cultivos. O metano é emitido en maior medida pola gandería intensiva e o óxido nítrico ten relación cos excesos de fertilización e o achegamento de nitróxeno os cultivos, aínda que tamén se emite a través de procesos naturais.

A agricultura ecolóxica é capaz de fixar carbono evitando que se emita á atmosfera, tanto no solo coma nos propios cultivos e nas árbores e sebes. Estímase que as emisións de CO_2 dunha produción ecolóxica son entre un 44 e un 68 % menores que unha convencional. A rotación de cultivos tamén axuda ao aumentar a biomasa do solo, que permite emitir menos nitróxeno. A gandería ecolóxica esixe o pastoreo por cuestións de benestar animal ligadas á propia certificación.



UNIDADE 6

BONDADES DOS ALIMENTOS ECO: NUTRIENTES E FUNCÍONS NO ORGANISMO

Centrámonos na promoción de estilos de vida saudables para os máis pequenos da casa. Así pois, coñecerán en profundidade a relación que existe entre a alimentación e a saúde, valorarán e identificarán hábitos e estilos de vida saudables e aprenderán a deseñar unha dieta equilibrada e sa.

A alimentación ecolóxica e a vida saudable

Cando se fala de hábitos de vida saudables trátanse diversas dimensións da saúde. A alimentación é unha delas, mais non a única. Outras relaciónanse coa actividade física, o consumo de alcohol, tabaco, drogas, hixiene, estrés, conduta sexual e descanso, entre outros. Recentes estudos afirman que pode existir unha diferenza media de 10 anos na esperanza de vida e que hai un risco dun 82 % menor de padecer enfermidade cardiovascular e un 65 % menos algún tipo de cancro.

Cabe destacar que a produción ecolóxica tamén ten un impacto medioambiental menor, o que contribúe a manter uns parámetros de maior calidade do aire, da auga e, de forma indirecta, maior mitigación no cambio climático.

Recomendacións para unha dieta saudable

- **Ser variada:** ningún alimento contén todos os nutrientes esenciais, así que é preciso consumir unha media de 20 a 30 alimentos

diferentes á semana, especialmente de orixe vexetal. Se é ecolóxico, mellor.

- **Ter equilibrio:** de nutrientes, mais tamén de cantidades adecuadas ás necesidades da persoa, ás súas circunstancias vitais e á súa actividade física.
- **Cociña saudable:** os métodos de preparación dos alimentos tamén inflúen na saúde. Cómpre priorizar coccións, prancha, vapor e forno fronte a frituras e guisos pesados.
- **Abundante en frescos:** as verduras e froitas deben ser abundantes, frescas. Cómpre evitar alimentos procesados altos en sal, azucre e graxas trans.

Se nos referimos aos alimentos polos nutrientes que os compoñen, dividímolos en dous grandes grupos, macro e micronutrientes. Se nos referimos aos alimentos pola funcionalidade dos nutrientes temos os enerxéticos (hidratos de carbono e graxas), plásticos (proteínas) e reguladores (vitaminas e minerais). É importante lembrar as frecuencias de consumo recomendadas na pirámide nutricional.

A OMS recomenda as seguintes suxestións para unha dieta equilibrada e saudable:

- **Froitas, verduras e hortalizas:** comer mínimo 5 racións ao día incluíndoas en todas as comidas do día, aproveitar as de tempada para ir variando e alternar métodos de cociñado ou aliño.

PRINCIPALES NUTRIENTES PRESENTES NOS ALIMENTOS				
Resumo orientativo do seu principal valor nutritivo				
	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS	VITAMINAS
Cereais	✓		✓	✓
Panadería industrial		✓	✓	
Aceite		✓		
Peixe	✓			✓
Lácteos	✓	✓		✓
Carne	✓	✓		✓
Legumes	✓		✓	✓
Froitos secos	✓	✓	✓	
Froita			✓	
Verdura				✓

• **Graxas (ou lípidos):** limitar o consumo de saturadas a un máximo dun 10 %, evitar o consumo de graxas trans, aumentar o consumo de graxas non saturadas, particularmente das polinsaturadas coma o aceite de oliva. Limitar o consumo de produtos procesados e precociñados, e evitar rebozados e fritos.

• **Sal, sodio e potasio:** consumimos demasiado sal e pouco potasio, unha combinación relacionada coa hipertensión arterial. É preciso manter o consumo de sal nun máximo de 5 g ao día. Evitar os produtos procesados e precociñados, salsas tipo soia, pastillas de caldo...

• **Azucres:** o máis beneficioso é non exceder o 5 % da inxestión calórica diaria e, como máximo, do 10 % desta. Os azucres están moi relacionados co sobrepeso e a obesidade, diabetes tipo 2 e inflúen tamén na tensión arterial. Limitar ao mínimo o consumo de bebidas con azucre, lambetadas, zumes comerciais, bebidas enerxéticas, bebidas vexetais con altos contidos de azucres... Sacarosa, fructosa, lactosa, galactosa e maltosa son algúns dos outros nomes que empregan nas etiquetas. O máis recomendable é apostar por azucres non engadidos ou directamente produtos frescos e naturais.

Suxestións de traballo na casa ou na aula

Análise da nosa propia dieta: a actividade consiste en realizar un seguimento semanal

Recentes estudos afirman que pode existir unha **diferenza media de 10 anos na esperanza de vida** e que hai un risco dun 82 % menor de padecer enfermidade cardiovascular e un 65 % menos, algún tipo de cancro

de todas as comidas ingeridas, detalladas por días e levar a cabo para cada unha delas unha análise de tipo de nutriente, a súa función, frecuencia de consumo segundo a pirámide de alimentación, tipo de graxas, contidos en sal e azucres. Ao final da semana pídesse que fagan unha reflexión individual relacionada coa súa alimentación. Despois, ter un diálogo aberto no que poidan falar libremente das súas conclusións, prestando especial atención a actitudes que sexan discriminatorias. Cómpre fomentar a tolerancia e comprensión de que cada corpo é diferente e que o talle non define á persoa que a leva.





E-conversas

Falamos con diversos expertos e expertas que, dende o seu campo particular, nos achegan as súas valiosas perspectivas sobre temas clave relacionados coa produción ecolóxica. Os seus coñecementos e experiencias permiten enriquecer o debate, dando lugar á reflexión e á divulgación ao redor de prácticas máis sostibles e respectuosas co medio. Sen dúbida, fanse imprescindibles para seguir avanzando no sector ecolóxico galego.



“O AVANCE QUE HOUBO NA ACUICULTURA DESDE QUE EU EMPECEI ATA AGORA É ENORME”

.....

ALICIA ESTÉVEZ

Xefa da Unidade Operativa de Cultivos Acuícolas no IRTA

Na súa visita a Santiago de Compostela, Alicia Estévez revelounos os significativos avances logrados en acuicultura ecolóxica, expoñendo os desafíos que o sector aínda debe superar. A súa experiencia e visión innovadora son esenciais para quen busca entender o futuro sostible da acuicultura, unha industria que, paso a paso, está a cambiar para protexer os nosos ecosistemas mariños.

Cales son os avances que poderías destacar en investigación e desenvolvemento desde que comezaches a túa carreira ata hoxe?

O avance que houbo na acuicultura desde que eu empecei ata agora é enorme, porque xa temos unha produción de peixes de acuicultura establecida e comercialmente cuns niveis de produción moi altos. Galicia é agora a primeira produtora mundial de rodaballo, que iso no ano 1985 ninguén o podía imaxinar.

Conséguese a mesma calidade que nos animais salvaxes en canto á súa textura e sabor?

Si. É máis, eu diría que mesmo o peixe de acuicultura é de mellor calidade debido á súa estrutura muscular, á composición...

Nós alimentámoslos de maneira que poidan ter a maior cantidade de omega-3 posible, tanto no músculo coma no fígado. Entón, o produto que se está levando ao mercado ten unha calidade nutricional moi boa e o seu estado sanitario e de benestar é moito mellor que o que se obtén en pesqueiras.

Cales son os principais impedimentos que vos podedes atopar?

Os dous principais inconvenientes son o abastecemento de xuvenís e o custo dos pensos, que fai que o produto final sexa máis caro. Así mesmo, cómpre procurar un mercado máis coñecedor do que é un produto ecolóxico.

Pensas que o consumidor ten información suficiente sobre o que é a acuicultura ecolóxica?

Non, non a ten. Creo que hai que informar mellor sobre cales son as regras de produción, porque nós elaboramos un produto que non intervéñ co medio ambiente, que se lle trata dunha maneira o máis natural posible, tanto en benestar coma en saúde. Prodúcese menos cantidade, porque se utilizan menos densidades de peixes por gaiola e por tanque; é un produto máis caro, desgrazadamente, pero ten mellor trato para o animal, o que repercute na calidade do produto final e isto hai que facerllo ver ao consumidor.

“O VERDE É SÓ UNHA COR E QUE O PRODUTO TEÑA UN ENVASE VERDE NON SIGNIFICA MÁIS CA ISO”

.....

MARÍA AGRELO

Divulgadora ambiental



Licenciada en Ciencias Ambientais pola Universidade Autónoma de Madrid e enxeñeira ambiental pola Universidade de Santiago de Compostela, María Agrelo é divulgadora ambiental e axuda as empresas en temas de medio ambiente e sostibilidade, labor que compaxina como creadora de contidos no seu [blog Eco-Huella](#), no que publica artigos relacionados. Recentemente, tivemos a sorte de falar con ela sobre a etiquetaxe dos alimentos e o [greenwashing](#) de moitos deles.

Como definirías ti o [greenwashing](#)? En que consiste?

Son aquelas prácticas que as empresas levan a cabo (xeralmente de maneira intencionada) que lles fan pensar ás persoas consumidoras que un produto ou empresa é máis sostible do que realmente é. Estas prácticas poden ser de distintos tipos, moitas delas baséanse en utilizar unha linguaxe, cores e imaxes que lle fan pensar ao consumidor que ten ante si un produto sostible. Ocorre cando se utilizan envases de cor verde ou termos como ‘natural’ ou *planet friendly*, que non están regulados e as empresas poden utilizalos ao seu libre albedrío.

En que aspectos das etiquetas deben fixarse os consumidores á hora de adquirir un produto se queren que este sexa ecolóxico?

O primeiro é tranquilizar os consumidores e asegurarlles que se un produto utiliza o

termo ‘eco’ é porque cumpre coas características da agricultura ecolóxica que están reguladas por distintas normativas a nivel europeo (o mesmo ocorre co termo ‘bio’). Se o produto ecolóxico ten máis dun ingrediente, os produtores teñen a obriga de identificar na lista de ingredientes cales son procedentes da agricultura ecolóxica e cales non (normalmente, diferénciano cun asterisco).

Poderías poñernos algún exemplo de prácticas habituais propias do [greenwashing](#)?

Por sorte, a lexislación está a avanzar neste sentido e cada vez as empresas teñen que ser máis creativas para enganar o consumidor. Con todo, hai baleiros que utilizan para que demos por feito que un produto é ecolóxico cando non é así. Unha práctica habitual é aproveitar que un dos ingredientes do produto é ecolóxico para incluír frases tipo “feito con ingredientes ecolóxicos” ou “100 % con ingredientes naturais”.

Que podemos facer como sociedade para frear o avance do [greenwashing](#)?

Confiar nos selos oficiais e independentes, é dicir, que non son creados polas empresas que os utilizan e son verificados ou auditados por terceiras partes. Cómpre lembrar que o verde é só unha cor e que un produto teña un envase desta cor non ten nada que ver con ser máis ou menos sostibles.



“É MOI IMPORTANTE DARLLES A COÑECER AOS CONSUMIDORES O QUE É O PRODUTO ECOLÓXICO”

.....

RAMÓN FERNÁNDEZ CONCHAS

Xefe do Servizo de Mercados da Consellería do Mar
Vogal do Craega

Nesta entrevista, Ramón Fernández ofrécenos un repaso do panorama actual da acuicultura ecolóxica na nosa comunidade, analizou algunhas das principais liñas de traballo da Consellería nesta materia, entre as que salientou o convenio de colaboración asinado coa nosa entidade, e adiantounos algúns dos desafíos do seu Departamento co obxectivo de seguir avanzando neste sector.

Cal é a situación da acuicultura ecolóxica en Galicia a día de hoxe? A que retos nos enfrontamos?

Estamos nun momento de transición, pero quedan moitos retos por superar, por exemplo, que o mexillón ecolóxico poida medrar; agora mesmo estamos cunhas 150 bateas e temos un percorrido moito máis grande, porque podemos chegar ás 3.000 bateas que ten agora mesmo Galicia, co cal queda moita marxe de mellora. Tamén vai depender dos transformadores e de que os consumidores demanden este tipo de produtos.

Outro dos grandes retos que ten agora mesmo a acuicultura ecolóxica de Galicia é a produción de algas, así como doutros produtos, como poden ser os de acuicultura de peixe, que teñen moito potencial, especialmente o rodaballo e o linguado.

En canto á promoción, é importante darlles a coñecer aos consumidores o que é o produto ecolóxico, porque hai un descoñecemento case total do que é a acuicultura e a agricultura ecolóxicas.

Que liñas de traballo se están a promover dende a Administración e dende o Consello?

Levo xa uns anos de vogal do Consello Regulador e coñezo de primeira man o funcionamento e a evolución positiva de cifras, de crecemento de dous díxitos anualmente. Debo dicir que iniciamos o 2023 cun convenio de colaboración entre a Consellería do Mar e o Craega para a promoción dos produtos ecolóxicos do mar e creo que esta é unha axenda que lles imos continuar nos próximos anos. Outra liña de traballo é desenvolver liñas de axudas que poidan permitir aos operadores medrar dentro da súa produción ecolóxica ou incorporarse a esa produción. O novo Fondo Europeo Marítimo de Pesca e Acuicultura dispón de fondos para isto.

Sempre se fala de que os produtos ecolóxicos son máis caros ca os convencionais. Como poderíamos convencer os consumidores para que merquen estes produtos?

Está claro que a referencia do prezo é agora mesmo o principal motivo de compra dos consumidores, iso é indiscutible. Estamos nunha transición dun novo consumidor moito máis formado, que busca referencias de calidade e de autenticidade nos produtos.

“A BIODIVERSIDADE DÉBESE DAR NAS TERRAS DE CULTIVO”

.....

JOSÉ LUIS CORTIÑAS

Solid Forest



José Luis Cortiñas é responsable do sector primario en Solid Forest. Nesta entrevista reflexiona sobre o traballo de investigación titulado “Estudo de cuantificación dos baremos cualificativos da biodiversidade nas explotacións de produción ecolóxica de bovino de carne e leite”, que firma xunto a Juan A. Pérez, así como da viabilidade e dos beneficios da agrogandería ecolóxica no noso territorio.

Que resultados poderías extraer do labor de investigación que levastes a cabo sobre as explotacións de produción ecolóxica en Galicia?

No que respecta á pegada de carbono, en granxas de carne ecolóxicas en Galicia os resultados sitúanse no nivel medio. Son consciente de que a nosa capacidade de mellora é brutal e estamos nunha das zonas con vocación ecolóxica e produtora de comida.

Poderías facernos un breve resumo das conclusións extraídas do estudo?

Unha das fundamentais é que as nosas granxas teñen unha capacidade de xerar biodiversidade moi significativa; a outra é que necesitan dun apoio técnico para acadar maiores resultados económicos e sociais sen desfacer a biodiversidade.

Nos últimos anos aumentou a investigación sobre este tema?

En Galicia é o primeiro traballo que elaboramos sobre medir os espazos que son

proclives ao desenvolvemento da biodiversidade. A nivel europeo, a grande aposta da Administración é que a biodiversidade vaia a máis e academos uns niveis óptimos.

Como foi cambiando a normativa da Unión Europea neste aspecto?

A lexislación que lles incumbe ás nosas granxas emana de Europa e foi mudando moito; parámetros que agora mesmo van ser primados ata hai un tempo estaban penalizados, incluso nas propias declaracións de PAC, co cal o cambio é forte.

Como lle explicarías á sociedade a importancia da produción ecolóxica?

Este sistema baséase en producir alimentos xerando vida, o que garante non só que ti te vas nutrir dunha maneira sa e respectuosa co medio, senón que tamén o farán os teus fillos.

Existen posibilidades reais de alcanzar os obxectivos do Plan Verde Europeo para 2030 en materia de produción eco en Galicia?

Se apostamos por unha gandería ligada á terra, non teremos ningún problema. Se queremos producir comida, necesitamos chan para que a produción ecolóxica dispoña de territorio co fin de poder levar a cabo unha actividade que, ademais, sexa rendible economicamente.



“AS BATEAS DE MEXILLÓN SON UN ECOSISTEMA EN SI MESMO”

.....

UXÍO LABARTA

Profesor de investigación no CSIC

Uxío Labarta, biólogo mariño e profesor no Consello Superior de Investigacións Científicas (CSIC), é un dos referentes en investigación mariña. Con el falamos sobre a importancia do mexillón como primeira industria marítima na nosa terra e sobre o inmenso valor das nosas rías como “espazo bioeconómico” para cultivar en ecolóxico.

Que importancia ten para o sector o cultivo desta especie na nosa comunidade?

O mexillón é a primeira industria marítima que temos en Galicia, coas súas 250.000 toneladas, moi por riba das descargas de peixe fresco, que están en 150.000. Digo isto para dar conta da importancia que ten este sector, dependente absolutamente do medio natural e das alteracións do clima.

As bateas de mexillón son un ecosistema en si mesmo, onde existen unhas 77 especies asociadas que viven nas cordas de mexillón. Nas rías hai uns 18.000 millóns de mexillóns colgados desas cordas e das 3.300 bateas, que, á súa vez, eses mexillóns son unha gran maternidade, que é a que achega larvas e sementes de mexillón.

Neste sentido penso que o mexillón e as rías galegas en xeral hai moitos anos que preci-

san ter un observatorio que siga fielmente cales son os distintos aspectos que están incidindo e que poden poñer en perigo non soamente a este molusco, senón a calidade das rías e da propia produción.

En relación co espazo ecolóxico e económico das nosas rías, que características poderías salientar da diferenciación das rías galegas respecto doutras para que sexa sostible o cultivo do mexillón?

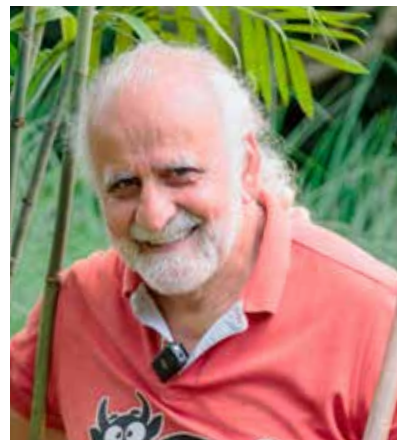
Hai moitos anos eu definín as rías coma un gran espazo bioeconómico, é dicir, onde o que sucede é que, salvo o caso este tan concreto do mexillón coas súas bateas, que digamos é unha actividade continua, a realidade de explotación das rías é que hai unha alternancia de artes. Non hai que esquecer nunca que as rías son tamén un gran depósito regulador de marisco, é dicir, nós non producimos todo o que damos consumido, pero, ademais, todo o que sae de Galicia ten unha marca, aínda que teña vido, por exemplo de Portugal, ou de Vietnam... Entón hai unha importación masiva que se comercializa, Galicia distribúe ese tipo de especies, non sucede soamente no caso do marisco, sucede en xeral con todos os produtos do mar e coa gran pesca internacional.

“TEMOS QUE ESTABLECER ALIANZAS ECOLÓXICAS E APOIAR POLÍTICAS QUE BENEFICIEN OS PRODUTORES”

.....

JAIRO RESTREPO

Enxeñeiro agrónomo



A finais de outubro o enxeñeiro agrónomo Jairo Restrepo, nado en Colombia e naturalizado no Brasil, visitou Galicia para impartir un curso sobre “O ABC da Agricultura Orgánica”. As sesións teóricas tiveron lugar na Fundación Juana de Vega, en Oleiros, e a parte práctica levouse a cabo na granxa Os Biosbardos, en Cambre. No encontro que mantivemos con el sintetizou as claves da súa exposición e ofreceunos a súa visión sobre a agricultura ecolóxica.

Podes citarnos algúns dos puntos clave do contido do curso?

Entre outros, destacaría que o máis importante neste encontro é compartir experiencias frutíferas na agricultura orgánica a nivel mundial e traballar arredor de tres temas: elaboración de fertilizantes, de biofertilizantes e de caldos para control de enfermidades e de insectos.

Cal é o obxectivo clave da súa posta en marcha?

O obxectivo principal é transmitir como acadar a máxima independencia posible de recursos externos. É importante coñecer e saber o que temos a nivel local para poder enfrontar a crise na que nos atopamos.

Que papel pensas que deben xogar os diferentes axentes para garantir o futuro?

Levo 45 anos implicado na agricultura ecolóxica e considero que o papel dos consumidores e dos produtores é fundamental na loita por un futuro eco, xa que, polo menos nos países latinoamericanos, o Estado destrúe o medio ambiente e enferma as persoas. O primeiro paso que temos que dar é observar e eliminar os intermediarios, ademais de establecer alianzas ecolóxicas e apoiar políticas que beneficien os produtores. É vital apoiar o mercado local.

Que beneficios dirías que outorga a agricultura eco?

Penso que apostar e apoiar a agricultura ecolóxica achega beneficios moi variados: enerxéticos, económicos, sociais, psicolóxicos, corporais e a recuperación de tradicións. Tamén creo que é fundamental a educación, a pesar de que nas universidades de América do Sur non se está tratando porque non teñen compromiso social.



“EN GALICIA SOMOS PIONEIROS NA ACUICULTURA ECOLÓXICA”

.....



ROSA CHAPELA

Coordinadora da Área de Socioeconomía da Pesca no Centro Tecnolóxico do Mar (Cetmar)

A coordinadora da Área de Socioeconomía da Pesca no Centro Tecnolóxico do Mar (Cetmar), Rosa Chapela, concedeunos esta entrevista, na que tivemos a oportunidade de conversar con ela sobre os seus inicios no ámbito da acuicultura, do seu traballo a día de hoxe e do camiño a seguir con respecto á acuicultura ecolóxica.

En que momento comeza o teu contacto coa acuicultura?

O profesor Uxío Labarta foi quen me abriu a visión a toda esta nova liña de investigación cara ao ámbito das ciencias sociais, porque ata aquel momento se estudaba dende un punto de vista biolóxico, a evolución técnica e tecnolóxica etc., mais dende un ámbito socioeconómico apenas se indagaba nada, e menos dende o ámbito xurídico. Máis tarde, traballei tamén na Consellería, coñecín a Administración, a regulación dende dentro e tiveron a oportunidade de participar nas regulacións e ver como se facían as políticas. Agora, xa dende o Centro Tecnolóxico do Mar, coordinamos proxectos europeos e nacionais no ámbito da acuicultura, da pesca e da ordenación do litoral.

Onde se situaría Galicia e cales son os primeiros lugares para os que hai que mirar?

Non é por tirar para a casa, pero dende logo que hai que mirar para Galicia, sen dúbida ningunha.

Aquí temos uns centros de investigación magníficos e uns científicos e científicas de primeiro nivel. Ademais, no ámbito da acuicultura hai cohesión e grupos de traballo que están traballando en conxunto. Agora, co Programa de Ciencias Mariñas, financiado pola Xunta de Galicia, e co plan Next Generation, do Goberno central, estase traballando en varios centros de Galicia que se focalizan no ámbito da acuicultura para desenvolve-la e chegar a unha acuicultura máis competitiva, a diversificar e a desenvolve-la económica e socialmente.

En canto á acuicultura ecolóxica, podemos seguir medrando tendo en conta a situación socioeconómica e ambiental que estamos a sufrir?

A acuicultura ecolóxica é un camiño máis e, dende logo, ten a sorte de poder desfrutar de toda unha regulación a nivel europeo e estatal que impulsa estas iniciativas, non soamente a lexislación, senón que tamén temos fondos; a Unión Europea, a través do Fondo Europeo Marítimo e de Pesca, que agora tamén chamamos de Acuicultura.

A acuicultura é unha actividade máis propensa a establecer directrices, regulación e protocolos para dirixirse a un mercado ecolóxico e a unha produción ecolóxica e en Galicia somos pioneiros neste tipo de acuicultura.

“SEMPRE APOSTAMOS POR PRODUCTOS DE MÁXIMA CALIDADE, ECOLÓXICOS E LOCAIS”

.....

MARTÍN MANTILLA

Chef e propietario do restaurante Berso



O chef Martín Mantilla rexenta na actualidade un restaurante que aposta pola utilización de ingredientes ecolóxicos certificados. Nesta entrevista fálanos de como xurdiu o proxecto do seu local, Berso, situado en Sober (Lugo), e do que opina sobre a certificación do Craega e sobre a produción ecolóxica.

Cando e como xurdiu o restaurante Berso?

Hai xa máis de catro anos, en plena pandemia, así que tivemos que pechar ao pouco de abrir; con todo, dende que volvemos arrancar, o negocio funcionou moi ben e permanece con resultados satisfactorios ata o día de hoxe.

Sempre tiveches interese polos produtos ecolóxicos?

Si. Eu dende sempre tiña o pensamento de que había que volver un pouquiño ao de antes para coidar o medio ambiente. Entón, sempre tiveren esa convicción.

Cal é a vosa filosofía de negocio?

A filosofía de Berso céntrase en volver ás raíces e á nosa gastronomía tradicional, pero actualizándoa un pouco e combinándoa con técnicas máis actuais. Sempre apostamos por produtos ecolóxicos e locais.

Contades con horta propia certificada en ecolóxico, certo?

Si, pero traballámola máis na temporada de verán. Cultivamos tomates, leitugas, allos

porros, pementos, cabaciñas, cebolas, herbas aromáticas... En canto ao resto dos produtos, sempre tentamos que sexan ecolóxicos.

Por que cres que a xente debería consumir produtos ecolóxicos?

Porque ten todas as vantaxes do mundo e son máis saudables e sostibles, coidan do medio ambiente e son respectuosos cos animais.

Que beneficios ten contar coa certificación do Craega?

A día de hoxe, certificar e traballar co Craega é unha distinción e é onde ves reflectido o teu compromiso.

Un dos principais hándicaps da alimentación ecolóxica é que é máis cara que a convencional. Ti que opinas sobre isto?

Se valoras a calidade do produto e o saudable que é, ese incremento merece a pena. Ten un valor engadido que se reflicte no produto final.

Cal é o futuro de Berso?

O futuro de Berso é ir adaptándose aos clientes e ás súas necesidades, pero sen esquecerse da filosofía do proxecto. Gustaríame que cada vez fósemos máis auto-suficientes e máis respectuosos co medio, ademais de reciclar moito e darlles unha segunda vida ás cousas.





45 centros educativos e 6.800 comensais: así foi a participación do Craega no IV Come Local

A campaña Come Local nos comedores escolares de Galicia impulsa o consumo de produtos con etiquetas de calidade, de proximidade e ecolóxicos, garantindo unha alimentación saudable e sostible para os máis pequenos. Con esta iniciativa, búscase non só mellorar a calidade nutricional das comidas, senón tamén apoiar o sector e concienciar as novas xeracións sobre a importancia de consumir de forma responsable e respectuosa co medio ambiente.

En total, realizáronse 87 pedidos por parte de 45 centros, o que supón abastecer a uns 6.800 comensais. Os alimentos demandados foron polo e tenreira, hamburguesas, verduras, froitas, queixo, iogures, ovos e elaborados, todos de produción ecolóxica.

Esta campaña ten como obxectivo achegar aos comedores escolares alimentos de proximidade que estean clasificados coas seguintes etiquetas de calidade: as DOP (denominación de orixe protexido), IXP (indicación xeográfica protexida) e a agricultura ecolóxica de proximidade.

Come Local pechou a súa IV edición cunha opinión xeral dos centros moi positiva, o que revela que poderían ser cada vez máis os colexios que optasen polo consumo de alimentos producidos en ecolóxico.

Este proxecto está impulsado pola Consellería do Medio Rural e pola Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal) e conta coa colaboración do Craega e a xestión de Slow Food Compostela. Dende o Consello enviamos produtos certificados para a elaboración de menús nos comedores escolares galegos.

A campaña enmárcase na **Rede Mercaproximidade**, a canle alternativa de comercialización habilitada polo Goberno galego ao inicio da emerxencia sanitaria para garantir que as producións do noso sector primario atopaban saída nas principais cadeas de distribución.



Algunhas das conclusións ás que se chegaron logo desta cuarta edición foron que este tipo de produtos son axeitados para o consumo dos nenos e nenas, así coma o seu envase. Ademais, o alumnado pediu repetir en moitas ocasións e os colexios incluídos nesta proposta barallan a posibilidade de mercalos nun futuro.

En xeral, fíxose unha apreciación favorable da introdución dos alimentos ecolóxicos dentro das escolas, o que indica a aceptación dos nenos á hora de consumilos. A pesar de que moitos destes pequenos non están acostumados a eles, adaptáronse rapidamente cando se incluíron na súa dieta diaria.

Dende o Consello pensamos que é fundamental que este tipo de campañas continúen, pois é básico que os nenos e nenas dispoñan de alimentos eco nos comedores públicos, xa que van ser beneficiosos para a súa saúde ao estar libres de pesticidas e de químicos e ao ser moi nutritivos e conter moitos minerais.

OBXECTIVOS DE COME LOCAL

- A chegar aos comedores, de forma totalmente gratuíta, varios produtos galegos con certificado de calidade:

DOP, IXP e Ecolóxicos de proximidade.

Dáse a oportunidade de que os nenos e nenas usuarios poidan degustar varios produtos dunha excelente calidade con orixe Galicia e cunha trazabilidade garantida.

- Axúdase na realización dun **escandalo semanal** para dotar os comedores dunha ferramenta que facilite o cálculo do gasto que lles permita planificar mellor a súa conta de gastos. Para iso entrégase unha tablet cunha app para tal fin e con toda a información da campaña.

- Accións formativas in situ sobre **educación alimentaria** para os estudantes dos centros participantes.

- Formación por zoom aos cociñeiros/as dos comedores sobre **etiquetado alimentario** para que aprendan a diferenciar as distintas certificacións e saiban tamén o que implica cada unha.

- Asesoramento ao persoal de cociña e de comedor sobre **aprovisionamento e xestión de residuos** do centro.

- Accións formativas e asesoramento sobre **seguridade alimentaria** para os centros e produtores participantes sobre como xestionar un APPCC correctamente.

- Asesoramento e intervención dunha **experta en nutrición** para axudar a introducir os produtos con certificado de calidade.



COME LOCAL

Impulsando conexións: éxito dos operadores galegos no programa de feiras do Craega

O programa de feiras do Craega é unha ferramenta clave para impulsar a visibilidade e o crecemento do sector ecolóxico galego, xa que as feiras ofrecen un espazo único para as conexións entre produtores, distribuidores e consumidores. Contámosvos como foron as seis citas deste ano.

BIOFACH NÚREMBERG 13-16 FEB

No 2024, a viaxe dos nosos operadores empeza no estranxeiro co amparo do FIAB, máis concretamente na cidade alemá de Núremberg, cunha nova edición de Biofach, unha das feiras de produtos ecolóxicos máis internacionais. Alí estiveron **Mieles Anta**, **Portomuíños** e **bebidas Refix** para presumir do selo ecolóxico galego.

📍 Núremberg



BIOCULTURA A CORUÑA 7-9 MAR

E falando da nosa comunidade, continuamos coa seguinte parada: Biocultura A Coruña. O encontro tivo lugar no recinto feiral Expocoruña, onde estiveron Ángeles Parra, directora de Biocultura e presidenta da Asociación Vida Sana; José Luis Cabarcos, exdirector da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal); Manuel Heredia, director xeral de Comercio e Consumo, e Francisco López Valladares, presidente do Craega.

Ao amparo do Consello asistiron dezaseis operadores galegos: **Trasdeza Natur**, **Jamones González**, **Milhulloa**, **Daiquí**, **Terra de Baronceli**, **Casa Grande de Xanceda**, **LeNatt Food**, **Traloagro**, **Ovos Corazón de Galicia**, **Abella Meiga**, **Portomuíños**, **Verín Biocoop**, **Maruxas de Nata**, **Galuriña**, **Celebridade Galega** e **Bubela Artesá**.

Nesta última edición foron máis de 14.000 persoas as que visitaron a feira, a cal tamén se centrou no ecoturismo, un concepto que triunfa moito en Galicia, tal e como explica a



directora de Biocultura e presidenta da Asociación Vida Sana, Ángeles Parra. Ademais de todos os expositores, durante a fin de semana desenvolvéronse diversas actividades nas cales os visitantes se involucraron ao 100 %.

Así mesmo, a campaña Come Local, impulsada pola Agacal, tamén contou cun espazo no que se realizaron representacións de coñiña empregando produtos eco a cargo dos profesionais dos comedores escolares que forman parte da iniciativa.

O exdirector da Axencia, José Luis Cabarcos, destaca a potencialidade dos produtos ecolóxicos galegos cunha nutrida representación nesta feira. Así mesmo, resalta que as producións ecolóxicas representan unha oportunidade tanto para o territorio como para os propios produtores, que contan con liñas específicas de apoio.

No marco de Biocultura A Coruña desenvolveuse unha mesa redonda sobre as posibilidades de venda de produtos a granel ecolóxicos por parte dos comercializadores, na que se debateu a nova normativa ao respecto. Participaron representantes do sector produtor, da gran distribución e do pequeno comercio.

Dende logo... esta feira deixou un moi boi sabor de boca para nós neste 2024, e tamén para os nosos operadores. Mentres Biocultura A Coruña se levaba a cabo, decatámonos de que moita xente aposta por un cambio cara ao ecolóxico, o cal nos fai sentir moita satisfacción e orgullo!

No 2025 o Craega volverá acompañar os operadores galegos para apoialos e para presumir da calidade de alimentos eco cos que contamos no noso territorio.



A Coruña



ALIMENTARIA BARCELONA 18-21 MAR

Continuamos con outra cita relevante: Alimentaria Barcelona. Os produtos ecolóxicos galegos certificados chegaron a esta cidade para triunfar na feira bianual de alimentación máis importante de España e referente a nivel internacional.

O Craega estivo presente cun posto, dentro do stand da Consellería do Medio Rural (Agacal), onde se expuxo produto eco certificado galego: unhas vinte empresas participaron cos seus produtos, entre eles **Mieles Anta**, **Revinolution**, **VitStorm** e **The Bio Factory**.

RELEVANTE PRESENZA DOS ALIMENTOS ECOLÓXICOS DO MAR

No marco desta feira foron moitos os operadores galegos de produtos do mar certificados que estiveron presentes. Tamén asistiu o conselleiro do Mar, Alfonso Villares, que demostrou o seu apoio á promoción da acuicultura ecolóxica a través deste tipo de eventos.

Sergio Baamonde, de **Algamar**; Rosa Mirás, de **Portomuños**; Cristina García, de **Algas La Patrona**, e Rosario Carballo, de **Conservas do Noroeste**, foron algúns dos operadores eco que acudiron a Alimentaria.

- Cristina García, de Algas
- La Patrona: “A certificación ecolóxica é unha garantía de que o produto está sometido a unha serie de requisitos ambientais, sociais e de calidade”



📍 Barcelona

BIOCULTURA BARCELONA 6-12 MAIO

En Biocultura Barcelona acompañamos a **Portomuños**, **Bubela Artesá**, **Conservas do Támeiga**, **Capitán Alga**, **Algas La Patrona**, **Galuriña**, **Sovoral**, **Celebridade Galega** e **Algamar**.



Este evento de referencia no sector, que celebrou o seu trixésimo aniversario, contou con 50.000 asistentes. Ángeles Parra expresou que “o sector ecolóxico catalán está retomando a forza anterior ao ano pasado, cuxa expansión se ralentizou por culpa da alta inflación”. Ademais, segundo Parra, a xente que se interesa por ir á feira é cada vez máis nova e son cidadáns informados, conscientes e responsables por contribuír á rexeneración.

Durante a celebración desta feira houbo moitos interesados en coñecer de primeira man os produtos ecolóxicos certificados que temos en Galicia. Calidade e sabor!



📍 Barcelona

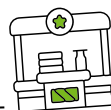
ORGANIC FOOD IBERIA 4-5 XUÑO

A nosa viaxe segue: chegamos a Madrid para asistir a Organic Food Iberia. Nove empresas galegas certificadas en ecolóxico amosaron o seu bo facer nesta feira: **Pan do Mar, Traloagro, Mielles Anta, The Bio Factory, Galletas DAVEIGA, Orballo, Camoco Foods, Algamar e Portomuños.**

Cómpre destacar que Organic Food Iberia é unha feira líder en produtos ecolóxicos, onde se dan a coñecer empresas con certificado ecolóxico tanto de España coma de Portugal e do resto do mundo. Sen dúbida, unha nova oportunidade para volver a amosar a indiscutible calidade da produción galega co selo do Craega.



📍 Madrid



BIOCULTURA MADRID

21-24 NOV

O percorrido chega á súa fin na capital de España, con Biocultura Madrid.

Algas La Patrona, Bubela Artesá, Algamar, Galuriña, Lacto Baltar, Conservas Couto Misto, Ecogalletas, Los Sabores del Camino, Baronceli, Celebridade Galega, Capitán Alga e Sovoral foron os operadores eco que acompañamos nesta ocasión e aos que a Consellería do Medio Rural apoiou coa promoción dos seus stands.

A maiores, a gastroneta co slogan “Alimentos ecolóxicos certificados do mar de Galicia” estivo presente no evento repartindo degustacións durante os días da feira. Esta acción púidose levar a cabo grazas ao apoio da Consellería do Mar.



📍 Madrid



UNHA VIAXE CUNS RESULTADOS EXCELENTE

Tanto dentro coma fóra de España os produtos eco non paran de triunfar. Ao longo do ano, os nosos operadores puideron percorrer todas estas feiras dándolle visibilidade aos alimentos ecolóxicos certificados galegos. Para este 2025, continuaremos apoiando estes produtores para que, xuntos, o sector eco non pare de medrar.



Galicia eco na Televisión de Galicia

Chama ao Luar e gaña unha cesta de produtos eco certificados!

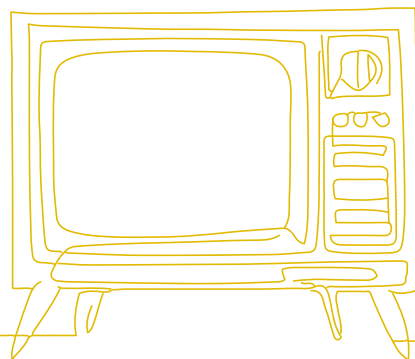
Nunha nova aposta por continuar coa promoción e visibilización dos produtos ecolóxicos, o Craega chegou a un acordo coa televisión pública galega para levar a cabo un concurso no popular programa Luar da CRTVG, no que cada venres ao longo do ano se organiza o sorteo dunha cesta de produtos ecolóxicos.

O mecanismo deste xogo consiste en elixir entre tres caixas: unha está baleira, e o usuario leva o aplauso do público asistente; a segunda caixa contén 500 euros e na terceira atópase o lote de produtos certificados polo Craega.

Para acceder aos premios, os usuarios deben elixir a través dunha chamada telefónica unha das tres caixas que están visibles na mesa do plató do Luar, conducido por Xosé Ramón Gayoso, ao que acompaña Esther Estévez.

COCIÑANDO ECOLÓXICO EN A VOLTAS CO PRATO

Tamén no programa gastronómico A voltas co prato visibilizaron as bondades dos produtos ecolóxicos, onde Xulio Mato e Begoña Vázquez elaboraron receitas con produtos ecolóxicos certificados. Ademais, fixéronse varios sorteos na rede social Instagram entre todos os usuarios que compartiran o contido. Os premios consistían en lotes compostos por alimentos da terra e do mar ecolóxicos.



Ecolóxicos a Mares: acuicultura, algas e conserva ecolóxica certificada de Galicia



Durante o mes de setembro o sabor do mar ecolóxico percorreu Galicia por diversas vilas e cidades a través dunha *gastroneta* liderada por Xabier Arca, de Chicolino Eventos. Grazas a ela, centos de visitantes descubriron as delicias gastronómicas que se poden degustar con ingredientes procedentes dos nosos mares, tratados de modo ecolóxico, saudables, exquisitos e respectuosos co medio ambiente. A continuación, realizamos un percorrido polo que deu de si esta iniciativa.

Ecolóxicos a Mares é unha campaña de colaboración que xurdiu en 2023 entre o Craega e a Consellería do Mar da Xunta de Galicia, co obxectivo de promover e mellorar a comercialización dos produtos ecolóxicos do mar galego. De feito, este convenio nace coa intención de seguir consolidando Galicia coma un referente no sector acuícola nacional e internacional.

Este setembro de 2024, a iniciativa consistiu nunha *gastroneta* que amosou en oito cidades e vilas galegas (Vilanova de Arousa, Vigo, A Coruña, Santiago de Compostela, Ferrol, Sanxenxo, Lugo e Ribadeo) as bondades e as delicias dos produtos ecolóxicos que veñen do mar galego. Repartíronse variadas e saborosas tapas, agasallos ben fermosos e folletos informativos.

Vilanova de Arousa acolleu o acto de presentación o venres 13 de setembro, coa presenza do conselleiro do Mar, Alfonso Villares; do alcalde da localidade, Gonzalo Durán, e do presidente do Craega, Francisco López Valladares. O restante dos días, diferentes creadores de contido foron achegándose á *gastroneta* en cada unha das cidades galegas nas que fixo parada.



PARADAS
gastroneta

Venres 13 de setembro, Vilanova de Arousa, praza dos Parques: acto inaugural coa presenza do conselleiro do Mar, Alfonso Villares

Sábado 14 de setembro, Vigo, avenida de Beiramar, coa presenza da creadora de contido Blondiemuser

Domingo 15 de setembro, A Coruña, Cantón Grande, coa presenza da creadora de contido Donkeycool

Mércores 18 de setembro, Santiago de Compostela, parque da Alameda, coa presenza do creador de contido Rubén Prieto

Xoves 19 de setembro, Ferrol, praza de Armas, coa presenza da creadora de contido Engaliciamórate

Venres 20 de setembro, Sanxenxo, praza dos Barcos, coa presenza do creador de contido Rogelio Santos

Sábado 21 de setembro, Lugo, praza Horta do Seminario, coa presenza da creadora de contido Sen Paraxe

Domingo 22 de setembro, Ribadeo, rúa San Francisco, coa presenza do conselleiro do Mar, Alfonso Villares, e da creadora de contido Leticia Varela

ENTREVISTA AO CHEF DA GASTRONETA, XABIER ARCA

Durante a celebración desta iniciativa, tivemos a oportunidade de falar co encargado da creación e da elaboración das diferentes tapas ecolóxicas que se saborearon na *food truck* de Ecolóxicos a Mares: o actual *chef* de Chicolino Eventos, Xabier Arca.

O cociñeiro contounos como foi ata agora a súa traxectoria profesional, explicounos en que consisten algunhas das tapas da nosa *gastroneta* e tamén nos falou das posibilidades que teñen os alimentos do mar eco no noso día a día.



OS INFLUENCERS GALEGOS, PRESENTES NAS PARADAS DA GASTRONETA

@blondiemuser, @donkeycool, @rupriet, @engaliciamorate, @rogeliosantosqueiruga, @senparaxe e @leti_lv foron os creadores de contido que acompañaron a *food truck* nas súas paradas.

Estes *influencers*, comprometidos coa filosofía da produción ecolóxica, probaron as tapas elaboradas polo equipo de Xabier Arca e conversaron cos presentes, facéndolles preguntas sobre a acuicultura ecolóxica e a certificación do Craega. Momentos moi enriquecedores, divertidos e cheos de sabor!

PECHE DE CAMPAÑA

Ao acto de peche de campaña, celebrado en Ribadeo, asistiron o presidente do Craega, Francisco López Valladares; o conselleiro do Mar, Alfonso Villares, e o alcalde de Ribadeo, Daniel Vega.

O presidente do Craega, Francisco López Valladares, expresou que a experiencia desta iniciativa foi moi positiva e que se obtivo moita información de grande utilidade: “Seguiremos traballando nesta liña e achegarémonos máis ao consumidor para seguir explicándolle sobre estes produtos certificados do mar, ademais de apoiar a todos os produtores que día a día, co seu traballo, nos achegan estes manxares que saen das nosas rías”.

O conselleiro do Mar, Alfonso Villares, afirmou que dende a Consellería están moi satisfeitos coa campaña e que nos vindeiros anos queren continuar colaborando “e seguir neste camiño, que é o correcto e o que necesita o consumidor, porque na nosa comunidade temos produtos de altísima calidade”.

UN FUTURO PROMETEDOR PARA A ACUICULTURA ECOLÓXICA

Dende o Consello facemos un balance moi positivo desta campaña, na que se serviron e degustaron ata 8.000 consumicións en total nos diferentes municipios galegos polos que pasou a nosa *gastroneta*.

Grazas a esta iniciativa, os produtos de acuicultura, as algas e a conserva ecolóxica certificada de Galicia son agora máis recoñecidos na nosa comunidade, ao igual que o selo do Craega e a importancia que este ten. Comprometémonos a seguir traballando para que, nun futuro, sexamos aínda máis Ecolóxicos a Mares.







A Terneira Gallega Suprema xa ten selo ecolóxico

Presentouse a etiqueta específica e conxunta grazas ao acordo entre o Craega, Agacal e IXP Terneira Gallega, que se asinou en setembro de 2023.



O 25 de setembro de 2023 o presidente do Craega, Francisco López, reuniuse co daquela director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), José Luis Cabarcos, e co presidente da IXP Terneira Gallega, Jesús González, para asinar un convenio de colaboración na procura de levar a cabo de maneira conxunta actividades de control e de promoción da carne Terneira Gallega Suprema que conte coa certificación de produción ecolóxica.

A principal finalidade deste acordo é a identificación no mercado desta carne, que ten unha dobre certificación cunha etiqueta específica conxunta. Así, o Craega comprométese a colaborar nas tarefas de certificación e control da carne, e a organizar actividades de promoción específica para esta produción co apoio da Agacal.



Dentro da IXP Terneira Gallega, correspóndese como Suprema a que se cataloga como procedente de animais que se crían en ganderías con vacas nai, que teñen un período de lactación materna de mínimo sete meses e cuxo sacrificio se fai antes dos dez.



En 2022, o volume de produción desta carne superou as 12.000 toneladas.

A que cumpre coas normas da produción ecolóxica etiquétase cunha marca específica e o distintivo serve para que os consumidores identifiquen facilmente esta carne.

A TERNERA GALLEGA SUPREMA ECOLÓXICA XA É UNHA REALIDADE

Meses despois do convenio, o Craega desprazouse para asistir a Alimentaria, a feira bianual de alimentación máis importante de España e referente a nivel internacional, que se celebrou en Barcelona no mes de marzo deste ano. Ademais de para acompañar os operadores galegos asistentes á feira, o motivo especial da presenza do Craega nesta edición era dar a coñecer a carne de Ternera Gallega Suprema con certificado ecolóxico.

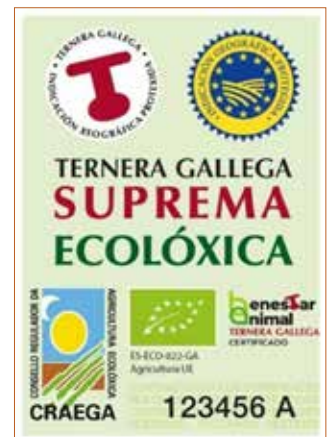
Na súa presentación participaron Francisco López, presidente do Craega; José Luis Cabarcos, exdirector da Agacal, e Jesús González, presidente da IXP Ternera Gallega.

No transcurso do evento tivo lugar unha demostración culinaria con degustación da man do chef Marco Varela, do restaurante Sábrego (Ribadavia, Ourense).

TERNERA GALLEGA SUPREMA ECOLÓXICA, PLUS DE CALIDADE

Cómpre lembrar que a carne coa etiqueta Ternera Gallega Suprema ecolóxica, ademais de ser de máxima calidade, ten o plus de que coida o medio ambiente e conta con dobre certificación. Trátase dunha carne moi saborosa, nutritiva e, ademais, totalmente ecolóxica.

A PRINCIPAL FINALIDADE DESTE ACORDO É A IDENTIFICACIÓN NO MERCADO DESTA CARNE, QUE TEN UNHA DOBRE CERTIFICACIÓN CUNHA ETIQUETA ESPECÍFICA CONXUNTA



ETIQUETA FILETEADO SUPREMA ECOLÓXICA



GANADERÍA LANZÁN: A PRIMEIRA CARNE COMERCIALIZADA COS DOUS SELOS TRAS A FIRMA DO CONVENIO AGACAL-CRAEGA-TERNERA GALLEGA

A finais de novembro asistimos a un evento organizado por José González, gandeiro de Baralla (Lugo), para amosarlle o noso apoio e confianza con respecto á súa iniciativa: o propietario de Ganadería Lanzán converteuse no primeiro produtor en comercializar Ternera Gallega Suprema ecolóxica despois do acordo firmado no ano 2023 polos dous consellos reguladores, IXP Ternera Gallega e Craega, e pola Agacal.

Neste encontro, celebrado no restaurante Terras do Miño, en Lugo, estiveron presentes diversas autoridades, entre elas, o director de promoción da IXP Ternera Gallega, Luis Vázquez, e o presidente do Craega, Francisco López Valladares.

Durante o desenvolvemento do acto, José González explicou como xurdiu a idea de lanzar este proxecto e como botou a andar. Cun pasado moi vencellado ao deporte, e cando na súa casa dende sempre, foi atra-

vesando diversas situacións ao longo da súa traxectoria que o levaron finalmente a poñer isto en marcha.

Para mercar a súa carne, hai que descargar a app e realizar o pedido: “Quero que o consumidor final desfrute dun produto da máis alta calidade”, relatou o gandeiro. Así mesmo, ao remate da xornada González confesou que as sensacións foron moi positivas, e que confía no futuro de Ganadería Lanzán.

A granxa dispón do selo de Ternera Gallega Suprema, que asegura a lactación dos xatos durante o seu proceso de cría, e o do Craega, que certifica o manexo e alimentación natural, sen produtos químicos nos campos nin nos pensos.

Valladares considera que González elixiu un camiño acertado; dende o Craega brindámoslle todo o noso apoio para que esta iniciativa siga adiante e outros operadores poidan seguir este mesmo modelo e confiar na Ternera Gallega Suprema ecolóxica, que pouco a pouco irá sobresaíndo cada vez máis en Galicia grazas ao traballo realizado por todos os axentes que formamos parte disto.





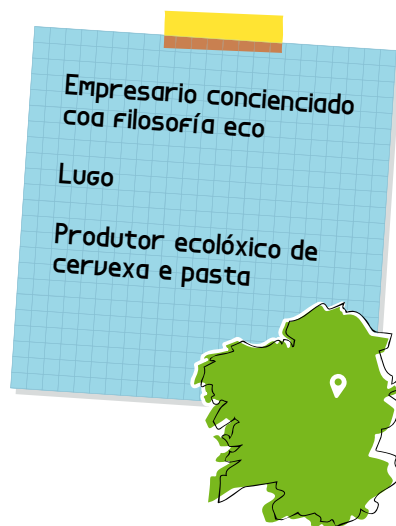
Naturalmente comprometidos

Realizamos unha serie de entrevistas a operadores ecolóxicos galegos para coñecer de cerca as súas experiencias, desafíos e motivacións. A través das súas voces, descubrimos o impacto positivo da produción ecolóxica, o seu compromiso coa produción sostible e o seu papel esencial na promoción do modelo agroalimentario ecolóxico.



Francisco Fernández, de Bubela Artesá: “Antes de comezar coa empresa xa tiñamos moi claro que unha das claves era producir todo en ecolóxico”

Francisco Fernández é un dos socios de Bubela Artesá, negocio centrado na elaboración de pastas e cervexas ecolóxicas. Xa dende novo, Francisco empezou a ter interese polos produtos eco. Logo dunha traxectoria profesional marcada por proxectos moi diversos, acabou fundando a súa propia empresa de alimentos ecolóxicos, que cumpriu neste 2024 o seu décimo aniversario.



Este emprendedor contounos que sempre tivo moita inquietude co tema do medio ambiente en xeral, xa desde rapaz: “Sabía que os produtos se chamaban ecolóxicos, mais non había selo daquela; eu xa teño certa idade, pero si que me lembro de, con catorce anos, ir buscar produtos ecolóxicos aos poucos sitios nos que os había”.

Neste senso, á hora de iniciar o proxecto de Bubela Artesá xa tivo claro que unha das claves era producir todo en ecolóxico, por respecto ao medio e, tamén, porque tanto el coma a súa socia son consumidores de ecolóxico en case todo o que poden, co cal non lles tiña sentido facelo en convencional.

Este operador lembra que os comezos da iniciativa foron algo complexos, mais pouco a pouco sortearon os problemas. Francisco opina que a produción en convencional é un erro moi grande e que a poboación ten cada vez máis sensibilidade con respecto a este tema, así que o futuro irá cara ao ecolóxico.

A idea de Francisco con Bubela Artesá é manter a produción e intentar incrementalala, ademais de facerse cooperativa. A maiores, buscan mellorar as súas embalaxes e reducir ao máximo posible o uso de plásticos.

“LÉMBROME DE IR BUSCAR CON CATORCE ANOS PRODUTOS ECOLÓXICOS AOS POCOS SITIOS NOS QUE OS HABÍA”



Ana Corredoira, de Sen Máis: “Creo que a produción ecolóxica é un diferencial que vai dende as produtoras ata as consumidoras”

Ana Corredoira, gandeira e propietaria da granxa A Cernada, é tamén socia da cooperativa As Vacas da Ulloa, a través da cal se dedican á transformación e comercialización dunha parte da súa produción de leite. De aí xorde a marca de leite ecolóxico Sen Máis.



- Gandeira dende sempre
- Palas de Rei (Lugo)
- Produtora ecolóxica de leite

Como filla de gandeiros, Ana Corredoira tiña moi claro que quería estar onde está e que quería que a súa vida e o seu camiño se levasen a cabo neste territorio. Bióloga de formación, elixiu quedar preto das súas raíces e asume a remuda da granxa familiar, A Cernada, en 2014, xunto co seu irmán, o que se converte nun camiño apaixonante.

Tal e como ela confesa, “temos un traballo que é marabilloso, que nos permite estar constantemente mellorando, dándonos de

conta da nosa forma de facer e de mirar o futuro dende unha perspectiva moi ampla”.

A gandeira palense afirmou na entrevista que a fórmula para darlle ese rigor a un modelo de produción coherente é traballar cos principios de sostibilidade e de produción e economía circulares, tal e como facían seus pais, que xa entendían que había unha forma determinada de traballar máis beneficiosa para o seu gando, para a súa terra e tamén para eles como produtores.



“A FÓRMULA PARA DARLLE ESE RIGOR A UN MODELO DE PRODUCCIÓN COHERENTE É TRABALLAR COS PRINCIPIOS DE SOSTIBILIDADE E DE PRODUCCIÓN E ECONOMÍA CIRCULARES”

Ana resume o que representa para ela a produción ecolóxica: valor en orixe, coherencia e un reforzo fundamental para un modelo que traballa a pé de terra para producir alimentos de primeira calidade, pero tamén para achegarlles valor ás consumidoras, e considera que a posta en valor deste modelo de vida “é importante para trasladarlles ás novas xeracións e comunicar desde a nosa realidade, e non desde unha utopía, porque é a fórmula de tratar de asentar negocios aquí e de formar redes para que nos sintamos máis preto e máis arroupados”.

Unha das súas principais aspiracións é ligar a produción á comercialización, que foi un proxecto que desenvolveron nos últimos anos. O seu produto e a súa marca, Sen Más, viron a luz recentemente como o modelo que quere defender e que pretende seguir facendo medrar.

A conclusión á que chega esta emprendedora é que o futuro pasa por “innovación, por seguir aplicando o desenvolvemento á nosa vida e ao noso traballo aquí, seguir achegando alimentos de calidade e diferenciais, e continuar trasladándolles esta historia e esta forma de facer ás consumidoras”.



Carmela Valiño, de Milhulloa: “Inicialmente tiñamos que explicar que significaba o selo, mais hoxe en día a xente xa o identifica coma un produto de calidade”

Carmela Valiño e Chusa Expósito son socias da cooperativa Milhulloa. Dedicáanse á recuperación de plantas medicinais mediante o cultivo en ecolóxico na comarca da Ulloa; así pois, cultivan especies autóctonas para a súa conservación e para empregalas en infusións, especias e extractos para a cosmética de Muullhoa, outro proxecto que teñen en conxunto con Granxa Maruxa.

Emprendedoras con alma

Palas de Rei (Lugo)

Produtoras ecolóxicas de allos, grelos... e plantas medicinais





Chusa Expósito



Carmela Valiño

O proxecto de Carmela Valiño e Chusa Expósito nace no ano 2001 na finca de 10 ha, onde seguen na actualidade, propiedade da familia de Chusa. O seu labor diario abrangue moitas tarefas, pois levan a cabo o ciclo completo: cultivo, colleita... e a cámara de secado: todo pasa por aí para conservalo. Tamén dispoñen dun pequeno laboratorio, unha zona máis limpa onde fan os envasados das especias, infusións e do grelo deshidratado, que é outro dos produtos que sacaron en 2005 ao mercado, para optimizar o secadoiro e para seguir na liña de produto autóctono. Este traballo de produción complementase con obradoiros, venda e visitas guiadas.

Outra iniciativa empresarial da que forman parte é Muuhlloa, en colaboración con Granxa Maruxa (explotación láctea ecolóxica certificada polo Craega), firma coa que elaboran cosméticos a base de leite ecolóxico como ingrediente principal.

Respecto do selo Craega, confesa que inicialmente “tiñamos que explicar que significaba o

“ESTAMOS MOI CONTENTAS COA TRAXECTORIA DA COOPERATIVA, COA VIDA QUE LEVAMOS E COA FORMA DE TRABALLAR QUE TEMOS”

selo, mais hoxe en día a xente xa o identifica coma un produto de calidade, sen ningún tipo de químicos tóxicos”, pero na actualidade “é unha garantía de que o produto que leva ese selo é algo rico e que nos vai saber ben; dá moita confianza”.

Carmela Valiño manifesta que están “moi contentas coa traxectoria da cooperativa, coa vida que levamos e coa forma de traballar que temos” e, en canto ao seu futuro, esta operadora adianta que xa teñen feita a folla de ruta no ámbito das plantas medicinais e están a traballar en proxectos relacionados coa biodiversidade, coa recuperación doutros cereais da zona para integrar na súa cosmética, polo que pensa que teñen garantido aínda un longo percorrido profesional.



Concha Blanco, de Casa Bértolo: “Somos produtores de alimentos pero sen abandonar o coidado do medio ambiente. Temos que ser responsables”

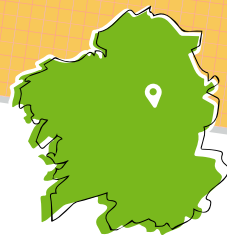
Concha Blanco, de Casa Bértolo, leva toda a súa vida dedicándose á granxa familiar, situada en Friol (Lugo). No ano 2014 comezaron a certificar en ecolóxico, aínda que xa era algo que tiñan en mente tempo atrás. Na conversación que mantivemos con ela falounos sobre a importancia que ten producir en ecolóxico e dos seus plans de futuro, que pasan por permanecer e continuar co seu proxecto.

Bértolo era o nome do bisavó de Concha e foi o lle deu nome á casa, mais na actualidade xa non ten que ver coa familia de Bértolo, senón cos Bértolos e Serranos. Comezaron cunha granxa tradicional, en base á terra, e seguiron traballando na mesma liña e sempre nas mans de moitas mulleres. Fóronse deixando levar por toda a maquinaria dos anos 80, 90... e agora aquí pensan “facer só a construción mínima para responder ao que realmente queremos ser, coidadores da paisaxe,

Gandeira coas ideas claras

Friol (Lugo)

Produtora ecolóxica de leite de vaca e queixo



“ESTA É UNHA PAISAXE QUE ALIMENTA, PERMANECER AQUÍ, SER CAPACES DE APRENDER, DE CONVIVIR... TEMOS QUE CONSERVALA”

produtores de alimentos, pero sen abandonar o coidado do medio ambiente”.

Malia que quixeron entrar en ecolóxico en 2007, non había maneira de comercializar o leite daquela, que era a súa produción maioritaria nese momento, e víronse obrigados a empezar coa queixería, ata que no 2011 veu Lactalis, que necesitaba leite, e deron o paso, pero atrasárono ata ese momento por cuestións de comercialización. En 2012 inscribíronse e certificaron dous anos máis tarde.

Concha pensa que para chegar á sociedade hai que ter presente que non só é darlle un alimento, senón como se produce o produto: “O consumidor ten que ser responsable, e nós, coa maneira que temos de facer co noso produto transformado, tiramos por aí”.

Neste sentido, considera que a venda directa e o abaratamento dos custos pasan polo sentido da responsabilidade tanto do consumidor coma do produtor: “Eu vou estar disposta a estar na queixería, pero ti vés polos queixos que precisas. Entón, é unha maneira de abaratar o produto”.

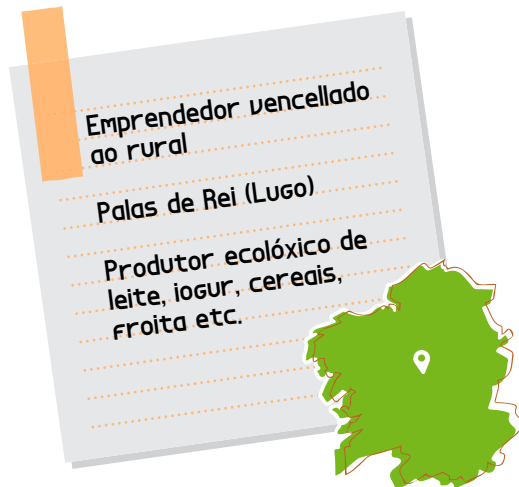


Respecto á certificación ecolóxica, opina que o obxectivo principal debe ser “darlle confianza aos consumidores” e destacou como principal consello para as persoas que se inician neste sector a “paciencia” para loitar “contra moitos malos tratos da Administración, porque din que che dan moitas axudas pero logo non é verdade”.

A súa meta é “permanecer e seguir desaprendendo, ofertar este mundo e esta paisaxe para que a xente poida vir a facer cousas. Isto é un museo vivo, esta é unha paisaxe que alimenta, permanecer aquí, ser capaces de aprender, de convivir... Temos que conservala”.

Blanco rematou reivindicando o termo “biodiversidade” para definir as propias persoas que habitan e coidan o rural, e pide que deixen conservar os que son do lugar e que non os expulsen con eólicos, autovías, paneis solares ou macrogranxas.





Xosé Luis Carrera, de Arqueixal: “O futuro está nunha produción sostible que sexa acorde co medio, ese é o marco da produción ecolóxica”

Arqueixal engloba unha granxa de produción ecolóxica, unha queixería artesanal e un proxecto de ecoagroturismo. Xosé Luis Carrera, coordinador desta iniciativa, mantén un vínculo co rural dende a súa infancia. Nesta entrevista falounos dos inicios de Arqueixal e da súa historia, ademais do seu pensamento sobre a produción en ecolóxico.

O proxecto Arqueixal nace a finais dos anos 80 da man deste palense que nunca quixo marchar da súa terra. Vinte anos máis tarde, no 2000, comezou a conversión cara á agricultura ecolóxica. Cómpre destacar que foron un dos primeiros produtores en facelo, malia que a súa firma xa se dedicaba á produción do queixo cunha granxa que non era intensiva, polo que a súa filosofía sempre estivo orientada cara a unha agricultura sostible.

Neste senso, o proxecto non medrou moito en canto a volume (seguen a manter as 35 vacas que tiñan ao inicio), senón que apostaron polo que Carreira denomina “crecemento sostido nos engadidos”, é dicir, aumentaron o produto transformado e comezaron a facer iogur e leite fresco, sempre pensando na reutilización dos envases, tanto no leite coma no

”O QUE ESTAMOS PERCIBINDO AGORA É QUE SOMOS UN LUGAR ONDE SE VAI ACHEGANDO XENTE A COÑECER E A EXPERIMENTAR, POLO QUE TEMOS UNHA FUNCIÓN MÁIS SOCIAL”

iogur, no tamaño familiar ou grande... Eses foron os primeiros pasos. A súa comercialización fana en forma espiral de mercado, que é vender o máis local posible.

Entre 2008 e 2009 o proxecto Arqueixal foi diversificándose en varias pólas, como son o proxecto de agroturismo activo, co fin de conectar os visitantes coa “Galicia profunda, rural e sostible”, e as visitas didácticas de colexios e grupos do Camiño de Santiago.

Este empresario está convencido de que producir en ecolóxico é o natural pois, segundo manifesta, “se hai futuro, está nunha produción sostible que sexa acorde co medio, e ese é o marco da produción ecolóxica”.

Respecto da certificación, opina que a importancia do selo eco radica en que estamos nun mercado globalizado, polo que “se non tes un selo que che garanta que ese produto vén dunha produción sostible, con que confianza o podes mercar?”.

A entrevista con este empresario remata cunha mirada ao futuro: “Arqueixal é un proxecto en movemento. O que estamos percibindo agora é que somos un lugar onde se vai achegando xente a coñecer e a experimentar, polo que temos unha función máis social”.



Marcos Vázquez, de Casa de Vázquez: “Alimentar o planeta e facelo ben é posible, a única forma de acreditalo é certificando en ecolóxico”

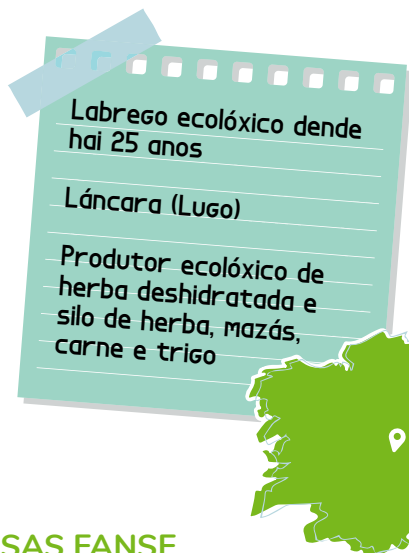
Labrego de pensamento e de facer, enxeñeiro agrícola e gaiteiro: así é como se define Marcos Vázquez, de Casa de Vázquez (Trasliste, Láncara). Este operador leva xa 25 anos producindo en ecolóxico e, ademais, tamén celebra o quinto aniversario do Museo Vivo e Integrado do Campo e da Locomoción Agraria (Muvicla), que é outro dos seus proxectos.

Con máis de dous séculos de historia, a casa de labranza Casa de Vázquez desenvolve o seu labor agrícola dende os inicios da súa creación. Tal e como afirma este labrego, a historia desta casa seméllase a de calquera casa de labranza galega.

Segundo relatou, a súa granxa foi sometida a diversos cambios ao longo de todo este tempo e a época de máximo crecemento tivo lugar desde principios dos anos 80 ata finais dos 2000. A partir de aí, introducíronse no ámbito da agricultura e gandería ecolóxicas.

A día de hoxe traballa no sector da froita, con mazás, para a súa transformación en sidra, e no sector gandeiro, cunha explotación de vacas rubias galegas. Dende hai cinco anos, Casa de Vázquez tamén se converteu nun referente cultural do ámbito rural a través do Muvicla, un museo xestionado por el mesmo, que conta cunha importante colección de tractores, a través da cal se pode “viaxar” pola historia da mecanización da agricultura en Galicia.

En canto a transmitirlle á sociedade a necesidade de producir en ecolóxico, Vázquez apunta que non se trata tan só da palabra “ecolóxico”, pois para demostrar que se está intentando dar o máximo e que se quere fa-



“AS COUSAS FANSE MOI BEN, PERO AÍNDA SE PODEN FACER MELLOR”

celo o mellor posible, “hai que certificar, e certificar significa pasar uns controis rigorosos da produción que estás levando a cabo”. Por iso, pensa que a presenza do selo ecolóxico se necesita máis ca nunca e lembra: “Eu nacín con este Consello Regulador. Para atender as necesidades do planeta, hai que ter unha certificación pública e unha certificación transparente e regulada”.

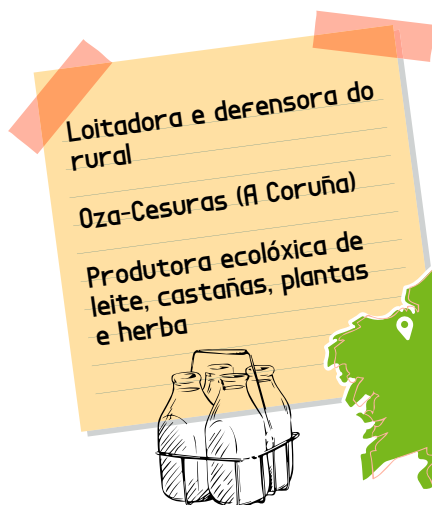
Respecto da súa visión de futuro, é consciente de que “depende da continuidade de que se lle vexa a esta tendencia, a esta casa...”. Malia todo, ten a esperanza de que no seu caso si vaia haber remuda familiar. Para finalizar a entrevista, achegou unha última reflexión: “As cousas fanse moi ben, pero aínda se poden facer mellor”.





Eva Rodríguez, de Granxa Ameixeira: “Todos os produtos ecolóxicos teñen un alto valor nutritivo e de seguridade alimentaria para os consumidores”

Eva Rodríguez, propietaria de Granxa Ameixeira (Oza-Cesuras, A Coruña), conta coa certificación en ecolóxico dende o ano 2016. Foi o nacemento da súa filla, Xiana, o que a fixo decatarse da importancia de coidar do medio ambiente tendo en conta as futuras xeracións. Nesta conversa fálanos do seu pasado, presente e futuro, ademais do valor que ten para ela producir en ecolóxico.



O inicio da granxa Ameixeira xa vén dende a xeración do seu avó, quen, ademais de zapaiteiro, tiña unha pequena explotación de vacas de carne. Máis tarde, cando se incorporou o seu pai, nos anos sesenta, empezaron a dedicarse moito máis ao leite. No ano 2000 entra ela. Despois, con outras dúas granxas, constituíron unha sociedade civil de catro socios e estiveron en manexo máis ben intensivo.



A chegada ao mundo da súa filla foi o punto de inflexión para decidir darlle unha volta ao sistema, co fin de coidar un pouco máis o medio ambiente para deixarlle un planeta, cando menos, “coma nós o recibimos”. En 2018 levou a cabo unha grande aposta a nivel económico para facer pastos e terra produtiva en 13 hectáreas, que estaban algunhas abandonadas e outras cunha explotación bastante dura de eucalipto. Nesa base territorial aínda seguen traballando coa axuda propia dos seus animais.

O leite recollido de Granxa Ameixeira vai para Lactalis, para Puleva Eco e demais produtos ecolóxicos de Lactalis, malia que está a pensar en facer a venda directa como un paso máis de sostibilidade: “É un proxecto que está aí en stand by, non está totalmente desbotado, pero aínda non é o momento”, afirma.

Rodríguez considera unha pena que aínda se teñan que explicar as bondades dun produto

ecolóxico, entre as que destaca o seu valor incalculable tanto no que atinxe á nutrición, sabor e saúde, coma para o noso planeta.

Para que o consumidor saiba que está mercando un produto ecolóxico, Eva ten claro que “necesita unhas garantías de que ese produto é realmente ecolóxico, unha trazabilidade e unha seguridade alimentaria; non hai outra maneira que cunha certificación, neste caso do Craega”.

Esta gandeira alenta as persoas interesadas para que non teman dar o paso á conversión a ecolóxico: “Non hai nada tan complexo como para que a satisfacción non sexa maior que o difícil que se poida considerar”, declara.

Eva revélanos ao final da entrevista que, a medio prazo, a súa idea é manterse, aínda que confesa que lle gustaría medrar en base territorial para non depender de insumos de fóra e para ser aínda máis sostible.



**“NON ME CABE NA CABEZA QUE UNHA
PRODUTORA TRABALLE EN ECOLÓXICO
E NON O FAGA DE XEITO CERTIFICADO”**



Iván Lata, Aitor Lata e Raquel García

Raquel García, de Labrecos SCG: “O cultivo ecolóxico non admite insecticidas, co cal estamos tratando a terra dun xeito máis natural e coidamos da nosa contorna”

Aitor e Iván Lata e Raquel García, propietarios de Labrecos SCG (Oza-Cesuras, A Coruña), decidiron comezar a producir de xeito ecolóxico no ano 2014, cun investimento en formación e en tempo que lles permite crear un xénero de calidade. O seu obxectivo fundamental é obter hortalizas, froitos e derivados dos seus animais do xeito máis sostible posible.

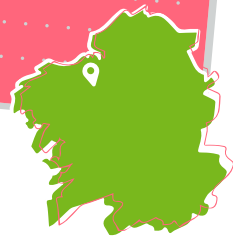
En 2014, segundo nos conta Iván, arranca o seu proxecto cunha pequena horta ecolóxica, na que só estaba el incorporado como traballador autónomo. Posteriormente, decidiron unirse Aitor e Raquel. Tras isto fóronse formando pouco a pouco para facer cada vez mellor o seu traballo ata o día de hoxe, momento no

que producen fundamentalmente hortalizas, maceiras e pereiras autóctonas plantadas, ademais de contar con tenreiras e cordeiros.

Dende un principio pensaron en introducir gando, xa que os axuda a poder pechar un pouco o círculo da súa granxa ao alimentarse



Emprendedores cheos de entusiasmo
Oza-Cesuras (A Coruña)
Produtores ecolóxicos de hortalizas, froitas, carnes, ovos...



dos excedentes da horta e dos pastos. Deste xeito, fan que o pastoreo sexa rexenerativo e que produzan os fertilizantes que necesitan para darlles os nutrientes aos seus cultivos.

Raquel afirma que a produción en ecolóxico é fundamental, “sobre todo se queremos coidar o medio no que estamos e se queremos deixar algo mellor do que temos. Este tipo de cultivo non admite insecticidas, co cal estamos tratando a terra dun xeito máis natural; ademais, facemos loita biolóxica para que os insectos depredadores sexan os que se encarguen das pragas. Así coidamos a terra na que estamos e a nosa contorna”.

En canto á importancia da certificación en ecolóxico, Aitor opina que lle dá unha credibilidade ao que fan bastante importante: “É unha maneira de garantirlle ao consumidor que está comprando o que nós lle propoñemos, que é un produto sostible”.

“QUEREMOS OFRECERLLES FORMACIÓN A NOVOS AGRICULTORES, A TRAVÉS DE PRÁCTICAS, DE VISITAS... PORQUE É UNHA PARTE MOI NECESARIA PARA EXERCER ESTE TRABALLO”

Finalmente, é Iván quen nos dá un adianto da súa perspectiva futura, que pasa por aumentar a gama de produtos para venda directa aos clientes. A isto engade o seu novo soño: ofrecerlles formación a novos agricultores, a través de prácticas, de visitas... “porque é unha parte moi necesaria para exercer este traballo”.



Empresaria con paixón
polo rural

San Sadurniño (A Coruña)

Produtora ecolóxica de
galletas de nata



“OS NÓSOS OBXECTIVOS FUNDAMENTAIS
SON RECUPERAR A TRADICIÓN, MANTER
A CALIDADE E POÑER EN VALOR O NOSO
MEDIO RURAL”

Sandra Suárez, de Maruxas de Nata: “Cada vez hai máis información dos beneficios do consumo ecolóxico fronte aos prexuízos do consumo doutro tipo de sistemas de produción”



Sandra Suárez forma parte do proxecto de Maruxas de Nata, que naceu xa en ecolóxico no ano 2010 e trasladouse no 2016 a San Sadurniño (A Coruña). A idea era elaborar un produto sinxelo e rico de xeito ecolóxico e artesanal e, xa de paso, aproveitaron para darlle utilidade a unha propiedade familiar que antigamente era unha granxa de vacas de leite.

Os inicios deste proxecto viñeron dados pola ilusión que tiñan de recuperar a propiedade familiar, que foi unha explotación gandeira con vacas de leite, e apostaron por un produto tradicional de Galicia, como son as galletas elaboradas coa nata do leite. Andando o tempo, o feito de non querer quedar simplemente nun obradoiro que fai galleta tradicional, senón poñer en valor as tradicións da cultura de Galicia, levounas a ser patrocinadoras do Xacobeo 2020-2021.

Malia que o seu cliente principal está en Galicia, teñen representación en practicamente todas as capitais de provincia do resto de España. Traballan co pequeno comercio, sobre todo o que se dedica a produto fresco e gourmet, e hoxe en día teñen tenda ou un punto de venda en todas as capitais galegas.

Segundo o seu punto de vista, cada vez temos máis información dos beneficios do consumo ecolóxico fronte aos prexuízos do consumo doutro tipo de sistemas de produción, e móstrase contundente sobre a certi-

ficación eco, pois cre que é a forma de non confundir os consumidores para que saiban o que están inxerindo, xa que “o produto leva unha trazabilidade dende o nacemento das materias primas, o que lle vai garantir que ese produto ten todas as calidades, as circunstancias e as características que a lexislación en ecolóxico esixe”.

Esta empresaria anima a outros emprendedores a dar o paso a ecolóxico, pero advirte que hai que estar convencidos de que é o mundo rural onde queren estar: “Teñen que ter claros os valores e o traballo que existe detrás de producir en ecolóxico, porque os custos soben e hai que pasar unha serie de inspeccións que outro tipo de produto non o fai”.

Antes de despedirse, Sandra adiántanos que no futuro queren seguir este camiño sen perder a perspectiva e darlle continuidade ao proxecto, pero, sobre todo, darlles prioridade aos seus obxectivos fundamentais, que son “recuperar a tradición, manter a calidade e poñer en valor o noso medio rural”.



Alfonso Fernández, de Lacto Baltar: “Sería ideal poder producir todo o leite en ecolóxico, porque é moito máis económico, mellor para o planeta e para a sociedade”

Gandeiro e emprendedor
cun proxecto firme

Chantada (Lugo)

Produtor ecolóxico de
doce de leite



O gandeiro Alfonso Fernández, de Chantada (Lugo), comezou en 2017 cos primeiros pasos do proxecto de Lacto Baltar, a través do cal elaboran un doce de leite de gran calidade. Máis tarde, ao redor do ano 2020, logo de pensar en como mellorar e avanzar, apostou tamén por introducir no negocio dúas variedades de doce de leite ecolóxicos: un en formato clásico e outro pensado para a elaboración de xeados.

“DEBEMOS CONSUMIR PRODUTOS EN ECOLÓXICO, SIMPLEMENTE POLA NOSA SAÚDE E TAMÉN POLA MELLORA DO MEDIO AMBIENTE”

Os inicios deste pequeno proxecto xurdiron en 2017 despois de pensar en darlle valor engadido ao seu leite, unha materia prima de calidade. Malia que nun principio pensaron en facer iogur ou queixo, como xa hai bastante oferta, o seu amigo e socio Álvaro deulle a idea de elaborar doce de leite, xa que estivera moito tempo no Uruguai e coñecía ben o produto.

Dous anos despois, e tras de analizar os tipos de mercado, decidiron apostar polo ecolóxico para achegarlle un valor engadido e hoxe en día elaboran dous tipos: un clásico, que se pode empregar, por exemplo, para untar nunha torrada, e o destinado como ingrediente para a fabricación de xeados.

Toda a súa produción eco está certificada polo Craega e reivindica o selo ecolóxico nos seus produtos, porque “é moi importante ter unha certificación e un seguimento por parte dunha entidade externa que leve un control, neste caso o Craega”.

A conservación do medio ambiente e a saúde son os dous motivos que cita Fernández para animar a xente a consumir ecolóxico e, así mesmo, anima os produtores a dar o paso porque “estes produtos son cada vez máis demandados, polo que van ter menos alteracións nos prezos e, posiblemente, vaian ser mellor pagados”.

A idea do propietario de Lacto Baltar é elaborar cada vez máis produtos en ecolóxico e mesmo ten en mente desenvolver outro tipo de doce construíndo un obradoiro na súa propia granxa.

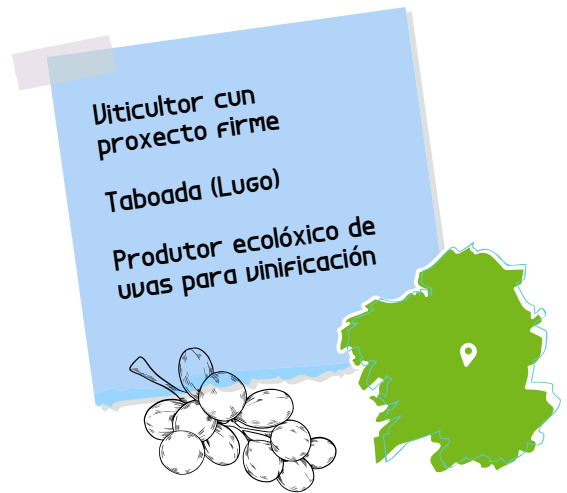




**Héctor Ferreiro,
viticultor: “Producir
en ecológico é un dos
principios básicos na
miña filosofía de vida.
É unha aposta moi
persoal”**

Héctor Ferreiro Abelairas, Castelo (Taboada, Lugo) é garda forestal de profesión e viticultor ecológico de vocación. A idea agroma a partir de 2018 na parcela orixinaria da súa familia, que antes era monte e el reconverteu en viñedos. Nesta entrevista, Ferreiro relata a orixe deste proxecto, salienta a necesidade de poñer en valor o cultivo da uva na Ribeira Sacra e lembra a importancia da certificación e de concienciar o público para que consuma produtos ecológicos.

O seu proxecto arrinca no ano 2018 a partir dun terreo de piñeiros da súa familia, a cal Ferreiro reestruturou e preparou para viñedo. Esta iniciativa asúmea xunto cun amigo que xa tiña en Chantada viñas de tinto, polo que decidiu cultivar uva branca en Castelo, pois a orientación sur da súa parcela cumpría coas características óptimas para a plantación.



A aposta en ecológico foi decisión propia pois confesa que é un dos principios básicos na súa filosofía de vida: “Unha aposta moi persoal, é algo que me vén dado da miña nai, pois sempre fixo cultivos na horta e sempre me inculcou iso desde pequeno, respectar a terra, sobre todo pensando nun futuro dos meus fillos”.

Héctor pensa que en Galicia e en España aínda non se lle dá o valor que ten e cre que hai que concienciar máis a sociedade porque, afirma, non é só viticultura ecolóxica.



“Trátase de viticultura heroica, elaborada na Ribeira Sacra, co valor e o custo engadido que iso ten, porque o viño se fai coas mans dos viticultores, non coas máquinas”.

O viticultor lucense é rotundo co selo ecolóxico e cre que a certificación é o único camiño posible: “Temos que ir da man do ecolóxico para poder vender e situarnos no mercado”.

Anima os viticultores que están en convencional a dar o paso ao ecolóxico, pois

está convencido de que, malia os atrancos, como poden ser os tempos máis lentos ou os rendementos diferentes, se consegue menos produción pero máis cara e, ao final, compensa.

Ferreiro remata a entrevista incidindo na que el considera a maior dificultade: lograr clientes e saber achegarlle á sociedade as bondades de consumir viño ecolóxico, polo que insiste en que “hai que concienciar e educar máis o público na viticultura en ecolóxico”.



“HAI QUE CONCIENCIAR E EDUCAR MÁIS O PÚBLICO NA VITICULTURA EN ECOLÓXICO”



**Xosé Lois Lamazares,
de Galletas Daveiga:
“A certificación e o selo
de produtos ecolóxicos
son unha garantía para
o consumidor”**

Emprendedor con
responsabilidade social

Chantada (Lugo)

Produtor ecolóxico de
galletas mariñeiras



As galletas mariñeiras Daveiga nacen na localidade lucense de Chantada a raíz da iniciativa de tres irmáns ao redor do ano 2005. Xosé Lois Lamazares, un dos impulsores do proxecto, explicounos que pouco despois xa puxeron en marcha a liña de produción ecolóxica. Nesta conversa afondamos na historia de Daveiga e no pensamento que ten Xosé Lois sobre a produción eco, ademais de na aposta desta compañía pola economía social e do seu compromiso co desenvolvemento da contorna.

Os promotores do proxecto son tres irmáns que traballaban no sur da provincia de Pontevedra e decidiron volver a súa zona de orixe. Esa inqueda foi determinante para

poñer en marcha Daveiga, unha firma que nace, ademais, do compromiso co desenvolvemento da contorna e coas persoas, polo que apostaron tamén pola economía social.

“PRODUCIR EN ECOLÓXICO É UNHA MANEIRA SINXELA DE PRESENTAR UN CURRÍCULO, É DICIR, DE QUE SE ESTÁN A FACER BEN AS COUSAS, O QUE PODE ABRIR MOITAS PORTAS”

Xosé Lois, coordinador xeral da empresa, recoñece que as galletas mariñeiras desde o seu inicio foron vistas coma un produto innovador e diferenciado dentro dos produtos de panificación, cuxas vendas se inician en Galicia, mais hoxe comercializan tamén en Portugal e no resto da península.

O chantadino incide que o piar deste negocio sempre estivo sustentado na economía social e no desenvolvemento local, centrado nas persoas, participativo e que redunde no benestar do persoal.

Segundo detalla, a liña de produción ecolóxica incorporárona en 2007 na procura de trasladar o concepto de produción responsable e, actualmente, dentro do conxunto, supón o 10 % da súa produción.

Lamazares opina que a certificación de produtos ecolóxicos é unha garantía para o consumidor, o cal se fía da súa compra porque o selo do Craega certifica que é de produción ecolóxica, a cal asegura a saúde das persoas e o respecto ao medio ambiente.

Á pregunta sobre cal é a vantaxe de producir en ecolóxico, respóndenos que é unha maneira sinxela de presentar un currículo, é dicir, de que se están a facer ben as cousas, o que pode abrir moitas portas.

Para rematar, o coordinador de Galletas Daveiga afirma estar convencido de que o consumo eco é unha tendencia clara de crecemento, polo que van seguir apostando por esa liña de produción ecolóxica e por ser fieis á súa filosofía de produción responsable.





Carmen Sánchez, de Galuriña: “Os produtos eco non teñen químicos nin aditivos, aspectos que repercuten na saúde das persoas en positivo”

No 2012 nace Galuriña, a empresa de Carmen Sánchez que conta coa certificación do Craega e na que traballa principalmente con algas; a través delas elabora masas e fermentos cos que fai empanadas, pizzas e pans ecolóxicos. Falamos con ela sobre os inicios do seu proxecto e tamén sobre a importancia de producir en ecolóxico, o cal resulta positivo tanto para a saúde das persoas que consomen estes produtos como para o planeta.



Fabricar masa con algas xorde dunha receita que descobre casualmente Carmen, a cal data do século XIX. Levada pola curiosidade, probouna e sorprendelle ver que conservaba a masa moitísimo tempo e lle daba un sabor moi especial, polo que, malia que modificou un pouco a elaboración, seguiu preparando as empanadas dese xeito. A partir de aí continuou o seu obradoiro no que elabora empanadas, pizzas e pan.

Tras máis dunha década neste negocio, conta xa coa fidelidade dun gran número de clientes, algúns dos cales son propietarios de tendas e supermercados que están apostando por este produto, pero recoñece ter levado a cabo un labor moi importante para dalo a coñecer e situarse no lugar que ocupan na actualidade.

No seu obradoiro controlan todos os procesos: recollen, teñen un plan de explotación que lle concede a Consellería para estes produtos, deshidratan



- Empresaria concienciada co planeta
- Esteiro, Muros (A Coruña)
- Produtora ecolóxica de empanadas, pans e pizzas de algas



e moen, e con eles fan as empanadas, os pans e as pizzas, así como os fermentos e os macerados, que son, ao final, o que cambia con respecto a outros produtos que hai no mercado.

Respecto á diferenza entre consumir un produto ecolóxico e un convencional, Sánchez afirma que o consumidor ten que ter claro que cando se fala de pagar un prezo alto, que non o é tanto, temos que considerar que prezo se paga por un produto estándar. Trátase de produtos sen químicos nin aditivos, aspectos que repercuten

na saúde das persoas en positivo. “Son moito máis dixestivos e tamén saudables, ademais de respectuosos co medio ambiente”, lembra.

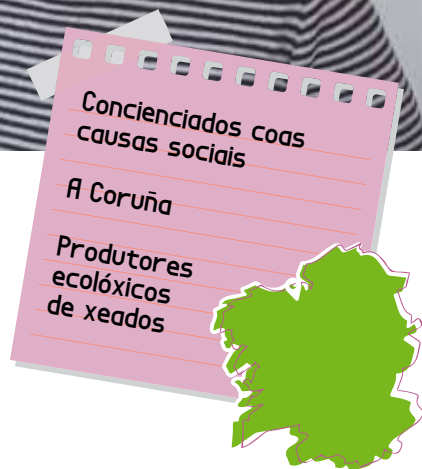
Para esta emprendedora mellorar sempre é o seu plan de futuro. A súa estratexia é poder delegar en alguén que queira seguir avanzando, e máis agora que teñen en marcha un estudo de investigación xunto cunha doutora para ver como inflúen estes macerados tanto no nivel de azucre en sangue coma nas persoas intolerantes. Cos resultados obtidos, “poderemos seguir avanzando noutro tipo de produtos e que veña a xente que queira a seguir con este proxecto”.

“MELLORAR SEMPRE É O MEU PLAN DE FUTURO. A MIÑA ESTRATEXIA É PODER DELEGAR EN ALGUÉN QUE QUEIRA SEGUIR AVANZANDO”



Antonio Gómez e Broder Fernández-Obanza

Antonio Gómez, de The Bio Factory: “Os consumidores son cada vez máis conscientes da importancia que ten producir en ecolóxico”



Antonio Gómez e Broder Fernández-Obanza son os propietarios de A Factoría Ecolóxica, unha empresa coruñesa que fabrica os seus xeados de xeito natural e tendo en conta as necesidades alimentarias dos seus clientes. Levan traballando neste sector dende o 2011 coa certificación do Craega e pretenden seguir medrando para crear moitas máis variedades de produtos adaptados a todos os consumidores.

A Factoría Ecolóxica comezou arredor do ano 2011 co obxectivo de cubrir unha carencia no mercado dos produtos ecolóxicos: os xeados. Dende entón dedícanse a explorar novidades que poidan satisfacer aos consumidores e mellorar os seus produtos, dos xa fabrican máis de cincuenta variedades. Na actualidade contan cos diferentes puntos de venda, ademais

da tenda física na Coruña, a primeira e única xeadaría ecolóxica da cidade e de Galicia.

Dende o comezo foron sensibles ao tema das alerxias e das intolerancias, polo que elaboran xeados sen glute e comercializan unha parte sen ingredientes de orixe animal, apta para veganos, alérxicos e intolerantes á lactosa.

“TRATÁBASE DE ELABORAR PRODUCTOS QUE LLES PUIDESES DAR AOS TEUS FILLOS SEN TER NINGÚN REMORDEMENTO”

Broder manifestou que desenvolver a súa actividade dentro da produción ecolóxica era unha aposta firme na concepción da empresa, pois “tratábase de elaborar produtos que lles puideses dar aos teus fillos sen ter absolutamente ningún remordemento”. Pola súa parte, Antonio apunta que “producir en ecolóxico significa contar con ingredientes que non están sometidos a químicos nin a pesticidas e, como consumidores, cada vez somos máis conscientes da importancia que ten isto”.

Respecto da certificación ecolóxica, para eles é fundamental: “O Craega é o organismo que na actualidade acredita a produción ecolóxica e todos os que estamos dentro dela debemos contar cun aval. Se non existise, habería máis empresas que se subirían ao carro do ‘branqueo verde’. Isto é márketing puro e duro”.

En canto a dar o paso á conversión en ecolóxico, Broder opina que hai que estar convencidos de que o obxectivo principal vai ser desenvolver alimentos sans para coidar os seus clientes como o merecen: “Ese exceso de sobrecostos que teña a produción ecolóxica vaite obrigar a ser moi eficiente para que non suban aínda máis os da produción que teñas. O que che vai axudar sempre é ter un código ético estrito”.

Ao remate da charla, Antonio e Broder adiánnos que o seu futuro pasa por seguir producindo en ecolóxico e apúntannos os seus novos proxectos: elaborar un xeadado apto para persoas diabéticas e trasladarse a unhas novas instalacións para poder seguir mellorando.





Sergio Boado e Dolores Porto



Granxas de Lousada: “Necesitamos non só alimentar a poboación, senón facelo con calidade, sobre todo con alimento, máis que con comida”

Granxas de Lousada, en Irixoa (A Coruña), é un proxecto da formada por Dolores Porto e Sergio Boado, co que quixeron conservar o traballo de toda unha vida da familia de Dolores. Actualmente teñen horta e animais, e contan coa certificación do Craega.

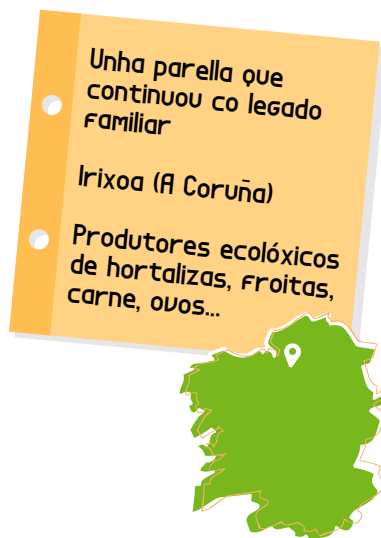
En Granxas de Lousada pódese atopar un pouco de todo, aínda que apostan polos alimentos básicos (patacas, repolo, verza, acelga...), que cultivan en pouca cantidade, pois, ao realizar venda directa, non lles interesa ter grandes volumes.

A decisión de cultivar en ecolóxico vén herdada da casa, xa que nin seus pais nin seus avós utilizaban herbicidas nin fertilizantes químicos, polo que é o xeito de continuar ese legado e “porque é a maneira máis viable que vemos tanto de coidar o medio coma de que os nosos fillos poidan continuar con isto nun futuro”.

O motivo polo que deciden facer venda directa non é só económico, senón pola calidade: “Eu collo unha verdura na horta o luns á noite e o consumidor tena o martes pola mañá na súa casa”, explica Dolores.

Teñen claro que consumir eco é fundamental para a saúde, así como para preservar a terra; neste senso, Boado engade que “necesitamos non só alimentar a poboación, senón facelo con calidade. Sobre todo con alimento, máis que con comida”.

No que atinxe á certificación do Craega, ambos opinan que é o aval do seu traballo e, aínda que a obtención da certificación é difícil ao comezo, as cousas melloraron moito.



“É A MANEIRA MÁIS VIABLE QUE VEMOS TANTO DE COIDAR O MEDIO COMA DE QUE OS NOSOS FILLOS POIDAN SEGUIR FACENDO ISTO NUN FUTURO”

O plan de Dolores e Sergio é manterse e cren que debería haber moitos produtores e moitas pequenas explotacións para non perder a esencia deste tipo de negocio.

Os nosos entrevistados despídennos revelándonos o seu próximo obxectivo: ter unha sala propia de elaborados para transformar todo o que se produce dentro da propia granxa. “Iso si que sería o tope para poder levar a cabo o ciclo pechado”, aseguran.

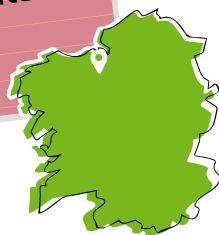


**Miguel Ángel Roig,
de Os Biosbardos: “A
certificación achega a
tranquilidade de saber
que hai un organismo
independente que
audita e controla”**

Emprendedor experto
en innovación

Cambre (A Coruña)

Produtor ecolóxico de
hortalizas e froitas



Orixinario de Valencia, Miguel Ángel Roig iniciou en 2019 unha nova etapa na súa vida ao comezar o proxecto de Os Biosbardos en Galicia, máis concretamente en Cecebre, Cambre (A Coruña). Miguel Ángel cultiva hortalizas e froitas certificadas en ecolóxico e, na conversa que mantivemos con el, cóntanos todos os detalles sobre esta iniciativa e tamén nos dá a súa opinión sobre a agricultura ecolóxica.

O proxecto de Os Biosbardos xorde hai cinco anos, en 2019, antes da pandemia, “como unha necesidade vital de cambiar de traballo e na busca dun produto rico, san e certificado en ecolóxico”. Hoxe consolídase

como un proxecto sostible, no que traballan catro persoas a tempo completo no cultivo de horta variada e de tempada, ademais de estar realizando plantacións de aguacates, maceiras e outras froiteiras, todo en base



ao sistema da permacultura (coidado da terra, dos animais e das persoas, así como o aproveitamento de calquera excedente que teñamos no propio sistema).

O valenciano relátanos que Os Biosbardos xa nace ecolóxico, pois tiñan claro o obxectivo de estar dentro do sistema de certificación, co fin de buscar a seguridade de que detrás do seu labor está un organismo auditor que controla este tipo de procesos.

Miguel Ángel enumera os tres piares da súa empresa: difusión, colaboración e innovación. Respecto do primeiro, salienta que se acuñaron o concepto “Open Leira” ou, o que é o mesmo, “horta de código libre”, é dicir, comparten todo o que lles funciona e o que non. En canto ao pilar da innovación, considéranlo fundamental, “porque vén do mundo do que procedo e porque entendo que o que hai que facer é buscar formas novas de realizar o que temos entre mans”.

Roig está convencido de que a xente debería consumir produtos ecolóxicos por ser

“O PROXECTO NACE COMO UNHA NECESIDADE VITAL DE CAMBIAR DE TRABALLO E NA BUSCA DUN PRODUTO RICO, SAN E CERTIFICADO EN ECOLÓXICO”

sostibles e respectuosos co medio ambiente e cre que a certificación, entre outras cousas, lles achega tranquilidade tanto ao produtor coma ao consumidor.

Antes de marchar, Miguel Ángel confesounos que a súa proposta a medio/longo prazo é que o seu proxecto medre en persoal, en xente, en comunidade, en terras e en plantacións de froiteiras.

Rocío Freire, de Alibós: “A certificación ecolóxica, ademais de garantir beneficios para as persoas e o medio ambiente, axudounos a exportar castaña a toda Europa”

Alibós é unha empresa situada en Monterroso (Lugo) con máis de cincuenta anos de historia, que actualmente é unha das maiores produtoras mundiais de castaña pelada e conxelada. Dende finais dos anos 90 contan coa certificación do Craega. Jesús Quintá, propietario e CEO, e Rocío Freire, responsable de produción e calidade, falan dos detalles deste proxecto e do seu pensamento sobre os alimentos eco.

Esta firma luguesa nace en 1969 para dedicarse á plantación de cogomelos, cultivo que manteñen ata os anos 80, cando empezan coa castaña. Na actualidade centran o seu traballo na recollida, pelado e conxelación deste froito na súa propia fábrica, labor que os sitúa como principais produtores de castaña pelada e conxelada de Europa.

Dispoñen de 225 hectáreas propias certificadas en ecolóxico, onde recollen a mercadoría acotío e mercan parte da produción a terceiros, tanto en diferentes zonas de España coma no estranxeiro. A exportación do seu produto vai principalmente camiño de Europa (sobre todo, Francia e Suíza), pero tamén ao Xapón,

aos Estados Unidos... en total, véndenlles a máis de dezasete países de todo o mundo.

Entre os principais problemas cos que se atopan no seu negocio, Freire apunta dous: a escaseza no abastecemento da materia prima, debido a que os soutos e os castiñeiros nos últimos anos veñen afectados por diferentes pragas, e a falta de man de obra, o que os leva a estar en proceso de investigación e innovación constante.

A responsable de calidade de Alibós está convencida da importancia de concienciarse co consumo ecolóxico, o cal é o único “garante de que non se van utilizar unha serie de produtos que son moi prexudiciais tanto para as persoas coma para o medio ambiente”.

A súa aposta ecolóxica xorde practicamente desde os inicios do Craega, a finais dos 90, momento no que se inscriben e colaboran na súa fundación; dende entón, unha parte da súa produción é en ecolóxico.

Para asegurar o seu futuro, Alibós está a traballar moito en potenciar as plantacións de castiñeiros en colaboración coa Administración. Así mesmo, pretenden seguir aumentando a súa capacidade de transformación co fin de preservar o que teñen e “poder ter materia prima suficiente de boa calidade para abastecer os nosos clientes”.



Comprometidos co
coidado do planeta

Monterroso (Lugo)

Produtores ecolóxicos
de castañas



Rocío Freire e Jesús Quintá

“QUEREMOS PRESERVAR O
QUE TEMOS E PODER TER
MATERIA PRIMA SUFICIENTE
DE BOA CALIDADE PARA
ABASTECER OS NÓSOS CLIENTES”



Modesto e Martín Varela

Martín Varela, de Billó SC: “É importante consumir en ecolóxico por saúde: sabes o que estás comendo grazas ao control á garantía da certificación”

Irmáns con paixón polo rural
Chantada (Lugo)
Produtores ecolóxicos de mazás e castañas



Os irmáns Modesto e Martín Varela son os propietarios de Billó SC, empresa familiar de xestión de maceiras e castiñeiros. Contan coa certificación do Craega dende os inicios da explotación –sobre o ano 2006– grazas a súa nai. O negocio evolucionou a partir do 2014, cando empezaron a automatizar algúns dos procesos. De cara ao futuro, queren seguir mellorando a súa produtividade.

En 2014 o proxecto bota a andar con motivo da alta produción de castañas ese ano, o que lles deu a oportunidade de mercar unha

máquina de recoller e comprobar que “a cousa ía ben”, polo que seguiron coa recollida de maceiras. A horta xestiónana eles, den-



“O NOSO PROPÓSITO É SEGUIR CON ESTAS LEIRAS, TRATAR BEN A XENTE E SEGUIR TRABALLANDO COMO ATA AGORA”

de a plantación inicial, se é necesario, ata a replanta, a poda, a recollida e a limpeza. As mazás véndenllas na súa maioría a Custom Drinks, empresa situada tamén en Chantada.

Traballan en ecolóxico dende a época dos seus pais. Súa nai era a que estaba ao cargo e deuse de alta sobre o ano 2006, para a venda de castañas, porque contabilizaban 5.000-6.000 kg na casa.

As barreiras que encontran agora no rural son principalmente a falta de man de obra, polo que para paliar o problema tiveron que realizar un forte investimento en maquinaria e colaborar cunha empresa de servizos que os axuda, á parte dos traballadores deles, “porque, se non, a recollida sería inviable”, afirman.

Ante a pregunta de por que consumir ecolóxico, Martín non dubida: “É importante consumir en ecolóxico por saúde: sabes o que estás comendo e que está certificado por un consello regulador, o cal fai controis e revisións; coñeces a trazabilidade”.

Os beneficios de certificar co Craega parécenlle a Varela igual de relevantes: “Porque o prezo é maior e o prestixio, tamén”.

Entre os plans destes agricultores chantadinos están mellorar a produtividade, xestionar as leiras o mellor posible e intentar que o cliente estea contento. En xeral, o seu propósito é seguir con estas fincas, tratar ben a xente e seguir traballando como ata agora.



De esq. a dta., Borja Mirón, Toño e Ángel Rivas

Toño Rivas, de Casa Codesal: “Co cambio á produción ecolóxica melloramos a calidade do leite, o benestar dos animais, o coidado do medio e a nosa calidade de vida”

Ángel e Toño Rivas e Maripaz Corredoira xestionan a gandería ecolóxica familiar Casa Codesal, situada en Friol (Lugo). Para as tarefas diarias contan coa axuda dun empregado, Borja Mirón. Posúen a certificación do Craega dende o ano 2003; dous anos máis tarde, comezaron a comercializar o seu leite eco. Nesta entrevista relatan a historia da granxa e falan da importancia de traballar en ecolóxico.

Aínda que está en réxime xurídico e constituída como sociedade limitada, Casa Codesal, que se remonta ao século XVIII, é a cuarta xeración dunha explotación familiar pertencente na actualidade ao matrimonio integrado por Ángel Rivas e Maripaz Corredoira, e o seu fillo Toño; a maiores, na granxa contan cun traballador, Borja Mirón, que os axuda no seu labor do día a día.





“O NOSO PLAN É SEGUIR O CAMIÑO QUE TEMOS XA ANDADO E MELLORAR SEMPRE PENSANDO NO MEDIO AMBIENTE, NOS ANIMAIS E NA NOSA CALIDADE DE VIDA”

A comezos dos oitenta do século XX, Ángel Rivas incorpórase de xeito profesional ao proxecto tras a súa formación na Coruña. Dende entón, o negocio foi evolucionando “cunha produción sempre tradicional, respectando a tradición do pastoreo dos seus nosos antepasados”, explica, e é en 2019 cando o seu fillo Toño toma as rendas da granxa e confórmanse como sociedade limitada.

Na primavera de 2003 deciden dar o paso á produción ecolóxica e comezan a súa comercialización dous anos máis tarde. Dende 2005 e ata 2017 véndenlle o leite a Lactalis e, na actualidade, comercializan con Casa Grande de Xanceda.

Malia que están baixo o control do Craega, insisten en que a súa gandería sempre militou con esa filosofía, pero Toño recalca que o cambio a ecolóxico mellorou as súas condicións: “As vacas duran moito máis, teñen

moitísimos menos problemas sanitarios, os prados tamén funcionan moito mellor...”.

Rivas fillo reconece que o paso ao ecolóxico foi algo natural e que só atoparon vantaxes. Segundo afirma, o selo de certificación é unha garantía tanto para o consumidor coma para o produtor, pois ratifica que “estamos facendo as cousas ben e que imos polo bo camiño”.

Neste encontro tamén falamos con Borja Mirón, o empregado da granxa, quen nos revelou que, ademais da súa flexibilidade horaria, se sente moi cómodo traballando para unha gandería eco: “Desfruto todos os días de saír co gando aos prados e traballar mantendo a conservación destes e da natureza en xeral”.

Cos seus plans de futuro despedímonos destes gandeiros, que sinxelamente pasan por “seguir o camiño que temos xa andado e mellorar sempre pensando no medio ambiente, nos animais e na nosa calidade de vida”.







Ecoralia, a lambona ecolóxica

Editamos un libro infantil destinado a un público de ata 12 anos, quixemos unha ferramenta educativa que combina música e lectura para transmitirles aos máis pequenos a importancia da alimentación e do coidado do medio ambiente. En definitiva, o proxecto busca fomentar valores como a sostibilidade e o consumo responsable dun xeito lúdico, facendo que aprender sobre alimentación ecolóxica sexa divertido e inspirador.

O libro *Ecoralia, a lambona ecolóxica*, de Paco Cerdeira (Pakolas) e Laura Romero, foi presentado no auditorio Gustavo Freire de Lugo o día 13 de decembro. O libro distribuíuse por todas as bibliotecas de Galicia e o espectáculo difundirase por toda a comunidade autónoma baixo demanda.

A función é un espectáculo musical e ilustrado en directo, con sketches, participativo e roqueiro. Empregan un soporte de máis de dous metros de altura, a modo de mural, no

que Laura vai debuxando a historia a medida que Pakolas a canta.

“Os nenos pásano moi ben. Trátase dunha actuación roqueira na que lles damos a coñecer o mundo eco”, expresa Paco. Así mesmo, Laura engade que neste tipo de espectáculo os ollos e os oídos traballan á par, retroalimentándose entre eles: “Sempre é bo apostar por todo o que sexa multidisciplinar, é algo que enriquece moito e que reforza ambas as partes”, conta.



OS INICIOS DO PROXECTO

A idea desta iniciativa xa xurdiu en Biocultura A Coruña, feira na cal o Craega sempre participa e á que Paco Cerdeira asistiu. Todo comezou coa canción *Manxar*, que Paco rematou a finais de 2023 e que forma parte desta obra. A raíz disto, falouse de crear unha publicación referente aos produtos ecolóxicos e á certificación, que viu a luz a finais do 2024.

“Pareceume unha boa idea levar a cabo este proxecto, para que os máis pequenos saiban que existen os alimentos ecolóxicos e o gran sacrificio que supón aos operadores traballar deste xeito e elaborar produtos certificados. Hai que valoralos, xa que son produtos cunha garantía de calidade e de saúde”, reflexiona Paco sobre a razón pola cal decidiu aceptar a proposta. Laura Romero engade que pensou que sería moi interesante desenvolver esta idea para difundir información dun xeito divertido entre os rapaces e rapazas sobre os alimentos eco.

HISTORIA, CANCIÓNS E UNHA UNIDADE DIDÁCTICA

O nome da protagonista deste libro, Ecoralia, é un xogo de letras. “Estiven pensando en nomes que tivesen as letras “eco”, ou que empezasen por “co”. Había moitísimas opcións, pero a que máis me convenceu foi Ecoralia”, explica Pakolas.

A protagonista desta historia é unha meiga un pouco rebelde, xa que non emprega a maxia para solucionar os problemas, senón que resolve todo coa cabeza. Isto é fundamental para o desenvolvemento do relato.

A través dunha historia entretida e fermosa, con Ecoralia como personaxe principal, transmíteselles aos máis pequenos a importancia de consumir alimentos eco, para coidar tanto da nosa propia saúde coma do medio que nos rodea.



Paco Cerdeira e Laura Romero

Tamén se prepararon seis pezas musicais que aparecen ao final do libro e que Pakolas canta na función. “A miña favorita, musicalmente, é *Baile tiruleco de etiqueta eco*, pero a máis divertida é a de *Mistín*”, confesa Paco. Pola súa parte, a canción favorita de Laura é *Don Arsenio*: “É o meu personaxe favorito, tanto graficamente coma polo papel que ten na historia, xa que ao principio parece malo, mais despois vese que non é realmente así”.

Ademais do libro e das cancións, editouse unha unidade didáctica coa participación de dous profesores: Álex e Natalia. A función desta é dar a entender que é ecolóxico e que non, que se pode certificar e que non, dun xeito divertido e con xogos. Esta unidade didáctica será interesante para empregar nas aulas, como unha ferramenta útil para os profesores á hora de transmitir-lles estes coñecementos aos nenos.

A TRAXECTORIA PROFESIONAL DOS ARTISTAS

Paco Cerdeira, tamén coñecido como Pakolas entre os máis pequenos, comezou a dedicarse profesionalmente á música pensada para os nenos e nenas hai arredor de vinte anos.

Os seus inicios foron con Mamá Cabra, grupo de música didáctica infantil en galego e, posteriormente, no 2014, formou a súa propia banda de música infantil: A Gramola Gominola, que a día de hoxe ten tres discos publicados. No 2017 lanzou o seu primeiro libro-CD en solitario, baixo o nome de *Pakolas*, momento no que empezou a traballar con Laura Romero.

Pola súa parte, Laura é licenciada en Belas Artes e comezou a dedicarse á ilustración no 2017. Previamente, estivo na banda Zënzar como baixista: “Foi algo que me marcou dalgunha maneira. Moitos dos proxectos nos que participo a día de hoxe teñen que ver coa música”, explica a ilustradora de *Ecoralia*, a *lambona ecolóxica*.

A TRAVÉS DUNHA HISTORIA ENTRETIDA E FERMOZA TRANSMÍTESELLES AOS MÁIS PEQUENOS A IMPORTANCIA DE CONSUMIR ALIMENTOS ECO



Nese mesmo ano, Laura Romero empezou un proxecto propio baixo o nome de *Músicas Galegas Ilustradas*, onde reivindicaba e visibilizaba o papel das mulleres na música galega. Actualmente, colabora con Paco Cerdeira en numerosos proxectos, o último deles, esta colaboración co Craega.

CONSUMO DE PRODUTOS ECO

Tanto Laura coma Paco consomen produtos ecolóxicos sempre que poden. Paco explica que come moita mazá eco e tamén mel, que lle gusta bastante. Pola súa parte, Laura intenta sempre prestar atención neste sentido e aprender máis sobre a certificación ecolóxica: cando ve o selo á hora de mercar un produto, é algo que valora.



O Craega patrocina o Club de Ciclismo Louriña, un proxecto cheo de retos con futuro

Ofrecemos un percorrido do que foi o periplo do Louriña en 2024, que viste desde comezos de ano a camiseta co logo do Craega, grazas ao patrocinio da nosa entidade a este club. Con esta iniciativa o Consello pretende apoiar iniciativas de responsabilidade social e de fomento dos valores do deporte e da vida saudable entre as persoas máis novas.



COMEZA A TEMPADA

O día 27 de xaneiro celebrábase a presentación do equipo Élite-Sub23 Cocinas Lasa-Craega na procura de formar os ciclistas dándolles todas as ferramentas fundamentais para desenvolverse neste deporte.

Francisco López Valladares, presidente do Craega, explicou no evento ao inicio da temporada deste equipo que é unha honra apoiar un grupo de atletas que non son só campións na pista, senón tamén modelos a seguir pola súa ética de traballo, afán de superación e responsabilidade: “O ciclismo vai máis aló da competencia na estrada; é un símbolo de dedicación, perseveranza e traballo en equipo. O patrocinio é a nosa contribución para que a práctica do deporte e a ilusión de tantas rapazas e rapaces non deixe de rodar”.

Ademais do equipo Élite-Sub23, o patrocinio co Club de Ciclismo Louriña abarca o equipo

feminino, o de ciclismo adaptado e o ciclismo base. O Club de Ciclismo Louriña é o maior equipo en número de licenzas e número de probas organizadas en Galicia.

En 2024 foi o equipo oficial da Copa de España de Ciclismo de Élite, composta, entre outros, polas filiais dos equipos profesionais Caja Rural, Euskadi, Eolo..., polo que o converte no único equipo participante con representación na categoría masculina e feminina.

O SELO CRAEGA VIAXA POR TODA ESPAÑA APOIANDO OS CICLISTAS

En xuño do 2023, o presidente do Consello asistiu, xunto a Javier García, secretario da nosa entidade, ao Pazo de Feiras e Congresos de Lugo con varios membros do Club, entre os que se atopaba Juan José Álvarez, presidente e fundador do Club, co fin de asinar o patrocinio que lle brindaría o Consello a este club nas súas vindeiras competicións.



Francisco salientou a relevancia deste tipo de accións “para levar a cabo a promoción da agricultura ecolóxica nun equipo de deporte de xente nova e, deste xeito, concienciala da alimentación saudable e do respecto ao medio ambiente e, por suposto da realización de deporte como unha das actividades máis saudables para todas as idades”.

Na reunión anunciouse que dado que o Club Louriña compite a nivel autonómico e estatal (4.º ranking provisional de Clubs Categoría Élite Sub-23 na actualidade), o selo do Craega viaxaría por toda España rotulado nos coches, na furgoneta e no camión de apoio e mais nas camisetas dos ciclistas.

CLUB OFICIAL COPA DE ESPAÑA EN TAN SÓ TRES ANOS

Álvarez, presidente e fundador do Club pontevedrés, confesou o seu orgullo ante o feito de que unha entidade como o Craega se fixase neles para ser un dos seus patrocinadores, o que lles dá ánimo para seguir na liña de ascenso na que están, porque son un club moi novo –comezaron hai tres anos coa idea de fomentar o ciclismo entre a xente máis nova na súa zona– e xa son un club oficial Copa de España, que conta no seu currículo con tres autonómicos gañados este ano (A Ríoxa, Andalucía e Galicia) na sección masculina. A súa sección feminina corre tamén na Copa de España e é Campión de España de Ciclismo Adaptado.

CAMIÑO DE GLASGOW

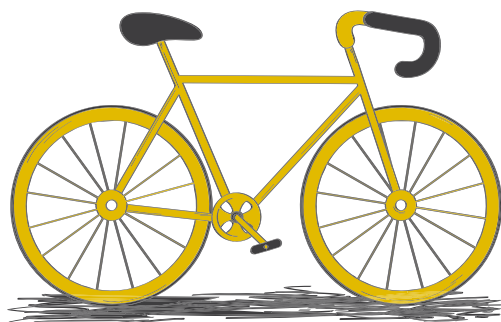
Catro integrantes do Club Louriña viaxaron ata a cidade escocesa de Glasgow, sede do Mundial de Ciclismo, que se disputou entre os días 3 e 13 de agosto de 2023.

Vicente Giner, director deportivo do Club, relatounos esta apaixonante experiencia, e adiantounos as metas que espera para estes corredores de elite, para os que a alimentación saudable é parte fundamental do seu día a día.

Este club conta no seu haber, entre outros méritos, co feito de ser club oficial Copa de España, e ter tres autonómicos gañados este ano (A Ríoxa, Andalucía e Galicia) na sección masculina, mentres que a súa sección feminina corre tamén na Copa de España e é Campión de España de Ciclismo Adaptado, así como campioas galegas. Os corredores do club porriñés que competiron na capital escocesa foron o costarricense Jason Huerta, Damián Ramos e Mónica Alarcón.

UN FUTURO DE 1.ª DIVISIÓN

O Louriña segue a pelexar por conseguir chegar á primeira división: “Témolo en máis do 90 %, que era a misión deste proxecto, pasar de 3.ª división á 1.ª. Temos asegurada a Copa de España en 2024 e nós, dende o club, queremos seguir loitando e traballando para formar profesionais de primeira calidade, que sigan medrando e poidan facer promoción noutros clubs”.





UNHA ALIMENTACIÓN LIBRE DE QUÍMICOS, INDISPENSABLE NO DEPORTE DE ELITE

Vicente Giner incidiu no valor da alimentación saudable, fundamental para toda a poboación, pero, en especial, para os deportistas deste nivel: “Canto máis natural, mellor. Nós non usamos produtos ‘convencionais’, senón que consumimos froita ecolóxica, iogures, leite e pasta...”.

Así mesmo, afirmou que o vínculo entre a alimentación ecolóxica e o deporte vai en aumento; de feito “os equipos profesionais cada vez se paran máis a ler ata a letra máis pequena das etiquetas”.

Giner considera que o importante é manter unha dieta equilibrada, sen abusar dos hidratos de carbono, polo que a súa alimentación se realiza a base de carne, peixe, moitas froitas e verduras, polo, ovos e, na medida do posible, procuran que leven a etiqueta certificada co selo ecolóxico.



A Xunta convocará no 2025 unha nova liña de axudas para os futuros agricultores e gandeiros en ecolóxico

A Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia anunciou que a solicitude única da PAC do 2025 incluírá unha nova convocatoria da liña de axudas a produtores ecolóxicos para apoiar a incorporación de agricultores e gandeiros a este ámbito. Os interesados deben inscribirse no Craega antes do 31 de decembro de 2024 e cumprir os requisitos que se establecen para estar incluídos neste réxime de produción.

A conselleira do Medio Rural da Xunta de Galicia, María José Gómez, acompañada polos directores xerais de Gandería, Agricultura e Industrias Agroalimentarias, José Balseiros, e da PAC e do Control da Cadea Alimentaria, Juan José Cerviño, visitou a finais do 2024 unha explotación gandeira de vacún de leite en ecolóxico situada en Monfero (A Coruña). O presidente do Craega, Francisco López Valladares, tamén estivo presente.

Durante o encontro, Gómez anunciou unha nova liña de axudas para apoiar a incorporación de gandeiros e agricultores en ecolóxico. Con esta iniciativa, a Consellería do Medio Rural quere afondar no seu compromiso coa produción ecolóxica e brindarlles apoio a aqueles produtores que non puideron acollerse a estas achegas na anterior convocatoria, coa finalidade de que non teñan que esperar cinco anos á apertura doutra nova.

No acto, a conselleira puxo en valor o modelo produtivo en ecolóxico “pola súa contribución á sostibilidade ambiental, económica e social do noso agro”. Neste contexto reiterou, ademais, a aposta da Xunta pola agricultura e a gandería ecolóxicas. Valladares, pola súa parte, afirmou que esta iniciativa resultará moi beneficiosa para que o futuro do sector ecolóxico en Galicia continúe a medrar.

As axudas teñen un carácter quinquenal e xa foran convocadas na campaña de 2023,

polo que, ata transcorridos os cinco anos do período de programación do Plan Estratégico da PAC, as persoas que quixeran acollerse a esta axuda non o poderían facer ata o 2028.

A conselleira sinalou que deste xeito se segue a reforzar o sector agrogandeiro galego, contribuíndo tamén a cumprir os obxectivos establecidos no Pacto Verde Europeo e na PAC, en cumprimento da axenda 2030, cunha aposta decidida pola sostibilidade ambiental para chegar ao 25 % de terra en cultivo ecolóxico nos vindeiros anos.

Para poder acceder a esta nova liña de axudas será necesario inscribirse no Consello antes do 31/12/2024 cubrindo a solicitude de certificación e o anexo de produción animal ou vexetal, segundo o caso concreto.





Concluimos esta ollada do sector ecolóxico de Galicia neste 2024 cun sentimento de satisfacción. Queremos expresar o noso maior agradecemento a todas as persoas que formades parte deste proxecto colectivo. O ano que agora rematamos foi unha mostra do compromiso, esforzo e resiliencia de todos e todas as que, día a día, traballades pola sostibilidade, pola saúde das persoas e polo coidado do noso medio natural.

Ao longo desta publicación recollimos os avances, as melloras e os logros alcanzados, pero tamén os retos que debemos seguir afrontando xuntos. A nosa meta é clara: continuar traballando para que a agricultura ecolóxica galega sexa cada vez máis sólida, accesible e próspera, e para que cada vez máis persoas elixan un modelo de consumo que respecta o noso territorio, a nosa saúde e a nosa economía local e rural. Seguimos camiñando xuntos, con confianza e optimismo, mirando cara ao futuro coa mirada posta nun sector ecolóxico máis forte.



O papel utilizado nesta publicación foi elaborado de maneira sostible.



XUNTA
DE GALICIA



Fondo Europeo Agrícola
de Desenvolvemento Rural:
Europa inviste no rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN