

Labrando el cambio ecológico

La reconversión de la agricultura convencional a la orgánica conlleva un periodo de hasta tres años para liberar la tierra y las plantas de químicos artificiales



M. A. Rives

24·10·20 | 22:22



Finca de producción de uva ecológica en Pinoso. AXEL ÁLVAREZ

Entre dos y tres años. Ese es el tiempo mínimo establecido para que un agricultor pueda reconvertir su producción convencional en ecológica. Comercializar la cosecha con el preciado **distintivo que garantiza la ausencia de productos químicos de síntesis** requiere un periodo de transición que está reglado a nivel europeo y sometido a rigurosos controles. No se trata solo de variar el sistema de gestión de la tierra para ajustarse a la norma, sino de impulsar un cambio integral para cultivar con el máximo respeto al medio ambiente y contribuir a una alimentación libre de residuos fitosanitarios. La transformación requiere una inversión adicional, pero el resultado es un producto que, por lo general, alcanza un precio superior en el mercado y su demanda está en auge.

El **Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV)** es el único organismo a nivel autonómico que puede certificar el cumplimiento de los parámetros exigidos para producir, manipular o poner a la venta productos biológicos. Para que un alimento sea calificado como tal no solo se supervisa su cultivo, sino también su proceso de preparación, envasado y comercialización, es decir, la cadena que va desde el campo a la cesta de la compra del consumidor. En la provincia son ya casi 37.000 hectáreas las que generan alimentos bajo la supervisión de la citada entidad, que funciona desde hace 26 años y depende de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Se trata de terrenos que han sido verificados a través de un protocolo que comienza con una solicitud que abre la puerta de acceso al colectivo de empresas que pueden operar con dicho perfil diferenciador.

Son 177,10 euros de tasa fija más 18,66 euros por hectárea lo que los agricultores deben abonar para iniciar la conversión. «Se presupone que cuando nos presentan la solicitud nos solicitan que verifiquemos que ya está cumpliendo el reglamento y nos piden que hagamos las comprobaciones oportunas para certificarlo. Por tanto, lo primero que tienen que hacer es informarse y formarse sobre qué dice la norma, conocer qué es el cultivo ecológico e iniciar la solicitud cuando quiera someterse a control», explica la responsable de Certificación y Calidad del CAECV, Rosa García.



Biodiversidad. Las fincas dedicadas a la producción en ecológico concentran una mayor biodiversidad al no emplearse productos químicos para el tratamiento de plagas ni herbicidas artificiales. Como resultado, el color verde se extiende por las parcelas. TONY SEVILLA

La norma a la que hace referencia es el Reglamento 834/200 de la Comunidad Europea, que regula la producción ecológica y cuenta con dos reglamentos adicionales. Es su artículo 36 el que establece que, para que las plantas y los productos vegetales puedan ponerse en el mercado como ecológicos, biológicos u orgánicos, las normas de producción establecidas deben haberse aplicado durante un tiempo, que se denomina período de conversión. Son dos años en el caso de cultivos anuales (hortícolas, cereales y leguminosas) o de praderas o forrajes perennes si de ellos se alimentan animales, y de tres años en el caso de cultivos perennes, como cítricos o viñedos.

Una vez que el procedimiento administrativo se ha puesto en marcha y el CAECV ha verificado que la documentación es correcta, se planifica la visita de un inspector que supervisa la parcela que ha iniciado el periodo de transformación para contrastar los datos aportados, chequear el cumplimiento de la norma y la trazabilidad del producto. También se toman muestras analíticas de la cosecha y de la superficie de cultivo. **«El informe que elabora pasa después a revisión por parte de un comité de certificación integrado por tres personas que no han participado en la evaluación inicial y que decide si la solicitud es aceptada o no»**, subraya García. A partir del segundo año de aplicación de las nuevas técnicas, los agricultores pueden vender su producto con el aval de estar en conversión, pero no emplear el sello biológico hasta completar todo el proceso.

Nutrientes naturales

Los hermanos África y Antonino Fabregat, gerentes del Grupo Hisumer, uno de los mayores productores de limones de la Vega Baja, podrán comercializar la cosecha de 30 hectáreas de este cítrico con el sello ecológico a partir del 12 de enero de 2021, exactamente tres años después de iniciar la conversión. Desde entonces, todos los productos que se utilizan para tratar el cultivo son exclusivamente biológicos. «En la agricultura convencional trabajas para enriquecer directamente la planta, pero en la ecológica el objetivo es enriquecer el suelo para que la planta pueda absorber todos los nutrientes. Los costes se multiplican porque los abonos naturales cuestan el triple, no se puede fumigar para luchar contra las plagas y se emplean enemigos naturales, que son insectos que sueltas para que acaben con una plaga. Tampoco utilizas herbicidas para eliminar las malas hierbas, sino que se quitan a mano, con azada y se incrementan los costes de mano de obra», explican a este diario.

Esther Martínez es la ingeniera agrícola que ha asesorado a los Fabregat en la transformación ecológica. Es un proceso que conoce al detalle por su formación y por ser productora de pomelos biológicos en fincas de Albalatera. «Lo importante no es lanzarte a producir en ecológico sin más. Debes tener unos conocimientos mínimos, entender la agricultura y saber aplicar soluciones antes o durante una plaga o frente a un defecto de nutrición. Es una agricultura más tradicional que está sujeta a una normativa que va cambiando y que hay que conocer », añade.



Suelo enriquecido. Los árboles de fincas que están en periodo de reconversión sufren cierta debilidad al cesar el riego enriquecido para favorecer el crecimiento. Una vez que el suelo se nutre con procesos ecológicos, recuperan toda su capacidad productiva. TONY SEVILLA

La necesidad de adaptarse a las posibles actualizaciones del reglamento regulador es constante porque los productores pasan inspecciones anuales del CAECV. Unas son visitas programadas, pero otras son aleatorias y los técnicos toman muestras para verificar que la norma se cumple a rajatabla. A nivel estatal, y con datos del pasado año, solo un 2% de los operadores presentaron algún tipo de incumplimiento, que puede ser puntual y obligar a introducir algún tipo de variación, o definitiva, perdiendo con ello el distintivo.

El vicepresidente de Asaja Alicante, José Vicente Andreu, sostiene que el producto ecológico que se obtiene en la provincia se exporta prácticamente en su totalidad. Andreu dirige 100 hectáreas de limoneros y almendros en conversión y otras 50 con aval orgánico. «**En países como Alemania o Francia hay más conciencia social del valor de lo ecológico**, los consumidores prefieren pagar un poco más por comprar productos más naturales», apunta.

La cosecha alicantina, prosigue , acaba en el mercado comunitario, pero también cruza el Atlántico. «Alicante ha sido siempre la primera provincia en producción de frutos secos como la almendra, con 9.000 hectáreas ecológicas en la Comunidad, la mayoría en la provincia. Ahora casi toda esa producción se vende en América y nosotros consumimos almendra americana que no es ecológica», asevera.

Promocionar el consumo biológico en el mercado nacional es necesario para posibilitar que la agricultura sostenible siga progresando, destaca el técnico de agricultura ecológica de La Unió de Llauradors y Ramaders, Ricardo Ballester. «Si no conseguimos que el consumo aumente al mismo ritmo que la producción, podemos vernos abocados al fracaso. Si aumenta la oferta pero no la demanda, el mercado se colapsa. Las medidas políticas deberían ir encaminadas a que el consumidor conozca más el producto, que sea conocedor de lo que significa de cara a su salud y al medio ambiente, y que por eso paga un diferencial de precio».

Productores veteranos

Mientras cada vez más agricultores se suman a la corriente biológica, la provincia cuenta con auténticos veteranos en este sistema. Uno de ellos es Manuel Martínez, que produce uva de mesa, de vino, almendra y aceitunas ecológicas desde hace dos décadas en Pinoso. «El agricultor cayó en manos de la química y eso no podía ser sano ni razonable. Se trata de cambiar el chip y apostar por lo sostenible». La uva que produce, por ejemplo, solo se recolecta cuando hay pedidos. No puede emplear conservantes para almacenar los racimos hasta la distribución. «Asumimos más riesgos. El sello ecológico no da garantías de rentabilidad y se mantiene por personas que tienen principios de sostenibilidad».



Trazabilidad. También los comercios pueden acreditarse a través del Comité de Agricultura Ecológica. Todos los productos deben contar con documentos de trazabilidad que certifiquen su condición de orgánicos, aunque sean importados. JUANI RUZ

Vicente Sanz, de Cañada, es otro de los alicantinos curtidos en lo orgánico. Cuenta que fue hace casi dos décadas cuando un grupo de agricultores «empezamos a darnos cuenta de que la agricultura llevaba un camino equivocado porque no respetábamos la biodiversidad. Hubo compañeros con los que tuvimos ciertos problemas, veían que era algo diferente y nos veían como enemigos. Ahora la cooperativa San Cristóbal es una de las que más asociados tiene

en el tema bio y los que nos vieron como un peligro nos ven como un referente», agrega. La empresa que dirige, Agrisanz, no sólo produce la materia prima para el aceite de oliva en las montañas del Vinalopó, sino que lo transforma después en un producto gourmet aliñándolo con naranja, setas, hierbas aromáticas y hasta chocolate para conseguir sabores únicos. Son productos que también cuentan con el distintivo ecológico y, como tales, están sometidos al control del CAECV.

El matrimonio formado por Lourdes Barea y Jordi Mira, de Alcoy, dirigen también su propio comercio de productos orgánicos, La Finca Ecológica, que se nutre de cultivos hortícolas propios y de los que compran a otros productores. Cuentan con el distintivo biológico desde el año 1996 como agricultores y desde 2002 como comercio, por ello, están habituados a pasar las inspecciones para mantener el distintivo tanto a pie de campo como en el espacio de venta. «El producto que llega de fuera, como plátano o zanahoria o cereales y legumbres que vendemos a granel también necesitan su sello y facturas que demuestren la trazabilidad del producto. Todo el recorrido debe estar certificado para garantizar lo que se vende», relatan.