



COMUNICACIÓN

LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y LA PRODUCCIÓN INTEGRADA EN LA RIOJA

Pedro Manuel Sáez Rojo
Jefe del Área de Calidad y Promoción Agroalimentaria del
Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja

Agricultura Ecológica y Producción Integrada son términos que en los últimos años se repiten habitualmente en los sectores relacionados con la agricultura, la ganadería y la alimentación.

Son lo que podríamos denominar “términos de moda”, en el sector agrario europeo y español.

El primero, la “Agricultura Ecológica”, o mejor denominada, la “Producción Agraria Ecológica” está regulada mediante un Reglamento Comunitario, el 2.092/91, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

Este Reglamento plantea la base de comportamiento de un sistema de producción agraria tan generoso con el medio ambiente que supone un descenso importante en los rendimientos tanto agrícolas como ganaderos a cambio de producir alimentos sin la aportación de productos químicos de síntesis.

En él, se regulan de forma pormenorizada los aspectos que afectan a la producción, elaboración o transformación, etiquetado y a los requisitos mínimos de control.

La Producción Ecológica en la Rioja ha experimentado, un espectacular incremento, tanto en el número de operadores como en la superficie cultivada, que en los seis años transcurridos desde el comienzo de su implantación en La Rioja hasta el presente, ha alcanzado aproximadamente 2.800 Has.

Esta superficie supone un 1,5% de la superficie dedicada a cultivo en La Rioja, porcentaje que no alcanza la media española que está en el 1,8%, y ambos se encuentran lejos de cifras como las italianas o alemanas que alcanzan porcentajes del 7,4% y el 3,7% respectivamente.

Estos datos pueden darnos idea de cual va a ser el futuro de este sector, para el que hay unos consumidores dispuestos a pagar más por esos productos, si se les garantiza de manera suficiente que se han seguido las normas de cultivo y operaciones dispuestas en la Reglamentación.

Según un reciente estudio sobre el mercado de los productos procedentes de la producción ecológica, realizado por encargo del Ministerio de Agricultura, la diferencia porcentual media de los productos ecológicos respecto a los procedentes de la agricultura convencional es del 51,1%, estimación de precios realizada según observación directa.

Si a esto añadimos que el coste medio de producir o elaborar de forma ecológica es un 22% superior al coste de esa producción/elaboración convencional, según los datos del mismo estudio en su apartado de encuestas a operadores, estamos hablando de un sistema de producción que puede incrementar las rentas de los productores, sí bien a cambio de una mayor profesionalización y dedicación de éstos.

Estas producciones, se exportan en un 90% aproximadamente a países consumidores, principalmente del centro y norte de Europa y a los Estados Unidos. Como ejemplo puede citarse el volumen del consumo de productos ecológicos en un país como Alemania, donde alcanza los 5.000 millones de euros, cifra que en España está en torno a los 133 millones.

Teniendo en cuenta el esperado aumento de consumidores de este tipo de productos y las cifras de porcentajes de superficies dedicadas en otros países, podemos concluir que estamos ante una oportunidad de crecimiento para el sector agrario que no debería ser desaprovechada por los más interesados, los productores, una oportunidad de adecuarse a las demandas de los consumidores y de garantizarse unas rentas que favorezcan la fijación de la población en el medio rural y el desarrollo sostenible.

De entre todos los productos procedentes de la producción ecológica, hay algunos mejor posicionados en los mercados y con mayor capacidad de desarrollo.

Vino y frutas y hortalizas transformadas, que son tan importantes en la agricultura convencional riojana, y que poseen ya un reconocimiento general de calidad, son quizás los productos más competitivos, sin olvidar los frutos secos, la miel y las frutas y hortalizas frescas.

Aquí nos encontramos con la principal ventaja de nuestras producciones ecológicas riojanas, se encuentran en el segmento más competitivo de productos comercializados.

En la actualidad estas producciones ecológicas riojanas, se exportan casi en su totalidad a los países anteriormente citados, si bien debe tenerse en cuenta el problema suscitado en el asunto de las exportaciones a los Estados Unidos, que desde el 21 de octubre pasado, exigen que el organismo que certifique en base a las normas norteamericanas esté acreditado por el USDA, para dar respuesta a este condicionante, es preciso, conseguir esa acreditación, que en nuestro caso ha sido ya iniciada por la recientemente creada empresa pública (ECCYSA), dedicada a la inspección, control y certificación de figuras de calidad agroalimentaria.

Asimismo, es muy importante la puesta en marcha de la Asociación de Operadores de Producción Ecológica, que ha sido creada también este año, con el fin de aglutinar a todos los operadores de producción ecológica, y gestionar asuntos tan interesantes como la formación especializada, la promoción genérica y la asistencia a ferias nacionales e internacionales.

En cuanto a la Producción Integrada, se trata de un nuevo sistema de producción agraria, que, a diferencia de la ecológica, no está basado en una reglamentación europea, sino que su filosofía se deriva de las directrices emanadas de la OILB (Organización Internacional para la Lucha Biológica).

En La Rioja, la ordenación del sistema se ha realizado en base al registro de la marca "Producción Integrada de La Rioja", como Marca de Garantía. Se aprobó a finales del pasado año el Decreto por el que se aprobaba la Marca de Garantía y su Reglamento, y a comienzos de 2.002, las 4 Órdenes que terminan de dar forma al sistema, regulando el reglamento de uso, las autorizaciones de uso y los registros de operadores y entidades de control y certificación.

A partir de ahí, han ido publicándose, atendiendo a las demandas de los interesados, los respectivos Reglamentos Técnicos Específicos por cultivos; frutales de hueso y pepita, brassicas, alcachofa, champiñón, setas y patata.

Y en estos momentos, se encuentran en fase de elaboración, los Reglamentos para pimiento, vid, judía verde y guisante.

La Producción Integrada se ha definido como “un sistema de explotación agraria que produce alimentos y otros productos mediante el uso de recursos naturales y de mecanismos reguladores para reemplazar los insumos contaminantes y para asegurar una producción agraria sostenible”, estableciendo que la conservación y mejora de la fertilidad del suelo y de la diversidad del medio ambiente son componentes esenciales de este sistema de producción, equilibrando cuidadosamente el empleo de métodos biológicos, químicos y técnicos considerando la protección del medio ambiente, la rentabilidad y las demandas sociales.

En otras palabras, podríamos definir la Producción Integrada, como un sistema en el que se racionalizan todas las operaciones de cultivo y se llevan al extremo lo que conocemos como Buenas Prácticas Agrarias referidas a aspectos como: implantación y desarrollo del cultivo, labores culturales, productos fitosanitarios, protección del cultivo y recolección, con una cuestión muy importante como es el cuaderno de explotación, en el que el operador registra todas las operaciones de cultivo.

Esta teoría en la que todos podemos estar de acuerdo, nos lleva a pensar que la Producción Integrada será la agricultura del futuro a medio plazo, tanto por las demandas de los consumidores en el sentido del respeto medioambiental, como por el propio sostenimiento del medio rural.

La Producción Integrada se articula tanto en el Reglamento general como en los específicos en torno a tres modos de conducta;

- prácticas recomendadas
- prácticas obligatorias
- prácticas prohibidas

haciéndose referencia en cada operación de cultivo a estas prácticas.

No debemos concluir este apartado sin hacer una referencia a la reciente aprobación del Real Decreto nacional de Producción Integrada, su puesta en marcha nos mostrará las posibles discrepancias que pueda haber con las normativas autonómicas y la manera de solucionarlas, para lo cual se antoja fundamental la creación del Comité Técnico de Producción Integrada, tal como establece el Real Decreto, que deberá velar por la homologación de las normas de cara

a la utilización del “logo” español de Producción Integrada, aún cuando subsistan junto a el los “logos autonómicos que ya comienzan a ser reconocidos por el consumidor.

Volviendo a La Rioja, el primer balance de la Producción Integrada, nos indica que contamos con 282 Has. ya inscritas dedicadas a cultivos leñosos y hortalizas, destacando los perales, que suponen el 50% de la superficie inscrita.

El número de operadores inscritos es de 81 con 213 parcelas agrícolas inscritas.

Como conclusión, que afecta a ambos sistemas de producción agraria, puede decirse que la sociedad actual está cada vez más sensibilizada con la calidad de los alimentos, desea consumir productos saludables y que le sean ofrecidos con las mayores garantías de que su obtención ha sido cuidadosa con el medio ambiente y que todas las normas que dan cobertura a esos productos con diferencial de calidad han sido respetadas y puede acreditarse su cumplimiento.

Es decir, el consumidor potencial de estos alimentos está dispuesto, con la debida información y diferenciación de productos, a pagar más precio por un producto del cual se le garantice un diferencial positivo de calidad y un correcto seguimiento del producto desde el campo hasta el punto de venta, lo que se denomina trazabilidad.

Conviene señalar en este punto, la gran importancia de la información a los consumidores de lo que significa cada distintivo que figura en la etiqueta de un producto alimentario, de otra manera, sólo se conseguiremos crearles confusión. Debe explicarse con toda claridad lo que significa cada distintivo y lo que éste supone en cuanto a diferenciación de productos.

Por otro lado, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, en la línea de consecución de la calidad y en sintonía con las demandas de los consumidores y con la fundamental participación de los productores y comercializadores ha apostado claramente por aquella, dicha calidad está vinculada al privilegiado medio geográfico riojano, a los métodos tradicionales de producción y elaboración y más recientemente, en consonancia con las nuevas tendencias sociales, está vinculada a la protección del medio ambiente y al desarrollo sostenible.

Por ello, el Gobierno de La Rioja, apoya cada año la asistencia a ferias nacionales e internacionales de los operadores de producción ecológica, va a apoyar su promoción genérica y el próximo año incluirá un apartado especial en la VII edición del Salón Internacional de Alimentos con Indicación de Calidad, dedicado a los alimentos ecológicos y que se denominará ECOSALICAL.

En lo que se refiere a la Producción Integrada, se está realizando una labor de información y divulgación en el sector agrario, especialmente en aquellos cultivos con problemas de comercialización para los que conseguir un distintivo de calidad puede ser una manera de posicionarse en los mercados.

No quisiera finalizar esta comunicación, sin referirme a los posibles vínculos que pudieran generarse entre marcas como la Producción Integrada y las marcas de producción controlada que están desarrollando las grandes cadenas de distribución, ese es quizás un espacio, en el que la Producción Integrada, con unos controles de acuerdo a las normas de los distribuidores, podría ubicarse.

En resumen, lo que se pretende con estos sistemas puede reducirse a tres objetivos ambiciosos;

- mantenimiento o incremento de las rentas del sector agrario
- protección del medio ambiente
- y
- dar respuesta a las demandas actuales y futuras de los consumidores

Para ello contamos con sector productor que aprovechando las inmejorables condiciones naturales de nuestra región, está habituado generación tras generación a la obtención de alimentos de altísima calidad, reconocida tanto en nuestro país como internacionalmente.

La utilización de estas técnicas de producción supone un paso más en esa tradición que desde siempre ha identificado a La Rioja con la calidad.