

Nota de prensa

La práctica totalidad de las frutas y hortalizas que se cultivan en los invernaderos solares de Europa cuenta con certificaciones

El objetivo de estos sellos no es solo asegurar la calidad o la salubridad de estos alimentos sino, también, las prácticas de cultivo desde el punto de vista medioambiental y ético.

Te explicamos las exigentes certificaciones que deben cumplir las frutas y hortalizas antes de llegar a tu mesa.

Almería, 07 de junio de 2021.- Antes de que las frutas y hortalizas que consumimos lleguen a los lineales de los supermercados han pasado por toda una serie de exigentes certificaciones que evalúan el producto desde, incluso, antes de que se plante.

Los invernaderos solares del sur de Europa, ubicados principalmente en Almería y Granada, producen cada año alrededor de 4,5 millones de toneladas de frutas y hortalizas. Tres cuartas partes se exportan a Europa para **alimentar a una población de 500 millones de personas**, una labor titánica que lleva implícita una alta responsabilidad. Conscientes de ello, cada temporada las mas de 7.000 explotaciones agrícolas de los invernaderos solares se someten a varias auditorías que garantizan la trazabilidad y la calidad de los alimentos en todas las etapas de la producción, la sostenibilidad de la actividad y el cumplimiento de buenas prácticas laborales en toda la cadena de valor. Con todo ello, lo que se busca es minimizar los riesgos al máximo y garantizar que los productos lleguen al consumidor con todas las garantías.

Los altos estándares de calidad y seguridad exigidos por los consumidores europeos han motivado la creación de rigurosos sistemas de certificación que refrendan, entre otros, que el producto sea de calidad o que en su proceso productivo se haya respetado el medio ambiente o el bienestar de los trabajadores. Desde el programa [informativo Cutesolar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares](#) te contamos cuáles son estas normas, qué certifican y en qué supermercados se demanda cada una.

GlobalGAP IFA: se trata de uno de los protocolos de producción más extendidos en todo el mundo, ya que cubre todas las etapas de la producción: desde actividades de pre-cosecha, como la gestión del suelo, hasta la manipulación y el almacenamiento del producto poscosecha. Su objetivo es garantizar las buenas prácticas agrícolas; promover métodos de producción sostenibles con el medio ambiente, fundamentalmente en relación con el uso de los recursos hídricos y la utilización de productos fitosanitarios; y asegurar el bienestar de los trabajadores y

de los animales. Por su amplitud y eficacia esta norma es demandada por clientes como Aldi, Edeka, Asda, Lidl, Carrefour, Rewe, Spar, Tesco, El Corte Inglés o Sainsbury's.

Las exigencias de ésta y otras normas de calidad son superiores a los límites legales europeos, por tanto, para verificar su cumplimiento, se deben realizar un gran número de controles sobre distintas muestras, suelo, plantas, fruto, etc.... Por todo ello, la costa de Almería y Granada se ha convertido en la zona con la mayor concentración de laboratorios de análisis agrícolas de toda Europa. Éstos se encargan de analizar que los productos cumplen con los estándares de calidad y seguridad alimentaria, y muy especialmente, en lo referente al uso de productos fitosanitarios.

Globalgap GRASP: se trata de una evaluación de riesgos de las prácticas sociales en la finca, abordando temas específicos relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Se trata de una herramienta que ayuda a los productores a demostrar su cumplimiento con la legislación laboral, tanto internacional como nacional.

QS: este sistema pretende asegurar el proceso integral de producción de los alimentos, desde el origen de los mismos, pasando por su procesamiento y posterior comercialización. Su implantación, en 2001, fue motivada por las organizaciones líderes del sector agroalimentario en Alemania y surgió como respuesta a la crisis de la Encefalopatía Espongiforme Bovina. Dicho sistema fue ampliado tres años después para incluir las frutas, hortalizas y patatas. Supermercados como Edeka, Rewe, Aldi o Lidl se guían por esta norma para la selección de los productos en sus lineales.

Brand Reputation Compliance (BRCGS) desarrollada por los supermercados británicos, esta norma es considerada hoy en día como uno de los referentes internacionales para la calificación de proveedores de productos y marcas en las grandes superficies. Su objetivo es la salvaguarda de la seguridad alimentaria de los productos que encontramos en el mercado mediante el establecimiento de requisitos que garanticen la salubridad de los alimentos. La norma es aplicable a cualquier proceso de elaboración, manipulación o envasado de alimentos donde exista riesgo de contaminación. Esta certificación es demandada en los supermercados británicos como Tesco, Asada, Sainsbury's o Waitrose.

International Food Standard (IFS): es una norma de seguridad alimentaria creada por las grandes cadenas de distribución alemanas, francesas e italianas para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados y garantiza que las empresas certificadas fabrican un producto o bien prestan un servicio, que cumple las especificaciones del cliente y que siempre se trabaja por una mejora continua de los procesos.

LEAF Marque: esta certificación tiene su origen en el Reino Unido y su objetivo es proporcionar a los consumidores la confianza en el cuidado que los productores han puesto para la producción de alimentos y otros productos. Los productos portadores de la marca LEAF Marque han sido

cultivados por agricultores comprometidos con la mejora continua de la agricultura y el medio ambiente para el beneficio mutuo de agricultores, consumidores, fauna y flora, y medio rural.

Aparte de estas certificaciones, **cada vez son más los consumidores que demandan productos ecológicos, también llamados orgánicos, biológicos o BIO**, y que son aquellos que se obtienen sin el empleo de productos fitosanitarios. Como distintivo para que el consumidor pueda diferenciar los productos ecológicos, todas las unidades envasadas, deberán llevar impreso el logotipo de la UE que aseguran el uso restringido de plaguicidas químicos, la ausencia de organismos genéticamente modificados y el uso responsable de los recursos naturales.

El logotipo más conocido en Europa es el logotipo **Bio Label** de la UE, aunque también existen otros logotipos ecológicos como **Biosuisse, KRAV, Bio-Siegel** o **Naturland**.

¿Qué es un invernadero solar?

Un invernadero solar es una estructura cerrada cubierta por plásticos, a través de los cuales inciden los rayos del sol dejando pasar la luz necesaria para que las plantas mantengan la temperatura adecuada para su desarrollo en los meses de invierno, de modo que puedan realizar la fotosíntesis. En este proceso las plantas producen nutrientes a partir del CO₂ que absorben del aire y liberan cantidades ingentes de oxígeno a la atmósfera. Los invernaderos solares se diferencian notablemente de los métodos productivos de otras superficies invernadas, donde sí se utilizan sistemas de calefacción e iluminación artificial a partir de combustibles fósiles que conllevan hasta un 30% más de consumo energético, más el consiguiente efecto contaminante.

Acerca de CuteSolar

CuteSolar: cultivando el sabor de Europa en los invernaderos solares es un programa impulsado por **APROA**, Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, **HORTIESPAÑA**, Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas, y **EUROPHEL**, Asociación Europea de Frutas y Hortalizas, con el objetivo de informar a los consumidores europeos de las características específicas de los métodos de producción agrícola en invernaderos solares, especialmente en aspectos clave como la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y la seguridad, calidad y trazabilidad de los cultivos.

El programa, que cuenta con una inversión total de 1,95 millones de euros, está cofinanciado por las organizaciones proponentes y la Unión Europea, tendrá una duración de tres años (2020-2022) y se desarrollará en España, Alemania y Bélgica.

Para más información: María Jesús Gómez Talaván (91 563 67 80 / mjgomez@roatan.es)