



Sumario

Andalucía apuesta por los comedores escolares ecológicos. AGQ verifica que los alimentos que se sirven son realmente ecológicos.

P. 2

AGQ en el sector forestal chileno

P. 3

Acuerdo con la asociación española de Green Keepers

P. 3

Seguimiento nutricional en la viña

P. 3

Nuevo responsable del Area Alimentaria en AGQ América

P. 4



Supermercados de la Nueva Era: AGQ colabora con distintos supermercados en su política de control de calidad y seguridad alimentaria.

P. 2



AGQ realizará en Andalucía controles para el reglamento E-PRTR

P. 4

Premio de la Academia de Ciencias Sociales y Medio Ambiente

P. 4

Presencia Internacional

AGQ ESPAÑA | tlf. 902 931 934 email agq@agq.com.es **AGQ PORTUGAL** | Tlf. [+351] 91 984 50 34 email agriquem@oninet.pt **AGQ MARRUECOS** | Tlf. [+212] 523314926 email maroc@agq.com.es **AGQ EGIPTO** | Tlf. [+202] 330 455 53 email egypt@agq.com.es **AGQ TÚNEZ** | Tlf. [+216] 20354002 email tunisia@agq.com.es **AGQ CHILE** | Tlf [+56] 275 400 00 email operaciones@agriquem.cl **AGQ PERÚ** | Tlf. +5117193064 email operacionesperu@agriquem.cl **AGQ ARGENTINA** | Tlf. 54 - 261 - 4327049 email operaciones@agriquem.com.ar **AGQ GUATEMALA** | Tlf. + (502)24749300 email mspinoza@agq.com.es **AGQ EEUU** | Tlf. +18059812972 email agq@agq.us.com **AGQ ECUADOR** | Tlf. + 593 45117711 email mfquirola@agriquem.cl

Andalucía apuesta por los comedores escolares ecológicos

AGQ verifica que los alimentos que se sirven son realmente orgánicos

El programa "Ecoalimentación. Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía" lleva cinco años funcionando en colegios, guarderías, centros educativos en general y hospitales, para mejorar los hábitos alimentarios de la población andaluza y promover la salud mediante la introducción de los productos ecológicos en los menús que se ofrecen en estos centros. Para ello, cuenta con ocho grupos de productores que integran a más de 70 agricultores locales, los cuales se encargan de suministrar todos los productos ecológicos necesarios para la elaboración de dietas equilibradas (frutas, verduras, carnes, etc.).

Desde su comienzo en el año 2005, la evolución de los centros adscritos al programa ha sido constante y positiva, pasando de 18 centros entre colegios de educación infantil y primaria y guarderías (2.210 comensales) a superar la centena (más de 12.000 comensales), además de los hospitales Virgen de las Nieves (Granada) y el de Alta Resolución de Puente Génave (Jaén), al finalizar el año 2009. Este curso 2009-2010 el número de centros ha sufrido una disminución notoria, debido a una problemática ajena al programa que ha perjudicado la iniciativa, pero para cuya solución ya se han tomado las medidas oportunas.

Pero mucha gente se pregunta si se puede asegurar que lo que nos venden como ecológico, realmente lo es. Si te-



tas, hortalizas y transformados vegetales, lo más determinante es comprobar si hay restos de plaguicidas, así como verificar que el abonado se ha realizado con productos orgánicos naturales (compost, estiércol y otros productos naturales).

El segundo aspecto importante es el muestreo. Una correcta toma de muestra nos asegurará que los análisis realizados son representativos de todos los productos que compramos. En este sentido, en los comedores ecológicos se muestrean tanto la materia prima tal como es entregada por el proveedor, como una muestra de los alimentos ya preparados o servidos en los comedores.

Por último, el análisis es la prueba determinante. Hoy día contamos con tecnología lo suficientemente avanzada como para poder confiar plenamente en estos controles. Por poner un ejemplo, en cada análisis de fruta y/o hortalizas se analiza la presencia de unos 250 plaguicidas, obviamente los de mayor uso en agricultura, por lo que un análisis negativo nos debe dejar bastante tranquilos. En relación a estos análisis, también hay que decir que los laboratorios que la Junta de Andalucía selecciona para realizarlos, cuentan con acreditaciones internacionales y están sometidos a auditorías anuales para verificar la exactitud de los métodos utilizados.

Por tanto, hoy día podemos afirmar que cuando compramos productos ecológi-



nemos en cuenta que, por ejemplo, la agricultura ecológica se caracteriza por la no utilización de plaguicidas y abonos químicos, y que hoy día podemos realizar análisis de estos compuestos, podemos dar por sentado que el carácter ecológico de un producto se puede certificar, como de hecho se hace.

En este proceso de verificación hay tres factores claves. El primero es determinar en cada producto qué parámetros son los determinantes que debemos analizar. Así, en carnes se incide en antibióticos y otras sustancias orgánicas prohibidas. En fru-

cos, antes de conseguir esta certificación han sido sometidos a estrictos controles, normalmente coordinados por los comités de agricultura ecológica que hay en cada comunidad autónoma. En los casos en que se detecta alguna sustancia no permitida –lo que llamamos un positivo– la consecuencia es que el producto en ningún caso llevará la etiqueta de Ecológico, pudiéndose comercializar como convencional, siempre que la sustancia detectada (plaguicida, antibiótico, etc.) esté en concentraciones por debajo de lo legalmente permitido.

Supermercados de la Nueva Era

AGQ colabora con distintos supermercados en su política de control de calidad y seguridad alimentaria

Hace algún tiempo atrás, el consumidor consideraba que la calidad en los alimentos se daba básicamente por color, tamaño, peso, olor, sabor, uniformidad, etc.; hoy, en cambio, el consumidor de la "nueva era" ya no exige solamente que el alimento que consume cumpla con estos requisitos sino que además requiere que cumpla con los límites máximos de residuos de pesticidas permitidos, certificaciones de campo y packing, sostenibilidad, productos orgánicos, etc. Esta tendencia del consumidor de la "nueva era" fue trascendiendo a nivel mundial hasta lograr que los supermercados, hoy en día, realicen controles de contaminantes, tales como, microbiología, metales pesados y pesticidas, a los alimentos que venden en sus establecimientos, con el fin de brindar un producto "más sano".

AGQ colabora con diversas cadenas de supermercados en esta tarea. En este sentido, el pasado mes de junio, dimos un ciclo de charlas a los supermercados más importantes de Chile, así como, a sus proveedores. La capacitación consistió en análisis de residuo de pesticidas, es decir, validaciones de métodos analíticos, toma de muestras, exposición de la experiencia de AGQ como controladores de calidad de los supermercados en destino, etc.

Hoy en día, AGQ lleva a cabo el control de proveedores para cadenas locales de supermercados de Portugal, Chile y España, y a nivel internacional para cadenas europeas y americanas, como son los casos de Carrefour y Wal-Mart. El objetivo de esta colaboración de AGQ con los distribuidores finales de alimentos es la puesta en marcha de planes de control que velen por la seguridad alimentaria y la tranquilidad del consumidor.



Seguimiento nutricional en la viña

El departamento de Agronomía y el de I+D de AGQ, están actualmente emprendiendo un proyecto de investigación con el objetivo de conseguir adaptar la metodología de seguimiento y control nutricional al cultivo de la vid. Este cultivo es uno de los más importantes en España con cerca de 1.200.000 hectáreas, de las cuales aproximadamente el 90 % están en secano, y el resto con riegos deficitarios. En estas condiciones de baja humedad, las sondas de succión de AGQ no son capaces de tomar muestra de disolución de suelo, con lo que la metodología de seguimiento nutricional que habitualmente desarrolla AGQ con gran éxito en otros cultivos, se queda aquí incompleta.

En este sentido, el principal objetivo del proyecto consiste en encontrar una metodología que nos permita evaluar nutricionalmente las variedades más importantes en la elaboración de vinos de calidad. Concretamente se han seleccionado 10 variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Syrah, Malbec, Tantr, Petit Verdot, Sauvignon Blanc y Carmener.

Para llevar a cabo los ensayos se cuenta con la colaboración de diversos viñedos y bodegas de gran prestigio situadas en las zonas vitivinícolas más representativas de España, Chile y Argentina. En España, en la Denominación de Origen Ribera del Duero contamos con los viñedos de Real Sitio de Ventosillas, cuya bo-

dega elabora los famosos vinos Prado Rey. Representando a la Denominación de Origen de La Rioja trabajamos con los Viñedos y Bodega Valdemar, de gran tradición, prestigio y constante interés en I+D. Y en la zona entre Albacete y Valencia, en la Denominación de Origen de Jumilla contamos con la colaboración de los asesores vitivinícolas 3 G Wine Consulting, expertos en labores de campo, enológica y comercial. Para el análisis de los resultados también contamos con la colaboración del Doctor Enrique Eymar, del departamento de Química Agrícola de la Universidad Autónoma de Madrid.

En Argentina y Chile, donde las prácticas agrarias son muy distintas a las españolas, y donde el fertirriego es mucho más habitual, se están realizando ensayos paralelos dirigidos por los responsables de AGQ América y coordinados desde España.

Debido a la imposibilidad de utilizar las sondas de AGQ para conocer la disponibilidad de nutrientes en suelo, en este proyecto se está poniendo especial interés en diferentes análisis de planta: limbo, peciolo, baya y savia. Este último análisis es uno de los más novedosos a nivel agrícola, con moderado desarrollo en centros de investigación. Su utilidad radica en su gran sensibilidad a cualquier cambio en el entorno de la planta, como estado hídrico, requerimientos nutricionales, disponibilidad de

nutrientes, presencia de tóxicos, condiciones salinas, etc.

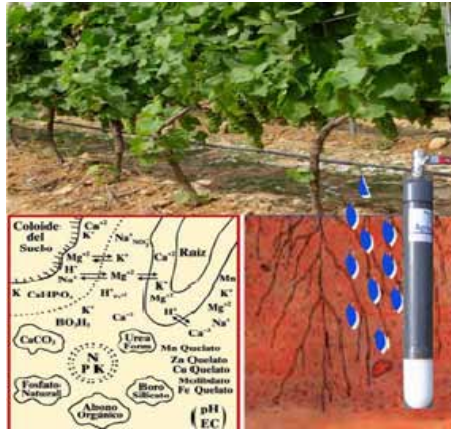
Al realizar estos análisis de planta en diferentes momentos del cultivo y compararlos con la calidad final del mosto y vinos obtenidos, se puede evaluar las dinámicas nutricionales de cada variedad cultivada en cada zona, y de los aspectos más influyentes en la calidad de la cosecha.

Acuerdo con la asociación española de Green Keepers



AGQ firmó el pasado mes de julio un acuerdo de colaboración con la Asociación Española de Green Keepers, por el cual se le traslada a todos los asociados unas condiciones preferentes para utilizar los servicios de asesoría y control nutricional en los campos de golf.

Por otro lado, AGQ también ha empezado a colaborar en California con la "Golf Course Superintendents Association of America" (GCSAA), asociación de Green keepers americana.



Medio ambiente

AGQ en el sector forestal chileno

AGQ ha fortalecido su presencia en el sector forestal chileno, particularmente el asociado a la producción de celulosa y aglomerados. A los servicios de muestreo y análisis que presta desde hace casi dos años a Paneles Arauco S.A., principal productor de tableros aglomerados en Chile perteneciente al holding Arauco, hoy se suman los servicios de análisis de agua residuales, aguas superficiales y aguas potables de CMPC Planta Pacífico, una de las tres insta-

laciones pertenecientes al grupo de empresas CMPC orientadas a la producción de celulosa ubicadas en Chile. Es relevante mencionar también el inicio de los servicios de muestreo y análisis para las siete plantas de CMPC Maderas.

Los servicios anteriormente detallados posicionan a AGQ como uno de los principales laboratorios ambientales en el sector forestal chileno, una de las áreas productivas estratégicas en el crecimiento económico del país.



AGQ realizará en Andalucía controles para el reglamento E-PRTR

EGMASA adjudicó a nuestro Laboratorio un concurso público para tal fin

E-PRTR son las siglas de European Pollutants Release and Transfer Register (Registro Europeo de Emisiones y Transferencia de Contaminantes). El 18 de enero de 2006 se adoptó el Reglamento (CE) Nº 166/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo al establecimiento de este Registro y por el que se modifican las Directivas 91/689/CEE (relativa a Residuos Peligrosos) y 96/61/CE (relativa a la Prevención y al Control Integrados de la Contaminación "IPPC").

Con el fin de aplicar el Protocolo de la CEPE/ONU sobre registros de emisiones y transferencias de contaminantes y facilitar la participación del público en el proceso de toma de decisiones en asuntos medioambientales, así como contribuir a prevenir y reducir la contaminación del medio ambiente, el Reglamento E-PRTR establece, a escala comunitaria, un registro de emisiones y transferencias de contaminantes integrado en forma de base de datos electrónica accesible al público, y determina las normas para su funcionamiento.

El Reglamento E-PRTR incluye información específica sobre emisiones atmosféricas, al agua y al suelo, así como, transferencias fuera del emplazamiento del complejo industrial de residuos y de contaminantes en aguas residuales destinadas a tratamiento.

Está obligado a notificar el titular de cada complejo que realice una o varias actividades

de las incluidas en el anexo I del Real Decreto 508/2007 por encima de los umbrales de capacidad (cuando se especifiquen) recogidos en el mismo. Si no se especifica ningún umbral de capacidad, todos los complejos de la actividad relevante deberán facilitar información.

En Andalucía, todas las notificaciones llegan a la Consejería de Medio Ambiente, la cual la traspasa al Ministerio, y de aquí a la Unión Europea. Como apoyo a las empresas andaluzas, desde la Empresa Pública de Gestión Medioam-

biental (Egmasa) se llevan a cabo muestreos y análisis para el cumplimiento de este registro. En este ámbito de actuación, la Junta ha confiado en AGQ la realización de los análisis de microcontaminantes orgánicos en aguas, con la adjudicación de un concurso público por importe de 115.000 Euros. Para la ejecución de este trabajo, nuestro laboratorio orgánico utilizará las técnicas cromatográficas más avanzadas (GS/MS, GS/MS-MS y LC-MS-MS) y extracciones tipo DHS, P&T y SBSE.



Premio de la Academia de Ciencias Sociales y Medio Ambiente

AGQ recibió el premio de Investigación, Innovación, Desarrollo y Empresa en su categoría "Fomento de la cultura emprendedora"

La nueva sede de la Fundación Sánchez-Ramade albergó el pasado 29 de junio la entrega de los III Premios de Investigación, Innovación, Desarrollo y Empresa, convocados por la Academia de Ciencias Sociales y del Medio Ambiente, en colaboración con la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA) y el Consejo Andaluz de Cámaras de Comercio. El acto contó con la presencia del presidente de la Junta de Andalucía, José Antonio Griñán y miembros del mundo

académico y empresarial.

En la categoría de Fomento a la Cultura Emprendedora, el premio recayó en AGQ Labs. El jurado valoró la apuesta por la innovación, así como el carácter emprendedor de esta firma, presente en más de 20 países, dando servicio a los sectores agroalimentario, ambiental, industria y minería. Su máximo responsable, Estanislao Martínez (fila inferior, segundo por la derecha), fue el encargado de recoger este reconocimiento.



Corporativo

Nuevo responsable del Área Alimentaria en AGQ América

Rodrigo Meza, tras 3 años de trayectoria en Wal-Mart dentro de la división de Global Food Sourcing, además de trabajar en destino recibiendo fruta de Dole, inicia actividades como Gerente del Área Alimentaria de AGQ en Chile.

