



JORNADA SOBRE PEQUEÑAS INFRAESTRUCTURAS
DE TRANSFORMACIÓN AGROALIMENTARIA EN
LA SIERRA DE ARACENA

CORTEGANA, 29 DE NOVIEMBRE DE 2023
RELATORÍA

OBRADORES HORTOFRUTÍCOLAS

INTRODUCCIÓN:

Jesús Pérez Aparicio del IFAPA

-Requisitos administrativos (los dos primeros son los más complejos, se pueden delegar en alguna empresa especializada, pero no es necesario ni recomendable):

Licencia municipal (incluyendo una declaración responsable que cumple con los requisitos ambientales)

Registro sanitario de alimentos

Registro de industria agroalimentaria

Autorización especial de hacienda para algunos productos (ej. el alcohol).

-Tipos de productos que se pueden hacer en estas instalaciones:

Conservas normales (que han recibido un tratamiento térmico, incluyendo mermeladas), con pH inferior a 4,6 solo necesitan baño maría.

Aquellas con pH superior a 4,6 requieren esterilización en autoclave.

-Envasado: tiene que ser hermético y el tratamiento, el correcto, suficiente.

-Claves de registro:

Clave 21: conservas normales y esterilizadas, secado, en aceite, encurtidos, otros fermentados, pan, vinagre, congelados, zumos y jugos vegetales

Clave 26: platos preparados, como patés, humus, salsa como tomate frito...

Clave 23: miel, elaborados a partir de miel como turrone, mazapanes, piñonate...

-Formación necesaria (En Palma del río hacen 2 cursos al año para profundizar. :

Sobre la materia prima: cuándo y por qué se estropea, cuando es el momento óptimo de recogida, temperaturas de almacenamiento

Fundamentos sobre la tecnología y el control de calidad

Autocontrol de la seguridad alimentaria

Normas de calidad de cada producto y cada clave

-Instalaciones:

Local acondicionado, bien ventilado con paredes y suelos adecuados, con aseos... hay obradores con todo en una sola sala

Equipamiento: lo recomendable es empezar con lo mínimo para no asumir muchos gastos

MESA DE EXPERIENCIAS

Charly de Sierra Rica

Sierra Rica empezó en el año 1999 y acabó en el 2008. Fue una iniciativa que quería aprovechar la castaña de la sierra y darle valor añadido. Se empezó a trabajar con castaña ecológica, era un proyecto bastante grande con un gran obrador y naves de mil metros y dedicado a la exportación en el 99% a Europa, Japón, Emiratos Árabes... y como todo lo grande, estaba lleno de fallos. El primer fallo fue pensar que la castaña de Huelva se puede transformar a gran escala. Sin embargo, la castaña es muy tabicada, muy difícil de pelar y con rendimiento de pelado ínfimo. Compraron una máquina de pelado por fuego con 4 hornos. La castaña de La Sierra de Huelva es un producto muy difícil de pelar y si se quiere transformar hay que llevarlo a un producto de gran valor añadido como marrón glacé, castaña en almíbar... harina de castaña no se puede hacer, es inviable. Por tanto, empezaron a comprar castaña en Galicia ya envasada. Tuvieron que diversificar. Nadie había hecho en el mercado castaña envasada al vacío, y pensaron que tenían un producto único ecológico, y pensaron que iban a comer el mercado, y no fue así. Por tanto, es importante testar el mercado e ir poco a poco. Aquí el mercado en ese momento no estaba para absorber ese producto, lo vendían en EE. UU. Empezaron a hacer sopas, mermeladas de cítricos, castañas en almíbar... y con esa diversificación entraron en más mercados y empezó a hacerse un nombre y entrar en supermercados. Con la crisis económica los productos ecológicos dejaron de comprarse. No tuvieron fuerza para aguantar la crisis y tuvieron que cerrar. Aun así, fue una experiencia de éxito porque se consiguió hacer un producto de calidad y la marca de Sierra Rica, que era lo que más valía. Hay que tener cuidado sabiendo lo que estás comercializando. Lo difícil realmente es vender.

Alfonso Ábalos de la iniciativa Extremadura Alimenta

Tienen un libro de obradores compartidos. Han desarrollado un mapa de obradores. Están concentrados sobre todo en Cataluña y País Vasco. Va a centrarse en los obradores compartidos de gestión pública o municipal. En un caso concreto de zumos, Lautako, en que han conseguido poner en valor las variedades locales de manzanas permitiendo su utilización más allá del autoconsumo. Otro es el de Maskilu, promovido por el municipio, pero cuya gestión ha sido cedida a dos asociaciones. Es un modelo muy interesante y recomendable.

Hay otro situado en Mercaolid (Valladolid) donde el ayuntamiento hace un planteamiento basado en la soberanía alimentaria. Este es interesante porque algunos trabajos, como los relacionados con los productos sin gluten, no pueden compartir espacio o tiempo con otros. En Galicia hay un obrador con más de 100 usuarios, algunos para autoconsumo, pero otros que elaboran con registro sanitario. Muchas personas sin actividad económica se han animado y consiguen vender sus conservas gracias al obrador. Luego hay otro obrador con registro sanitario municipal específico de Cataluña. La parte de los reglamentos internos es fundamental. Lecciones aprendidas: muchos ayuntamientos tienen miedo a regentar un registro sanitario, lo cual es normal, y se recomienda que las instalaciones sean cedidas o alquiladas a alguien. Quiere señalar que algunos proyectos no se han podido llevar a cabo porque a veces el secretario del ayuntamiento no ha permitido el registro sanitario y en otros casos no ha habido participación de las personas del pueblo. Es importante que sea un obrador compartido y hay formas para que el ayuntamiento no tenga las responsabilidades sanitarias, como la cesión de contrato. Anima a pequeños ayuntamientos a valorar este modelo para que las personas valoren sus alimentos y a sí mismas.

Susana – Contigo conservas artesanales

Nacen como una cooperativa de inserción laboral sin ánimo de lucro. Querían crear trabajo para personas en riesgo de exclusión en su zona. Hacían conservas con la materia prima lo más local posible y ecológica, excepto por algunos productos como el azúcar de caña. Hacen mermeladas, salsas y patés vegetales. Inician en 2017 como cooperativa y, al llegar la pandemia y la guerra de Ucrania, llegan problemas y abren un obrador donde los productores pueden traer excedentes para conservarlos, con valor añadido y durabilidad en tiempo. Ahora, con una financiación, han abierto el obrador compartido. Antes el productor traía su materia prima y ellos la transformaban y luego el productor la vendía. Ahora los productores tienen registro sanitario y pueden venderlo en tiendas y generan ese valor que se está quedando en el territorio. También hay proyectos que compran materia prima que quieren lanzar al mercado, pero se requieren instalaciones costosas que requieren grandes inversiones con riesgo de mercado. Lo que proponen es que esos proyectos puedan ir al obrador, elaborar conserva, testear el producto y si funciona ya invertir ellos en las instalaciones. El siguiente paso que quieren dar es una incubadora vegana en el que ayudan a las pequeñas empresas a iniciarse en la gestión, requisitos sanitarios, canales de comercialización, etc. Construir una cocina les costó unos 20.000 euros, que es una inversión pequeña, por ya tener la nave con baño. Ahora quieren encontrar nuevas instalaciones y valoran una inversión mayor para este obrador compartido.

Mercedes y Rocío de La Retornable

Se han ido uniendo poco a poco hasta llegar a ser hoy 30 productores. Ellas son las trabajadoras. Se llama “retornable” porque retornan los envases de vidrio tras su desinfección

en una autoclave. Tienen un lavavajillas industrial. Son la primera fábrica de bebidas vegetales y la primera en España retornable. Tienen política circular. Los canales de comercialización son cortos. Ellos querían que la economía se quedara en el territorio, intentan que se venda en la Ecotienda pero ahora mismo necesitan que se venda donde sea para ser sostenibles económicamente. Es de agradecer que la administración tenga iniciativa y encontraron a Jesús que les ayudó. Querían ser una empresa de bebidas vegetales y al final fueron a conservas básicas. Muchos de sus productos los hacen por el excedente de productores, por hacerles un favor. Colaboran con otros proyectos, por ejemplo, para la fabricación de unos callos veganos.

ALMAZARAS

INTRODUCCIÓN: Antonio Carazo

Procede de Jaén y está vinculado al sector olivarero desde la maquinaria (PIERALISI), aunque también posee olivos a título personal. La maquinaria está destinada principalmente a la extracción del aceite y la separación de hojas, tierra, ramas, barro, etc... Además, añaden en el proceso un lavado, lo que es uno de los puntos más discutidos por expertos. Trabajan actualmente con unas 1800 almazaras. También, desde su producción propia, venden a envasadoras o directamente al público. Pero reconoce que es un mercado muy volátil y altamente competitivo.

Respecto a una producción de aceite en la Sierra de Aracena, hay que mirar sin duda al lugar: ha de ser una producción pequeña, como olivar de montaña sin grandes extensiones, pero muy ligada al territorio.

PIERALISI trabaja en estos momentos con dos almazaras montadas en contenedores. Muelen unos 500Kg a la hora. Es una solución portátil, práctica, pero realmente incómoda para los técnicos debido a la escasez de espacio. Los restos se podrían aprovechar para la elaboración de abonos y no es necesaria una titulación para su manejo (aunque sí es recomendable algún tipo de formación).

MESA DE EXPERIENCIAS

Marcelo de Valverde.

Tenemos que aterrizar en la realidad de la Sierra de Aracena. El olivar está muy descuidado, pero puede producir recursos rurales, como producciones artesanas de alimentos, trabajo familiar, conciliación, naturaleza... La idea de los espacios compartidos es muy interesante, aunque no tenga que ser unión profesional y pueda haber algún tipo de asociación de amigos, etc. En Valverde producen unos 2000, 3000 kg al año, con un coste que no supera los 4000€.

Rafa García de Olivo Vivo

El nuestro es un proyecto muy familiar. Es momento de que en la Sierra de Huelva nos unamos para crear un molino compartido. Hay que tener en cuenta las cantidades de aceitunas que podría aportar cada participante. Aquí hay aceites de mucha calidad, aunque coincido en que es un mercado muy competitivo. Tenemos que diferenciarnos del resto de productos contando una historia, enseñarle a la gente el olivar, que conozcan a las personas que están detrás de las propuestas, que sea todo a una escala humana. Ahí está la diferencia. Sin duda, es momento de actuar y de montar un molino conjunto.

Diego Arroyo

Se dedica a la fabricación de maquinaria y la producción de aceite y maquila (método de producción regulado por un contrato según el cual el contratante paga al fabricante una cantidad de dinero para que este transforme la materia prima que aquel le entrega). Gracias a la maquila se están recuperando muchos olivares que antes estaban abandonados. La maquila la cobramos a 16 o 17 céntimos el kilo, además de la garrafa. Hay casos en los que la garrafa ya se incluye en el precio de molienda, por lo que sube algo, por ejemplo 22 céntimos. Vería apropiado para la Sierra una maquila conjunta, entre varias personas, y tal vez a partir de ahí crear una marca única. El nivel de retorno económico de una inversión así depende, como es lógico, de los kilos de producción que se envasen.

PEQUEÑOS MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE

INTRODUCCIÓN:

Beatriz Pontijas de TAAPA

Su intervención se basa en la experiencia contraída durante el análisis y elaboración del trabajo publicado por Naturaleza y Trashumancia “Pequeños mataderos clave para la viabilidad de la ganadería extensiva”

https://trashumanciaynaturaleza.org/wp-content/uploads/2021/07/Pequenos-mataderos-clave-para-la-viabilidad-de-la-ganaderia-extensiva._compressed-2.pdf). Analizan el marco comunitario normativo que posibilita la articulación a pequeñas producciones de transformación, las cuales son de gran relevancia en los modelos de base agroecológica, así como el Rd 1086/2020 por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. En esta legislación conocida como “Ley de flexibilidad”, se definen dos niveles de flexibilidad de aplicación de la normativa: una por parte de la Autoridad competente (basadas en adaptaciones o excepciones, estas últimas vinculadas a tradiciones propias de cada comunidad autónoma) y otra directamente por parte del operador (centradas en los planes de autocontrol propios de cada transformación, que debe ajustarse a los peligros y puntos críticos de los procesos).

Para saber qué podemos hacer y cómo nos podemos beneficiar de estas “flexibilidades” es imprescindible tener claro el modelo que queremos crear y hasta qué eslabón de la cadena pretendemos llegar (sacrificio, despiece, comercialización a intermediarios o a consumidor final...). Cada modelo tiene sus necesidades y peculiaridades.

Otro aspecto clave es saber interpretar la legislación y centrarse en el Plan de autocontrol, que debe basarse en varias guías. La presentada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (que se encuentra en redacción actualmente y consenso con las autoridades de las diferentes comunidades autónomas) y guías de buenas prácticas desarrolladas por el propio sector (sirva de ejemplo las guías elaboradas a través de QUERED). Los aspectos vinculados a la flexibilidad pueden darse tanto en las características de las salas de elaboración/transformación necesarios para cada fase del proceso, como en la posibilidad de diferenciar en tiempos y espacios las diferentes manipulaciones.

Cuando pensamos en infraestructuras de sacrificio de animales debemos reflexionar sobre dos bloques prioritarios de posibilidades que cubran nuestras necesidades y características. Por un lado, según el espacio en sí, fijos versus móviles; por otro lado, según las características de gestión, pública o privada, ya sea individual o colectiva.

En el análisis de las necesidades es importante valorar la implicación de toda la cadena y sus actores, los productos que se derivan y cuál sería su salida comercial, así como los subproductos generados y la gestión de los residuos.

MESA DE EXPERIENCIAS

Juanma Micheo

Es veterinario especialista en sector caprino con más de 25 años de experiencia trabajando en la zona de Málaga, conocedor del sector y de las necesidades de éste en la provincia. Actualmente Málaga no cuenta con matadero para el sector caprino. La administración local está interesada en favorecer la reapertura de instalaciones, pero es necesario la implicación del sector (carnicero y gestión de los productos) así como realizar educación sanitaria a los técnicos implicados en materia de ganadería y salud pública. Se han celebrado recientemente unas jornadas sobre pequeñas infraestructuras que han aportado diversos logros: dar a conocer experiencias que están funcionando, crear lazos entre las mismas, sensibilizar a emprendedores y a las administraciones implicadas. Es de gran importancia contar con un documento de trabajo que posibilite al inspector de sanidad local alcanzar los objetivos que el RD 1086 posibilita.

<https://www.youtube.com/live/A2TkoXFZEwl?app=desktop&si=yNyZyzJxII2YEBSY>

Abel Peraire

Es ganadero de tradición familiar y ha invertido en un matadero fijo de baja capacidad en su propia finca. Adquirió un antiguo container y material de unas instalaciones cerradas para habilitar su propia instalación con el apoyo de Ramón Bach. En un inicio se encontraron muchas trabas a nivel de la administración de salud pública pero han ido demostrando que a pequeña escala la atención personalizada y el mantenimiento de la línea de trabajo garantizan una labor minuciosa y de calidad a todo el proceso, dando gran relevancia al beneficio ambiental y de bienestar animal y cómo se transmite a la calidad de la carne. Garantizan cerrar el ciclo y ahorran tiempo y economía ofreciendo un producto de gran calidad.

<https://elsolerdenhug.wordpress.com/>

Ramón Bach

Es veterinario de ANCRI (Asociación Nacional de Criadores de Raza Ripollesa). Promotor de varias iniciativas de mataderos de baja capacidad, como la expuesta por Abel y la de un container sobre camión que da servicio a las ganaderías de la asociación ANCRI. Como concededor de varios procesos destaca que realmente no existe ninguna flexibilidad, sino que se realiza una adaptación total de toda la legislación existente en un espacio reducido, lo que garantiza un proceso idóneo con el 100% de garantías que favorece la comercialización a las pequeñas granjas. Se debe contar con un matarife y un personal de salud. Estos procesos garantizan la identificación del producto con su productor.

Es relevante destacar que estas instalaciones no son negocios que deben ser rentables económicamente son servicios y como tales deben darse a la sociedad.

<http://www.ancri.org/associacio.html>

Elena de Adecuara

Pertenece al grupo de desarrollo local de Huesca (ADECUARA), desde donde han generado dos centros de emprendimiento (Jaca y Huesca). Surgen en 2002, dentro de la estrategia del sector agroalimentario en una comarca con alto potencial ganadero y turístico. Crean centros de emprendimiento, coworking, generando obradores compartidos con registro sanitario propiedad del GDR. Desde la entidad realizan acompañamiento relativo a normativas, ayudas, etiquetado, trazabilidad... Actualmente cuentan con varios obradores en funcionamiento que son los distribuidores (carne, platos precocinados, miel, bodega, repostería, quesería, conservas), siendo Adecuara una marca blanca con su propio registro sanitario.

Las instalaciones son gestionadas por ellos impidiendo que funcione más de una empresa a la vez en la elaboración. Cuentan con una nave de 160 m², con un coste de mantenimiento de 3500 euros anuales. Según su experiencia es importante la existencia de un programa dinamizador de los sectores para generar procesos colectivos que viabilicen las instalaciones y su uso, generando así acción colectiva. La creación de varias líneas rentabiliza las inversiones y garantiza su viabilidad en el futuro (cámaras, salas de despiece, obradores, preparados, cocidos, curados, cocinas, salas de formación, puntos de venta...) creando a la vez productos de calidad.

<https://www.adecuara.org/>

Carmen Bendala de Riscos Altos

Es ganadera de la Sierra Norte de Sevilla. Creó un centro polivalente de aprovechamiento de recursos endógenos (obrador) a través de una iniciativa Leader hace 30 años. Esto le permite gestionar el registro sanitario para la elaboración de quesos, carne, platos cocinados y conservas vegetales. Cuentan con una finca agroganadera con aprovechamiento de ganado porcino y pequeños rumiantes asociados a turismo rural. En Constantina tienen matadero y sala de despiece y en su propia sala elabora y prepara los pedidos. Sirve a través de página web y a grupos de consumo.

<https://www.turismoruralriscosaltos.com/>

QUESERÍA Y OTROS LÁCTEOS

INTRODUCCIÓN:

Ángel L. López del IFAPA de Hinojosa del Duque

Es técnico responsable del curso de maestro quesero del centro de formación del IFAPA y del seguimiento y asesoramiento posterior que reciben las queserías. Cuentan con una gran relación internacional con el sector lácteo, con más de 600 maestros formados. Llevan unos años con mucha demanda, e intentan dar prioridad a los proyectos que ya están en acción para facilitar los trámites, dando formación especializada aplicable a pequeñas queserías 100-150l hasta más de 30-40.000 l/día. La formación engloba el conocimiento del producto, la producción, la transformación, el control de calidad y la comercialización y es de una duración de 520 horas. El índice de inserción laboral de los alumnos es de en torno al 80%.

Cuentan con una planta piloto de lácteos: aula laboratorio, sala de fabricación, diversas cámaras de maduración, zona de cata y otras dependencias. Aunque la formación más demandada es la de maestro quesero, realizan una gran diversidad de productos lácteos, dando importancia a los productos asociados a los territorios, como por ejemplo las Denominaciones de Origen.

Entre sus consejos destaca la relevancia de dimensionar bien la producción a las instalaciones y a la comercialización. Para ello, recomienda analizar bien las necesidades y los espacios de trabajo, e incluso la posibilidad de venta directa, y no olvidar el mantenimiento de las instalaciones.

En relación a las normativas ha sido de gran importancia el trabajo llevado a cabo desde QUERED y la ley de Artesanía Alimentaria de Andalucía, donde ha tenido cabida la elaboración de quesos.

MESA DE EXPERIENCIAS

Quesería Monterobledo

Es una quesería de granja de tradición familiar, que elabora su propia producción lechera con una receta familiar. Han asociado la elaboración al turismo y son referente comarcal en la elaboración del queso tradicional. Cuenta con tienda especializada.

Manuel Vázquez

Regenta una quesería de granja, de elaboración de leche propia de sus cabras (660 cabezas). Actualmente trabaja casi bajo pedido con toda la producción vendida.

Juanma Micheo

Desde la Asociación de la cabra malagueña (CABRAMA) se creó una planta colectiva de transformación de leche para envasar por demanda de los restaurantes y también queserías piloto en varias ganaderías generando un servicio de asesoramiento para la creación de queserías propias. Es importante crear el servicio de transformación vinculado al servicio turístico para acercar la producción y transformación al consumidor y que pueda valorar los productos locales.

Existen aún grandes retos en la comercialización de productos lecheros: los plazos para los registros sanitarios, las máquinas expendedoras de leche fresca (cada vez más demandada), o la elaboración de postres.

MESA DE DEBATE - RELACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN

Ponentes: Jose María Gracia Alfonso (Dirección de Unidad de Protección de la Salud / Área de Gestión Sanitaria Norte de Huelva), Fidel Astudillo (Presidente del Colegio de Veterinarios de Huelva), Alejandro Palacio (Jefe de Servicio de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad, Delegación Territorial de Huelva), Elvira Porres (GDR SAYPA).

Hay una dificultad evidente para la comercialización de los productos alimentarios elaborados de forma artesanal, lo que conlleva que haya mucha clandestinidad: la gente intercambia sus productos sin la autorización necesaria, entre conocidos, familiares, etc. La provincia de Huelva es una tierra rica en valores añadidos, y esto hay que tenerlo presente.

Es difícil saber si la administración pública va a poder cubrir la revisión de todos los mataderos en la provincia, por lo que se pondrá en marcha la figura del veterinario de explotación. El sector artesanal ha de profesionalizarse, asumir su parte del compromiso y no depender solo de la administración pública.

Nos hemos encontrado innumerables veces con un temor generalizado al Registro Sanitario. Hay que aclarar que este registro es solo una lista de cosas que se hacen en los obradores (compartidos) y de quién las hace. No es un coco. Hay numerosos trámites que no tienen inconveniente alguno. Aunque es verdad que tenemos que reconocer que somos algo reticentes a las nuevas fórmulas, como los obradores compartidos.

La Asociación Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra, estamos en un proceso de renovación de la concesión que nos permite tramitar las ayudas de Europa. No hay líneas de ayudas definidas aún. Hay que elaborar la Estrategia de Desarrollo Local (EDL), lo que llevará un tiempo. La EDL deberá llevar asociado un proceso participativo y quedar a disposición pública antes de aprobarlo definitivamente. Para este período no será en competencia competitiva, como ha sido en el último período de subvenciones, ya que se ha valorado que esta fórmula no daba respuesta a las necesidades reales de la gente. Tendremos presente a las entidades de esta jornada para la elaboración de la nueva EDL.

ANEXO: LINKS DE LAS MESAS EN YOUTUBE

Dónde estamos. INSPIRA TERRITORIO y el Diagnóstico de las necesidades de Transformación

<https://www.youtube.com/watch?v=Oe7jHXqQNdU>

Transformación alimentaria Hortofrutícola

<https://www.youtube.com/watch?v=MFrdssT0m38>

Transformación alimentaria del Aceite

https://www.youtube.com/watch?v=Fn_StSeCkJU

Transformación alimentaria Cárnica

<https://www.youtube.com/watch?v=kop1x4KHQL0>

Transformación alimentaria de Lácteos

<https://www.youtube.com/watch?v=Dr0VWtiz9cg>

Mesa debate con la Administración

<https://www.youtube.com/watch?v=Q-9GXFHVTZA>