

Producción Integrada

¿ Qué es la Producción Integrada?

En la agricultura actual, la obtención de productos agrícolas de alta calidad, mediante el empleo de prácticas

de cultivo que respeten el medio ambiente es una exigencia.

La producción integrada da respuesta a esta exigencia, utilizando sistemas agrícolas de obtención de vegetales que aprovechan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema (RD 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas).

Básicamente se basa en la reducción del uso de inputs, tales como fertilizantes, productos fitosanitarios o combustibles fósiles, de manera que se utilicen solamente cuando sea estrictamente necesario y siempre con una justificación técnica.

En definitiva, se trata de la obtención de productos primarios mediante una agricultura razonada, que utiliza métodos respetuosos con el medio ambiente y que garantiza la seguridad alimentaria, y la rentabilidad de las explotaciones.

¿Cómo hacer Producción Integrada?

Los agricultores y elaboradores interesados en realizar producción integrada, deben inscribirse como operadores de producción integrada en un registro creado al efecto. Para ello deben acreditar que cumplen una serie de condicionantes previos entre los que se encuentran disponer de un servicio técnico que les asesore y de una entidad de certificación y control autorizada para el control del sistema.

Son los Reglamentos Técnicos Específicos para cada cultivo, los que definen las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas para cada uno de ellos. De esta forma, en cada Reglamento se contemplan desde la preparación del terreno, la siembra o la plantación, la fertilización, el riego los tratamientos fitosanitarios, la recolección, la poda, etc... el cumplimiento de estas normas es vigilado por las Empresas de Certificación y Control.

Actualmente, en Andalucía existen 19 Reglamentos Específicos de P.I. para los siguientes cultivos: olivar, arroz, fresa, frutales de hueso, cítricos, hortícolas bajo abrigo (tomate, calabacín, melón, sandía, pepino,

pimiento, berenjena y judía), patata, algodón, uva de vinificación y remolacha azucarera, alfalfa y flor cortada; y se encuentran muy avanzados en su fase de elaboración: zanahoria y frutales de pepita. Por su parte, están en proyecto las normas técnicas de: frutos subtropicales, cereales de invierno, almendro, flor cortada (lilium y crisantemo).

Por otra parte, se cuenta igualmente con Reglamentos Específicos para las industrias de manipulación y/o transformación de algunos de dichos productos, de esta forma están publicados los de elaboración de aceite, aceituna de mesa, obtención y elaboración de vinos, industrias de elaboración de arroz y el de centrales hortofrutícolas y que contemplan aspectos relativos a la seguridad e higiene en el proceso de elaboración, trazabilidad, análisis, etc...

En Andalucía hay 260.000 has aproximadamente de Producción Integrada, destacando el olivar, arroz, algodón y frutas y hortalizas como principales cultivos.

¿Qué ventajas aporta?

¿Quién la controla y la garantiza?

Todo el sistema está controlado por Entidades de Control y Certificación, autorizadas por la Consejería de Agricultura y Pesca y son las encargadas de certificar si se cumplen las normas y requisitos de producción integrada. Los productos que cumplen con estas normas, son etiquetados con la marca de garantía de Producción Integrada de Andalucía y pueden optar al distintivo de *Calidad Certificada*.