

EN CURTO

Certifícase só unha pequena parte da IXP Pataca de Galicia

Só 50.000 quilos de patacas dos 800.000 controlados na provincia de Lugo polo Consello Regulador da IXP Pataca de Galicia foron envasados para ser comercializados coa marca de calidade, na presente campaña 2006-2007. Fontes do Consello Regulador explicaron que unha das empresas que máis envasaba ao abeiro da IXP, con sede en Vilalba, deu en quebra o pasado ano e cambiou de propietarios, co que na actual campaña non comercializou patacas co distintivo de calidade.

Tres dos cinco premios Agader recaen en proxectos lugueses

O conselleiro de Agricultura presidiu en Allariz (Ourense) a entrega de premios Agader, que na súa presente edición recoñeceron as iniciativas promovidas pola Asociación de Criadores de ovino e cabrún de Galicia, José Ramón Mariño Pedrido (pola plantación de castiñeiros e Ferreira de Pantón), a Adega Val de Quiroga, a Cooperativa de Palas de Rei Milhulloa de plantas medicinais e aromáticas, e a Comunidade de Bens Horta Trigás, adicada ao cultivo de produtos da horta e cereais.



AEP

O Plan de Trazabilidade gandeira reforza a seguridade

O Plan de Trazabilidade das Producións Gandeiras que vén de aprobar o MAPA permitirá obter información respecto a todas as etapas de elaboración dun alimento ou calquera outro produto de orixe animal, a partir da granxa ata a súa posta a disposición do consumidor. Esta ferramenta de xestión permite coñecer en todo momento as formas de produción das materias primas e os diferentes procesos aos que foron sometidos os alimentos ao longo de toda a súa cadea comercial.

Unificación de requisitos para vender carne de tenreira na UE

O Parlamento Europeo apoiou a unificación dos requisitos para vender a carne como tenreira na UE, de forma que só se comercialice como tal se procede de animais de menos de 12 meses, e apoiou as excepcións previstas para o mercado interno español. A Eurocámara aprobou a proposta da CE, que ten como obxectivo harmonizar as esixencias para a carne de vacún que se comercializa como tenreira, evitando a confusión que crean as distintas formas de venda deste produto en cada país.

▼ AGRICULTURA



AEP

Un dos investigadores controla o crecemento das plantas abonadas con este novo tipo de compost

A USC logra un compost a partir do bagazo da uva

Estes residuos, que provocan un gran impacto ambiental, están desaproveitados na actualidade e son difíciles de tratar

REDACCIÓN

Un equipo de investigadores da Facultade de Farmacia da Universidade de Santiago de Compostela (USC), en colaboración coa Cooperativa Vitivinícola do Ribeiro, traballa na produción de compost a partir do bagazo e dos fangos que xera a industria vitivinícola galega. Na actualidade estes residuos están desaproveitados e, ademais, xeran un gran impacto ambiental.

María Teresa Barral Silva, profesora do Departamento de Edafoloxía e Química Agrícola e coordenadora do proxecto explica que só as cinco denominacións de orixe galegas cultivan 9.135 hectáreas de viñedo, cuxo proceso de elaboración xera gran cantidade de residuos agroalimentarios (bagazos e lías de fermentación ou fangos). Ademais, o baceo (madeira da poda), ao arder, libera substancias perxudiciais para o medio ambiente.

A USC emprega estes residuos na elaboración de compost e a Universidade de Vigo para obter aditivos alimentarios, dentro dun

proxecto conxunto para reducir o impacto ambiental causado pola industria vitivinícola.

Así, o Departamento de Enxeñaría Química da Universidade de Vigo pretende a obtención biotecnolóxica de aditivos alimentarios a partir do bagazo da uva. Tamén busca a extracción de ácido tartárico, un aditivo alimentario de gran valor engadido, a partir das lías vitivinícolas.

O equipo da USC emprega estes residuos como materia prima para a elaboración dun compost de calidade. Unha das investigadoras, Ana Moldes, explica que, trala produción biotecnolóxica de aditivos alimentarios, o grupo de Vigo xera unha serie de residuos cun contido elevado de nitróxeno e unha baixa proporción de carbono, que son idóneos para empregalos como materia prima para a compostaxe en solos agrícolas de baixa produtividade, para aumentar a súa calidade.

Según os responsables do proxecto, o compost obtido a partir dos residuos da industria vitivinícola podería aplicarse para equilibrar o contido en materia orgá-

nica dos solos de Ourense, onde máis de 25.000 hectáreas de solo cultivado nesta provincia están por debaixo do 4% en materia orgánica, que sería o nivel recomendado para manter a súa función produtiva.

A aplicación principal deste compost é como enmenda orgánica en agricultura, aínda que tamén pode empregarse como fertilizante, para aumentar o rendemento das colleitas.

As aplicacións tradicionais hai que engadir outros usos encampos máis innovadores, como o da elaboración de substratos.

Os investigadores explican que ao mesturar os residuos que xera a industria vitivinícola, obtense un compost máis rico que aporta gran cantidade de nutrientes ao solo. Ademais, con este aproveitamento dos residuos para a elaboración de compost, as industrias do sector non terían que pagar a un xestor pola súa eliminación.

O equipo da USC xa comprobou que o bagazo de uva compostado aporta moitos nutrientes ao solo, mentres que se non o está é tóxico para as plantas.



**XUNTA
DE GALICIA**

**Consellería do Medio
Rural**