

Objetivos

- ▶ Compartir los resultados de estudios recientes sobre calidad agroalimentaria ecológica,
- ▶ Analizar el potencial de la producción ecológica en el sector vitivinícola en la generación de empleo y riqueza y mejora de la calidad de vida en el medio rural,
- ▶ Revisar las mejoras en el reglamento europeo actual de la producción ecológica y vino ecológico, incluyendo nuevos aspectos ambientales como del tapón de corcho FSC,
- ▶ Plantear vías alternativas y nuevas formas de estimular la calidad y demanda de los alimentos ecológicos.

Metodología

Se plantea combinar la presentación de ponencias y experiencias de diversos profesionales existentes a nivel nacional, con espacios de preguntas y debate al final de las mismas. Asimismo se abre la posibilidad de realizar contribuciones a la temática a través de carteles/pósters con contenidos técnico científicos o iniciativas sobre el tema. La visita de estudio a fincas, amplía la posibilidad de participación y el carácter práctico del simposio. Todo ello se completa con la mesa redonda a la que se invita a representantes de los principales agentes del sector productivo/elaborador.

Se pretende en último lugar resumir las principales conclusiones de las jornadas, y transmitir las a los responsables de la toma de decisiones en las materias tratadas.

Inscripción

- ▶ **Gratuita Plazo límite: 25 de octubre.**
- ▶ **Incluye** documentación, carpeta, certificado, comida, excursión, recepción. **Cena día 28 = 15€**
- ▶ **Se puede hacer en la web de SEAE:**
www.agroecologia.net
- ▶ **En caso de no tener acceso a la web,** enviar los datos siguientes al secretaría Permanente de SEAE: Nombre y Apellidos • NIF/DNI • Institución o centro de trabajo • Dirección • Provincia • País • Tel • Fax • E-mail • Web

Secretaría Permanente de SEAE
Camí del Port, s/n Edif ECA, Patio int 1º. Apdo 397
E-46470 Catarroja (Valencia)
Tel: +34 961267200 Fax: +34 961267122
E-mail: seae@agroecologia.net
<http://www.agroecologia.net>

Organizan



Colabora



Patrocinan



Apoyan



- Proyecto Vino Ecológico y Corcho FSC
- Foro Valencià d'Agroecologia (FVA)

-> Más Información:

SEAE Sociedad Española de Agricultura Ecológica
Sociedad Española de Agroecología

Camí del Port, s/n Edif ECA, Patio int 1º. Apdo 397
E-46470 Catarroja (Valencia)
Tel: +34 961267200 Fax: +34 961267122
E-mail: seae@agroecologia.net
<http://www.agroecologia.net>

II Simposio de Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica Vinicultura y Desarrollo Rural

28-29 de
OCTUBRE 2010
VALENCIA
Campus Universitario UPV

Salón de actos
Escuela Politécnica
Superior de Ingeniería Agronómica
y del Medio Natural (ETSIAMN)
Cami de Vera, s/n. Valencia

Organizan:



Colabora:



Patrocinan:



El año pasado SEAE organizó la primera edición de este simposio sobre aspectos generales de la calidad y la industria agroalimentaria ecológica en Valencia. Esta segunda edición del mismo simposio pretende abordar aspectos específicos en debate sobre la calidad y la industria ecológica.

Uno de ellos es la elaboración y el uso del término "vino ecológico", una vieja aspiración del sector, que ha sido recogida en la reciente revisión del nuevo reglamento UE de la producción ecológica, aunque este mismo acuerdo pueda presentar ciertas carencias, como la mención al uso de tapón de corcho.

La falta de consenso de los representantes de los Estados Miembro sobre la autorización de los niveles de aditivos diferenciadores del vino convencional, como el contenido en sulfuroso, ha aplazado la aprobación definitiva de las reglas de aplicación. Este hecho ha dado lugar al surgimiento de iniciativas privadas de distintos países de la UE para crear la Carta del "vino procedente de uva ecológica", una especie de normativa privada, que integra las carencias normativas detectadas y que haga posible el uso de este nombre en esta misma campaña.

Estas nuevas propuestas junto a la nueva legislación de desarrollo y el análisis del impacto de la industria ecológica en el desarrollo rural serán los aspectos que se debatirán en esta segunda edición del simposio, que pretende celebrarse en delante de forma anual.

Dirigido a

Viticultores, bodegueros, agricultores ecológicos, empresas agrarias, técnicos, estudiantes de agronomía e interesados. Plazas limitadas. Los estudiantes de la UPV pueden obtener créditos optativos.

Comité Técnico-Científico

- C Fabeiro, UCLM
- JM Egea, UM
- M Glez de Molina, UPO Sevilla
- J Labrador, UEX
- MC Jaizme Vega, ICIA Tfe
- MC Jordá, ETSIA-UPV
- C Mata, UCO
- F Madaula, Dip Barcelona
- X Neira, EPSL-USC
- MD Raigón, UPV
- JC Tello, UAL

Comité Organizador

- I Alvarez, ETSIAMN-UPV
- V Borrás, Dip Valencia
- M Chafer, ETSIAMN-UPV
- H Cifré, SEAE
- V Gonzalez, SEAE
- J Moratal, FIAES
- JL Porcuna, CERAI
- MD Raigón, ETSIAMN-UPV

Programa

--> **Jueves, 28 de octubre 2010**

Marco general

- 09h00 **Inscripción, acreditación**
- 09h30 **Acto inaugural**
- 09h45 **P1. Calidad agroalimentaria y alimentos ecológicos** MD Raigón (UPV)
- 10h30 **Nuevo Reglamento UE y elaboración de alimentos ecológicos**
V Gonzalez (IFOAM EU) y M Cháfer (UPV)
- 11h15 **Descanso**
- 11h45 **P2. Iniciativas de restauración ecológica**
JA Rico (Vocal CAECV) y M Guedón (FVA)
- 12h30 **Mesa redonda: Normas de calidad agroalimentaria y consumo**
Participan: Repr. OPAs, DO y otros
Modera: M Torres (CERAI)
- 14h00 **Comida ecológica (c/ vino ecológico)**
- 15h30 **Visita a viñedos y bodegas ecológicas**
zona Utiel-Requena
- 20h30 **Presentación proyecto: vino ecológico y Corcho FSC** WWF España
- 21h30 **Recepción del Ayuntamiento de Valencia**
(Por confirmar)

--> **Viernes, 29 de octubre 2010**
Vino ecológico

- 09h00 **P3. La producción ecológica y el desarrollo rural** E Fontevetra (MARM)
- 09h45 **Producción de vino ecológico: el reglamento UE y las acciones privadas a nivel europeo** C Micheloni (AIAB, Italia) y representante MARM
- 10h30 **Calidad organoléptica de los productos ecológicos y del vino** J Guillelm (IVCA-CAPA-GV)
- 11h15 **Descanso**
- 11h45 **Vino ecológico y medio ambiente: aspectos a debatir** C Peiteado (WWF España) y A Miravet (Espadán Corks FSC)
- 12h30 **Panel sobre mejora de la calidad y medio ambiente con viñedos ecológicos**
M López (Bodegas Chivite);
JS Canscant (Proyecto Microvinya, Slow Food)
Modera : representante IVIA
- 13h30 **Debate final y Conclusiones**
- 13h45 **Clausura**