Masiá Ciscar crea el certificado de calidad SBSP en frutos rojos

La empresa onubense Masiá Ciscar ha desarrollado su propio certificado de calidad con el objetivo de garantizar la sostenibilidad ambiental y social de su producción propia de frutos rojos. El certificado, denominado "*Sustainable Berries from Safe Production*" (SBSP), ya se encuentra en uso tras haber sido validado por una auditora independiente.

La producción de frutos rojos al amparo de la certificación de calidad SBSP se sustenta en un **Plan Técnico de Gestión Integrada de Plagas**, desarrollado de forma específica por Masiá Ciscar para el cultivo de fresas, frambuesas, moras y arándanos bajo plástico. La puesta a punto

de este plan técnico ha requerido más de dos años y medio de trabajo y ha contado con el apoyo de Koppert España, empresa líder en control biológico de plagas y enfermedades.

“Nuestro Plan Técnico de Gestión Integrado de Plagas, desarrollado específicamente para la certificación de calidad SBSP, aborda por primera vez con un enfoque innovador e integral la producción sostenible de frutos rojos y ofrece la máxima calidad de fruta con el máximo respeto al medio ambiente. Al mismo tiempo, nuestro certificado incorpora la medición de nuestras estrategias para reducir la huella de carbono y la huella hídrica en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU”, explica Enrique Masiá, director de Masiá Ciscar.

Control biológico

La certificación SBSP prioriza los métodos de control biológico de plagas, mediante insectos y microorganismos beneficiosos, sobre los métodos convencionales que emplean pesticidas químicos. Para conseguirlo, el Plan Técnico de Gestión Integrada que ha desarrollado Masiá Ciscar establece una serie de pautas preventivas que permiten hacer un seguimiento permanente del estado del cultivo, con el objetivo de identificar con suficiente anticipación las potenciales plagas y enfermedades que están presentes en cada finca. La toma de decisiones en la que se basa el control biológico de plagas se apoya en el uso de un software específico, vinculado a sondas de humedad y temperatura, junto con un sistema de trampas y cámaras de vigilancia que permite contar de forma automática el nivel de capturas de cada plaga.

Uno de los aspectos más innovadores del certificado SBSP es que solo se pueden utilizar los plantones que son capaces de aumentar la tolerancia natural de las plantas a las plagas y enfermedades. La selección del material vegetal ha sido posible gracias a que Masiá Ciscar dispone de estudios propios de sensibilidad de diferentes variedades de fresa y berries frente a las principales enfermedades, en especial las causadas por hongos de suelo. En este sentido, el certificado SBSP contempla la introducción de microorganismos beneficiosos, como hongos y bacterias, que además sirven para mejorar la biodiversidad de los suelos y su fertilidad.

La firme apuesta por el control biológico de plagas se refuerza con la puesta en marcha de un programa de formación dirigido a técnicos de campo y a operarios en finca y con el uso de reservorios naturales para fomentar la presencia continuada de enemigos naturales durante todo el ciclo de cultivo. Además, es obligatoria la introducción de colmenas de abejorros para optimizar de forma natural el cuaje de los frutos.

“El uso del control biológico de plagas permite obtener frutos sanos y seguros, acordes con los requisitos de calidad más exigentes del mercado europeo. En la práctica, la certificación de calidad SBSP es un importante aval comercial para diferenciar en el mercado la calidad de los frutos rojos producidos bajo sus estándares”, asegura Carlos Masiá, Director de Marketing de Masiá Ciscar. En principio, la certificación SBSP solo va a ser utilizada por Masiá Ciscar, aunque no se descarta que otras empresas puedan certificar sus producciones de frutos rojos bajo este innovador sello.

Digitalización del riego y el abonado

La gestión del agua y el aporte de abonos y fertilizantes se gestiona mediante un sistema completamente digitalizado. Así se consigue aumentar la eficacia del riego y reducir el consumo de agua, a la vez que se facilita la teledetección precoz de averías. Además, el certificado SBSP exige que el riego se realice solo con aguas procedentes de pozos legales. En general, mediante el uso de modernas sondas, se maximiza la eficiencia en el uso de agua de riego y se minimiza la huella de nitratos en suelo. Todo esto refuerza los requisitos sobre gestión sostenible del agua de riego que ya se estaban cumpliendo al amparo del módulo Spring de GLOBALG.A.P.

El certificado de calidad SBSP también establece una serie de pautas para garantizar la protección social de los trabajadores. En el caso de la mano de obra temporera contratada en origen, se facilita el acceso a una vivienda digna y la empresa dispone de mediadores sociales para fomentar la integración de los trabajadores extranjeros, así como el acceso a los servicios básicos y a una oferta de actividades de ocio. Además, hay un completo programa interno de formación para conseguir la cualificación necesaria en cada puesto de trabajo y favorecer una mayor integración dentro de la empresa.

En definitiva, la certificación de calidad SBSP demuestra que la producción de frutos rojos en Huelva ya está lista para cumplir los objetivos estratégicos de la Unión Europea, definidos en el Plan Verde Europeo y en la estrategia del Campo a la Mesa. La certificación de calidad SBSP convierte a Huelva en un proveedor confiable y sostenible de frutos rojos con destino a los mercados internacionales.

https://youtu.be/jpr4OlMysRY?si=WCBO-JY20gRHB61-