

almacenar y poner a disposición de todos los miembros la siguiente información:

- Actas, en caso de que así lo solicite algún miembro.
- Fichas de entrada. Los padrinos remitirán al responsable de la zona y éste, a su vez, remitirá al Responsable de documentación una copia.
- Fichas de visita. Después de cada visita, los padrinos deberán enviar al responsable de documentación una copia del documento cumplimentado en la visita.

Nota importante: *Todos los miembros y en especial aquellos que manejan la documentación que se genera en el funcionamiento del sistema, han de ser rigurosos y respetuosos con la información que manejan. Hay que evitar publicar o dejar accesible a personas ajenas al sistema, la información que se recoge de los miembros sin un consentimiento explícito de los implicados en dicha información.*

ANEXO I. CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN.

CRITERIOS PRODUCTIVOS:

1.- BIODIVERSIDAD.

1.1.- BIODIVERSIDAD NO CULTIVADA DE LA FINCA Y DEL ENTORNO.

La ubicación de las fincas en entornos poco degradados y que mantengan unas características medioambientales sanas debe ser una cualidad diferenciadora de los miembros del SPG. Por otro lado la labor de regeneración de zonas deterioradas, no solo para la producción sino como para el restablecimiento de un agrosistema equilibrado y sano, será tenido en cuenta.

El SPG valora positivamente que la finca genere el menor impacto en el entorno silvestre, proveyéndose en caso necesario de setos de variedades autóctonas. Dentro de estos setos se dará importancia a la presencia y utilización de plantas con interés para la fauna auxiliar, para la asociación con otras plantas y para la protección de los cultivos.

La presencia de cubierta vegetal en los márgenes, caminos y terrenos sin cultivo en las épocas que así lo propicien, será un aspecto positivo a valorar.

1.2.- BIODIVERSIDAD CULTIVADA DE LA FINCA Y DEL ENTORNO.

Las fincas del SPG evitarán desarrollar un sistema de monocultivo valorándose una diversidad suficiente de cultivos como

para realizar eficazmente técnicas como: la rotación, el barbecho y la asociación de cultivos. En este sentido la calidad del productor vendrá indicada por el manejo que de estas técnicas tenga.

Dentro de la diversidad de cultivos utilizados en cada finca, se valorará la variabilidad de los mismos dentro de cada parcela.

En producción hortícola se establece como mínimo 10 productos que se cultiven en un año.

Respecto a las rotaciones, como mínimo se establecen 2 años como periodo adecuado para que se realice efectivamente esta técnica.

El origen de semillas, plántulas, bulbos, tubérculos y frutales tiene un especial interés para el SPG. La intención del SPG es la utilización en la medida de lo posible de recursos propios de la región. El criterio fundamental es garantizar la Soberanía Alimentaria evitando semillas con patente vegetal, híbridas y por supuesto transgénicas. Por otro lado, la utilización de variedades autóctonas y de polinización abierta debería ser un valor característico de la producción en el SPG, pudiéndose utilizar variedades autóctonas de otras regiones y países si se agotan los recursos de los lugares más cercanos.

Respecto al origen ecológico de las semillas, lo conveniente sería que el agricultor se abasteciera de sus propias semillas, pero como mínimo se pide que la planta madre haya cumplido un ciclo de cultivo ecológico.

En cuanto a frutales las consideraciones de biodiversidad están por establecerse en el momento en el que el grupo tenga entre sus integrantes arboricultores formados.

1.3.- BIODIVERSIDAD ANIMAL.

El desarrollo de la producción agroecológica se debe sustentar en la integración de los animales en las fincas con el fin de enriquecer las interacciones suelo-planta y crear un agrosistema sostenible. Por tanto, para el SPG la existencia y el buen manejo y cuidado de los animales será un punto importante a valorar.

Este punto también se desarrollara en función de la entrada de ganaderos en el sistema.

2.- ORIGEN DE LOS INSUMOS.

Lo conveniente para este sistema es que los productores generen sus propios insumos, propiciando así su autoabastecimiento.

2.1.- FERTILIZANTES

La fertilización básica debe tener un origen orgánico y ecológico, primándose los estiércoles compostados de al menos 6 meses. En caso de que no esté certificada la ganadería el estiércol deberá proceder de explotaciones caprinas, ovinas o equinas de naturaleza extensiva. Evitar primordialmente aquellas que estén estabuladas y dirigidas a la producción de leche en vacas.

Las medidas que fomenten la fertilidad natural y sostenida de los terrenos, son la meta de todas las técnicas que sobre esta materia se estimulan entre los miembros.

Tales como el uso de abonos verdes, la incorporación de restos de cosechas y rastrojos, la inoculación de semillas de microorganismos nativos, evitar volteos y labrados excesivos...

2.2- FITOSANITARIOS

El modelo de producción que se persigue y que se valora en este sistema es aquel donde el uso de fitosanitarios sea el mínimo posible. En el caso de tener que utilizarlos, los que se podrán emplear serán aquellos que estén autorizados por el reglamento europeo de agricultura ecológica.

Y dentro de la permisividad del catálogo de productos "ecológicos" el sistema valora la procedencia animal, vegetal y mineral de los productos, antes de los de síntesis química.

Otro baremo importante será que frente a una plaga o enfermedad se comience con la prevención, seguida de repelentes y barreras, siendo la erradicación la última opción.

2.3- MAQUINARIA Y MATERIALES

La maquinaria será aquella adecuada a la explotación según las dimensiones y el trabajo de la finca.

Intentaremos potenciar la desvinculación de la agricultura con el consumo-yugo del combustible fósil, fomentando toda maquinaria

manual o animal por encima de la automotriz, siempre que esto sea posible. Y el uso de energías renovables para su funcionamiento.

Cuando se utilicen invernaderos o mulchin habrá que reciclar el plástico como mínimo. Siempre se valorara la utilización de acolchados naturales o al menos biodegradables.

2.4- CALIDAD DEL AGUA

- El agua ha de ser un recurso que forme parte de la finca, por lo que debe ir en consonancia con el lugar donde se sitúa la finca. Se trata de evitar desequilibrios como el uso de hortalizas y frutales en zonas de secano, etc.
- El agua más apropiada sería la que corre por su propio medio cerca de la finca. Cuanto más distancia recorra más impacto estará generando por su extracción y transporte.
- El uso del agua ha de ser consciente, evitando así su despilfarro, por lo que habrá que recurrir a métodos de ahorro siempre que sea necesario.
- En el caso de la procedencia del agua de riego:
 - a) Si se sospecha de que se utilizan aguas residuales se obligará a un análisis de las mismas a costa del interesado
 - b) Si se usa agua depurada se realizará obligatoriamente un análisis para asegurar las propiedades de la misma que también correrá a cargo del interesado. O en su caso, aportar el análisis que suelen expedir las depuradoras.

2.5- REUTILIZACIÓN Y RECICLAJE

Como se ha apuntado en el resto de criterios los fundamentos de reducir, reutilizar y reciclar han de primar entre nuestros miembros, tanto productores, grupos de consumo y puntos de venta. Y justamente en esta escala, siempre se tratará de reducir consumos antes de tener que reciclarlos o reutilizarlos.

2.6.- EFICIENCIA ENERGÉTICA

Con este concepto se quiere hacer referencia a que las fincas deben superar con aprobado un balance energético de su producción teniendo en cuenta todos los costes de energía que se usan, y valorando la producción final. Así se fomenta la reducción de insumos

y consumos innecesarios, intentando caminar hacia la instauración de la eficiencia entre nuestros socios.

3.- CALIDAD DEL TERRENO

- Solo se aceptarán aquellos productores que cultiven única y exclusivamente en ecológico. En nuestro SPG no hay cabida para cultivo ecológico y convencional.
- Las propiedades que se encuentren en un entorno totalmente sometido a agroquímicos o cuyos recursos fundamentales agua y suelo están muy contaminados, no tendrán cabida en nuestro sistema.
- Es fundamental mantener el entorno y las lindes de la parcela limpio. Hay que evitar generar residuos plásticos, metálicos u orgánicos mal compostados.
- Respecto a la certificación*, y cuando una propiedad no ha estado certificada anteriormente por el consejo:

a) Si se usaron agroquímicos hace más de un año, el terreno está sin cultivar, o se realizó un abono verde, la propiedad sufrirá un proceso de transición de un ciclo de cultivo.

b) Si usaron agroquímicos hace menos de un año, o si existe un desconocimiento de los usos anteriores de la propiedad, el periodo de transición será de un año desde la entrada al sistema.

* (Para terrenos de producción hortícola)

4.- CALIDAD DEL PRODUCTO.

Este es uno de los aspectos que mas hincapié hay que hacer, teniendo siempre en cuenta la premisa de que la calidad vaya ligada a un valor en la producción. A nivel interno formándonos y mejorando en las técnicas para aumentar la calidad de nuestros productos y hacia el exterior divulgando y haciendo didáctica con nuestros consumidores sobre parámetros por un lado de calidad "nutricional" y no tanto estética y por otro sobre el coste real de la producción hortícola.

Debemos pensar que los productos que servimos a parte de representarnos como productor, ahora lo hacen como grupo. Así que toda la transferencia de conocimientos entre los productores es positiva para el grupo en general.

Fruto de estas jornadas de intercambio entre consumidores y productores, que serán periódicas, son la relación datos de a continuación:

- Acelga.
Dos categorías:
 - Primera. Hojas sueltas seleccionadas con tamaño independiente, penca intermedia y libre de perforados.
 - Segunda. Cogollos enteros que estén limpios y aquellas que presenten daños físicos.Se diferenciarán dos tipos de precios.
- Ajo.
Se buscará un calibre mediano y se dejarán los pequeños para verdeo.
- Apio.
Vigilar los abonados para evitar la podredumbre del cogollo y mejorar técnicas para cultivarlo en verano.
Existirán dos categorías:
 - Primera: Serán apios de 200 gramos con hojas y tallos. La presentación se hará mediante hojas sueltas grandes o ramillete pequeño.
 - Segunda: Apios sin hoja.
- Berenjena.
Cuidar el abonado en exceso de nitrógeno porque la revienta y desarrolla podredumbre. Es interesante eliminar las berenjenas que se hayan pasado puesto que esto fomenta la aparición precoz de semilla en las berenjenas nuevas de la planta.
El calibre de medida se establecerá con la palma de la mano.
Hoja de peciolo tierno y no seco.
- Calabacín.
El tamaño de medida se establecerá con la palma de la mano. No tiene que ser ni pequeño ni grande (22-25cm) y no debe estar muy torcido.
La otra categoría sería los calabacines grandes para zarangollo, que hay que cogerlos antes de que produzcan semilla.
- Cebolla.
Dos tipos:
 - Secas. Dos calibres: grandes y pequeñas.
 - Tiernas. El tamaño ideal se asemejaría al grosor de un huevo. Se comercializará en grupos de 4 unidades.Se limpiarán de tierra y hojas secas.
- Lechugas.

El tamaño no es muy importante, pero en el caso de que sean pequeñas se venderán 2x1.

Cuidar la podredumbre y que tengan un aspecto fresco.

Garantizar la limpieza del interior, mojándolas por ambos lados y dejándolas escurrir boca abajo

- Melón variado.
Buscar que tenga sabor y un calibre mediano.
- Patata.
Buscar que esté bien hecha en el bancal y diferenciar dos calibres: un calibre para patatas cocidas y otro mediano.
- Pimiento.
Que estén bien maduros y hacer dos calidades con precios diferentes donde pueda aceptarse un poco los pimientos que sufran la enfermedad de la peseta, siempre y cuando esta tenga un tamaño de 5 céntimos de euro.
- Puerros.
Se quitarán las hojas amarillas y se limpiará de tierra la raíz, pudiéndola cortar un poco.
Se diferenciarán dos calidades:
 - Primera. Tallo blanco.
 - Segunda. Con hojas dañadas y espigado.El manojo pesará entre 150 y 200 gramos y llevará 3 o 4 unidades.
- Tomate.
Buscar variedades que tengan sabor.
No podrán ir picadas por tuta ni padecer podredumbre.
Se establecerán dos categorías:
 - Primera.
 - Segunda.
- Zanahoria.
Tiene que tener un tamaño mediano, estar limpia de tierra y no presentar rajadas grandes.
- Pepino.
Tamaño uniforme y sin huecos. Que esté tierno y no presente amarillez.
- Espinaca.
Se comercializará la mata entera.

5.-CRITERIOS SOCIO-ECONÓMICOS:

- Las empresas que formarán nuestro sistema serán pequeñas empresas y nunca grandes empresas cuyo único fin sea el lucro a toda costa.
- Las estructuras han de basarse en funcionamientos horizontales.
- Se requiere que las sociedades sean transparentes y en ellas no puedan haber socios solo capitalistas entre sus miembros. En