



Los Ángeles *Sustineri*

La Cooperativa “Nuestra Señora de Los Ángeles” de Montellano –conocida por la producción de sus aceites de Oliva Virgen Extra en la sierra sur de las provincias de Sevilla y este de Cádiz– inició en el año 2017 un proyecto piloto en varias parcelas de olivar de secano con el objetivo de **producir de manera convencional** un aceite de **altísima calidad** teniendo como base fundamental la **sostenibilidad** y el **respeto al medio ambiente**. Tras analizar la viabilidad del proyecto, en el año 2018 se contactó con la empresa ZERYA Producciones sin Residuos S.L. interesados por su modelo productivo de alimentos saludables y sostenibles, muy introducido en el sector hortofrutícola y frutal.

La cooperativa – que comercializa bajo la marca “Los Ángeles” en sus distintas gamas (premium, ecológico, monovarietal y coupage)– inició bajo la certificación de calidad ZERYA lo que a partir de ese momento denominó **“Modelo de gestión productiva sostenible”**.

¿Cómo se ha logrado el sello “Sostenible y libre de residuos de pesticidas”?

Para la obtención de esta certificación se debe cumplir un sistema de gestión normalizado bajo un modelo de control auditado a través de entidades de certificación independientes y laboratorios homologados también auditados por la certificadora. La base del sistema de gestión está en la formación continuada de alto nivel de los técnicos, en la optimización de insumos (fertilizantes, plaguicidas, pesticidas, etc.) para obtener el máximo de producción con continuidad y calidad. Todo este proceso queda enmarcado por la creación de un comité sectorial –donde están presentes técnicos y productores de este sector– en el que se analiza a tiempo real y se definen las estrategias de actuación para cada momento determinado.

Pasos hacia el modelo de producción sostenible

A partir de este momento el objetivo de este proyecto de la Cooperativa se dividió en dos etapas:

1. Cumplimiento del sistema de gestión normalizado de ZERYA tanto en las parcelas productoras como en la almazara de la Cooperativa con el fin de conseguir un aceite sin residuos sostenible de producción certificada demostrable a vista al consumidor y rentable para el productor.
2. Iniciar bajo esta norma la medición de los pilares de sostenibilidad en las parcelas con el fin de transmitir la confianza de un producto diferenciado y el compromiso de



nuestros productores sobre una producción sostenible y cuidadosa con el medio ambiente.

En un inicio se inscribieron unas 800 Has de olivar la mayoría de secano y algunas de riego y se empezó a implementar la norma. Durante todo el 2018 y 2019 conjuntamente han trabajado productores, personal de la Cooperativa y personal de ZERYA para conseguir a fecha de hoy la **PRIMERA PRODUCCIÓN DE UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SIN RESIDUOS CERTIFICADA BAJO LA NORMA DE CALIDAD DE ZERYA,** un coupage de calidad provenientes de las distintas parcelas pilotos en distintos términos.

Hoy ya es realidad nuestro aceite sin residuos. Nace nuestra marca **“Los Angeles Sustineri”**, una gama de aceites de olivar virgen extra de **producción sin ningún residuo de fitosanitarios, sostenibles y respetuosos con el medio ambiente**, certificados bajo la norma de ZERYA y con un modelo de medición de la sostenibilidad acreditado por la misma norma.

¿Se puede medir la sostenibilidad?

Este modelo, además de conseguir la producción de alimentos sin residuos de fitosanitarios, permite la parametrización y medición de la actividad sostenible. Los distintos índices medios compondrán la HUELLA DE CARBONO como referencia a la SOSTENIBILIDAD de la producción de nuestro Aceite **“SUSTINERI”**. Estos parámetros son:

- Consumo de Energía
- Consumo de Agua.
- Consumo de materias activas. (Fitosanitarios)
- Consumo de fertilizantes químicos (Unidades fertilizantes)
- Bioactividad del suelo y contenido de materia orgánica. (Enmiendas)
- Gestión de la biodiversidad.
- Gestión de agricultura de cercanía.

El modelo de gestión productiva se basa en modelos predictivos y preventivos donde el conocimiento de la fisiología de la planta, del suelo, del agua y el clima de cada parcela, y la interrelación entre ellos en cada momento es clave para conseguir minimizar los estados de estrés a la planta y por lo tanto una utilización racional de los insumos. Todo ello, por un lado, se transmite en una producción sostenible, cuidadosa con el medio ambiente y por otra en una reducción considerable de costes y aumento de la calidad



BOTELLA Y ETIQUETA

Para seguir nuestro modelo de sostenibilidad, no menos debería de ser el packaging , que aunque parezca normal, no lo es y todo tiene un significado:

Etiquetas:

La **etiqueta principal** esta elaborada con fibras recicladas y restos de cereales, recordando también que como una parte cerealistas (producimos cereales), en papel adhesivo reciclado impresa en una sola tinta y troquelada. Los dibujos troquelados representan a la historia, Flora y fauna que conviven en torno olivares donde producimos nuestro AOVE **“Los Angeles “Sustineri”**, cereales y viñas. Todas sus formas circulares, nos evoca a mantener en nuestra mente el **“concepto circular de la Sostenibilidad”**



La **etiqueta secundaria**, esta elaborada en papel Kraft (papel procedente de madera de producción sostenible con poca lignina, sin blanqueante y con todos los productos químicos



utilizados en el proceso de elaboración recuperados y reutilizados), resaltando nuestra marca “Los Angeles” y el certificado que nos abala nuestro modelo de producción.



Estuche: Cartulina de papel Kraft, impresa a una sola tinta, con hueco para vista de la etiqueta real del envase.

