



INFORGÁNICA

Website: <http://www.agriculturaorganicaamericas.net/>

N° 4 - Año 2015

Boletín Informativo de la
Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica
CIAO

*Newsletter of the
Inter-American Commission for Organic Agriculture
ICOA*

Contenido

1) Nicaragua oficializa la Norma Técnica Obligatoria para productos Orgánicos.....	2
* <i>Nicaragua makes official the Mandatory Technical Regulation for Organic Products.</i>	2
2) La producción orgánica es negocio en Paraguay: generó US\$ 115 millones en 2014	3
* <i>Organic farming is good business in Paraguay: reached benefits for over USD 115 million in 2014</i>	3
3) Bolivia ratifica liderazgo en la producción de quinua orgánica	4
* <i>Bolivia confirms leadership in the organic quinoa production</i>	4
4) Se llevó a cabo en Buenos Aires la Feria ExpoBio Argentina Sustentable	5
* <i>“ExpoBio Sustainable Argentina” Fair took place in Buenos Aires</i>	5
5) Chile: Nanotecnología para conservar alimentos.....	6
* <i>Chile: Nanotechnology for food preservation</i>	6
6) Gestión preventiva y polinización, aspectos clave de la apicultura.	7
* <i>Preventive management and pollination, beekeeping's key aspects.</i>	7

Secretaría Técnica de la CIAO - ICOA's Technical Secretariat

1) Nicaragua oficializa la Norma Técnica Obligatoria para productos Orgánicos

English below*

Por el editor de Inforgánica

Desde septiembre 2014, Nicaragua aprobó a través de su Boletín Oficial, la nueva Norma Técnica Obligatoria para la producción, procesamiento y etiquetado de productos agropecuarios orgánicos, que permitirá al país abrir las puertas del mercado europeo a los productos orgánicos tales como el ajonjolí, maní, café, cacao y miel entre otros.

El objeto de la norma es establecer las directrices y procedimientos para el registro, certificación y control, de la producción, procesamiento, etiquetado, almacenamiento, transporte y comercialización, de los productos agropecuarios orgánicos.

Dicha Norma fue elaborada y aprobada primero en Noviembre de 2013 por un Comité Técnico integrado por el Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MAGFOR), el IICA, el Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA), Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales (MARENA), asociaciones de Productores Orgánicos y la Liga de Defensa de los Consumidores, entre otros.

La noticia llega a nosotros a través del nuevo Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (ex Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria, DGPSA). Quien quiera consultar La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense (NTON 11041-13) puede contactarse con la CIAO o con Ramón Noguera del IPSA (ramon.noguera@ipsa.gob.ni)

*** Nicaragua makes official the Mandatory Technical Regulation for Organic Products.**

By Inforgánica's Editor

Nicaragua approved the new Mandatory Technical Regulation for the farming, processing and labeling of organic products, which allow the country to open up the European market for organic products such as sesame, peanuts, coffee, cocoa and honey among others.

The standard's purpose is to establish guidelines and procedures for registration, certification and control, production, processing, labeling, storage, transportation and marketing of organic agricultural products.

The Standard was developed and then approved in November 2013 by a Technical Committee comprised by the Ministry of Development, Industry and Trade (MAG), IICA, the Nicaraguan Institute of Agricultural Technology (INTA), the Ministry of Environment and Natural Resources (MARENA), in associations with Organic Producers and the League of Consumers' Protection, among others.

This news comes to us through the new Institute for Protection and Agricultural Health (IPSA) (before, General Directorate of Protection and Animal Health, DGPSA). Whoever want to consult the Nicaraguan Mandatory Technical Standard (NTON 11041-13) may contact to the CIAO or Ramon Noguera from IPSA (ramon.noguera@ipsa.gob.ni)

2) La producción orgánica es negocio en Paraguay: generó US\$ 115 millones en 2014

English below*

Por la edición del Diario ABC color.



Según información oficial recopilada por el Diario ABC de Paraguay, el valor de las exportaciones de productos orgánicos en 2014 fue de US\$ 115 millones, lo que demuestra que es un importante negocio generador de oportunidades reduciendo el impacto ambiental, según se resaltó en el seminario realizado en ABC Color, con más de 220 personas, entre técnicos, productores, estudiantes y autoridades.

Paraguay tiene un gran potencial en la producción orgánica y, aunque somos líderes en el mundo en azúcar orgánica, en otros rubros como stevia, yerba mate, hierbas medicinales, etc., queda mucho por hacer para crecer con este sistema, explicó Nikolaus Osiw experto de la Red de Inversiones y Exportaciones del Gobierno Paraguayo, en el seminario que tuvo lugar en las instalaciones del ABC Color. El experto detalló además que de los US\$ 115 millones de exportación de productos orgánicos del año pasado, el 75% corresponde a azúcar, el resto se divide entre chía, sésamo, hierbas medicinales, cortezas de cítricos, jugos, stevia y otros.

Nota completa en: <http://www.abc.com.py/edicion-impresia/economia/la-produccion-organica-es-negocio-genero-us-115-millones-en-2014-1348376.html>

*** Organic farming is good business in Paraguay: reached benefits for over USD 115 million in 2014**

By the ABC color edition

According with the ABC color, in reference to official data, organic products exportations reached more than USD 115 million value, which shows it is a very important business that creates richness and reduces the environmental impact, as it was highlighted in the ABC Color seminar, with more than 220 people, including technicians, producers, students and authorities.

“Paraguay has great potential in organic farming and while we lead the world in organic sugar, in other areas as stevia, mate, herbs, among others, we have much work to do” explained Nikolaus Osiw expert from the Investment and Export Network of the Paraguayan Government, during the seminar held on by the ABC Color. The expert also explained that the USD 115 million export of organic products last year, 75% were sugar, the rest is divided between chia, sesame, herbs, citrus peel, juice, Stevia and others

Complete Article in spanish: <http://www.abc.com.py/edicion-impresia/economia/la-produccion-organica-es-negocio-genero-us-115-millones-en-2014-1348376.html>

3) Bolivia ratifica liderazgo en la producción de quinua orgánica

English below*

Por Yuyi Flores para La Razón.

El propósito principal de la tercera versión de la Ruta de la Quinua es ratificar a Bolivia como el principal productor del grano de oro y fomentar la promoción para expandir su comercialización a países del mundo. El director ejecutivo del Centro Internacional de la Quinua (CIQ), Gustavo Clavijo, informó ayer que la quinua real orgánica, principalmente, tiene cada año mayor aceptación en naciones europeas y asiáticas. Resaltó que para llegar a más mercados no solamente se debe trabajar en la promoción del alimento, sino en desarrollar un sistema de investigación de sus cualidades.



“El objetivo es ratificar a Bolivia como líder mundial en la producción de quinua, pero eso no solo con base en la producción misma, sino es todo un complejo que hay que manejar, que tiene que ver con investigaciones, con generación de productos con valor agregado, con comunicación, con producción propiamente dicha; mejor todavía, fortaleciendo la producción orgánica”, dijo en un evento organizado en el restaurante Gustu, que se sumó a esta iniciativa.

Nota completa: http://www.la-razon.com/economia/Producto-Bolivia-ratifica-liderazgo-produccion-quinua-organica_0_2249775045.html

*** Bolivia confirms leadership in the organic quinoa production**

Por Yuyi Flores para La Razón

The main purpose of "Ruta de la Quinua" third version was ratify to Bolivia as the main producer of the "gold grains" and encourage the promotion to expand their marketing to the world. The executive director of the International Center of Quinoa (CIQ, for its acronym in spanish), Gustavo Clavijo, reported yesterday that organic royal quinoa increases year after year its acceptance in European and Asian nations. He also stressed that to reach more markets not only must work on food promotion, but to develop a system of researching their qualities.

"The goal is ratify to Bolivia as a world leader in the Quinoa farming, but that does not only based on the production itself, but also in the whole complex related, which has to do with research, generating value products aggregate, communication, production itself; better still, strengthening organic production", he said at an event organized in the Gustu restaurant joined this initiative.

Complete Article in spanish: http://www.la-razon.com/economia/Producto-Bolivia-ratifica-liderazgo-produccion-quinua-organica_0_2249775045.html

4) Se llevó a cabo en Buenos Aires la Feria ExpoBio Argentina Sustentable

English below*

Por el Editor de Inforgánica

Con el objetivo de generar un espacio de encuentro entre personas, instituciones y empresas que se dedican al cuidado del medio ambiente, a través de la solidaridad y sustentabilidad, el 24, 25 y 26 de abril se realizó la primera edición de ExpoBio Argentina Sustentable en el Hipódromo de San Isidro, Buenos Aires.

Se trata de una feria en la que más de 300 expositores de diversos sectores mostraron su trabajo y compartieron sus proyectos con el objetivo de lograr un desarrollo económico y social sustentable.

Se pudieron ver un salón de movilidad sustentable y autos eléctricos; un mercado de productos orgánicos y naturales; un salón de energías renovables; un pabellón de ciudades sustentables; un bioparque; un salón de arquitectura sustentable; un sector infantil; una galería de diseño sustentable; un espacio gastronómico natural; entre otros.

Sitio oficial: <http://expobioargentina.com/>

Referencias: <http://infogourmet.infonews.com/nota/196425/la-primera-expobio-argentina-sustentable>

<http://supercampo.perfil.com/2015/04/hoy-arranca-expobio-argentina-sustentable/>



* *“ExpoBio Sustainable Argentina” Fair took place in Buenos Aires*

By Inforgánica's Editor

Creating a meeting place between people, institutions and companies involved in the care of the environment through solidarity and sustainability was the aim of the "ExpoBio Sustainable Argentina" first fair that took place last weekend in the San Isidro Hippodrome, Buenos Aires. It was a meeting in which more than 300 exhibitors from various sectors showed their work and share their projects with the aim of achieving sustainable economic and social development.

Visitors could see sustainable mobility pavilion; a market for organic and natural products; salon renewables; sustainable cities and architecture pavilion; a bioparque; a gallery of sustainable design; a natural dining space; among others. At the same time, the mega event served as part of major events related to healthy living, spirituality, environmental care and sustainability..

Official Website: <http://expobioargentina.com/>

References: <http://infogourmet.infonews.com/nota/196425/la-primera-expobio-argentina-sustentable>

<http://supercampo.perfil.com/2015/04/hoy-arranca-expobio-argentina-sustentable/>

5) Chile: Nanotecnología para conservar alimentos

English below*

Por Fresh Plaza | ElProductor.com

Una nueva nanotecnología presentada en Chile permite alargar la vida útil de los alimentos de exportación hasta un 30 por ciento a través de la elaboración de envases con componentes de hojas y frutas autóctonas.



"Lo que hacemos es incorporar a los envases nanocompuestos activos de productos tradicionales como maqui, murtila y calafate, los que generan un efecto positivo y beneficioso para el contenido", explicó la científica María José Galotto, que lideró la investigación.

Las propiedades antimicrobianas, antioxidantes y absorbentes de etileno son algunos de los beneficios que pueden incorporar los innovadores envases a través de la nanotecnología chilena.

Según un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), cada año un tercio de los alimentos para humanos se desperdicia a causa de su degradación por recolección, almacenamiento, empaquetamiento o transporte.

Nota completa en: <http://elproductor.com/2015/04/23/chile-nanotecnologia-para-conservar-alimentos/>

*** Chile: Nanotechnology for food preservation**

Por Fresh Plaza | ElProductor.com

A new technology introduced in Chile extends the food shelf life up to 30 percent through the development of packaging with native plants components.

"What we do is incorporate active nanocomposites from native products (such as maqui, murtila and calafate) to traditional packaging, which generate a positive and beneficial effect for content," said José María Galotto, who led the research.

The antimicrobial, antioxidant and absorbent properties of ethylene are some of the benefits that can incorporate innovative packaging through the Chilean nanotechnology.

According to FAO report, one third of human food is wasted each year due to degradation during collecting, storing, packaging or shipping

Complete Article in spanish: <http://elproductor.com/2015/04/23/chile-nanotecnologia-para-conservar-alimentos/>

6) Gestión preventiva y polinización, aspectos clave de la apicultura.

English below*

www.portalfruticola.com

La Dra. Mayda Verde, Presidenta de la Sección de Apicultura del Consejo Científico Veterinario de Cuba, trabajó 30 años en la implementación de un sistema de gestión apícola en su país, cuyo resultado es una gestión con muy baja incidencia de patógenos. La experta se encuentra en Chile colaborando en el proyecto “Mejoramiento para la competitividad del sector agroalimentario a través de los procesos innovadores de gestión de la polinización en la Región Metropolitana”.

El Portalfruticola.com realizó una entrevista con la Dra. Verde acerca de la experiencia cubana y de una apicultura con una visión holística.



Nota completa: <http://www.portalfruticola.com/noticias/2015/04/22/gestion-preventiva-y-polinizacion-aspectos-clave-de-la-apicultura/?pais=argentina>

*** Preventive management and pollination, beekeeping's key aspects.**

www.portalfruticola.com

Dra. Mayda Verde, President of the Beekeeping Section of the Scientific Veterinary Council of Cuba, worked 30 years in the implementation of a beekeeping management system in the country, resulting into a very low incidence of pathogens. The expert is in Chile working on the project "Improving the competitiveness of the agri-food sector through innovative management processes of pollination in the Metropolitan Region".

The Portalfruticola.com conducted an interview with Dra. Verde about the Cuban experience and a beekeeping with a holistic view.

Complete article in Spanish: <http://www.portalfruticola.com/noticias/2015/04/22/gestion-preventiva-y-polinizacion-aspectos-clave-de-la-apicultura/?pais=argentina>