



Naturland

Novedades Internacionales

III, 2010

CONTENIDO página

NOVEDADES DE NATURLAND

La Asamblea de delegados decide fortalecer a Naturland International 2-3

Entrevista con Ashok Lohia
(de Chamong Tea Estate, Darjeeling) 3-4

20 años del té Naturland de Darjeeling 4-5

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cultivo de peces en los arrozales 5

Conociendo el té? 6-8

¡Donde hay suelo, hay vida!
Simposio sobre el suelo revela la diversidad y la importancia del suelo 8

Compost de lombriz – un abono de alto valor para mejorar la fertilidad del suelo 9-11

FORO DE LOS SOCIOS

Socios de Naturland en Darjeeling 11-12

PRÓLOGO



Estimados miembros y socios de Naturland en todo el mundo,

Desde hace muchos años, Naturland se ha comprometido de fomentar la agricultura orgánica en todo el mundo.

En 1986, en cooperación con la empresa de Comercio justo GEPA, Naturland inició una labor pionera, apoyando el proceso de conversión a la agricultura orgánica de algunas plantaciones de té en Sri Lanka, lo que finalmente resultó en una sostenida relación de colaboración con Naturland. A continuación, siguió la experiencia de los productores de té certificados en la India, quienes tuvieron una influencia significativa en el desarrollo del sector del Comercio justo, y hasta hoy siguen estando muy activos este ámbito.

A la par que el sistema de producción orgánico y sostenible, la responsabilidad social ha sido siempre considerada como un factor crucial por Naturland. En este contexto, mediante su práctica de la agricultura orgánica, los socios de Naturland protegen efectivamente el medio ambiente, que es el sustento fundamental para toda forma de vida. Y este logro debe ir de la mano con las mejoras necesarias en las condiciones de vida de la gente. Esto

implica que es nuestra obligación asegurar que, aquellas personas que alimentan al mundo con su producción, reciban un pago justo por sus esfuerzos, que tengan ac-

ceso a una mejor educación, que no tengan miedo de perder su sustento, y que puedan seguir trabajando en armonía con la naturaleza.

Mientras que, por una parte, los consorcios multinacionales relacionados con el sector agrario van adquiriendo cada vez más tierras y mercados, los consumidores por su parte preguntan cada vez con mayor insistencia sobre las condiciones de producción y de trabajo. Así, hoy en día no es suficiente mostrar una bonita foto de una plantación de té, por ejemplo. Los consumidores se han cansado de ser tratados como si fueran tontos, ya sea por los políticos o, simplemente al momento de hacer sus compras diarias.

La conversión de las primeras plantaciones de té marcó el inicio del exitoso accionar de Naturland a nivel internacional. En ese momento, se estableció un modelo a seguir hacia la mejora de las condiciones de vida en el plano ecológico, social y económico de los recolectores de té en la India, en beneficio tanto del medio ambiente, como de las personas que allí trabajan, ejemplo que fue seguido también en muchos otros sectores productivos.

Hasta la fecha, son más de 55.000 los agricultores en todo el mundo que han optado por manejar sus cultivos conforme a las normas de Naturland.



Naturland presente en las ferias

- IGW, 22. – 30. Enero 2011 en Berlin
- BioFach, 16. – 19. Febrero 2011 en Nürnberg
- Boston Seafood, 20. – 22. März 2011 en Boston

La visión de Naturland para el futuro es que la agricultura sea cien por ciento orgánica. Alentados por la creciente demanda y el creciente interés del público en general, Naturland y sus socios se comprometen a perseguir este objetivo con toda su energía, para poder cumplirlo exitosamente.

En nombre del directorio, y de todos los colaboradores de Naturland, me gustaría darle las gracias muy sincera-

mente por la confianza depositada en nosotros, por las sugerencias y su cooperación, y desearle los mejores éxitos para el año 2011.

Steffen Reese

Gerente General de la Asociación Naturland

NOVEDADES EN NATURLAND

La Asamblea de delegados decide fortalecer a Naturland Internacional Decisión unánime para establecer un „Consejo Consultivo Internacional“

La Asamblea de Delegados es la máxima instancia de decisiones en Naturland. Los Delegados eligen el Directorio y los miembros del Comité de certificación y del Comité de las normas, aprueban las normas, y emiten resoluciones sobre el presupuesto y las normas. En cuanto al número de miembros, actualmente dos Delegados representan a los miembros internacionales: Sr. Gabriel Lyatuu (Tanzania) y el Sr. Michael Stark (Shetland). Los Delegados a la Asamblea son elegidos por un período de tres años. La próxima legislatura correrá desde 2011 hasta 2013.

Con la finalidad de aumentar la oportunidad de participación de los miembros internacionales, y su grado de influencia, Naturland ha decidido adoptar una estructura más eficaz para el accionar de sus Delegados internacionales, comenzando ya desde el próximo período de elecciones. Para ello se contemplan los siguientes instrumentos:

1. Asambleas nacionales

En los países con más miembros, se realizarán Asambleas nacionales anuales o bianuales. El programa de dichas Asambleas incluirá tanto la presentación de informes de parte de Naturland y los temas específicos que sean de interés en cada país, como la elección de un Portavoz o

bién la propuesta para un Delegado para la Asambleas de Delegados. Por medio de las Asambleas nacionales, se dará a todos los miembros en el país, la oportunidad expresa de presentar sus preocupaciones y propuestas ante la Asamblea de Delegados, sobre cuyas decisiones ellos deberán ser nuevamente informados al final del proceso. Es muy probable que se vaya a realizar Asambleas nacionales en México (junto con Centroamérica), Ecuador, Perú, India, Egipto, Italia e Irlanda.

2. Más delegados internacionales

El número de socios internacionales ha aumentado a 360, y por ello, en las próximas elecciones para el período 2011 a 2013, se tendrá que elegir según los estatutos a tres Delegados internacionales. Se ha aprobado una modificación de los Estatutos que establece que se elegirá como Delegados a aquellos candidatos que hayan obtenido el mayor número de votos como representantes de continente a nivel de África, América, Asia, Australia y Europa (sin contar Alemania). Los miembros internacionales de Naturland estarán representados en la Asamblea de Delegados por tres Delegados, uno por cada uno de los tres continentes que hayan obtenido mayor número de votos. Con esta modificación de los estatutos se



Productores de café en México



Criador de cabras en Grecia



Proceso de caña en Filipinas



Cosecha de té Roibus en Sud Africa

elimina la posibilidad de que todos los delegados provengan de un solo continente.

3. Consejo Consultivo Internacional

Los Estatutos de Naturland incluyen ahora un órgano más en la estructura: un „Consejo Consultivo Internacional“. Este podrá estar conformado hasta por cinco miembros. Los Delegados internacionales son (automáticamente) miembros del Consejo Consultivo Internacional, junto con los representantes de los continentes donde Naturland tiene socios, pero en los que no se tiene un Delegado. Estos serán elegidos por un período de dos años, en la Asamblea de delegados y en base a los candidatos propuestos por la Junta Directiva de la

Asamblea. El Consejo Consultivo Internacional tendrá la responsabilidad de asesorar a Naturland en asuntos relacionados con la promoción de la agricultura orgánica y el comercio justo en todo el mundo, y la realización de trabajos de investigación y de desarrollo, y otras acciones innovadoras.

Con estas modificaciones, Naturland pretende reforzar el significado y la importancia de sus miembros internacionales. Hacia el final de la próxima legislatura, se evaluará el éxito de estas medidas de mejora y, posiblemente, se trabaje en otras nuevas. A principios de 2011, continuaremos informándoles sobre las mencionadas elecciones.

“No es sangre, sino té lo que fluye en nuestras venas”

Entrevista entre Ashok Lohia (Chamong) y Anne-Catrin Hessenland (Naturland)

Desde hace seis generaciones que su familia está en el negocio del té. Antes de la llamada revolución verde, el té se producía de forma tradicional. ¿Cuáles fueron los impactos de la agricultura moderna?

Sí, nuestra familia tiene una larga tradición en el té. Desde 1916 que estamos asociados en Assam y 23 años en la industria de té de Darjeeling. Con la finalidad de incrementar la producción y mantener bajos costos en la industria india del té, se introdujeron los agroquímicos en los años 1965 y 1966. Los productores sabían que con una mayor producción relacionada con la utilización de agroquímicos, la calidad se resentiría y los sabores naturales disminuirían. El producto final en una taza de té, sería como agua caliente teñida, sin ningún sabor. Pero no existía ninguna alternativa para sobrevivir. En las colinas de Darjeeling, la utilización de fertilizantes químicos debilitó los suelos y los estratos superiores de los suelos se lixiviaron. El crecimiento inicial se estancó y se requirió métodos ecológicos para recuperar los suelos.

¿Cómo comenzaron ustedes el cambio hacia la agricultura ecológica?

El fallecido Ranjeet Choudhary, un renombrado catador de té de la estación de investigación de té de Tocklai, podía identificar el nombre de la finca tan solo con un sorbo de té. Su sentido del gusto era tan sensible, que una vez le dijo a un administrador de una plantación de té: “Mantenga alejados a los perros”, ya que el té había tomado el olor a sudor de los perros. El té es muy sensible. Respecto a la supuesta mejora de la calidad y el sabor de los tés de Darjeeling, él opinaba que podía percibir una disminución en el sabor después de la utilización de productos químicos en los de tés de Darjeeling. Por ello,



El señor y la señora Lohia en entrevista con Anne-Catrin Hessenland

él estaba convencido de cambiar al sistema de producción orgánica y en 1993 tomamos la decisión consciente de convertirnos en productores orgánicos para salvar las plantaciones y mejorar la calidad. Yo pensaba que, si mis antepasados ya habían cultivado el té de manera tradicional u orgánica en Assam, sin usar productos químicos, ¿por qué no sería posible hacerlo en Darjeeling también? Comenzamos con un proyecto en Assam y otro en Darjeeling. Desde entonces el suelo, la flora, la fauna y la calidad ha mejorado, pero la producción disminuyó. Estoy seguro de que si no se hubiera comenzado con el experimento químico, las plantas estarían en condiciones mucho mejores. Debido a los insumos, el sistema de reproducción de las plantas se debilitó. Pero vuelve a mejorar cuando se desarrollan nuevas raíces. Ahora se debe proteger el suelo por medio de una buena asociación y rotación de cultivos. Se debe eliminar el veneno de las plantas, lo considero como un proceso homeopático. Así que nosotros estamos muy optimistas.

Por cuanto la agricultura antes de los setentas se realizaba de forma tradicional, ¿qué opina usted de que dicho conocimiento tradicional se implemente hoy en la forma de producción ecológica?

Cuando se trataba a las plantaciones de una forma tradicional, el suelo ni era débil, ni estaba exhausto. Pero el conocimiento tradicional es limitado. Ahora es como estar en un centro de rehabilitación y se trabaja más duro. Los jardines orgánicos son como centros Ayurveda con yoga u homeopatía para las plantas. Mi amigo Andre Vollers me dijo: “Lo primero en la producción orgánica: debes ser honesto contigo mismo para tener éxito”. Así que tenemos fe en lo que estamos haciendo ahora.

El grupo Chamong tiene 10.000 trabajadores empleados en Assam y Darjeeling. ¿Cómo garantiza que estén satis-

fechos y que seguirán en su empresa?

La filosofía de nuestra empresa dice: “Un trabajador satisfecho mejora la producción y la calidad”. Mi madre era muy espiritual. En India, es obligación del hijo llevar a peregrinar a los padres. Mi madre estaba enferma, así que no podía visitar los templos, por lo que le pregunte qué le gustaría hacer como obra de caridad. Ella me dijo: “Ya que no puedo viajar más, después de mi muerte, cualquier caridad que quieras hacer, dirígela hacia tus trabajadores y a nadie más, ya que tú eres su cuidador.”

Celebrando 20 años del té Naturland de Darjeeling



Plantación de té Darjeeling

El Dr. Richard Storhas, miembro fundador de Naturland y su primer Director general, cuenta la historia de los primeros pasos de Naturland en el ámbito internacional

En 1988, el Sr. Mohan, un productor de té de Calcuta, corazón del comercio del té en la India, viajó a Europa para obtener más información sobre oportunidades

de mercado para el té de producción

ecológica. Él estaba decidido a convertir sus plantaciones de té a la agricultura ecológica y fue en busca de expertos que lo pudieran ayudar con el asesoramiento en campo y, más adelante, con el procedimiento de certificación. Su búsqueda lo llevó hasta las oficinas de Naturland en Graefelfing, cerca de Múnich, Alemania, donde se llevaron a cabo intensos debates entre el Sr. Mohan y el Dr. Storhas, entonces Gerente general de Naturland.

Los temas de conversación fueron la modalidad de la futura cooperación y los principales pasos a seguir para la conversión de la primera plantación de té hacia los principios ecológicos, en Darjeeling, al norte de la India.

Un año más tarde, el Dr. Storhas visitó la región de Darjeeling para observar Singell, la finca de producción de té dirigida

por el Sr. Mohan. „La primera impresión era como para quitar el aliento“, cuenta el Sr. Storhas. „Caminos estrechos y sinuosos en las estribaciones del Himalaya, arbustos de té creciendo en pendientes pronunciadas a una altitud de 2000 m.s.n.m, detrás el fondo de los picos de 8000 metros cubiertos de nieve en Sikkim y Nepal El año anterior, el Dr. Storhas fue asesor de la empresa Stassen, ayudándoles a iniciar el primer proyecto de té orgánico en Sri Lanka. „Aunque el clima en Darjeeling es totalmente diferente al de Sri Lanka, la experiencia que yo había adquirido allí el año anterior resultó ser de gran utilidad.“

La tarea más importante era la de establecer un sistema de manejo del compost y asegurar un suministro de nutrientes en forma natural. El manejo natural de los jardines del té era un tema sensible para el Sr. Mohan y él pudo contribuir a ello con su gran experiencia y conocimientos, derivados de muchos años de práctica. Por otra parte, él estaba siempre abierto a cualquier sugerencia. Así, se realizaron discusiones en torno a las posibilidades de hacer compost a partir de los residuos orgánicos producidos por un pequeño pueblo en las inmediaciones. Otra idea fue la de introducir ganado en la plantación de té, con el fin de contar con el abono necesario para



Señor Binod Mohan



Dr. Richard Storhas



Plantación de té Darjeeling

las áreas de producción. Por diversas razones, en este caso, no se pudo llevar a cabo ninguna de estas ideas. Sin embargo, se decidió al menos recoger el estiércol del ganado manejado por los trabajadores de la plantación de té, y comprar además las cantidades que sean necesarias. Las áreas abiertas entre los arbustos de té se plantaron con leguminosas fijadoras

de nitrógeno y pasto elefante, y con árboles de sombra como un proyecto a largo plazo.

Otro tema de discusión fue la situación social de los trabajadores y recolectores de té, y cómo ésta se podría mejorar. En los años siguientes, el Sr. Mohan aportó muchas ideas productivas para el desarrollo de la atención de salud y de las escuelas administradas por la empresa.

En 1990, al término exitoso de la inspección de la plantación de té Singell, se introdujo al mercado el primer té de Darjeeling certificado conforme a las normas de Naturland.

Este proyecto pionero fue el comienzo de una larga relación de socios entre Naturland y la familia Mohan, cuyo feliz resultado fue la conversión hacia la agricultura orgánica de muchas plantaciones de té en los años siguientes.

Plantación de té Darjeeling

INFORMACIÓN TÉCNICA

Estudio de la FAO: Cultivo de peces en los arrozales

El policultivo de arroz y de peces, p.ej. el cultivo de peces y crustáceos en los campos de arroz, puede contribuir de manera importante a la subsistencia de los pobladores que habitan en las zonas rurales. En esta forma de policultivo, el agua utilizada para el cultivo de arroz bajo el sistema de inundación, o cuando los campos de arroz se inundan en la época de lluvias, tiene un uso complementario. En este contexto, la palabra „peces“ de ninguna manera se refiere estrictamente a los peces de aleta. Más bien, hace referencia a cualquier criatura que vive en el agua, incluidos los crustáceos, como los camarones de agua dulce (*Macrobrachium*) y otros langostinos tropicales o cangrejos, los que pueden ser cultivados bajo diferentes sistemas:

- 1. La producción simultánea de arroz y peces en los arrozales.
- 2. El sistema de rotación, que significa que el camarón de agua dulce, por ejemplo, se cría en la temporada de lluvias, y el arroz es cultivado en el período seco.
- 3. Otros sistemas en los que, por ejemplo, se cría los camarones en los estanques que bordean los campos de arroz. En este caso, el agua se divide y se intercambia entre las dos áreas de cultivo. El agua



Policultivo arroz – camarones, en canales entre las parcelas de arroz

es „fertilizada“ por los peces y por lo tanto es de alto valor nutritivo, lo que hace innecesaria una fertilización adicional.

El policultivo de arroz y peces en un área limitada es un método eficiente de producción de carbohidratos, proteínas animales y ácidos grasos valiosos. Puede tener un impacto positivo significativo en la generación de ingresos y en la nutrición. El pescado capturado puede comercializarse directamente o, en su defecto, sustituir a otros animales de granja como base de la alimentación propia. En tal caso, el ganado que ya no se ha consumido en la alimentación familiar también puede venderse y convertirse en dinero efectivo.

En el año 2006, Naturland, en colaboración con SIPPO (Programa Suizo de Promoción de Importaciones) y MPEDA (Marine Products Export Development Authority, India) inició el „Proyecto Indio de Acuicultura Orgánica „ (IOAP). Los objetivos principales del proyecto fueron los

de fomentar el desarrollo y la expansión de la acuicultura orgánica en India, y proporcionar a los productores un mejor acceso al mercado mediante la certificación orgánica. Durante el transcurso del proyecto, varios productores de camarón en los arrozales, en general pequeños grupos de 5 a 10 miembros, en Andhra Pradesh (sur-este de la India) y Kerala (sur-oeste de la India) han sido certificados por Naturland. En la mayoría de los casos, las larvas se toman directamente de los stocks existentes. Su alimentación también proviene de la propia finca, o es suministrada por algún productor de balanceados de alimentos. Esto implica que toda la cadena productiva está certificada: los productores de camarón, las instalaciones de crianza y los productores de alimentos. Actualmente, la producción total es aún reducida. Sin embargo, las previsiones indican que puede esperarse un aumento en la producción, con el ingreso de nuevos socios al proyecto.

Los sistemas de policultivo extensivo descritos se practican en muchos países asiáticos. La FAO (Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas) ha publicado una investigación sobre este sistema de producción en diferentes países, entre ellos China, Camboya, Laos y Vietnam. La publicación incluye los resultados de cinco estudios de caso sobre la disponibilidad y el uso de peces y crustáceos producidos en sistemas de policultivo peces - arroz, así como informa-

Policultivo arroz – camarones, en las mismas parcelas de arroz, después de la cosecha



Camarones de agua dulce (Macrobrachium rosenbergii)

ción sobre las medidas de gestión a nivel local. En caso de necesitar más información sobre las investigaciones, póngase en contacto con Matthias.Halwart@fao.org o Devin.Bartley@fao.org

Fuente: Halwart, M. y Gupta, M.V. (Eds.) Culture of fish in rice fields (Cultivo de peces en los arrozales). FAO y Centro Mundial de Pesca, Penang, Malaysia. 2004
www.worldfishcenter.org/Pubs/CultureOfFish/Culture-of-Fish.pdf

Conociendo el té?



Cosecha de té

El té se cultiva en diferentes condiciones ecológicas, en las regiones tropicales y subtropicales. Las condiciones ideales para el crecimiento de té se dan a una temperatura anual promedio de 18 a 20 °C y una precipitación pluvial por lo menos de 1.600 mm, distribuida uniformemente durante todo el año.

Camellia sinensis var. sinensis es una planta arbustiva, de hojas pequeñas, propia de tierras altas y con buena resistencia al frío. Proviene originalmente de China, pero también se cultiva en Darjeeling, India.

Camellia sinensis var. assamica es de más rápido crecimiento y tiene hojas más grandes. Este arbusto se descubrió por primera vez en Assam, India, en 1830. Desde entonces se ha cultivado en toda la India y en Sri Lanka. Sin embargo, cada vez son más las variedades híbridas las que se cultivan, en lugar de esta variedad.

El té verde no se fermenta, el té negro es fermentado

El té verde se diferencia del té negro en su preparación, su sabor y contenido, y en el efecto que tiene la bebida, pero no en la planta en que se origina. La diferencia radica en la forma en que se procesa después de la cosecha. Para el té verde, las hojas de la variedad „sinensis“ son preferibles a las de la „assamica“, ya que las variedades suaves, de hojas pequeñas, son las más adecuadas para esta preparación. La mayoría del té producido en China, y todo el té producido en el Japón, es té verde. En la India, Ceilán, África y América del Sur, se produce principalmente té negro, que se procesa por fermentación, a diferencia del té verde.

El **té blanco** se compone exclusivamente de yemas de té nuevas todavía con bozo que se deja marchitar, para luego secarlas con cuidado. De esta manera, el té adquiere un delicado sabor y retiene sus más valiosas sustancias. Actualmente, el té blanco se produce en casi todas las zonas de cultivo de té. Además de China, por ejemplo, también se cultiva en Assam, Darjeeling, Nilgiri, Sri Lanka, Malawi y Kenia. Sus propiedades dependen del lugar donde se cultiva y por ello pueden variar considerablemente.

Muchos téis llevan el nombre de su lugar de origen

El **Té Darjeeling** es un té delicado, fino y aromático. Se cultiva en el noreste de la India, en la ladera sur del Himalaya, a altitudes que varían entre 800 y 2.000 m.s.n.m. El té denominado „First Flush“ (el que se cosecha primero, durante la primavera, entre marzo y abril) tiene un aroma ligero con toque floral. El té conocido como „Second Flush“ (cosechado al fin de la primavera, entre fin de mayo y fin de junio), se

caracteriza por su intenso y fuerte sabor. El „té de lluvia“, cosechado durante la estación de los monzones, tiene un sabor fuerte, que va disminuyendo hasta la última cosecha en octubre, cuando

adquiere nuevamente un aroma suave, pero maduro. Cuanto mayor sea la altura de cultivo, mejor será la calidad del té.

El **té de Ceilán** es el producto de exportación más importante de la isla de Sri Lanka y se cultiva en las tierras altas de la región central. Cosechado entre junio y septiembre, este té tiene un gran cuerpo, sabor fuerte, picante. Por el contrario, entre los meses de diciembre y marzo, contiene menos taninos y es más suave. Este té fino, que produce una característica infusión color cobre, es un componente estándar de muchas mezclas de té.

Assam crece en la región altiplanica, al norte de la India, a ambos lados del río Brahmaputra. El First Flush (desde que empieza la cosecha, a partir de febrero) tiene un sabor floral, un poco picante y produce una infusión delicada, de color amarillo dorado. El Second Flush es más conocido (cosechado entre fin de mayo y fin de junio), con su fuerte y picante aroma a malta.

Otras regiones conocidas de cultivo de té son en **Dooars**, en el norte de la India, entre Assam y Darjeeling, y en el sur de la India, en **Nilgiri** y en las montañas de **Ghats Occidental**.

Las mezclas de té y los téis saborizados están ampliamente difundidos

Mezcla de té Ostfriesen es una mezcla de variedades de téis fuertes (Assam, Ceilán y África) que se toma con azúcar en roca (Candy) y con crema.

Earl Grey, el té saborizado clásico, tradicionalmente es un té negro fuerte, cuyo típico sabor se deriva de la adición de aceite de bergamota (Citrus+ limón, o Citrus bergamia).

La época en que se cosecha el té también afecta el sabor

La época en que se cosecha el té tiene un efecto en su color y sabor. Esta clasificación se aplica especialmente a los téis de la India, en particular a los téis de Darjeeling. En otras zonas de cultivo es posible una cosecha continua, en otras sólo en determinados meses, dependiendo de la ubicación geográfica.

El té „**First Flush**“, el primer té que se cosecha después del invierno, es fresco y picante, característico de los brotes tiernos. Un poco más tarde, al medio de ésta

época de cosecha, tiene aún algo de la frescura de las primeras cosechas, pero ya tiende hacia el „**Second Flush**“.



First Flush (izquierda) y Second Flush (derecha), Ambootia

verano, es un té fuerte y aromático, con sabor a especias.

Después de esto, durante el monzón se cosechan los llamados „**téis de lluvia**“. Se utilizan generalmente para las mezclas y para variedades de té común.

El **té otoñal** se cosecha en otoño, como su nombre lo indica, y rara vez se clasifica entre los téis de alta calidad. Sin embargo, tiene un carácter muy marcado, con mucho cuerpo. Gracias a su reducido contenido de taninos, tiene un sabor más suave.

Los diferentes métodos de elaboración en las fábricas de té

El método original de producción de té se denomina ortodoxo. Las hojas de té



Trabajadoras durante el proceso de té

recolectadas se marchitan, aplastan, fermentan, secan y clasifican.

El método **CTC** (de crushing, tearing and curling), consiste en la trituración, corte y enrollado de las hojas de té. Es un método mecanizado utilizado principalmente para la producción de té en bolsitas.

Algunas abreviaturas de uso frecuente

F.T.G.F.O.P. Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe, es la abreviatura de un té especialmente exquisito, con una alta proporción de puntas de yemas y capullos tiernos.

B.O.P. Broken Orange Pekoe, un té negro fuerte de la primera cosecha, con hojas rotas. (La palabra „Orange“ no tiene ninguna relación con la fruta. Se deriva del nombre de la familia real holandesa, quienes fueron anteriormente los principales exportadores de este tipo de té.



Diferentes calidades de té (entre ellas F.T.G.F.O.P. y B.O.P.; Chamong)

Durante la cosecha, los brotes tiernos, de color verde claro, se recogen cada cuatro a siete días. Después de unos siete años, la calidad de los brotes se deteriora debido a la recolección constante, por lo que se poda el arbusto para favorecer el retoño de nuevos brotes. Tres o cuatro años más tarde, la planta produce nuevamente capullos adecuados para la cosecha. De esta manera, los arbustos de té pueden vivir aproximadamente 100 años, si están bien cuidados.

Fuente: www.teekampagne.de, TeeGschwender Teebuch, www.teesor-ten.de (consultado el: 22/09/2010)

Simposio sobre el suelo revela la diversidad y la importancia del suelo ¡Donde hay suelo, hay vida!

El suelo es una de las fuentes más importantes de vida en nuestro planeta. Este fue el mensaje principal del Simposio sobre el suelo, llevado a cabo en Múnich, Alemania, el 14 y 15 de octubre de 2010, sobre el tema, „¿Fuente de vida o basura sin valor?“. La conferencia fue organizada conjuntamente por Naturland, la panadería Hofpfisterei y la editorial Oekom Verlag. El Dr. David R. Montgomery, profesor de la Universidad de Washington, que presentó su libro „Basura - La erosión de las civilizaciones“, realizó un llamado urgente a frenar la erosión mundial de los suelos. „La pérdida de esta base fundamental para la vida llegará a ser un gran problema para la humanidad“, afirmó el geólogo y escritor estadounidense. Todos los disertantes declararon que ahora debe darse la máxima prioridad a la protección del suelo. Al describir su vida cotidiana en el campo, Hans Wimberger, un agricultor de Naturland, comentó: „La agricultura orgánica ya está haciendo una gran contribución a la salud del suelo. Mantener su fertilidad es el objetivo principal de cualquier agricultor orgánico, así como también fomentar la creación de humus por medio de determinados ciclos de rotación de cultivos. „

El suelo como un protector del clima

El Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen, profesor y director del Instituto de Agricultura Orgánica y Sistemas de cultivos agrícolas en la Universidad Técnica de Múnich, Alemania, dejó en claro que, si bien la agricultura se ve influenciada por el cambio climático, ésta a su vez libera gases que dejan una importante huella climática. Varios proyectos de investigación en los que participaron los agricultores ecológicos, demostraron que la agricultura puede contrarrestar el cambio climático mediante una amplia gama de estrategias. En su resumen de hallazgos científicos, Hülsbergen declaró: „La agricultura orgánica ya está haciendo una contribución significativa a la protección del clima mediante la acumulación de humus, el uso de leguminosas, y la rotación de cultivos. Sin embargo, las capacidades de la agricultura orgánica todavía pueden utilizarse de una manera más consecuente y con resultados aún mejores“.



Terra Preta - ¿sumidero de carbono y modelo para el uso sostenible de la tierra?

El Dr. Bruno Glaser, profesor en el Instituto de Agricultura y Ciencias de Nutrición Universidad de Halle-Wittenberg

(Alemania), presentó los últimos hallazgos de su investigación sobre la “Terra preta do indio” en la cuenca amazónica (tierra negra en territorios indígenas de la Amazonía). La Terra Preta es de origen antropogénico, es el producto de la biomasa quemada, junto con otros residuos ricos en nutrientes, combinados con las partículas de arcilla del suelo original, por medio de la transformación microbiana (compostaje). La „Tierra negra“, como también se conoce a la Terra Preta, es extremadamente fértil y tiene una gran capacidad para almacenar carbono, nutrientes y agua. El enfoque de la investigación se dirige a la obtención de energías renovables y carbón vegetal a partir de la biomasa, mediante técnicas especiales, y luego incorporar el carbón compostado nuevamente al suelo con el fin de aumentar su fertilidad a largo plazo. „De esta manera, los suelos altamente degradados en todo el mundo podrían enriquecerse de una manera sostenible“, explicó el Dr. Glaser. „Otro efecto positivo para combatir el cambio climático es que permitiría almacenar dióxido de carbono del aire en el suelo por largos períodos de tiempo (miles de años).“

Creando conciencia sobre el suelo

Hay muchas razones por las que el público no presta al suelo la importancia que se merece. La razón por la que es difícil hacer llegar el mensaje es, según el Dr. Günter Miehlich, profesor emérito de la Universidad de Hamburgo, que la gente ya no se relacionan con el suelo y no es consciente de la conexión que existe entre el suelo y los alimentos. Para aumentar la conciencia sobre la protección del suelo, se recomienda que las normas sean diseñadas con un enfoque hacia los usuarios y la información producida se distribuya a través de una red con representación internacional.

Nueva conciencia sobre el suelo creada por la agricultura urbana

La Dr. Christa Müller, de la fundación „Stiftungsgemein-



Los suelos fértiles aseguran una buena provisión de nutrientes para las plantas

schaft anstiftung & ertomis” presentó cuatro proyectos diferentes, para demostrar como el floreciente movimiento internacional e /horticultura urbana puede contribuir a crear una mayor conciencia sobre la agricultura y la alimentación. Se está produciendo un notorio renacer de la horticultura, el cultivo comunitario de productos alimenticios, y un regreso de la naturaleza en la ciudad. Además del efecto positivo logrado, de conectar a los habitantes de la ciudad con el suelo que los sustenta, el impacto social es también de gran significancia: ellos viven por si mismos la experiencia de cultivar los alimentos, y entienden sus implicaciones sociales y ecológicas. Los huertos comunitarios en las ciudades ayudan a la gente a comprender de dónde vienen sus alimentos.



Análisis de un perfil del suelo

Usted puede encontrar el texto de las ponencias en www.naturland.de/bodensymposium.html (sólo en alemán).

Compost de lombriz – un abono de alto valor para mejorar la fertilidad del suelo

La utilización de compost puede contribuir de manera determinante al mantenimiento y mejora de la fertilidad del suelo. El compost de lombriz (también llamado humus de lombriz, o vermicompost, de „vermis“, gusano en latín) es un abono de alto valor y rico en nutrientes. Este oscuro sustrato es el producto final de la descomposición de la materia orgánica realizada por microorganismos y en particular por ciertos gusanos. Contiene los nutrientes esenciales (nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K)) en mayores cantidades que el compost convencional.

Tabla 1: Composición nutricional del humus de lombriz y el compost convencional

Nutrientes	humus de lombriz	abono convencional
N (%)	1,9	1,4
C/N	13,6	20,6
P (%)	2,0	1,8
K (%)	0,8	0,7

Fuente: *Práctica en compost de lombriz, el Dr. D. K. Shahi*

Por sus propiedades de acondicionador y restaurador del suelo, el humus de lombriz no sólo estimula el crecimiento de las plantas, sino que también acelera la regeneración de los suelos empobrecidos. Este método de compostaje es especialmente valorado en los países tropicales y subtropicales, donde los suelos tienen frecuentemente una baja capacidad de retención de agua y nutrientes. Muchos de los miembros de Naturland en Asia y América Latina utilizan humus de lombriz, y van probando y desarrollando continuamente los procedimientos, la ubicación y el manejo de las composteras. Esta forma de compostaje puede realizarse también a pequeña escala, funciona casi en cualquier lugar y también es apta para organizaciones de pequeños productores. En las cooperativas, el compostaje se maneja normalmente en un proyecto colectivo en el que todos participan, y el compost es de uso general. El humus se puede cosechar en tan sólo 2 a 3 meses después. El período de conversión depende de las materias primas utilizadas, las condiciones de cría de los gusanos (humedad, temperatura) y de cuan cuidadosamente se maneja el proceso de compostaje.

Eisenia foetida – una trabajadora incansable

La especie de lombriz más utilizada es la lombriz roja californiana (*Eisenia foetida*), que naturalmente tiende a tener altas tasas de conversión y de reproducción. Esta lombriz puede llegar a comer un equivalente a su propio peso al día. Al final del proceso, se cuenta con humus de lombriz en un volumen que equivale al quince por ciento del total del alimento orgánico proporcionado. Además, esta lombriz se reproduce cada dos meses y llega a procrear entre 500 a 600 descendientes por año. Entre

Cajas de compost entre arboles de aguacate y arboles de sombra (ABIOEM Uruapan, Michoacan, Mexico)



Lombrices para compost en México (Cooperativa ISMAM)



Visita al criadero de lombrices de PDS Organic Spices en Kerala, India

200 y 300 gusanos pueden convertir un volumen de 1 m² x 20 cm de materia orgánica en humus de lombriz en 60 días.

Alimento para las lombrices – una dieta amplia, pero selecta

Se puede alimentar a las lombrices con estiércol de ganado, de cerdos o de aves de corral criadas ecológicamente, en intervalos regulares de 10 a 15 días. Los desechos vegetales como el follaje y la pulpa de café enriquecen de la dieta de *Eisenia foetida*. Sin embargo, el contenido de proteínas y nitrógeno no debe ser muy alto, pues de lo contrario la actividad de los microorganismos aumenta demasiado, elevando la temperatura del sustrato. Los gusanos entonces tratan de escapar, y los que no son lo suficiente rápidos, mueren. Como regla general, se puede decir que cuanto la más fina sea la materia orgánica con la que se alimenta a estos trabajadores (gusanos, microorganismos, microbios), más rápida será la conversión. Por cuanto los gusanos son criaturas de hábito, la composición del material no debe variar demasiado durante el compostaje. Si se añaden pedazos muy grandes a la pila de compost, por ejemplo, éstos no llegan a descomponerse correctamente. Entonces, los gusanos tienen que acostumbrarse de nuevo al cambio de dieta. Cada agricultor debería experimentar como conseguir los mejores resultados.

Requisitos estructurales: humedad, oscuridad y ventilación adecuada

Las lombrices procesan el compost más eficientemente cuando la temperatura está entre 20 y 25° C, con una humedad del 80%, y con suficiente oxígeno. A fin de crear las mejores condiciones de vida (clima óptimo), las composteras o camas para las lombrices se realizan con las siguientes materias primas: fibra de coco, paja, restos de la poda o viruta de madera, dependiendo de la disponibilidad local.

La construcción de la cama para las lombrices es la base del sistema de compostaje. Después, se la cubre con una capa de alimento para lombrices bien humedecida y se coloca a los gusanos en la parte superior. Si se expone a los gusanos a la luz durante un período corto, cavarán hacia abajo de la cama con mayor rapidez. Como cubierta final, para proteger a los gusanos de los depredadores, la lluvia, la luz o la deshidratación, se pueden

utilizar hojas de plátano, yute o hierba. Los agricultores deben verificar el proceso de compostaje con regularidad y realizar los ajustes necesarios.

Por lo general, las pilas de compost son de 1,2 m de ancho y 0,6 m de altura, y pueden ser de cualquier largo. Se pueden tener dos mil gusanos por metro cuadrado. Se debe proteger con un techo o cubierta la pila de compost contra las temperaturas y condiciones climáticas extremas, como por ejemplo, contra una lluvia torrencial. Dependiendo de la ubicación y del nivel de precipitación, las pilas (o cajas/contenedores) de compost se pueden ubicar debajo de los árboles de sombra, dentro del cultivo. Este sistema tiene la ventaja es que el compost producido está fácilmente disponible donde se lo necesita.

Uso del compost

El humus de lombriz listo, cuando está húmedo, puede mezclarse con tierra en una proporción de 1:4, o esparcirlo directamente alrededor de la base de la planta (por ejemplo, en un montículo en forma de medialuna en la parte superior de la pendiente) y

luego cubrirlo con tierra. Diez litros de humus de lombriz son suficientes para proveer todos los nutrientes necesarios para el suelo y la planta en un volumen equivalente a 100 litros de suelo. El agua que se drena de la

cama de lombrices (vermiwash) es especialmente valiosa y se utiliza en forma diluida como abono foliar.

Gran potencial para las fincas orgánicas, grandes y pequeñas

El humus de lombriz es un abono de alto valor, rico en nutrientes, que al mismo tiempo mejora la estructura del suelo y su capacidad de retención de agua y nutrientes. La compra de lombrices es una inversión que se hace una sola vez y, si se las trata adecuadamente, ellas se reproducen continuamente. Sin embargo, es un procedimiento que requiere mucho tiempo, uso de mano de obra intensiva y un exigente manejo. Por lo tanto, se debe capacitar adecuadamente a aquellos que recién empiezan con este manejo. Con el fin de difundir las experiencias y los conocimientos necesarios para manejar exitosamente el compost de lombriz, las cooperativas realizan talleres periódicos sobre el mejoramiento de suelos, en los que se reparten unos „paquetes de lombrices para el arranque de las composteras“.

Para mayor información por favor consulte:

www.naturland.de/erzeugerwurmkompostierung.html (en alemán)

¿Tienen ustedes mismos alguna experiencia en la elaboración de compost de lombrices? ¡Los invitamos a compartir su experiencias con otros socios de Naturland, nos alegrará mucho recibir sus informaciones al respecto! Enviar a: a.hessenland@naturland.de

FORO DE LOS SOCIOS

Miembros de Naturland en Darjeeling



Cosechadoras de té (Ambootia – Moondakotee)

Darjeeling es el nombre de un distrito ubicado en el oeste de Bengala, al noreste de la India, en la frontera con Nepal, Bután y Bangladesh. Su capital lleva el mismo nombre. Además, Darjeeling es la denominación geográfica protegida del origen del té cultivado aquí. „Darjeeling“ se compone de las palabras en nepalés „dorje“ (dios del trueno) y „ling“ (país) y por lo tanto significa: Tierra del Dios del Trueno.

Denominación de origen geográfico

Las plantaciones de té de Darjeeling han sufrido mucho debido a que se vendían al menos cuatro veces más cantidad de té bajo el nombre de Darjeeling del que se jamás se produjo en la región. Esta fue la razón por la cual la „Junta del Té de India“, que supervisa toda la producción de té en India, introdujo un logotipo y una certificación de Denominación de origen geográfico para el té producido en Darjeeling. El objetivo es garantizar el origen del té y proteger a los consumidores de las imitaciones. Las Denominaciones de origen protegidas logradas para el champán y el coñac fueron tomadas como ejemplo.

Los cambios estacionales son típicos de esta región: desde los suaves veranos, a las lluvias del monzón húmedo que duran varios meses, hasta los inviernos fríos y secos, con temperaturas templadas durante todo el año. Las pendientes pronunciadas, el suelo fértil de tipo loess, el sol intenso, noches frescas y mucha humedad, son los



Cosechadoras de té en el jardín de té Seeyok (TPI)



Cosechadoras de té en Chamong (Marrybong)

factores favorables para el lento crecimiento de los arbutos de té. En las regiones a mayor altitud las hojas de té crecen más lentamente, lo que les confiere mayor calidad y un aroma más intenso.

Orgánico y Comercio justo en Darjeeling

En Darjeeling existen 87 plantaciones de té registradas, el 35% de las cuales se manejan conforme a las estrictas normas de Naturland. El otro 25% califica para la certificación orgánica, y el 40% se cultivan de manera convencional.

Tea Promoters India (TPI), la empresa dirigida por la familia Mohan es pionera en la agricultura orgánica en Darjeeling y su plantación de té Samabeong ha sido miembro de Naturland desde 1990. En los últimos 20 años se han sumado cinco jardines de té adicionales, entre ellos Samjukta Vikas/ Mineral Spring, un proyecto de té a cargo de pequeños productores, y un jardín de té en Dooars. El TPI no sólo promueve un mayor desarrollo de la agricultura ecológica en Darjeeling, sino que también está muy presente en el campo de la responsabilidad social y el comercio justo. En conversaciones con los empleados de TPI en su órgano de toma de decisiones, Friedrun Sachs de Naturland tuvo conocimiento de que existe una estrecha cooperación con la administración, oportunidades de educación superior para todos, y fortalecimiento de la posición de las mujeres. El método utilizado es Appreciative Participatory Planning and Action (APPA, Planificación y Acción Participativa) (APPA), que ha sido introducido por una organización no gubernamental que también apoya su aplicación. Es una herramienta útil para la toma de decisiones por ejemplo cómo utilizar los premios de comercio justo.

El cultivo de té en las plantaciones de té del grupo Ambootia se inició hace 150 años y ahora se ha ampliado para cubrir 12 plantaciones de té. En 2001, el jardín de té Ambootia se convirtió en miembro de Naturland, para después ser seguido por otros nueve dentro grupo. Los deslizamientos de tierra en las empinadas laderas del Himalaya son uno de los mayores desafíos que se enfrenta

en la región. En 1968, hubo el mayor deslizamiento de tierra ocurrido en la zona. Esto llevó a la „familia Ambootia“ a iniciar un proyecto de reforestación en las laderas superiores y en la misma zona de deslizamiento de tierras. Además se convirtió la producción de té a la agricultura orgánica. Como resultado se ha reducido la erosión del suelo y se ha restaurado la fertilidad del suelo y la gente en el área dispone nuevamente de agua potable de buena calidad.

La empresa Chamong Tee Exports Pvt. Ltd ha participado activamente en el comercio del té desde 1916 y hoy cuenta con un plantel de unos 10.000 trabajadores (ver entrevista). Esta empresa familiar se inició en Assam, actualmente manejan 13 plantaciones de té en Darjeeling, todas certificadas por Naturland. La seguridad social y el bienestar de sus trabajadores son aspectos fundamentales en la filosofía de la empresa. Otras prioridades importantes son la reforestación y la protección del medio ambiente. En estrecha cooperación con Teekampagne y la WWF de India, ellos empezaron ya en 1992 con el proyecto „Save the Environment and Regenerate Vital Employment“ (SERVE, Salvar el medio ambiente y generar empleos vitales). Se trata de un proyecto a largo plazo destinado a mejorar el nivel social y económico de las personas que viven en las montañas de Darjeeling. Desde que comenzó, 210 hectáreas han sido reforestadas, se instalaron 22 viveros de árboles, y se realizan cursos de formación en materias de medio ambiente y en el fomento de la conciencia ambiental. Una de las casas de té de un agricultor se ha convertido en un exquisito hotel. Tumsong Chiabari Resort ofrece a los habitantes de la ciudad un refugio maravilloso. Mientras disfrutan el aire puro y un entorno natural intacto, los visitantes pueden al mismo tiempo tener una visión de la vida en un jardín de té. Para más información, contactar con tumsong@chiabari.com



Sra. Friedrun Sachs de Naturland (derecha) con el equipo de TPI (Singell)



Aviso legal:

Naturland – La asociación para la agricultura orgánica
Kleinhaderner Weg 1 • 82166 Gräfelfing, Alemania
Tel: +49 (0)89 89 80 82 - 0 • Fax: +49 (0)89 89 80 82 - 90
naturland@naturland.de • <http://www.naturland.de>

Mesa directiva: Hans Hohenester, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Peter Warlich, Arthur Stein, Frauke Weissang
Gerente general: Steffen Reese (V.i.S.d.P.)