

lunes 7 de julio de 2014

Caraballo y la presidenta de la Junta visitan la fábrica de García Carrión en Villanueva de los Castillejos



El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, y la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, han visitado hoy la fábrica del Grupo García Carrión en Villanueva de los Castillejos y han realizado un recorrido por sus instalaciones y por todo el proceso de producción.

Don Simón tiene en Huelva una planta única en el mundo, rodeada de millones de naranjos, para poder exprimir, en menos de 24 horas, una a una las naranjas recién cogidas del árbol. Esta agricultura

integrada es un proyecto pionero a nivel internacional.

Además de las 1.500 hectáreas de plantaciones propias de naranjos, cuenta con contratos a largo plazo con agricultores de la zona que le garantizan la fidelidad y la calidad de la materia prima.

Tiene capacidad para procesar más de 2.000 toneladas diarias de fruta, exprimirla y almacenarla, fuera de campaña de cítricos, en 12 tanques asépticos de 4 millones de litros cada uno, a 4 grados de temperatura, que permite conservar intactas todas las propiedades del zumo. Dispone de 5 líneas asépticas de envasado con velocidades de hasta 24.000 envases a la hora. Cuenta con un almacén refrigerado y robotizado de 14.000 palets.

El entorno en que se encuentra situada la planta está orientado al cuidado del Medio Ambiente, ya que gestiona integralmente todos los subproductos con una instalación de fabricación de pellets a partir de la cáscara de naranja para consumo animal y un sistema de extracción de aceites esenciales, evitando con ello los residuos que históricamente han ocasionado muchos problemas ambientales.

Además, dispone de un sistema de obtención de energía totalmente sostenible, como es la utilización del hueso de aceituna, la cáscara de almendra, madera de la poda de los árboles, etc, como combustible (biomasa).

Al ser una plantación exclusiva para zumos es única en España, y permite utilizar menos tratamiento fitosanitario, haciendo un cultivo casi ecológico, ya que no tiene que dar ningún tratamiento que le afecte a la estética exterior de la fruta, puesto que lo importante es la calidad del interior de la naranja (zumo), seleccionando las mejores variedades y más adaptadas al entorno, reduciendo con ello el consumo de agua y energía a nivel de riego.

Cuenta con la gestión de aguas residuales tratada por una depuradora de última tecnología, consiguiendo parámetros de salida tan exigentes que este agua del proceso industrial es apta para el propio regadío de los naranjos.

Se han reservado también 250 hectáreas dentro de la finca, como parque natural, que se ha acondicionado con comederos y bebederos, para las avutardas (especie protegida europea).

En mayo de 2011 García Carrión firmó un convenio con la consejería de Medio Ambiente por el que se comprometen a participar de forma activa en la reducción de los gases de efecto invernadero (GEI) luchando así contra el cambio climático, enmarcado dentro del Sistema Andaluz de Compensación de Emisiones -SACE- puesto en marcha por la Junta de Andalucía.

En relación a la seguridad alimentaria y a la calidad, la Planta de Huelva cuenta con los estándares más exigentes que existen a nivel internacional: la BRC (British retail consortium) e IFS (Industrial Food Standard), que certifican que, tanto las instalaciones como los procesos llevados a cabo en las mismas, son ejemplares dentro de las compañías del sector. Además, puede enorgullecerse de haber obtenido 3 años consecutivos la nota más alta dentro de la certificación BRC y la mayor puntuación en el estándar IFS, dos años seguidos. Por último, en 2010 ha obtenido también la certificación ISO9001.