

1. L'INSTITUT CATALÀ DEL SURO

L'Institut Català del Suro (ICSuro) és un consorci públic, creat per Decret de Presidència de la Generalitat de Catalunya l'any 1991 format pels Departaments competents en matèria d'Agricultura i Empresa, així com AECORK (Associació d'Empresaris Surers de Catalunya), el Consorci Forestal de Catalunya, les Cambres de Comerç de Palamós, Sant Feliu de Guíxols i Girona, els Ajuntaments de Palafrugell i Cassà de la Selva, la Universitat de Girona, RETECORK (Xarxa Europea de Territoris Surers) i el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

Des de la seva creació, l'ICSuro ha estat un instrument dinamitzador de la indústria surera amb l'objectiu de desenvolupar i promocionar un sector molt arrelat a les nostres comarques, basant-se en el foment de la qualitat i el control, la formació i la innovació, i que l'han consolidat al llarg dels mercats vitivinícoles nacionals i internacionals més importants.

El seu laboratori Cork Center nascut l'any 2001 s'ha convertit en un centre de referència a nivell internacional en la prestació de serveis a la indústria surera, vitivinícola i alimentària comptant amb tecnologies analítiques d'última generació.

2. MISSIÓ I FUNCIONS

Les funcions de l'ICSuro són les d'estimular el desenvolupament del sector, contribuir a la investigació i el coneixement del sector, definir i presentar propostes d'actuació als

organismes competents i altres accions per desenvolupar, afavorir i promocionar el sector surer català.

El consorci té com a missió promoure el desenvolupament de tota la cadena de valor del sector surer català, des del bosc fins al producte final, mitjançant la investigació, la innovació i la comunicació.

3. LÍNIES ESTRATÈGIQUES 2014 – 2020

Fruit d'un intens treball d'anàlisi de la situació present i futura i del consens entre els diferents actors vinculats al sector surer, durant l'any 2014 es va concretar el Pla Estratègic de l'Institut Català del Suro fins l'any 2020 amb un seguit de línies de treball:

- **Potenciar el suro català:** gran part del suro utilitzat a Catalunya no prové dels boscos catalans, per diferents circumstàncies històriques. L'Institut Català del Suro avaluarà les raons objectives que ens han portat a aquesta situació per prendre accions en favor de la utilització del suro català.
- **Desenvolupar noves aplicacions del suro. Donar valor als subproductes generats:** l'activitat surera Catalana està estretament lligada a la fabricació de taps. Tot el suro residual s'aprofita però per activitats de menor valor. L'objectiu de l'Institut és desenvolupar aplicacions per aquest subproducte que tinguin un valor afegit major i reforcin la competitivitat de les empreses i l'interès de l'explotació forestal de la sureda catalana.

- **Potenciar els territoris surers:** els boscos de sureda catalana tenen una biodiversitat especialment alta i un valor socioeconòmic i cultural que cal aprofitar. A l'Institut Català del Suro ajudem al desenvolupament de productes turístics i a establir vincles entre el territori i les empreses i societat per potenciar el turisme industrial tot aprofitant les sinèrgies amb l'enoturisme.
- **Acreditar les credencials ambientals del suro:** el suro és un material amb unes característiques químiques i físiques que el fan únic, i és un producte natural que fixa el diòxid de carboni de l'atmosfera i contribueix a la mitigació del canvi climàtic. A l'Institut treballem per proporcionar estudis i dades contrastades dels beneficis d'aquest producte.
- **Potenciar la recerca i la innovació, especialment en matèria de sensorial i de plagues:** actualment els boscos de sureda catalans es troben amenaçat per algunes plagues que redueixen significativament el rendiment de les explotacions forestals. A l'Institut treballem amb diferents centres de recerca per buscar solucions a aquest problema.
- **Fomentar la internacionalització:** l'Institut Català del Suro col·labora amb centres d'investigació d'arreu del món i rep visitants de múltiples països per conèixer el que és un centre de referència a nivell mundial sobre el suro. Aquest fet es veu afavorit per l'elevada activitat exportadora de les empreses sureres catalanes i volem potenciar-ho cap als mercats emergents.

- **Potenciar la comunicació i promoció i el màrqueting estratègic:** el suro encara és un material desconegut per molta gent i empreses dins i fora del nostre territori. Les seves qualitats encara són motiu d'estudi i és important fer-ne difusió per promocionar-lo. A l'Institut Català del Suro promocionem aquest material i pretenem generalitzar el seu coneixement arreu d'Europa i el món.
- **Incrementar les interaccions amb entre el sector forestal surer i el sector industrial:** és imprescindible que els propietaris i gestors forestals treballin conjuntament amb el sector industrial per tal de resoldre els principals problemes d'abastament de producte i resolució de problemes de plagues. A l'Institut fem de pont entre aquests sectors i establim projectes conjunts al llarg de tota la cadena de valor del suro.

L'activitat de l'ICSuro es centra en la investigació en matèria de noves aplicacions i sostenibilitat del suro; la formació a col·lectius professionals: enòlegs, sommeliers, dissenyadors; la comunicació i promoció del suro i la prestació de serveis a través del seu laboratori, el Cork Center Laboratory.

4. ENTITATS

Les entitats de les quals és membre l'Institut Català del Suro són: INNOVI (Clúster Vitivinícola Català), AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), Fundació Boscos, VITEC (Parc tecnològic del vi), CELIEGE (Confédération Européenne

du Liège), AIFM (Association Internationale Forets Mediterraneens), Institut Méditerranéen du Liège, ARCMED (Association of Mediterranean Forest Owners).

5. CORK CENTER LABORATORY

El Cork Center Laboratory es va crear l'any 2001 per prestar serveis als diferents components de la cadena de valor tant del sector surer com del vitivinícola.

En aquest sentit, l'experiència adquirida al llarg dels anys i la incorporació d'un equipament tècnic d'alt nivell han permès que el Cork Center s'hagi convertit en un referent internacional en la prestació de serveis a la indústria surera i vitivinícola, que busca promoure la qualitat i competitivitat de les empreses d'aquests sectors

El Cork Center participa en comitès tècnics tant a nivell nacional com internacional relacionats amb el sector i en l'organització de congressos, seminaris i jornades per a la promoció del suro.

Els serveis que ofereix el laboratori passen pels controls de qualitat (anàlisi sensorial, cromatografia de gasos, microbiologia i dissenys de protocols interns, entre d'altres); anàlisi de la composició de mostres; peritatges en matèria de litigis; validació d'innovacions tècniques que introdueix la indústria, assessorament i formació.

CONTROLS DE QUALITAT

El laboratori realitza controls de qualitat per empreses i institucions en els següents àmbits:

- Mostres de suro
- Anàlisis vitivinícoles i vinícoles
- Aigües i productes químics
- Ampolles i embalatges
- Alimentaris i agroalimentaris
- Ambientals

6. R+D+i: SOLUCIONS INNOVADORES I PROJECTES D'INVESTIGACIÓ

L'àrea d'R+D+i compta amb un equip dedicat a la investigació aplicada per beneficiar el desenvolupament d'empreses i col·labora amb universitats i centres de recerca a través de projectes d'investigació per tal de poder desenvolupar solucions innovadores tant pels seus clients com per la societat.

7. NORMALITZACIÓ DEL SECTOR SURER

L'Institut Català del Suro ostenta la secretaria del SubComitè 5 "Corcho" del CTN56 (Madera y Corcho) d'AENOR des de l'any 1995 i s'ha ocupat de definir els paràmetres a controlar i les especificacions dels productes de suro mitjançant la redacció de normes UNE per tal que fabricants i usuaris obtinguin un producte amb les màximes garanties sanitàries i d'estandardització per a l'ús industrial. Aquest treball és d'especial rellevància pel consumidor final de vins i caves tapats amb suro respecte altres tipus de tapaments, ja que la tasca de normalització evita possibles incidències mitjançant la garantia de qualitat dels taps.

L'Institut Català del Suro també participa en els processos internacionals de normalització del producte suro coordinant la delegació espanyola a la International Organization for Standardization (ISO).

En el nou Pla Estratègic 2014-2020 de l'Institut Català del Suro la normalització esdevé un element fonamental per la protecció del consumidor i la posada en valor dels productes de suro. És per això que en aquesta nova etapa l'Institut estarà treballant, des del lideratge en el Subcomitè "Corcho" d'AENOR, en el recolzament a la indústria i als consumidors per garantir el manteniment dels més alts estàndards d'excel·lència dels taps de suro.

La llista de normes relacionada amb el suro la podreu trobar al següent enllaç:

<http://www.icsuro.com/index2.php/normalitzacio/normes-del-suro/> .

8. FORMACIÓ

L'Institut Català del suro és un referent en la realització de cursos del món del suro des de la vessant forestal fins a la participació del tap de suro en l'evolució del vi.

Aquests cursos van dirigits a: Escoles d'hosteleria, cursos de somilleria, graus o màsters en enologia, bodegues o empreses relacionades amb el món del vi/cava, distribuïdors de begudes, empreses sureres, tècnics de laboratori, empreses agroalimentàries, i altre públic en general.

9. ALTRES DADES

PÀGINA WEB

www.icsuro.com

PRESENCIA EN XARXES SOCIALS

<https://twitter.com/ICSuro>

<https://www.facebook.com/ICSuro>

<https://www.linkedin.com/company/institut-català-del-suro>

<http://es.slideshare.net/icsuro>

10. CONTACTE

Ariadna Ros Radresa

Responsable de Comunicació

Tel. +34 972 305 661

aros@icsuro.com