

ALIMENTOS CON AVAL ECOLÓGICO

Los sellos de certificación ecológica permiten confiar en la **procedencia** de los alimentos que se introducen en la cesta de la compra. Descubre los más importantes y qué garantías ofrecen.

Cada vez se valora más la calidad de los alimentos y aspectos como su origen y proceso de fabricación. Se buscan alimentos sin plaguicidas ni aditivos químicos, obtenidos por métodos tradicionales que preserven la naturaleza y potencien la salud. Pero la industrialización y la abundante oferta alimentarias impiden a veces conocer esa información sobre un alimento. Con el fin de llenar el vacío de confianza que eso genera entre productor y consumidor, se han creado procesos de certificación que informan de la procedencia y calidad de los alimentos al tiempo que les dan un valor añadido.

Hoy día existen numerosos sellos que acreditan que un producto es ecológico; solo en España conviven diecisiete. El control y la certificación de la producción ecológica en nuestro país lo llevan a cabo mayoritariamente organismos públicos dependientes de los departamentos de Agricultura autonómicos. Paralelamente, existen algunas entidades certificadoras privadas. En el resto de Europa las certificadoras suelen ser privadas. Destacan, entre otros sellos: Ecocert y AB (Francia), Oko y Bio (Alemania), Naturland, Eko (Holanda), Soil Association (Reino Unido) y Biogarantie (Bélgica).

A fin de unificar el etiquetado en Europa se ha creado la «eurohoja», un logotipo oficial que no supone un coste adicional para el productor. Se trata de una espiga de estrellas sobre fondo verde que desde julio de 2010 deben empezar a llevar los alimentos producidos y envasados como ecológicos en la Unión Europea.

CONTROLES DE CALIDAD

Para evitar fraudes se realizan auditorías periódicas. Cuando se detecta alguna infracción, el organismo de control retira la certificación del producto y evalúa la posibilidad de sancionar al productor.

Los productores artesanales emplean a veces ingredientes o técnicas no permitidas por la normativa ecológica; y otros, a pesar de cumplir los requisitos, a veces no solicitan la certificación porque no quieren o no pueden asumir su coste, o bien no desean un control externo.

Consumir «bio» es una opción personal. No solo se obtienen alimentos más saludables, sino que se contribuye a proteger el medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural. ■

JORDINA CASADEMUNT (nutricionista)

¿Qué garantías da un sello ecológico?

Transparencia frente al consumidor, calidad y cumplimiento de normas establecidas para la producción ecológica (en Europa, en el Reglamento Europeo 834/2007). También asegura el uso restringido de plaguicidas químicos, la ausencia de organismos genéticamente modificados y un uso responsable de los recursos naturales.

¿La certificación encarece el producto?

La certificación ecológica no es gratuita. El coste varía en función de si lo solicita un productor vegetal, ganadero o de la industria agroalimentaria. Este esfuerzo económico adicional, sumado a los requisitos que se deben cumplir y los controles que se siguen, aumenta el coste del producto.

¿Qué indica el sello «ecocert»?

Ecocert es un organismo privado, fija sus propios criterios y certifica la producción ecológica en más de 80 países de todo el mundo. Está acreditado por la UE y los departamentos de Agricultura de EE.UU. y Japón. Exige la ausencia de semillas genéticamente modificadas y el control del riesgo de contaminación cruzada.

¿La manipulación genética se evita?

Sí. El sello implica que el producto no contiene organismos modificados genéticamente (OMG) y, en el caso de los cereales y plantas, que no proceden de semillas transgénicas. Se controla desde el producto hasta la planta: no se usan OMG para abonar ni combatir plagas, respetando el medio ambiente y la fertilidad de las semillas.





LATINSTOCK

¿Se suelen certificar los vegetales frescos?

Estos alimentos se distribuyen acompañados de un certificado de conformidad, un documento emitido por el organismo público o privado con el que trabaja el productor y que acredita que se han producido según la reglamentación europea. El logotipo de la entidad certificadora no se suele encontrar en la fruta sino en la caja.

¿Lo ecológico implica un comercio justo?

Los certificados bio no implican un comercio justo aunque los alimentos ecológicos se obtienen con mayor conciencia y responsabilidad social. El comercio justo se certifica con el sello «Fair Trade» u otros afines como el «Hand in Hand», que cumple con los criterios de la Federación Internacional de Movimientos Orgánicos.

¿Qué se considera ganadería ecológica?

Aquella en que los animales se alimentan de forraje y pienso ecológico certificado, se mueven libremente en un espacio natural y abierto con acceso a agua y se evita el uso sistemático de sustancias químicas en todo el proceso productivo: tratamientos veterinarios, uso de fertilizantes, aditivos que contienen sus alimentos, etc.

¿En qué consiste el sello «demeter»?

«Demeter» indica que se han seguido las normas de la agricultura biodinámica, que introduce requisitos adicionales a la producción ecológica y se basa en los principios de la antroposofía que enunció Rudolf Steiner. En los cultivos se considera también la influencia de la luna y las constelaciones zodiacales.

¿Qué señala el sello azul en el pescado?

La etiqueta azul del Consejo de Administración Marino se aplica a peces y mariscos capturados de forma responsable con el medio ambiente. Se aplica a la pesca silvestre y no a la acuicultura, aunque puede certificar las pesquerías de los piensos para peces. El sello está en proceso de evolución y mejora.

¿Cómo se certifica la carne ecológica?

Como el resto de alimentos. La carne de ganadería ecológica (vacuna, ovina, caprina, porcina, equina y aves de corral) debe cumplir los requisitos de producción, control y certificación europeos. Todos los procesos se someten a un riguroso control de los inspectores del organismo oficial que regula la producción ecológica.

