

Cómo reconocer los alimentos ecológicos

España es el primer país de la UE y el sexto del mundo en cuanto a superficie ecológica (1,6 millones de hectáreas, el 64,5% en Andalucía), pero el consumo de este tipo de productos está todavía muy lejos del europeo: un escaso 1% del gasto alimentario total, según datos del **Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino. La mayor parte de la producción se exporta.**

FUENTE | El País Digital

05/07/2011

Aún así, cada vez son más las personas que deciden cambiar el chip alimentario y se apuntan al carro ecológico, aunque suponga pagar algo o mucho más, dependiendo del establecimiento dónde se compre y de qué artículo se trate. Un impedimento que se une a su escasa distribución, que hace complicado encontrarlos a no ser que se trate de tiendas especializadas.

Una vez tomada la decisión, al consumidor español le asaltan las dudas: ¿Cómo los identifico? ¿Es lo mismo ecológico, biológico u orgánico? ¿Quién garantiza y cómo que las explotaciones de este tipo (agrícolas y ganaderas) cumplen los requisitos que las diferencian de las convencionales? Es decir, ¿son fiables?

Margarita Campos, presidenta de **Intereco**, asociación que agrupa a las autoridades públicas de vigilancia de agricultura ecológica de España, aclara que: "Solo son alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos (diferentes terminologías para el mismo tipo de productos) los que obtienen una certificación, y para ello deben superar los controles de los comités de agricultura de la comunidad autónoma donde se producen o elaboran". Los inspectores comprueban que las empresas cumplen a rajatabla los requisitos del **reglamento de la Unión Europea**".

Para reconocerlos hay que fijarse en el etiquetado. Es obligatorio el uso del logo comunitario, una hoja perfilada con estrellas, que pueden utilizar tanto los alimentos producidos en España como los que se hayan importado. En el caso de que no procedan de la Unión Europea, deben añadir junto al logo la frase 'Agricultura no UE'. En España llevan además, el sello del comité de control que haya dado el visto bueno a la empresa.

Por supuesto, nada de transgénicos, ni de fertilizantes ni plaguicidas químicos, como recuerda Tom Kucharz, especialista en **agroagricultura de la organización Ecologistas en Acción**. "Ni siquiera el pasto que se da a los animales puede llevar productos químicos. Por lo tanto, son alimentos sometidos a una doble vigilancia. Pasan los mismos controles sanitarios que se exige a cualquier alimento, más otros específicos", indica. Con otro plus añadido, la certificación que permite venderlos como biológicos, se renueva cada año, después de pasar una nueva inspección.

Las explotaciones reciben como mínimo una visita anual 'donde se revisa todo', puntualiza Campos. El estado general, los cuadernos de la explotación, las semillas, la tierra, si los productos que se han empleado están permitidos, posibles fuentes de contaminación cercanas, entre otros parámetros. En las explotaciones ganaderas se presta especial atención al bienestar animal, además de al tipo de

comida, a los medicamentos que se les suministran en caso de enfermedad, que deben ser naturales. Si se necesitaran otro tipo de tratamientos, tienen que ser aprobados por el comité.

Kucharz mantiene que la agricultura ecológica es muy segura, pero va un paso más allá. Aboga por un tipo de explotaciones sostenibles y cercanas al consumidor, de tal manera que la mercancía no tenga que recorrer grandes distancias.

Autor: Esther Sánchez