

La certificació garanteix la qualitat dels aliments 'bio'

3


Els aliments ecològics són els més segurs i saludables

6

Només els aliments ecològics es poden dir 'eco' o 'bio'

7

ALIMENTS ECOLÒGICS



Els aliments ecològics tenen més vitamines, minerals, greixos essencials i antioxidants que els aliments convencionals. A més no contenen residus tòxics com ara pesticides ni herbicides.

Amb el consum d'aliments ecològics cobrim millor les necessitats nutricionals del nostre cos i, a més a més, respectem el medi ambient.

La resposta dels experts

¿Quines garanties de qualitat i seguretat tenen els productes ecològics certificats?



Amaya Prat
Directora Tècnica del CCPAE



Meritxell Rota
Coordinadora de Certificació del CCPAE



Núria Vallès
Tècnica de Certificació del CCPAE



Pia Llamas
Coordinadora d'Inspecció del CCPAE

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) té la responsabilitat de donar les màximes garanties al consumidor mitjançant un sistema de control rigorós i de qualitat avalat per les normes internacionals. Aquesta és una de les preocupacions constants de l'equip CCPAE.

Per això som la primera autoritat de control pública a Europa acreditada segons la norma EN-45011, que reconeix la competència tècnica del Consell per a la certificació de la producció agrària ecològica, és a dir, que els procediments de control i certificació aplicats pel CCPAE són rigorosos i objectius.

A més a més, també estem acreditats pel govern dels Estats Units segons la normativa NOP (*National Organic Program*), fet que permet exportar els nostres productes ecològics als Estats Units.

Tots aquests reconeixements es tradueixen en una revalorització del prestigi i la qualitat del sector ecològic català.

La qualitat dels productes ecològics ve determinada pel seu sistema de producció i elaboració. Els productes certificats d'agricultura ecològica són productes que s'han obtingut sense utilitzar pesticides (insecticides i fungicides de síntesi química i herbicides). Per tant, sense residus d'aquestes substàncies.

Pel que fa als productes animals (carn, ous i llet), s'han produït respectant les condicions etiològiques, és a dir, respectat el comportament natural dels animals. Per això, els animals herbívors (vaques i vedells, ovelles i cabres) tenen accés a les pastures i les aus i els porcs tenen sempre uns patis per on es mouen lliurement. L'alimentació del bestiar és també ecològica.

Els productes elaborats o transformats (iogurts, pa, conserves, etc.) són productes que s'obtenen utilitzant tècniques que eviten les pèrdues de qualitat dels aliments, per això estan restringits els additius i auxiliars tecnològics.

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) és l'únic organisme públic de control i certificació dels productes agroalimentaris ecològics catalans.

El sistema de control del CCPAE, que ve definit en la normativa europea Reglament (CEE) 2092/91, és el mateix per tots els països de la Unió Europea. De fet, les normes de producció i elaboració també vénen definides en aquesta normativa, i per tant, podem dir que un producte ecològic català és equivalent a un producte ecològic alemany, francès o holandès.

Quan comprem un producte ecològic, estem comprant un producte controlat en tota la cadena de producció, des de l'agricultor o ramader fins que el producte està envasat per al consumidor final.

Des del CCPAE, vetllem perquè no es comercialitzi cap producte com a ecològic sense que hagi passat tots els controls i anàlisis pertinents, i garantim així la qualitat dels nostres productes.

Les inspeccions periòdiques als operadors que produeixen aliments ecològics permeten fer un seguiment exhaustiu de qualsevol activitat de producció, elaboració, importació, comercialització i emmagatzematge, amb l'objectiu primordial de mantenir la traçabilitat. Aquest fet proporciona una garantia per a tots aquells productes que seran comercialitzats amb les denominacions protegides d'agricultura ecològica.

Cada operador rep com a mínim una inspecció anual on es realitza una revisió completa de tot el procés de producció i/o elaboració. Per fer-ho, es verifiquen tots els punts de la normativa que corresponen segons pel tipus d'operador i es revisen tots els documents interns que regulen els moviments del producte.

A més a més, aquest control es veu complementat per la presa de mostres de productes ecològics, l'objectiu de la qual és detectar substàncies no autoritzades.



Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
Av. Meridiana 38, 1a
08018 Barcelona
T. 935524790
F. 935524791
ccpae.darp@gencat.net
www.ccpae.org



Daniel Valls,
president del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

Millorar el consum d'aliments 'bio'

Poc a poc els productes ecològics, biològics o orgànics (vol dir exactament el mateix) s'han anat introduint a la cistella de la compra de molts de nosaltres. Cada cop n'hi ha més varietat i es fan més presents en botigues i supermercats. Encara però hi ha molt camí per recórrer si Catalunya es vol situar a la mitjana de consum d'Europa.

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica és l'entitat que controla i certifica que els agricultors, ramaders, apicultors, elaboradors i comercialitzadors de productes ecolò-

gics actuïn d'acord amb la normativa europea. Però a part d'aquesta feina de garantir que els aliments ecològics ho siguin de veritat, creiem necessari que el consumidor estigui correctament informat de què són realment els productes ecològics i quines normatives han de complir.

D'aquesta manera, amb la informació a la mà, el consumidor pot decidir què comprar, i més encara després d'anys d'impunitat a Espanya amb l'ús dels termes 'bio' i 'eco'. Per sort, ara estan totalment protegits i són d'ús exclusiu per als aliments ecològics de veritat.

La certificació garanteix la qualitat dels aliments 'bio'

El logotip del CCPAE garanteix la producció ecològica de l'aliment certificat

■ Josep Lladós | CCPAE

La certificació és necessària per tal de garantir el sistema de producció ecològic dels aliments que arriben al consumidor.

En les situacions en què la distància entre el productor i el consumidor és petita, no cal una certificació del producte externa. En canvi, en les situacions on apareixen diversos distribuïdors, comercialitzadors i/o transformadors, la necessitat de la certificació és necessària per tal de garantir la producció ecològica de l'aliment.

Les auditories d'inspecció

Per poder certificar aquests productes es realitzen controls exhaustius a tots els operadors que intervenen en el procés de producció i transformació així com als comercialitzadors mitjançant auditories sobre els sistemes de producció i elaboració. També es prenen mostres dels productes per tal de certificar que no han estat contaminats amb

pesticides ni transgènics.

Les inspeccions les porten a terme els inspectors directament a les explotacions o empreses certificades. Una inspecció pot durar des de varies hores fins a dos dies segons el tipus de producte i extensió a inspeccionar.

La feina de l'inspector és verificar el compliment de la normativa, comprovar els registres, verificar la traçabilitat dels productes, i prendre mostres per a la seva anàlisi.

L'obtenció de la certificació

Un cop efectuada la inspecció, l'inspector redacta un informe que és lliurat al Comitè de Certificació per la seva conformitat o no.

En el cas que es detecti algun tipus de contaminació en els productes o anomalia en els registres, als aliments contaminats se'ls retira la certificació ecològica i a l'empresa se la pot arribar a sancionar.

Tot aquest procés tan complex i costós serveix perquè el consumidor tingui les màximes garanties que allò que compra com aliment ecològic realment ho és.

Les etiquetes de control o logotips oficials són l'única garantia de què disposa el consumidor sobre la qualitat d'un producte i el compliment del reglament europeu.

El procés de control i de la certificació



Sol·licitud d'inscripció

Verificació de la documentació
Planificació de la visita d'inspecció



Inspeccions in situ

Verificació del compliment de la normativa
Control documental dels registres
Verificació de la traçabilitat del producte
Presca de mostres aleatòries per la seva anàlisi química



Emissió de l'informe d'inspecció



Valoració del Comitè de Certificació



Si tot és correcte

Inscripció /Renovació del registre
Concessió de la certificació



Si hi ha divergències

Aplicació de les accions correctores



No conformitats

Desqualificació del producte
Expedient sancionador
Suspensió cautelar





FONTELLA
Comercialitzadors i productors de carn ecològica
mirem per tu!

Comercialització Ecològica Fontella C.B.
Av. Catalunya 31, 1r 2a
25500 POBLA DE SEGUR (Lleida)
T 973 68 01 23 M 627 948 200
revollars@hotmail.com
www.ecofontella.es

Carn ecològica del Pirineu






Café Ecológico y de Comercio Justo





Molt bones raons per con

No contenen residus químics tòxics com ara pesticides

L'ús de productes químics de síntesi com ara plaguicides, fungicides i herbicides estan prohibits per la normativa europea Reglament (CEE) 2092/91. De fet, l'agricultura ecològica és molt restrictiva amb la utilització dels productes químics.

No s'utilitzen organismes modificats genèticament (OGM)

En l'agricultura ecològica no s'autoritzen els OGM perquè afavoreixen la uniformitat genètica. A més a més, no hi ha suficients estudis que indiquin que el consum d'aquests aliments modificats no tenen efectes secundaris per a la salut i el medi ambient.

Contenen més vitamines, minerals, greixos essencials i antioxidants

En general, els aliments ecològics contenen més quantitat de vitamina C i minerals essencials com el calci, el magnesi, el ferro i el crom. També són més rics en vitamina E i en antioxidants. Els espínacs, l'enciam, la col i les patates són les verdures amb uns índex més alts d'aquests minerals.

No contenen colorants artificials

La normativa europea prohibeix l'ús de colorants en l'agricultura ecològica. Pel que fa als additius alimentaris estan molt restringits al igual dels edulcorants. Tampoc estan permesos els minerals, aminoàcids ni les vitamines afegides gratuïtament.

Milloren la productivitat del sòl

L'agricultura ecològica potencia la fertilitat natural de la terra, per això recicla els nutrients i els incorpora a la terra com a compost o adob orgànic. També utilitza de forma òptima els recursos naturals.

Proporcionen més seguretat al consumidor

La certificació ecològica avala la traçabilitat de l'aliment des del productor al consumidor garantint la qualitat ecològica. Per això es porten a terme inspeccions a tots els operadors ecològics com a mínim un cop a l'any per comprovar que tots els registres són correctes.



Comprar aliments ecològics

Promouen la biodiversitat ecològica de casa nostra

La desaparició de gran varietat de llavors, a causa en bona part a la utilització dels transgènics, condicionarà la biodiversitat del futur. Per això l'agricultura ecològica preserva les llavors autòctones per evitar la seva extinció.

Milloren la resistència de l'organisme a les malalties

Els aliments ecològics com que no contenen residus tòxics ni substàncies artificials són assimilats millor pel nostre organisme i activen així les defenses naturals, sobretot en els nens ja que absorbeixen més quantitat de nutrients.

No són més cars que la resta d'aliments

Els aliments ecològics són de més bona qualitat, més saludables i aporten molts més nutrients que els convencionals, això vol dir que hem de comprar menys aliments per rebre la mateixa quantitat de nutrients que en els convencionals. A més, la seva producció és més eficient energèticament i no contamina el medi ambient, fet que afavoreix l'estalvi energètic i la preservació de la natura.

Són més eficients energèticament

L'energia que es necessita per elaborar una tona de producte ecològic és inferior a la que es necessita per elaborar la mateixa quantitat de convencional. L'agricultura ecològica és la que genera menys contaminació d'aerosols, produeix menys diòxid de carboni, prevé l'efecte hivernacle i no genera residus contaminants.

Respecten la fertilitat natural de la terra

L'agricultura ecològica fertilitza la terra i frena la desertització. Respecta els cicles naturals dels cultius i evita la degradació i la contaminació utilitzant diverses tècniques com les rotacions de cultius, les associacions, els adobs verds o la ramaderia extensiva.

www.ccpae.org/consumidors



Els aliments ecològics són els més segurs i saludables

El consum de fruites i verdures ecològiques ha crescut considerablement en els darrers anys a Catalunya i se situa en el 4,7%, la mitjana estatal és del 10,3% segons informacions del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Josep Lladós | CCPAE

En els darrers anys s'ha produït un increment significatiu en la producció i consum d'aliments ecològics. El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA) ha estimat que el consum de fruites i verdures ecològiques a Catalunya gairebé s'ha triplicat en els darrers tres anys i se situa actualment en el 4,7%. Pel que fa a la mitjana estatal el MAPA la situa en el 10,3%.

Aquest important creixement del consum d'aliments ecològics es pot explicar, en part, com a conseqüència de les diverses crisis alimentàries de les darreres dècades. El mal de les vaques boges, les dioxines dels pollastres belgues o la grip aviària entre altres han augmentat el dubte dels consumidors finals vers la qualitat, salubritat i seguretat dels aliments que consumeixen.

En qualsevol cas, cada cop són més els qui decideixen introduir en el cistell de la compra algun o alguns aliments ecològics com ara les verdures o els productes transformats. De fet, actualment podem trobar l'equivalent de qualsevol aliment convencional en ecològic.

Aliments més sans i segurs

L'agricultura i ramaderia ecològica aplica tècniques de producció diferents a les utilitzades per l'agricultura i ramaderia convencional. Per exemple, la rotació i l'alternança de cultius són una pràctica utilitzada per tal d'aprofitar els nutrients del sòl. També per incrementar la fertilitat dels camps s'utilitzen aportacions de matèria orgànica en comptes dels abonaments químics.

Pel que fa a la ramaderia ecològica es busca el benestar animal com a base de la prevenció de ma-



Interior d'un supermercat de Barcelona on tots els productes són ecològics

JLU

lalties, així com també l'ús d'espècies, varietats i races adaptades a l'entorn.

Una de les principals característiques dels cultius ecològics és que aquests són més saludables, ja que amb el consum d'aquests tipus d'aliments es redueix considerablement la ingesta de productes químics de síntesi com ara els organofosfats o pesticides. Per tant, els aliments són assimilats correctament pel nostre organisme.

A més a més, els aliments ecològics contenen més quantitat de vitamines i minerals essencials com el calci, el magnesi i el ferro que els convencionals.

Aquests aliments estan certificats a Catalunya pel CCPAE, que garanteix el sistema de producció ecològica dels aliments de princi-

pi a fi. Per això tots els aliments i sistemes de producció estan degudament registrats i almenys un cop l'any es realitzen inspeccions a tots

els operadors per tal d'assegurar que els aliments que consumim són realment ecològics.

els nostres fruits

Aliments ecològics

Camí la Plana s/n
E-25264 Vilanova de Bellpuig (Catalunya)
tel. 973 324 125 fax 973 324 257

"Cal Valls"
www.calvalls.com

Només els aliments ecològics es poden dir 'eco' o 'bio'

Des de l'1 de juliol, el govern prohibeix l'ús injustificat del terme 'bio' en els aliments

■ Josep Lladós | CCPAE

Actualment només els aliments procedents de l'agricultura o la ramaderia ecològica poden utilitzar els termes *ecològic*, *orgànic* o *biològic* o les respectives abreviacions 'eco' o 'bio'. D'aquesta manera es protegeixen aquells aliments que han seguit realment les pautes de la producció ecològica.

Per evitar confusions i frau, el Reglament (CEE) 2092/91 estableix les normes de producció, elaboració, etiquetatge i el sistema de control dels productes ecològics.

A l'Estat espanyol, el control i certificació es porta a terme a través dels consells o comitès territorials, que en el cas de Catalunya correspon al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Només els productes reconeguts per aquest organisme poden utilitzar les indicacions de producció agrària ecològica en el seu etiquetatge i portar el logotip que els distingeix.

Les etiquetes de control són la millor garantia

Aquests són alguns dels logotips que identifiquen els productes que han estat produïts o elaborats mitjançant les tècniques de l'agricultura o ramaderia ecològica, i que han estat controlats i inspeccionats pels organismes de control corresponents.



Segell anglès



Segell belga



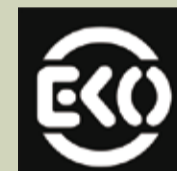
Segell europeu



Segell andalús



Segell català



Segell holandès

HI HA VINS QUE NEIXEN DE LA PEDRA. I DEL SOL. I DE LA CALMA. I ES FAN UNIVERSALS.

PINORD
VINYES, VINS, CAVES

UN GRAN CAVA TAMBÉ NEIX DEL RESPECTE A LA NATURA

PINORD
Vins i caves de cultiu ecològic

TRIODOS BANK

UN BANC ON COMPTA QUELCOM MÉS QUE ELS DINERS

Qui diu que banca i ètica són termes irreconciliables? Triodos Bank, referent de la banca ètica a Europa, porta més d'un quart de segle demostrant que, des d'una perspectiva bancària, és possible combinar la rendibilitat econòmica i el desenvolupament sostenible.

Triodos Bank demostra amb fets que és possible combinar l'element econòmic amb el progrés d'una realitat social molt més d'acord amb principis i valors humans", explica Esteban Barroso, Director General de Triodos Bank Espanya.

Una banca especialitzada, les inversions de la qual van dirigides a sectors com l'agricultura ecològica, les energies renovables, la bioconstrucció, el Comerç Just, el suport a grups en risc d'exclusió social i la cultura.

A l'hora d'analitzar una proposta de finançament, Triodos Bank no només té en compte la viabilitat econòmica del projecte o de l'empresa, sinó també la repercussió social i mediambiental de la seva activitat.

"No busquem el benefici a curt termini, sinó la sostenibilitat. Més que una banca ètica, jo diria que som una banca amb consciència", expressa Joan Antoni Melé, Director de Triodos Bank per a Catalunya i Balears.

APOSTA PER L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

Des de la seva fundació al 1980, Triodos Bank financia iniciatives, entitats i empreses relacionades amb la sostenibilitat mediambiental. Per això, ha desenvolupat una sèrie de serveis de finançament per a l'agricultura ecològica, adaptats a les necessitats del sector.

En l'àmbit de la producció, distribució i comercialització d'aliments, Triodos Bank inverteix els diners dels seus estalviadors exclusivament en iniciatives d'agricultura ecològica i biodinàmica. "Apostem per l'agricultura ecològica i biodinàmica com a mètodes de producció de

sostenibilitat provada -no només mediambiental i social, sinó també econòmica-, i contrastats beneficis per a la salut humana", explica Ricardo Colmenares, analista de Triodos Bank i expert en Agricultura Ecològica.

Triodos Bank participa en fires ecològiques d'àmbit regional (Ecoviure, Eco.sí, Fira Natura), nacional (BioCultura) i internacional (Bio-Fach), pren part en projectes d'investigació i desenvolupament de l'agricultura ecològica i col·labora amb institucions nacionals i europees representatives del sector.



UN BANC PER A TOTS AMB UNA ALTA RENDIBILITAT

Qualsevol persona, empresa o institució pot ser client de Triodos Bank i operar amb el banc a través del telèfon, Internet i correu postal, o bé visitant les seves oficines a Madrid i Barcelona.

L'entitat ofereix una àmplia gamma de productes d'estalvi socialment responsable dirigits tant a particulars com a empreses i organitzacions. Entre ells destaca el dipòsit a 6 mesos Triodos6, que proveeix una rendibilitat al 3,20% nominal des de 1.000 €. "Tots els nostres productes estan vinculats a la política d'inversió sostenible del banc, poden contractar-se des de qualsevol lloc a

Espanya i ofereixen una alta rendibilitat social, mediambiental i econòmica", apunta el Director General.

L'activitat de Triodos Bank és possible gràcies a aquells clients i inversors que confien els seus estalvis o inverteixen en un banc més d'acord amb els seus interessos. A ells, l'entitat els respon amb un exercici màxim de transparència, informant-los dels projectes, organitzacions i empreses a les quals van a parar els seus diners a través de la pàgina web www.triodos.es, el butlletí electrònic mensual i les revistes trimestrals.

PRIMER BANC ÈTIC A CATALUNYA

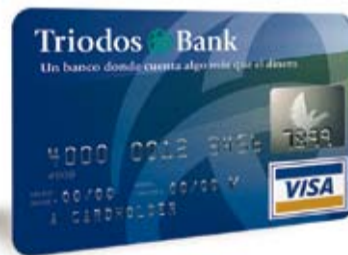
Amb la finalitat d'estar més a prop dels seus clients a Catalunya i Balears, Triodos Bank va obrir al maig una Delegació Territorial a Barcelona, convertint-se així en el primer banc ètic que arriba a Catalunya. En els seus quatre mesos de vida, la nova oficina, situada a la cèntrica "Casa de les Punxes" (Av. Diagonal 418), ha rebut un gran nombre de clients i persones interessades en la banca sostenible.



Algunes xifres

Més de 2.300 milions d'euros de balanç total i més de 100.000 clients a tot el món. L'any passat, coincidint amb el 25è aniversari del banc, el Grup Triodos va créixer un 25% en el total de balanç, demostrant amb fets el creixement de la banca ètica i la seva solidesa.

Ecòlogics, fins i tot a la targeta



Una targeta de crèdit ecològica? Sí. Des d'ara, utilitzar la targeta de crèdit per a realitzar les compres habituals pot tenir un efecte positiu en el medi ambient. El nou producte de Triodos Bank permet compensar en nom del client, i de forma gratuïta, 1 tona d'emissions de CO₂ si realitza cinc o més compres al mes. La Targeta de Crèdit Visa Triodos està fabricada en plàstic reciclable sense PVC. A més, amb la primera compra que realitzi el client, el banc plantarà en el seu nom un arbre en el Bosc Triodos de Gestió Sostenible que l'entitat manté a la Serra d'Alcaraz (Albacete).

CLIENTS TRIODOS



Cal Valls

Cal Valls produeix i elabora suc i conserves de cultiu ecològic des de 1978. Està situada en una finca de la localitat de Vilanova de Bellpuig, a Lleida.



Biomonts

Embotits Artesans Monts es va crear fa 20 anys a Sant Joan de les Abadesses per a abastir amb embotits de qualitat a la regió. Des de 2001 exporta amb èxit els seus productes internacionalment.



Bodegas

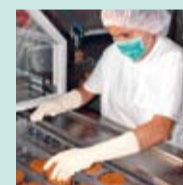
Burgos Porta

Burgos Porta és una de les primeres marques amb Denominació d'Origen Qualificada Priorat en produir vi ecològic. El seu celler està situat a una antiga masia rehabilitada a Poboleda.



Ecoaliment

Ecoaliment porta més de 25 anys elaborant una extensa gamma ecològica de derivats de l'arròs, farinetes i altres cereals, així com proteïnes vegetals, pastes alimentoses i diferents tipus de paté. Compta amb una nova fàbrica a Dosrius.



Natursoy

La empresa Natursoy, ubicada a Castellarçol, produeix i distribueix productes ecològics d'alta qualitat a tota Espanya.



El Forn

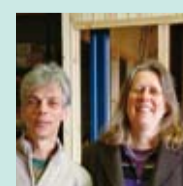
de Can Busquets

Jordi Clapés elabora pa i rebosteria artesanal a partir d'ingredients de producció ecològica a Granollers.



Riet Vell

Riet Vell es dedica a la producció i venda d'arròs ecològic com a forma de millorar la biodiversitat al Delta de l'Ebre. L'empresa va crear amb la participació de SEO/Birdlife i de la seva base social.



BioSpirit

BioSpirit (abans, Luz de Vida) es dedica des de 1993 a la importació i distribució majorista de productes ecològics. També compta amb una xarxa de botigues.