

ENTREVISTA

2008, any de la producció ecològica

Joaquim Llena, conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural **3**

INFORMACIÓ

Perquè comprar productes 'bio'

Molt bones raons per consumir productes ecològics **6i7**



REPORTATGE

Menús escolars

Aliments ecològics a les escoles **8i9**

MONOGRÀFIC ESPECIAL • INSTITUCIONS

LA VANGUARDIA

Aliments ecològics

DIVENDRES, 21 DE DESEMBRE DE 2007



Beneficiosos per a la salut i per al medi ambient



Subscriu-te a la revista del CCPAE i rep la informació ecològica a casa teva!



subscribiu-vos a la web www.ccpae.org per només

Consell Català de la Producció Agrària Ecològica

15
euros l'any 4 números

Garantir la qualitat dels productes ecològics

Daniel Valls i Cots, PRESIDENT DEL CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA

Poca poc, els productes ecològics es van introduint a la cistella de la compra de molts de nosaltres, perquè confiem en la qualitat i les propietats d'aquests tipus d'aliments.

Actualment, podem trobar qualsevol tipus d'aliment en la seva versió ecològica i molts establiments i supermercats ja ofereixen als seus clients els productes ecològics en la seva oferta comercial. Tot i això, encara hi ha molt camí per recórrer si volem arribar a la mitjana de consum d'Europa, que en el cas de les hortalisses és del 11 per cent i, en el cas de la fruita fresca, del 7 per cent.

Per això, creiem que és molt important informar de les qualitats, els avantatges i la certificació dels productes ecològics de Catalunya. Des del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) treballem per garantir la qualitat i autenticitat dels productes ecològics de casa nostra.

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica és l'entitat que audita i certifica que els agricultors, ramaders, apicultors, elaboradors i comercialitzadors de productes ecològics de Catalunya compleixen la normativa europea sobre producció agrària ecològica.

Segons els experts, l'alimentació és un tema que ens hauríem de prendre molt seriosament, perquè una dieta poc equilibrada pot afavorir l'obesitat i reduir els nutrients necessaris per al correcte funcionament del nostre cos, sobretot en nens i nenes. En aquest sentit, algunes escoles ja han incorporat, cadascuna a la seva manera, productes ecològics als menús. L'experiència ha estat, segons els mateixos centres, molt satisfactòria i, de fet, molts d'ells han incrementat la periodicitat i quantitat d'aliments ecològics als menús.

Deixant de banda si els aliments ecològics contenen més nutrients, minerals, greixos essencials o són més gustosos, amb el que sí estarem d'acord és que la verdura o la fruita ecològica, per exemple, no conté residus de pesticides de síntesi química ni d'herbicides, ni tampoc traces d'organismes modificats genèticament. Això vol dir que podem menjar aquests aliments, amb pell, amb totes les garanties sanitàries i higièniques, ja que aquesta també aporta nutrients per al nostre cos.

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. A més, els productes ecològics no contenen colorants i els additius alimentaris hi estan molt restringits, igual que els edulcorants. Tampoc estan permesos els minerals, els aminoàcids ni les vitamines afegides gratuïtament.

Els primers resultats del projecte Quality Low Input Food (QLIF) de la Unió Europea demostren que les fruites i verdures ecològiques contenen un 40% més d'antioxidants que els respectius aliments produïts convencionalment. Pel que fa a la llet ecològica, els resultats indiquen que conté fins a un 60% més d'antioxidants i àcids grassos que la llet convencional. Tot això demostra que menjar aliments biològics és especialment recomanable per al nostre cos.

A més a més, la producció agrària ecològica conserva el medi ambient i contribueix a frenar el canvi climàtic.

Confieu en els aliments ecològics de casa nostra. Comproveu que duen el segell CCPAE, símbol de garantia ecològica.



SUMARI

3 OPINIÓ ROSA MARIA

CUBEL, directora general d'Agricultura i Ramaderia del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.



4 ALIMENTS QUÈ SÓN ELS PRODUCTES ECOLÒGICS.

Els aliments ecològics són produïts de manera totalment natural i respecten el medi ambient.



5 DISTRIBUCIÓ ON COMPRAR PRODUCTES ECOLÒGICS.

Les principals vies de comercialització són les botigues especialitzades, les grans superfícies, les cooperatives de consumidors o els productors.



10 PLA D'ACCIÓ IMPULSAR LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA.

Abans de l'estiu del 2008, el primer Pla d'acció de l'agricultura ecològica de Catalunya hauria d'estar aprovat.



11 CCPAE CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA.

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica audita i certifica els productes agroalimentaris ecològics de casa nostra.



AGENDA

18-27.01

SETMANA VERDA BERLÍN (ALEMANYA)

La Grüne Woche o Setmana Verda de Berlín s'ha convertit en la fira agroalimentària més gran del món; aplega prop de 1.700 expositors i és visitada per mig milió de persones.

28-30.01

MILLÉSIME BIO '08 PERPINYÀ (CATALUNYA NORD)

La fira internacional i professional dels vins provinents del raïm ecològic. Millésime Bio es va crear l'any 1993 per un grup de productors de vi ecològic.



21-24.02

BIOFACH 2008 NÜREMBERG (ALEMANYA)

La fira sobre l'agricultura ecològica més important del món. En aquesta edició s'esperen 45.000 visitants i 2.600 expositors.

29.02-2.03

FIRA NATURA LLEIDA

Fira Natura és la fira del medi ambient i la qualitat de vida que se celebra a la Terra Ferma. El sector de l'agricultura ecològica també hi és representat. A més, podeu menjar aliments 'bio'.



10-14.03

ALIMENTÀRIA BARCELONA

Alimentària és un referent per a la indústria alimentària europea. Enguany, s'estima la presència de 5.000 expositors i la visita de 150.000 persones.

13-14.04

ORGANIC PRODUCTS EUROPE LONDRES (REGNE UNIT)

Una de les fires més importants de Gran Bretanya de productes naturals i ecològics.

ENTREVISTA: Joaquim Llena

Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de la Generalitat de Catalunya

Una de les prioritats de l'executiu és impulsar l'agricultura ecològica catalana. En quines accions està treballant el Departament per garantir la posició que li pertoca al sector ecològic dins el conjunt de l'activitat agrària catalana?

● L'any 2008 serà l'any de l'agricultura ecològica al nostre país. Tenim previst enllestar el Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2007-2011, que està elaborant un grup de treball format per set departaments del Govern sota el lideratge del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. L'objectiu del Pla és dur a terme accions encaminades a impulsar la producció i el consum d'aliments ecològics de Catalunya. Fruit d'aquest Pla, tot i que està en procés d'elaboració, el DAR acaba de publicar el llibre *Què és l'agricultura ecològica?*. El llibre respon a l'aposta del DAR per ajudar al desenvolupament de les produccions i els aliments ecològics al nostre país. És pretén facilitar un major coneixement de l'agricultura ecològica entre els nens de primària, proporcionant una eina atractiva als educadors.

Recentment, el DAR va renovar l'equip directiu per donar un nou impuls a les polítiques agroalimentàries a Catalunya. Aquestes polítiques inclouen també l'agricultura ecològica?

● Com bé diu, aquest any hem creat una nova direcció general al Departament d'Agricultura, que pretén donar un impuls a les polítiques agroalimentàries a Catalunya. La nova direcció general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries posarà, a més, especial atenció a la qualitat dels nostres aliments i a la seva comercialització. Des de fa anys, la Generalitat porta a terme una política de suport als aliments de qualitat basada en la qualitat diferenciada i en l'origen d'aquests productes. L'objectiu és protegir els productes de gran qualitat i garantir que la informació sobre el seu origen i els mètodes d'elaboració arribi al consumidor de manera fiable. En aquest marc, el DAR dona suport, i d'una manera especial, a la producció ecològica com a mètode de producció molt respectuós amb el medi ambient.

La promoció i l'accés dels consumidors als productes ecològics són algunes de les principals mancances de l'agricultura ecològica. Quines accions

“No té sentit limitar l'agricultura ecològica a la granja o al camp; cal que arribi a la taula i al plat”



de promoció dels productes ecològics s'estan realitzant des del DAR?

● Malgrat haver-se experimentat en els últims anys un important creixement a Catalunya de la producció agrària ecològica, no s'ha produït de manera paral·lela un augment considerable del consum, fet que és preocupant. Per aquest motiu es va decidir posar en marxa el Llibre Blanc de l'agricultura ecològica, com a eina d'anàlisi de la situació i com a instrument per elaborar en el futur programes de dinamització de la producció ecològica.

Per aquest motiu, considero que és necessari arribar a nous consumidors i poder fer créixer el mercat d'aquests productes. Es tracta d'augmentar la informació, la consciència i l'interès sobre aquests productes ecològics. Es

vol, per tant, la valoració per part del consumidor, de la producció agrària ecològica. És l'única manera que el mercat remuneri el fet distintiu. No té sentit limitar l'agricultura ecològica a la granja o al camp. Cal que arribi a la taula i al plat.

El creixement del nombre d'operadors ecològics ha estat molt important els darrers dos anys; ha arribat a més de 1.000 inscrits en aquest tipus de producció. Quin paper creu que ha de tenir l'agricultura ecològica en el desenvolupament agrícola i agroindustrial de Catalunya?

● L'alimentació ecològica pot jugar un paper rellevant en el desenvolupament agroalimentari català, seguint la tendència que s'observa i aprofitant els beneficis socials, ambientals i sobre la salut associats a aquest sistema.

Catalunya ha estat pionera, dins de l'Estat espanyol, pel que fa a la introducció i el desenvolupament de les produccions ecològiques. Al llarg dels últims anys el sector ecològic ha experimentat un notable creixement: la superfície certificada en producció ecològica s'ha multiplicat per deu i el nombre d'empreses certificades ho ha fet per cinc. El sector ecològic català, en conseqüència, ha guanyat capacitat productiva i ha incrementat i diversificat l'oferta de productes certificats. La indústria agroalimentària ecològica de Catalunya es manté capdavantera en l'àmbit estatal.

Malgrat aquest comportament positiu, cal dir que el creixement de les produccions ecològiques catalanes no ha anat acompanyat d'un creixement equivalent en el consum intern, i que

les taxes de creixement tampoc han estat equiparables a les que s'han produït en altres zones del nostre entorn. L'establiment i execució del Pla d'acció ha d'ajudar a superar aquestes febleses.

La formació és un aspecte clau per conscienciar tant productors com consumidors de la importància de la producció agrària ecològica per al medi ambient i les persones. Com abordarà el seu Departament aquesta qüestió?

● Estem realitzant accions de formació (cursos, jornades, seminaris tècnics) i de suport tècnic als productors, en el marc del sistema de capacització agrària i de transferència tecnològica que tenim establert a tot el país. Vull destacar l'actuació i la feina realitzada pel centre de capacització agrària del Departament a Manresa, que és una de les institucions dedicades a la formació en l'àmbit de les produccions ecològiques pionera a tot l'estat. Pel que fa als consumidors, el Departament ha portat a terme accions de divulgació i publicitat destinades al gran públic perquè els catalans puguin conèixer, quan van a comprar, quines són les qualitats dels aliments ecològics.

Un dels aspectes clau per al desenvolupament del primer Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològica és la investigació. Quina és la posició del Departament en matèria de formació i investigació? Com es veurà reflectit aquest punt al Pla d'acció?

● La recerca i la innovació tecnològiques han esdevingut un component bàsic per garantir la continuïtat i el progrés del sector agroalimentari de Catalunya a curt i mitjà termini. Competir en l'actual entorn, amb mercats cada vegada més oberts i competitius, obliga a realitzar un constant esforç per incorporar noves formes de treball, d'organització i de producció.

El Programa anual de transferència tecnològica, assessorament i formació agrària és l'instrument del DAR en aquesta matèria i, en el marc d'aquest pla, es preveu una àrea específica sobre les ciències agroalimentàries, coordinada mitjançant l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), que treballa en recerca al servei del sector agroalimentari català. Un exemple de la feina que s'està fent és la investigació sobre el cultiu ecològic de fruiters. I de cara al futur, estem treballant en la creació d'una unitat de recerca de l'IRTA centrada en l'agricultura ecològica.

Les accions a favor de l'agricultura ecològica

Ouan es pugui desplegar definitivament el Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques (2007-2011), el consumidor català podrà conèixer molt millor què és l'agricultura ecològica i quins són els seus avantatges respecte a l'agricultura convencional.

Els departaments de la Generalitat que elaboren, actualment, aquest Pla estan definint, articulant i preveient tot un seguit d'accions encaminades a aconseguir l'increment de les produccions i del consum dels productes agraris i agroalimentaris ecològics de Catalunya, sota la coordinació del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR).

En el camp de la producció ecològica, Catalunya ha estat una de les comunitats pioneres a Espanya. Fa tretze anys es va crear el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), organisme públic encarregat de garantir el compliment de la normativa sobre els productes certificats

a Catalunya amb el logotip corresponent. A Catalunya, el CCPAE és l'única autoritat de control i certificació dels productes alimentaris ecològics.

La Generalitat aplica una política coordinada entre diversos departaments per tal de potenciar aquesta producció al nostre país, amb l'objectiu d'obtenir aliments i productes agraris d'òptima qualitat nutritiva, sanitària i organolèptica, lliure de residus i d'altres substàncies estranyes; respectar el medi ambient i l'entorn potenciant la fertilitat dels sòls agrícoles i evitant les pràctiques agressives i contaminants; utilitzar el màxim de recursos renovables i mantenir la biodiversitat; i evitar totes les formes de contaminació i pèrdues de qualitat dels aliments que puguin resultar de les tècniques aplicades durant la seva producció i elaboració.

De totes maneres, malgrat experimentar-se en els últims anys un important creixement a Catalunya de la producció agrària ecològica, no s'han produït de manera paral·lela un augment considerable del consum, la qual cosa és preocupant. Per aquest motiu

es va decidir posar en marxa el *Llibre blanc de la producció agrària ecològica*, com a eina d'anàlisi de la situació actual i com a instrument per elaborar posteriorment programes de dinamització de la producció ecològica, com serà aviat el Pla d'acció.

Les accions a incloure en aquest pla hauran d'incidir sobre les febleses que estan dificultant el desenvolupament del sector. Segons el *Llibre blanc*, les principals actuacions s'hauran de concretar, en primer lloc, en integrar les actuacions dirigides a potenciar aquest sector dins de l'acció política del Govern. Pel que respecta al DAR, estem estudiant com reforçar la presència, dins de la pròpia estructura del Departament, de la producció ecològica.

Altres actuacions s'han de realitzar en l'àmbit de la recerca i el desenvolupament de les bases tecnològiques, en la millora de les condicions de la producció agrària ecològica i en la vertebració del sector. El principal objectiu és el d'enfortir la qualitat i el mercat dels productes ecològics i millorar la imatge de marca.



Al marge de quina serà la participació del DAR en aquest Pla d'acció, el Departament disposa ja d'un pla propi d'actuacions dirigides al sector, entre les que puc destacar tota una sèrie d'activitats relacionades amb la formació i a la transferència tecnològica. Aquestes actuacions es concreten bàsicament en la programació de cursos,

jornades i seminaris tècnics, orientats a productors, tècnics, investigadors, docents i també als funcionaris, per a possibilitar la formació i l'intercanvi d'idees entre els professionals del sector. Aquestes iniciatives formen part del Programa anual de transferència tecnològica, assessorament i formació agrària que cada any posa en marxa el Departament.

En l'àmbit de la recerca, i en el marc d'un programa europeu transfronterer destinat a la promoció dels productes ecològics, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), que és l'empresa pública del Govern en matèria d'investigació agroalimentària, fa uns quatre anys que ha començat a investigar sobre el cultiu ecològic de fruiters. La recerca és un dels àmbits on més s'ha de reforçar l'actuació pública, i el nostre objectiu és aconseguir entrar a formar part de la xarxa europea de coordinació transnacional de l'agricultura i l'alimentació ecològica, la qual cosa només podrem aconseguir establint un programa propi de recerca en aquest camp.

Rosa Cubel i Muñoz
Directora general d'Agricultura i Ramaderia del DAR

ALIMENTS

Què són els productes ecològics?



Els aliments ecològics són produïts de manera totalment natural i respecten el medi ambient

CCPAE

Els productes ecològics es caracteritzen per una producció lliure de productes químics de síntesi com ara plaguicides, fungicides i herbicides. A més, els productes elaborats o transformats (iogurts, pa, conserves, etc.) són productes que s'obtenen a partir de tècniques que eviten les pèrdues de qualitat dels aliments, per això estan molt restringits els additius i els auxiliars tecnològics. Els aliments ecològics són més beneficiosos per a la salut i per al medi ambient.

La vessant més coneguda de la producció ecològica és la que pertoca a l'agricultura, però també hi ha altres productes ecològics com la carn, la llet, el vi, l'oli o el pa, i fins i tot les patates xips o el quetxup. De fet, actualment podem trobar l'equivalent de qualsevol aliment convencional en els productes ecològics.

L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

L'agricultura i la ramaderia ecològiques apliquen tècniques de producció diferents de les utilitzades per l'agricultura i la ramaderia convencionals. Per exemple, la rotació i l'alternança de cultius és una pràctica utilitzada per aprofitar els nutrients del sòl. Per incrementar la fertilitat dels camps també s'utilitzen aportacions de matèria orgànica en comptes d'adobs químics.

Una de les característiques principals dels cultius ecològics és que són més saludables, ja que amb el consum d'aquest tipus d'aliments s'evita la ingesta de productes químics de síntesi com els organofosfats o els organoclorats. Per tant, el nos-

tre organisme assimila correctament aquests aliments. A més, els aliments ecològics contenen més quantitat de vitamines i minerals essencials com el calci, el magnesi i el ferro que els convencionals.

D'altra banda, l'agricultura ecològica utilitza espècies, varietats adaptades a l'entorn i cobertes vegetals per evitar l'erosió dels terrenys, mantenir la humitat i millorar el cicle de nutrients de les plantes. D'aquesta manera, l'agricultura ecològica fertilitza la terra, afavoreix la retenció de l'aigua, no contamina els aqüífers i fomenta la biodiversitat. També

Els productes ecològics més venuts són els aliments frescos com la fruita, la verdura i la carn

obliga a la rotació de cultius per evitar la propagació de plagues, malalties i males herbes i per mantenir i incrementar la fertilitat i l'activitat biològica del sòl.

ELS PRODUCTES ANIMALS ECOLÒGICS

Els productes animals ecològics provenen d'una ramaderia que proporciona unes condicions de vida dignes al bestiar i als ramats i que respecta les seves necessitats biològiques i de comportament.

Els animals herbívors tenen accés a les pastures, i les aus i els porcs, als corralers. A més, aquest bestiar s'alimenta amb productes ecològics i, els més joves, amb llet materna.

Els allotjaments dels animals tenen una superfície mínima, permeten que entri abundant llum natural i estan perfectament ventilats.

La sanitat es basa en la selecció de races adequades, bones pràctiques zootècniques, densitat adequada i alimentació d'alta qualitat. No estan autoritzats els antibiòtics com a tractament preventiu.

El transport i el sacrifici es duen a terme intentant reduir al mínim l'estrès en els animals. La càrrega i descàrrega s'efectuen amb precaució i sense utilitzar cap sistema d'estimulació elèctrica per forçar els animals. També està prohibit l'ús de tranquil·litzants al·lopàtics abans del transport i durant aquest.

ELS PRODUCTES ECOLÒGICS TRANSFORMATS

Els productes elaborats conserven al màxim les propietats naturals. Un d'aquests productes és el vi, que s'elabora a partir de vinyes ecològiques i se sotmet a anàlisis rigoroses per garantir-ne l'origen natural. Altres begudes, com els sucres de fruita, les begudes de soja o la cervesa ecològica, també conserven totes les propietats naturals. D'altra banda, els productes ecològics no utilitzen organismes modificats genèticament (OGM).

IDENTIFICACIÓ DELS PRODUCTES ECOLÒGICS

El segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), la denominació "Agricultura ecològica" i el codi d'autoritat de control ESCTAE identifiquen els productes provinents de la producció agrària ecològica a Catalunya.

Actualment hi ha multitud de logotips i imatges que identifiquen un aliment ecològic i que poden arribar a confondre el consumidor, ja que, a més del logotip propi del CCPAE,

Es pot identificar un aliment ecològic per les denominacions ecològic, biològic o orgànic

organisme tutelat pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de la Generalitat, també hi ha els d'altres comunitats autònomes i els de la resta de països europeus. No obstant això, es pot identificar un aliment ecològic per les denominacions ecològic, biològic o orgànic escrites en qualsevol de les llengües europees, pels respectius diminutius o per les abreviacions eco o bio. Totes aquestes denominacions estan protegides a la Unió Europea pel Reglament (CEE) 2092/91



ETIQUETATGE

Pel que fa a les etiquetes, aquestes han de ser molt clares i han d'especificar les característiques del producte, l'origen, la composició, el mètode d'obtenció, la caducitat, el pes o quantitat neta, les condicions especials de conservació i utilització, la manera en què s'ha de consumir el producte i la identificació del lot del producte i de l'empresa. En el cas dels productes ecològics envasats a Europa,



i només es poden utilitzar en l'etiquetatge d'aliments provinents de l'agricultura ecològica. A més, han de dur el segell de l'organisme certificador i el codi d'autoritat de control, que en el cas de Catalunya és ESCTAE.

aquests han de dur, obligatòriament, la denominació d'agricultura ecològica i el codi de l'autoritat de control que fixa la Unió Europea. Actualment, el logotip europeu és optatiu, mentre que el del CCPAE és obligatori a Catalunya.

DISTRIBUCIÓ

On es pot comprar productes ecològics

CCPAE

El consum de productes biològics a Catalunya ha crescut aproximadament un 20 % anual els darrers anys, però si tenim en compte els nivells de consum existents a la Unió Europea, el potencial de desenvolupament de l'agricultura ecològica a Espanya encara és molt ampli. Els experts destaquen que el mercat de productes ecològics encara no és un mercat madur i que els canals de comercialització són en fase de desenvolupament.

CANALS DE DISTRIBUCIÓ

Avui, els principals canals de distribució dels productes ecològics són les botigues especialitzades, les grans superfícies –algunes ja disposen de zones específiques per a productes ecològics– i les cooperatives. Concretament, segons dades del *Llibre blanc de l'agricultura ecològica a Catalunya*, el 70 % dels productes biològics estroben en botigues especialitzades, mentre que les grans superfícies acullen el 15 % de les vendes i són les que registraran el major creixement els propers anys, com ja succeeix a la resta de països comunitaris. Una altra de les formes d'adquisició d'aquest tipus de productes és directament a les explotacions agràries o a través d'associacions o cooperatives de consumidors; aquestes vendes arriben al 10 % del total. Per acabar, els restaurants, les carnisseries i les botigues de delicatessen cobreixen el 5 % restant de les vendes.

Les principals vies de comercialització dels productes ecològics són les botigues especialitzades, les grans superfícies, les cooperatives de consumidors o directament del productor

POTENCIAL DE CREIXEMENT

Les vies de comercialització que tenen més potencial de creixement són els supermercats exclusivament ecològics, els hipermercats, l'hostaleria i els menjadors escolars, els centres públics i les empreses.

Però també hi ha altres canals com les organitzacions de consumidors i les empreses de venda a través d'Internet.



El mercat de productes ecològics encara s'ha de consolidar, la tendència és que creixi en els propers anys

L'AGROINDÚSTRIA ECOLÒGICA CATALANA CONTINUA CREIXENT

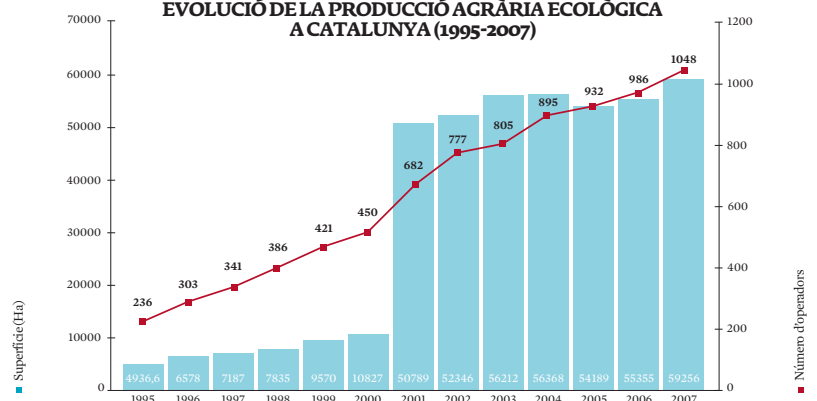
En els darrers anys, la producció ecològica a Catalunya ha crescut considerablement. El fet de comptar amb centres d'elaboració constitueix pel sector de l'agricultura ecològica catalana un factor directe de desenvolupament, que es tradueix en el constant increment del número d'empreses controlades en els darrers deu anys. De moment, la producció agroalimentària ecològica a Catalunya manté un creixement positiu i una importància destacada ja que té el major número d'indústries agroalimentàries de tot l'Estat, seguit d'Andalusia i de la resta de comunitats autònomes.

Tot i amb això, l'evolució a Catalunya és inversa a la que es produeix a tot Espanya. Mentre que en la majoria de comunitats autònomes el que més creix és el nombre de productors, a Catalunya el creixement més important correspon a les empreses elaboradores. En aquest sentit, la mitjana d'empreses inscrites de tot l'Estat se situa sobre el 10 %, mentre que les empreses catalanes representen el 40 % del total. Això demostra la importància de l'indústria ecològica del nostre país. En canvi, la producció agrària ecològica catalana ocupa la cinquena posició en superfície controlada amb el 8 % del total estatal. Les comarques de Lle-

da apleguen gairebé les tres quartes parts de la superfície total de Catalunya destinada a agricultura ecològica. Actualment, la superfície inscrita d'agricultura ecològica és de prop 60.000 hectàrees. Per cultius, la superfície destinada a pastures, prats i farratges es la més significativa. Per activitats industrials, la manipulació i/o envasat de la producció hortofructícola és l'activitat realitzada per més operadors, concentrats majoritàriament a la demarcació de Barcelona. La segueixen de prop l'elaboració i/o embotellat de vins, caves i escumosos, i també la fabricació i envasat d'olis i greixos.



EVOLUCIÓ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA A CATALUNYA (1995-2007)



MOTIVACIONS

Molt bones raons per productes ecològics

SÓN MÉS SALUDABLES

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.

SÓN MÉS NUTRITIVUS

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

Proves comparatives realitzades amb aliments comuns i orgànics van demostrar que en fruites, verdures i cereals orgànics existeix una major concentració de sucres, un major contingut de vitamines, minerals i proteïnes, i un major percentatge de matèria seca.

NO CONTENEN COLORANTS ARTIFICIALS

La normativa europea prohibeix l'ús de colorants a l'agricultura ecològica. Pel que fa als additius alimentaris, aquests estan molt restringits, igual que els edulcorants. Tampoc no estan permesos els minerals, els aminoàcids ni les vitamines afegides gratuïtament.

Els productes biològics, conreats sense l'ús d'agroquímics, respectant els ritmes naturals i sense additius, són equilibrats i molt rics en nutrients. A més a més, en la majoria dels casos, la incorporació de substàncies de síntesi en el cultiu o producció d'aliments ni en la seva conservació posterior no és imprescindible.

NO CONTENEN 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.

La ingestió diària de pesticides pot comportar una acumulació d'aquests residus tòxics a l'organisme per sobre dels límits recomanats per l'Organització Mundial de la Salut. En aquest sentit, el consum de productes agroalimentaris ecològics evita l'acumulació d'aquest tipus de substàncies tòxiques, ja que l'agricultura ecològica no les utilitza en els seus tractaments.

NO CONTENEN ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS

A l'agricultura ecològica no s'autoritzen els OGM perquè afavoreixen la uniformitat genètica, la qual cosa significa una pèrdua de la diversitat autòctona en benefici de la uni-

Els aliments ecològics són més saludables, protegeixen el medi ambient, són més saborosos, estan elaborats sense organismes modificats genèticament i sense herbicides, i conserven al màxim les seves propietats naturals. Per tot això i moltes coses més, molts consumidors ja han incorporat els productes ecològics a la seva dieta diària



formitat de cultius. En aquest sentit, l'agricultura ecològica vol conservar i impulsar la varietat genètica de les espècies i varietats, i afavorir, així, la riquesa dels paisatges de cultiu.

NO CONTENEN ANTIBIÒTICS

L'alimentació ecològica del bestiar no conté antibiòtics, ni coccidioestàtics, ni medicaments, ni factors de creixement ni cap substància que s'utilitzi per estimular el creixement o la producció dels animals. En aquest sentit, el tractament veterinari que se'ls dispensa, excepte casos molt especials, és en moltes ocasions homeopàtic. Això significa que els animals es cullen de forma preventiva. En el cas de l'aparició d'una malaltia que requereixi tractament antibiòtic veterinari, aquesta carn no es podrà comercialitzar com a ecològica, sinó com a convencional.

SÓN RESPECTUOSOS AMB EL BENESTAR ANIMAL

El reglament europeu inclou mesures específiques per a la ramaderia ecològica pel que fa a l'habitabilitat a les granges amb l'objectiu d'evitar l'estress dels animals i potenciar el creixement en semillibertat. Aquest tipus de ramaderia permet que els animals creixin al seu ritme i en unes condicions de vida adequades. Els animals no són manipulats artificialment o de manera intensiva per assolir una major producció, ja que, per exemple, no es practica la inseminació artificial ni s'empren hormones. L'alimentació d'aquests animals està basada en pastures naturals, llet natural en el cas dels animals més joves, i pinsos i farratges ecològics exempts de pesticides, fertilitzants i transgènics per a la resta de bestiar.

Els animals de granges ecològiques es duen a pasturar com es feia antigament; això es tradueix en un millor metabolisme de l'animal, que elimina millor les toxines i presenta una carn muscular més saborosa i més sana per al consum humà. Una altra característica de la ramaderia ecològica és que potencia les varietats autòctones, que són les que millor s'han adaptat a les condicions de cada zona.

SÓN SOSTENIBLES AMB EL MEDI AMBIENT

Quan es consumeixen aliments de cultiu ecològic es col·labora en la conservació del medi ambient i s'evita la contaminació de la terra, de

l'aigua i de l'aire. L'agricultura ecològica és la més respectuosa amb la fauna, genera una contaminació més baixa d'aerosols, produeix menys diòxid de carboni. L'ús de tècniques ecològiques de conreu millora l'absorció del carboni en el sòl i l'aprofitament de l'aigua, sobretot en els períodes de sequera. També contribueix a prevenir l'efecte hivernacle, ja que el potencial d'escalfament de l'agricultura ecològica és fins a un 60% inferior al de la convencional, i utilitza fins a un 30% menys d'energia, a més d'incorporar en un grau més elevat les fonts renovables, segons estudis recents.

AJUDEN A PRESERVAR LA BIODIVERSITAT

La disminució de la diversitat biològica és un dels principals problemes ambientals de l'actualitat. L'agricultura orgànica preserva les llavors per al futur, amb la qual cosa s'impedeix la desaparició d'algunes varietats de gran valor nutritiu i cultural. Segons estudis realitzats, l'agricultura amb organismes genèticament modificats condueix cap a la uniformitat genètica i cap a una pèrdua de varietats, amb grans extensions d'un mateix cultiu. Per contra, l'agricultura ecològica pretén conservar i impulsar la varietat genètica de les espècies i els genotips. D'altra banda, estudis recents mostren que les terres de cultius ecològics presenten una biomassa major que les convencionals i que

consumir



La producció ecològica respecta l'equilibri de la naturalesa i contribueix a la preservació de la biodiversitat i al desenvolupament rural sostenible

Els aliments ecològics són de més bona qualitat, més saludables i aporten molts més nutrients que els convencionals

altres ecosistemes, cosa que implica una major biodiversitat. En conjunt, també s'observa una major varietat paisatgística.

PREVENEN L'EROSIÓ DEL SOL

El sòl és la base de la cadena tròfica a l'agricultura ecològica. L'agricultura ecològica, gràcies als fertilitzants orgànics naturals, al guaret i a la rotació i a l'alternança dels cultius, implica uns sòls molt més rics i menys erosionats, que retenen millor l'aigua i suporten millor els períodes de sequera, cada vegada més abundants com a conseqüència del canvi climàtic global.

PROTEGEIXEN LA QUALITAT DE L'AIGUA

L'aigua cobreix tres quarts parts del planeta. Malgrat la seva importància, l'Agència de Protecció Mediambiental (EPA) estima que els pesticides i els purins contaminen les aigües

subterrànies i provoquen la pol·lució d'aigua destinada al consum de la població. A Espanya, i en concret a Catalunya, la contaminació de les aigües subterrànies per nitrats s'ha convertit en un greu problema en els últims anys. L'agricultura i la ramaderia ecològiques no contenen pesticides ni herbicides químics de síntesi. Els purins dels animals alimentats de forma natural no es converteixen en un residu tòxic amb altes quantitats de nitrats i altres toxines i, per això, poden ser utilitzats com a fertilitzant orgànic natural.

ESTALVIEN ENERGIA

L'agricultura moderna empra més petroli, i actualment s'utilitza més energia a produir fertilitzants sintètics que a llaurar, conrear i recollir. L'agricultura ecològica gasta fins a un 33% menys d'energia que la convencional, ja que les finques ecològiques aprofiten millor els recursos naturals. A més, les finques ecològiques incorporen en gran mesura fonts renovables, com ara plaques solars fotovoltaïques i tèrmiques, i petits aerogeneradors.

FOMENTEN EL COMERÇ JUST

La distribució de productes orgànics s'acostuma a realitzar sota principis de comerç just. Els productors –normalment petits– reben una proporció justa del preu final amb què es contribueix a crear sostenibilitat econòmica a les zones rurals.

PRESERVEN LA VIDA RURAL

L'agricultura ecològica està contribuint a frenar el despoblament rural, ja que permet a l'agricultor professional, de petites explotacions i que ho és per tradició familiar, subsistir gràcies a la possibilitat d'ofrir al mercat un producte de major qualitat i respectuós amb el medi. D'altra banda, la ramaderia ecològica s'ha convertit en moltes zones de muntanya en l'única possibilitat de mantenir les explotacions de bestiar extensives, de pasturatge, que tampoc poden competir amb la producció convencional. El pasturatge extensiu és, a més, necessari per al manteniment de determinats ecosistemes que són clau per a les espècies amenaçades.

PROTEGEIXEN LA SALUT DEL TREBALLADOR AGRÍCOLA

Els pagesos exposats a herbicides tenen un major risc de contreure determinats tipus de càncer que els que no ho estan. L'ús de pesticides perjudica també directament la salut del treballador agrícola, un problema seriós especialment a països en desenvolupament, on l'ús de pesticides està molt estès.

PERMETEN LA CREACIÓ DE LLOCS DE TREBALL

El consum de productes ecològics impulsa la creació de llocs de treball al camp i a la indústria, ja que la producció biològica està menys mecanitzada i requereix més mà d'obra per a la recollida de la fruita i per a l'elaboració dels productes manufacturats. A la vegada, retorna al camperol la gestió de les seves terres.

TENEN ELS MÀXIMS NIVELLS DE QUALITAT

Els aliments ecològics provenen de l'agricultura ecològica, que utilitza un sistema de producció de la màxi-

ma fiabilitat, ja que la certificació ecològica avala la traçabilitat de l'aliment des del productor al consumidor. Tots els agents que intervenen en la cadena agroalimentària estan subjectes al control i inspecció de les matèries primeres utilitzades, el procés d'elaboració, l'envasament, l'etiquetatge, etc. mitjançant les empreses de control i certificació acreditades a Europa. Els productes ecològics compleixen amb la normativa general dels aliments i amb els exigents mètodes d'obtenció de l'agricultura ecològica.

SÓN MÉS SABOROSOS

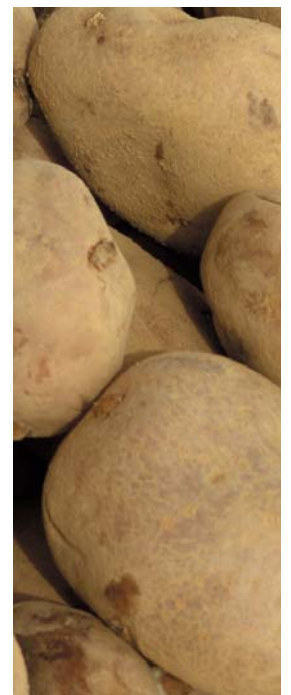
Els productes ecològics, com que són elaborats de forma més artesanal i acurada, es deixen madurar a l'arbre o la planta i no en cambres frigorífiques, amb la qual cosa mantenen els gustos originals i un millor sabor. Com que les plantes només són regenerades i fertilitzades orgànicament, aquestes creixen més sanes i es desenvolupen millor, amb la qual cosa conserven l'autèntic aroma, color i sabor. Per això, molts consumidors prefereixen aliments ecològics, ja que conserven el veritable gust de cada ingredient i els permet recuperar el sabor tradicional dels aliments.

ES CONSERVEN MILLOR

Els aliments ecològics es conserven millor que els convencionals. A la vegada, és important destacar que no és necessari buscar productes de fora de temporada per satisfer les necessitats nutricionals del nostre organisme.

NO SÓN MÉS CARS QUE LA RESTA

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 amb 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.



ALIMENTACIÓ

Els menús ecològics a les escoles

CCPAE

Pomes, peres, cebes, carbasses i tomàquets són algunes de les fruites i verdures ecològiques que mengen a l'hora de dinar l'Aina i el Jan a l'escola. I és que la seva escola, com moltes altres de Catalunya, des de fa un temps ha apostat per incorporar productes ecològics en els menús.

El consum de productes ecològics comporta una major qualitat alimentària per als nens: el gust dels aliments és més bo i ofereix més garanties de seguretat. "Introduir aliments ecològics en la dieta dels nens implica, a més d'una dietasana, suficient i equilibrada, una millora indiscutible en la relació de l'home amb el mitjà natural, tant en la producció de la cadena agroalimentària com en el funcionament de l'organisme en restringir o evitar substàncies de risc potencial per a la salut", explica Joan Borràs, responsable de l'assessorament alimentari del Consell Alimentari de la Mediterrània (CAM).

Tal com han explicat a l'escola al Jan i a l'Aina, els menús ecològics no només consisteixen en l'elaboració dels àpats amb productes naturals, sinó que a més van units a una filosofia de sostenibilitat, de respecte pel medi ambient, de justícia social i d'educació alimentària.

INCORPORACIÓ PROGRESSIVA

La introducció d'aliments ecològics en els menús escolars s'ha anat plantejant al llarg dels anys a mol-

Algunes escoles de Catalunya ja han incorporat els productes ecològics en els menús escolars. La fruita i la verdura són els més demanats. La compra de productes ecològics locals ajuda a potenciar el comerç interior i a abaixar els costos del menú ecològic.



tes escoles de Catalunya, seguint l'experiència d'alguns països europeus. A casa nostra, moltes d'aquestes iniciatives per garantir la màxima qualitat en l'alimentació dels nens i joves han estat impulsades per associacions de pares i mares preocupats pel que mengen els seus fills a l'hora de dinar, ja que aquest àpat aporta entre el 30 % i el 35 % de les necessi-

tats energètiques i nutricionals dels nens i nenes.

A banda de les iniciatives de cada centre educatiu, alguns consells comarcals també han iniciat campanyes a favor de la introducció dels aliments ecològics en els menús escolars.

Entre les iniciatives de menjadors ecològics escolars hi ha el projecte de l'associació demares i pares d'alumnes

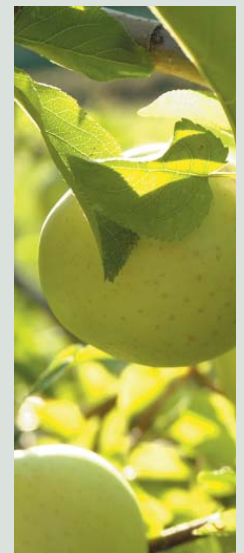
COM HA DE SER UN MENÚ ESCOLAR

El dinar a l'escola ha de servir i adaptar-se a les necessitats dels alumnes, i els aliments han de ser atractius i sensorialment agradables.

PRIMERS PLATS: Un cop a la setmana: verdures, llegums, pasta, arròs i patates.

SEGONS PLATS: Alternar al llarg de la setmana: peix, ous i diferents tipus de carns. Les guarnicions poden ser diverses, però haurien de predominar les verdures, les hortalisses i els farinacis.

LES POSTRES: Fruita de temporada sense pelar quatre cops a la setmana i un dia lactis, dolços o fruita seca.



Recomanacions:

- Combinar els primers i segons plats de manera que no resultin massa pesats, lleugers ni excessius.

- Acompanyar els àpats amb pa.

- Cuinar amb tècniques poc olioses i evitar fregits innecessaris.

- Prioritzar el consum de carns blanques i peix en comptes d'embotits i carns vermelles.

- Beure aigua al llarg del dia i durant els àpats.



(AMPA) del centre d'educació infantil i primària (CEIP) Joan Bruguera de Girona. Aquesta associació aposta pels menús basats en la dieta mediterrània, la incorporació d'aliments frescos i de temporada, locals i ecològics. D'aquesta manera eviten la sobreexplotació del sòl, afavoreixen la reducció, la reutilització i el reciclatge dels residus i estalvien energia. També donen suport al consum responsable i al comerç just. El portaveu de l'AMPA, Germà Capdevila, afegeix que també s'incideix en la forma de cuinar els aliments, atès que es prefereix la planxa i el forn als fregits i precuinats.

Cada vegada més centres de primària i secundària incorporen aliments ecològics en els menús escolars. Tot i que la proporció varia segons el centre, la majoria els han inclòs en un 80%.

CENT PER CENT ECOLÒGIC?

Per a les empreses d'alimentació col·lectiva i els menjadors escolars, el principal entrebanc perquè els menús escolars no siguin completament ecològics és el preu de la carn. Marnel Almirall, director de la Fundació Futur, empresa sense ànim de lucre que treballa en el sector de la restauració ecològica i sostenible i que ha creat un programa que incorpora l'alimentació ecològica, la sostenibilitat i el comerç just en els seus menús, assenyala que no inclouen la carn en els seus menús perquè el preu és molt elevat, especialment el de la carn de pollastre i de porc.

De moment, el menú cent per cent ecològic no és possible, perquè hi ha productes que no es troben en el mercat, com els ous pasteuritzats ecològics. També en el cas dels llegums hi ha limitacions.



El consum de productes ecològics comporta una major qualitat alimentària per als nens: el gust dels aliments és més bo i ofereix més garanties de seguretat



RECOMANACIONS NUTRICIONALS

- 1** Com més varietat d'aliments hi hagi en una dieta, més probabilitat tindrà aquesta de ser equilibrada i de contenir tots els nutrients necessaris.
- 2** Els cereals, les patates i els llegums han de constituir la base de l'alimentació, de manera que els hidrats de carboni representin entre el 50 % i el 60 % de les calories de la dieta.
- 3** Es recomana que els greixos no superin el 30 % de la ingesta calòrica diària i que es redueixi el consum de greixos saturats i àcids grassos del tipus trans.
- 4** Les proteïnes han d'aportar entre el 10 % i el 15 % de les calories totals. Millor combinar proteïnes d'origen animal i vegetal.
- 5** Incrementar la ingesta diària de fruites, verdures i hortalisses, i fer-ho com a mínim cinc cops al dia.
- 6** Moderar el consum de productes rics en sucres senzills, com ara els dolços, els refrescos i les llaminadures, entre d'altres.
- 7** Reduir el consum de sal a menys de 5 grams al dia i promoure l'ús de la sal iodada.
- 8** Beure entre 1 i 2 litre d'aigua al dia.
- 9** No prescindir mai d'un bon esmorzar complet, format per lactis, cereals i fruita. D'aquesta manera, es redueix la necessitat de consumir aliments menys nutritius a mig matí i es millora el rendiment físic i intel·lectual a l'escola. S'hauria de dedicar entre 15 i 20 minuts a aquest àpat tots els matins.
- 10** Involucrar tots els membres de la família en les activitats relacionades amb l'alimentació: fer la compra, decidir el menú setmanal, preparar i cuinar els aliments, etc.

ALIMENTS ECOLÒGICS EN ELS MENÚS ESCOLARS EUROPEUS

Itàlia és l'únic país d'Europa que té una llei que obliga a introduir aliments ecològics als menjadors escolars. D'altres països europeus, com el Regne Unit, França o Itàlia, han incorporat també els aliments ecològics en els menús escolars, ja sigui mitjançant normatives específiques o iniciatives col·lectives. En el cas d'Itàlia, el Govern va aprovar la Llei 499/1999, que obliga les autoritats locals a introduir els aliments ecològics i de qualitat en els menús escolars. Actualment, hi ha més de 300 escoles que serveixen menjars ecològics, principalment al nord i al centre d'Itàlia. Per exemple, a la ciutat de Mòdena, al nord del país, els aliments ecològics representen el 54 % a les guarderies i el 42 % a les escoles de primària.

A França, en canvi, l'agost d'aquest any la Federació Nacional de l'Agricultura Ecològica va posar en marxa la campanya "Manger bio et autrement à la cantine" (Menja bio i diferent al menjador de l'escola) per impulsar la introducció dels aliments ecològics a les escoles. Un altre dels objectius és estimular el comerç local i crear línies de comercialització per a aquests tipus d'aliments. Aquesta campanya està inscrita dins el Programa Nacional de Nutrició Saludable (PNNS) de l'Estat francès.

Pel que fa al Regne Unit, l'any 2003 es va iniciar un programa pilot anomenat Food for Life



(Aliments per a la vida) per millorar els menús escolars anglesos amb la introducció d'aliments més saludables, frescos, naturals, produïts localment i ecològics. El Govern britànic va iniciar aquesta campanya amb el suport de l'associació d'agricultura ecològica més important del Regne Unit, Soil Association, per evitar l'obesitat infantil.

PLA D'ACCIÓ

Un nou pla per impulsar la producció agrària ecològica catalana

El Govern està treballant en la creació del Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques, que haurà d'estar enllestit abans de l'estiu de l'any vinent

CCPAE

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) està elaborant un pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques amb l'objectiu de definir, articular i preveure tot un seguit d'accions encaminades a incrementar definitivament la producció i el consum dels productes agroalimentaris ecològics de casa nostra.

La voluntat del Govern és desenvolupar una agricultura i una ramaderia ecològiques i afavorir la conservació ambiental, la seguretat alimentària, la traçabilitat i les bones pràctiques agropecuàries.

Per Joaquim Llena, conseller del DAR, l'objectiu fonamental que busquen els departaments que participen en l'elaboració d'aquest primer Pla d'acció, incloent-hi el DAR mateix, és "aconseguir un desenvolupament més elevat de les produccions d'aliments ecològics certificats i del seu consum entre la població catalana. Així es pretén avançar en la consecució d'unes produccions alimentàries cada cop més compromeses amb l'exigència de qualitat i de respecte del medi ambient".

OBJECTIUS DEL PLA D'ACCIÓ

El nou Pla pretén fomentar:

- Les produccions: promoure una agricultura i una ramaderia al més respectuosa amb el medi ambient possible.

- La qualitat: fomentar un sistema de producció d'aliments de qualitat, mitjançant processos segurs i sotmesos a un sistema de certificació específic.

- La informació i el consum: incrementar el consum dels aliments ecològics, mitjançant la formació i la informació al consumidor.

- La innovació: potenciar línies de recerca enfocades a estudiar els productes ecològics.

- El sector: reforçar les estructures del sector professional de l'alimentació ecològica.

- Les polítiques: reconèixer l'interès general del sistema ecològic de producció, potenciar polítiques de foment i reforçar les estructures internes per dur-les a terme.

Abans de l'estiu del 2008, el primer Pla d'acció de l'agricultura ecològica de Catalunya hauria d'estar aprovat



GRUP INTERDEPARTAMENTAL

Per posar en marxa l'elaboració del document, el Departament ha creat un equip de persones provinents de diferents departaments de la Generalitat. Aquest grup interdepartamental està presidit per la directora general d'Agricultura, Ramaderia i Innovació, Rosa M. Cubel, i està integrat pels departaments de Presidència; Educació; Salut; Innovació, Universitats i Empresa; Medi Ambient i Habitatge, i Economia i Finances. El grup interdepartamental té com a finalitat impulsar l'elaboració del Pla dins dels terminis establerts, coordinar-ne l'aplicació, aprovar i supervisar les propostes d'actuació i fixar la dotació pressupostària.

Per la directora general, les prioritats són impulsar la creació d'un centre de recerca en agricultura ecològica i fomentar el consum dels productes ecològics. Segons Cubel, "la campanya de promoció que ha de seguir tot el Pla d'acció s'ha de basar en la difusió d'aquest coneixement i en la potenciació del consum dels aliments ecolò-

PRINCIPALS LÍNIES DE TREBALL DEL PLA D'ACCIÓ DE L'ALIMENTACIÓ I L'AGRICULTURA ECOLÒGQUES

1 Formació

Fomentar la formació en agricultura i ramaderia ecològiques mitjançant estudis universitaris i diferents cicles formatius.

Crear un servei d'orientació i assessorament en la producció agrària ecològica.

2 Recerca

Fomentar la recerca, la transferència i l'assessorament en producció ecològica.

Crear un centre de recerca de referència en agricultura ecològica a Catalunya.

3 Educació

Potenciar la incorporació de l'alimentació ecològica en els serveis públics (menjadors escolars, hospitals, etc.).

4 Comerç

Donar suport a la comercialització a través dels circuits de distribució comercial local.

Posar en marxa una campanya informativa per promoció del producte ecològic.

Informar de les virtuts dels aliments ecològics per potenciar-ne el consum, principalment del producte ecològic local.

5 Consum

Fomentar el consum de productes ecològics, sobretot del producte ecològic local.

Desenvolupar estudis de mercat dels productes ecològics.

6 Finançament

Per determinar, en funció de les actuacions acordades finalment.

gics, especialment del producte ecològic local".

El Pla d'acció s'hauria d'aprovar al final del mes de juny del 2008, segons el compromís del Govern, que va prometre tenir-lo enllestit abans d'un any des de la constitució del grup interdepartamental, el 21 de juny del 2007.

LA PARTICIPACIÓ DEL SECTOR

Segons recull l'acord de Govern del 24 d'abril del 2007, el grup de treball tècnic (GTT) és l'encarregat d'establir el mecanisme de participació dels

agents socials interessats a establir i executar aquest Pla d'acció. El GTT constituirà una taula de participació social, que és l'òrgan que aplegarà les opinions del sector sobre la proposta de Pla d'acció adoptada pel grup interdepartamental.

ELS PLANS D'ACCIÓ EUROPEUS

Alguns països europeus ja fa anys que disposen d'estratègies governamentals que donen suport a la producció agrària ecològica. Dinamarca va ser el primer país de la Unió Europea a establir un pla d'acció específic per a aquest tipus d'agricultura, amb el II Pla estratègic de l'agricultura ecològica (1999). Anteriorment ja n'havia tingut un altre, però no era específicament ecològic. Aquest segon Pla consta d'una llista de recomanacions per donar suport a la producció agrària ecològica. L'any 2003 va finalitzar el termini d'execució d'aquest, però encara avui hi ha algunes mesures que se segueixen aplicant.

Dos anys més tard, es va posar en marxa el Pla alemany (2001), que finalitzarà el 2008, i posteriorment l'anglès (2002), que té un període d'execució de vuit anys. El Pla d'acció andalús, de l'any 2002, l'aplicació del qual va finalitzar l'any 2006, va ser pioner a l'Estat espanyol. Actualment Andalusia ja disposa del segon Pla d'acció 2007-2013.

Després el van seguir el Pla txec (2004), l'europeu (2004), l'italià (2005) i l'eslovè (2005). El Pla d'acció holandès es va posar en marxa l'any 2005, tot i que anteriorment ja s'havia elaborat un document per promoció de l'agricultura ecològica i el consum dels aliments ecològics.

El proper serà el Pla d'acció català.



CCPAE

La certificació ecològica a Catalunya

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica audita i certifica els productes agroalimentaris ecològics de casa nostra

CCPAE

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), tutelat pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de la Generalitat, és l'autoritat de control de Catalunya i té la funció d'auditar i certificar els productes agroalimentaris ecològics de casa nostra. El CCPAE té autonomia financera i capacitat de gestionar el seu pressupost. Els recursos financers provenen majoritàriament dels operadors inscrits, tot i que l'Administració n'aporta una part.

LA CERTIFICACIÓ

La certificació ecològica garanteix que els productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el seu procés de producció, elaboració, envasament i comercialització. La certificació és necessària per garantir que el sistema de producció ecològica dels aliments arriba al consumidor amb les màximes garanties. Per això, el CCPAE du a terme controls exhaustius als operadors mitjançant auditories dels sistemes de producció i elaboració, i pren mostres dels productes per analitzar-les. D'aquesta manera es garanteix que aquests productes no han estat contaminats amb pesticides ni transgènics.

Tant el sistema de producció i d'elaboració com el sistema de control són comuns a tots els països d'Europa i estan regulats pel Reglament (CEE) 2092/91. A més, la Comissió Europea publica cada any una llista amb els organismes autoritzats per efectuar el control i la certificació dels productes

ecològics. A Catalunya, el CCPAE és l'organisme únic i públic de control i certificació dels productes agraris i alimentaris ecològics.

INCORPORACIÓ DE NOUS SEGELLS

El CCPAE està tramitant noves col·laboracions amb les institucions de control i marques governamentals perquè els productes certificats per aquest organisme es puguin vendre al màxim nombre de països del món.

Les noves certificacions permetran exportar els aliments ecològics catalans al Regne Unit, el Japó i Suècia mitjançant els respectius segells de Soil Association (SA), JAS i KRAV. Amb aquestes noves certificacions, els operadors ecològics catalans podran vendre els seus productes a 33 països.

Actualment, el CCPAE disposa d'acords amb el Quebec a través del Conseil des Appellations Agroalimentaires du Québec (CAAQ) i amb Suïssa mitjançant les certificacions DELINAT i BIOSUISSE. També té



l'autorització perquè els operadors catalans inscrits puguin utilitzar el segell francès Agriculture Biologique (AB) i l'alemany BIO SIEGEL. Respecte al mercat dels Estats Units, el CCPAE està acreditat des del 2003 pel Govern nord-americà per certificar segons el NOP (National Organic Program).

A més d'aquestes certificacions, el Consell també compta amb

l'acreditació de l'Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), norma UNE-EN 45.011, que garanteix l'objectivitat i la fiabilitat del sistema de certificació pública dins de la Unió Europea.

Més informació a:
<http://www.ccpae.org/>

ELS PRODUCTES ECOLÒGICS CATALANS ARRIBEN A TOT EL MÓN



UE

El logotip europeu identifica els aliments ecològics d'Europa. A partir del 2009 serà obligatori incloure l'en les etiquetes dels productes ecològics.



ENAC

Aquesta acreditació garanteix que el CCPAE aplica sistemes de certificació fiables i objectius, fet que facilita la comercialització dels productes certificats.



USDA

Segell que permet exportar els aliments ecològics catalans als Estats Units.



CAAQ

Logotip del consell ecològic del Quebec (Canadà) que permet vendre productes catalans dins del territori.



DELINAT

Segell que certifica els vins de producció ecològica de la Confederació Helvètica.



BIO SUISSE

Certificat que permet l'entrada de productes ecològics catalans a Suïssa.



JAS

Normativa per a l'exportació de productes ecològics al Japó.



SOIL

La SOIL és l'organisme més important de certificació al Regne Unit que identifica els aliments ecològics.



KRAV

Certificat que permet l'exportació dels productes ecològics catalans al mercat suec.



AB

Logotip de l'agència de l'agricultura ecològica francesa que identifica els productes ecològics en aquell país.



BIO SIEGEL

Logotip del Govern alemany que identifica els productes ecològics certificats a Alemanya.





Generalitat de Catalunya
**Consell Català de la Producció
 Agrària Ecològica**



**Consell Català de la Producció
 Agrària Ecològica**
 Av. Meridiana 38, 1a
 08018 Barcelona
 Tel. 93 552 47 90
 e-mail: ccpaie.dar@gencat.cat
 www.ccpae.org

ENCARA QUE SEMBLIN IGUALS NO SÓN IGUALS



**El segell del CCPAE garanteix
 la qualitat dels productes ecològics
 de casa nostra**

Serveis de certificació del CCPAE:



EU



ENAC



USDA



CAAQ



AB



BIO
 SUISS



BIO
 SIEGEL



DELIANT



JAS*



SOIL*



KRAV*



*en tràmit