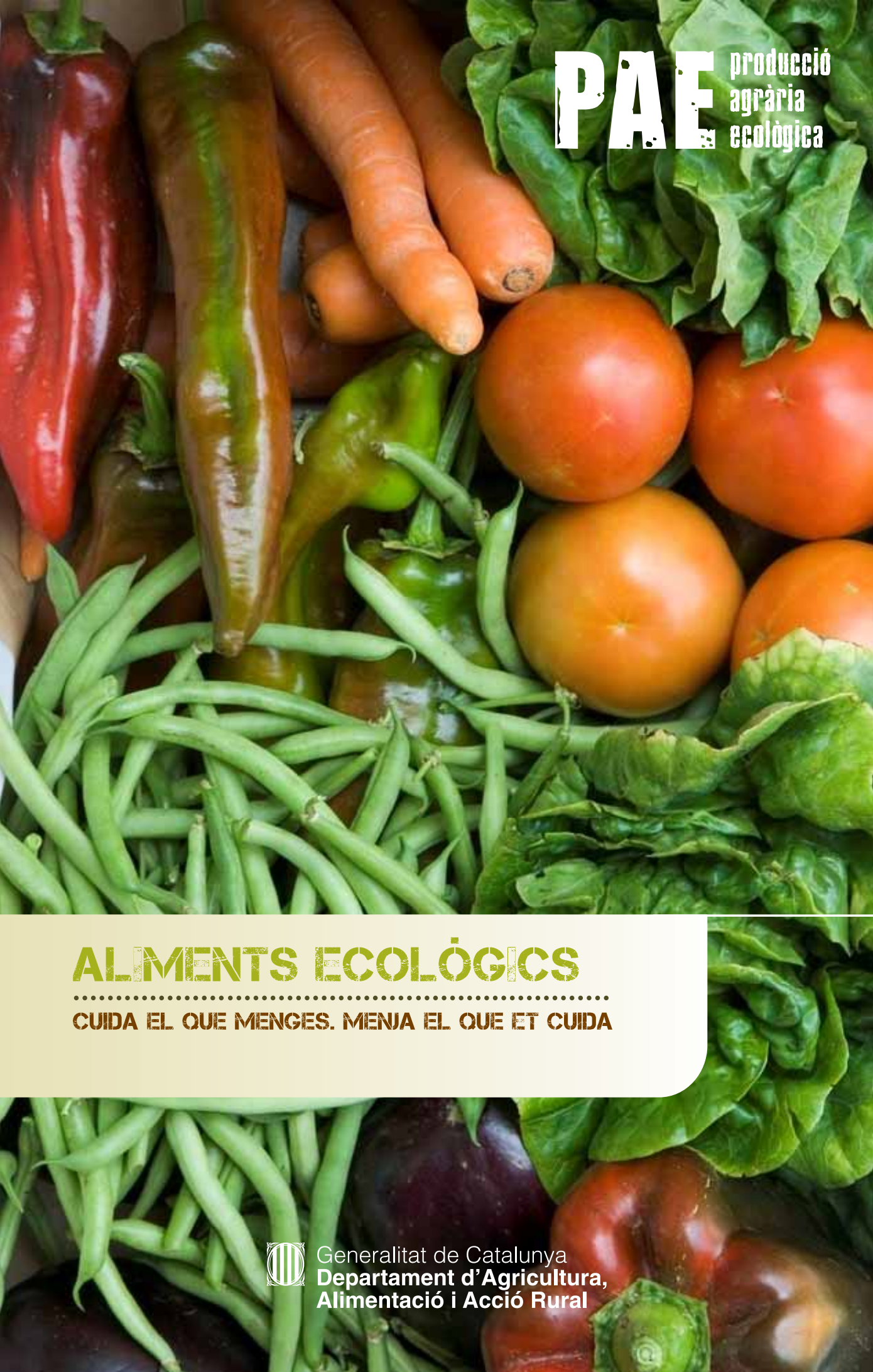




PAE producció
agrària
ecològica

ALIMENTS ECOLÒGICS

.....
CUIDA EL QUE MENGES. MENJA EL QUE ET CUIDA



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**

ALIMENTS ECOLÒGICS QUÈ SÓN?

La producció agroalimentària ecològica és un sistema de producció d'aliments d'elevada qualitat obtinguts mitjançant les tècniques més respectuoses amb el medi ambient.

En la producció ecològica no s'utilitzen substàncies químiques de síntesi, com pesticides o fertilitzants, amb l'objectiu d'obtenir aliments naturals, saludables i amb totes les seves propietats nutritives.

La producció agroalimentària ecològica està regulada per una normativa europea, que estableix les exigències de producció i elaboració dels aliments, així com els requisits per a la inspecció, la certificació i l'etiquetatge. El resultat és que els aliments ecològics estan sotmesos a uns controls molt estrictes, realitzats per entitats de certificació autoritzades.

Per identificar un aliment ecològic només cal recordar que els termes **ECOLÒGIC**, **ECO**, **BOLÒGIC**, **BIO** i **ORGÀNIC** estan reservats en exclusiva als aliments obtinguts aplicant aquest sistema de producció. En l'etiqueta d'aquests aliments ha d'aparèixer el nom o el codi de l'entitat que certifica l'autenticitat del producte. Els aliments ecològics certificats a Catalunya porten el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). A partir de 2010 també hauran de portar un segell europeu únic.

EL SISTEMA DE LA PRODUCCIÓ AGROALIMENTÀRIA ECOLÒGICA TÉ PER OBJECTIUS:

- **Obtenir una àmplia varietat d'aliments i productes agraris d'alta qualitat nutritiva, organolèptica, mediambiental i social.**
- **Respectar el medi agrari i els cicles naturals**, preservant la salut del sòl, l'aigua, els conreus, els animals i l'equilibri entre ells.
- **Assolir un alt grau de biodiversitat.**
- **Fer un ús responsable de l'energia i els recursos naturals.**
- **Garantir el benestar animal i respectar el comportament propi de cada espècie.**
- **Conservar i millorar la riquesa del nostre patrimoni agrari i paisatgístic.**
- **Afavorir un desenvolupament rural sostenible.**



PER ACONSEGUIR-LOS, S'UTILITZEN PRINCIPALMENT LES SEGÜENTS TÈCNIQUES:

- **Aportar adobs orgànics al terra** (fems, restes vegetals, compost) per afavorir-ne la fertilitat i les aptituds productives.
- **Utilitzar varietats de plantes i races animals el més adaptades possible** a les condicions locals.
- **Garantir als animals unes condicions mínimes d'allotjament i maneig**, així com accés a l'aire lliure.
- **Implantar rotacions de cultius** que afavoreixin la diversitat vegetal, la sanitat dels conreus i un òptim aprofitament dels recursos.
- **Mantenir franges de vegetació silvestre** per afavorir la fauna útil que ajuda els conreus a defensar-se de les plagues.
- **Basar la sanitat en pràctiques preventives** o mitjançant productes d'origen natural i limitant al màxim l'aplicació de productes sintètics.
- **Utilitzar productes, tècniques d'elaboració i conservació d'aliments** que preservin al màxim la qualitat dels productes d'origen.
- **Utilitzar sistemes de treball i de gestió** que permetin en tot moment conèixer l'origen, el destí i el moviment de tots elements que intervenen en el procés productiu.

SE N'EVITEN D'ALTRES:

- **No es permet** l'ús d'organismes modificats genèticament o derivats d'ells.
- **No es permet** l'ús de pesticides, medicaments i additius alimentaris de síntesi, tret de casos excepcionals i de forma restringida.
- **No es permet** la producció ramadera desvinculada dels terrenys agrícoles.
- En general, **no es permeten** processos que danyin el medi ambient, la salut humana, la salut i el benestar dels animals i la salut de les plantes, així com la qualitat final dels productes.



10 RAONS

PER COMPRAR ALIMENTS ECOLÒGICS CATALANS





1 : PERQUÈ SÓN SABOROSOS.

- Les fruites i les hortalisses ecològiques creixen al seu ritme natural,
- cosa que es tradueix en una menor acumulació d'aigua. Aquest fet
- condiciona positivament la qualitat organolèptica dels aliments.

2 : PERQUÈ SÓN SALUDABLES I NUTRITIU.

- Gràcies a les tècniques de producció ecològica, els aliments obtinguts
- solen tenir una alta concentració en vitamines, minerals i àcids grassos
- poliinsaturats.

3 : PERQUÈ SÓN SEGURS.

- Els aliments ecològics compleixen estrictament totes les normes de
- seguretat alimentària vigents.

4 : PERQUÈ RESPECTEN EL MEDI AMBIENT.

- La producció agrària ecològica preserva el medi ambient de diverses
- maneres. Contribueix, entre d'altres efectes, a mitigar el canvi climàtic,
- millorar l'eficiència energètica dels sistemes agraris, afavorir la biodiversitat
- i reduir l'acumulació de contaminants al medi.





5 : PERQUÈ HAN ESTAT PRODUITS SENSE PESTICIDES I ADOBS DE SÍNTESI QUÍMICA.

S'evita així l'alliberament d'aquestes substàncies al medi i la seva presència als aliments de consum humà.

6 : PERQUÈ NO UTILITZEN ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT.

Les normes de la producció ecològica prohibeixen explícitament el cultiu i l'ús d'organismes modificats genèticament, ja sigui per a l'alimentació animal o per a la humana.

7 : PERQUÈ NO PERMET FORCAR ARTIFICIALMENT EL CREIXEMENT DELS ANIMALS.

Totes les substàncies que, de forma directa o indirecta, pretenen augmentar artificialment el creixement dels animals estan prohibides. Aquest és el cas de certes hormones, dels antibiòtics preventius i de les substàncies de síntesi que incrementen la digestibilitat i l'eficiència de l'alimentació, com alguns enzims i els aminoàcids essencials de síntesi.





8 : PERQUÈ EN LA SEVA OBTENCIÓ S'HA RESPECTAT AL MÀXIM EL BENESTAR ANIMAL.

Les normes que regeixen la producció ramadera ecològica són molt estrictes en garantir que les tècniques de producció no agredeixin el benestar dels animals. Per aquest motiu, es prohibeix mantenir lligats els animals, s'obliga a facilitar zones d'exercici a l'aire lliure, pastures per als herbívors i unes dimensions mínimes d'allotjament per cap de bestiar.

9 : PERQUÈ L'ÚS D'ADDITIUS ESTÀ MOLT RESTRINGIT.

Durant el procés de transformació i elaboració de productes alimentaris ecològics només es poden fer servir un nombre molt reduït d'additius, que són els indispensables per assegurar que la transformació es fa amb totes les garanties de seguretat i que no alteren la qualitat final del producte.

10 : PERQUÈ ESTAN REGULATS ESTRINGITAMENT PER NORMATIVES EUROPEES I CONTROLATS PER ORGANISMES DE GUDAMENT ACREDITATS.

Els productes agroalimentaris ecològics són de qualitat certificada, ja que han de complir, a més de les normes generals, unes normes específiques per aquest tipus de productes, i totes les empreses que participen en el procés de producció, elaboració i comercialització estan sotmeses a estrictes controls periòdics realitzats per entitats de certificació acreditades de gudament.



PAE

producció
agrària
ecològica



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**