

Alimentos 'bio', 'eco' y orgánicos: ¿qué significan realmente estas etiquetas?



La agricultura “natural”, los alimentos “tradicionales” y la alimentación más sana están en auge. **Los sellos que vemos en los supermercados son los “bio”, “eco” y orgánicos.** ¿Pero qué diferencias tienen?

¿Cuál de ellos es más “sano”? ¿Por qué existen diversas etiquetas y cómo se decide cuál corresponde? Al final, los sellos de este tipo **son una cuestión puramente administrativa,** y no tanto de la naturaleza de su cultivo.

¿Qué son productos ecológicos?

Según la consultora Ecological, el mercado interior de productos “eco” facturó en 2018 unos 1.686 millones de euros. **España es, actualmente, el primer país de la Unión Europea en superficie de producción agrícola ecológica.** En su

“Estrategia para la Producción Ecológica 2018-2020”, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha tratado de potenciar esta actividad, velando por los intereses de los agricultores.

Sin embargo, ¿qué se considera y qué no se considera ecológico? Como decíamos, la cuestión, en Europa al menos, está modificada por la ley. En concreto, **por tres reglamentos** que nombraremos más adelante. Estos marcan qué puede obtener el sello de “ecológico” y qué no. Todo lo que cumpla con estos reglamentos puede optar al sello de ecológico. Esto son:

- El Reglamento (CE) 834/2007, del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- El Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y control.
- El Reglamento (CE) 1235/2008 de la Comisión por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007, en lo que se refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de otros países.
- A esto se añade que a partir de 2021, el Reglamento 848/2018 deroga al Reglamento 834/2007.

¿Y qué dice el reglamento? Resumiendo muchísimo, estos han de ser cultivados únicamente con fertilizantes naturales, no se puede usar pesticidas para el control de plagas y tampoco pueden estar modificados genéticamente. Entre los fertilizantes naturales sí que se pueden usar aquellos productos preparados en las instalaciones propias, lo que se llaman preparados biodinámicos. No se pueden utilizar fertilizantes minerales nitrogenados y solo puede usarse un suelo que previamente ha sido aprobado para su uso ecológico.



Si cumple todo esto, el agricultor se acerca a un Comité de Agricultura Ecológica, que en España dependen de cada Comunidad Autónoma y **estos certifican, previo pago del sello, la calidad y el origen ecológico de los productos**. Estos comités son los últimos encargados de asegurar la calidad (según su procedencia) de los alimentos.

Bio, eco, orgánico, ¿en qué se diferencian?

Una vez obtenido el sello, un producto puede exhibir el sello de alimento orgánico, además del sello aprobado por la Unión Europea. ¿Y en qué se diferencian de un alimento con el sello “bio”, o con el sello “eco”? En absolutamente nada. A nivel español, estas denominaciones son sinónimas y se regulan por los mismos reglamentos, tal y como indica el real decreto 1852/1993.



Asimismo, y con carácter supletorio a otras indicaciones que pudieran establecer las Comunidades Autónomas, podrán utilizarse, además, las siguientes: «obtenido sin el empleo de productos químicos de síntesis», «biológico», «orgánico», «biodinámico» y sus respectivos nombres compuestos, así como los vocablos «eco» y «bio», acompañados o no del nombre del producto, sus ingredientes o marca comercial.

Por tanto, **estos sellos indican lo mismo: su procedencia de la agricultura ecológica** según lo recoge el Reglamento (CE) 834/2007 y sus subsecuentes leyes. Insistimos en que solo los alimentos que cumplen con la ley, y que son aprobados por los comités, pueden llevar alguno de estos sellos y no existe diferencia entre ellos.

En otros países esto puede variar ligeramente, pero siempre que cumplan con los reglamentos. Así, los alimentos bio, dependiendo del país, pueden ser alimentos que no han sido alterados genéticamente, ni sufrido alteraciones en un laboratorio, pero no significa que no se hayan usado pesticidas para su cultivo.

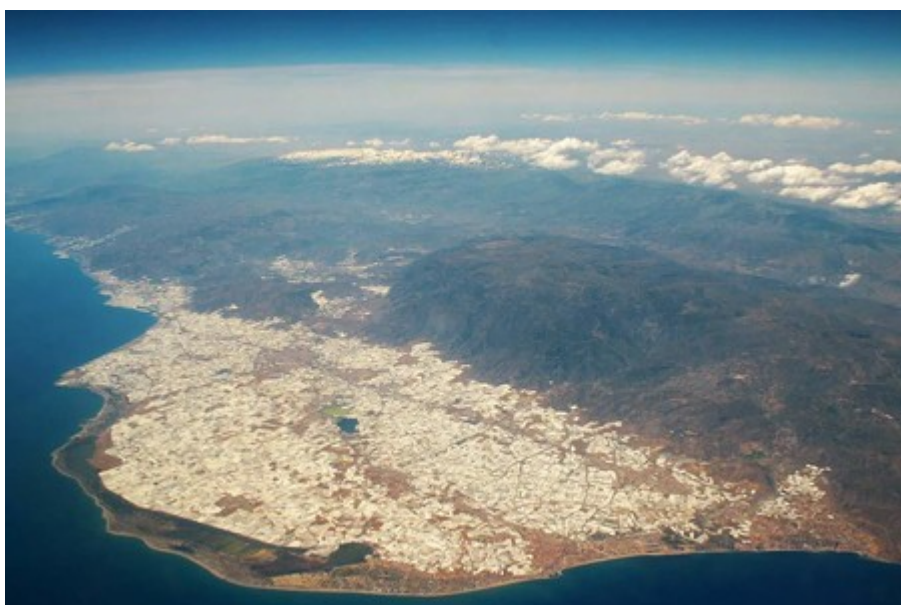
Por otro lado, también se pueden ver otros sellos procedentes de organismos privados y consorcios concretos, aunque siempre cumpliendo el reglamento. Estos otros sellos, a veces se pueden ver en España debido a la importación de productos,

pero sus características no están reguladas por la Comisión Europea más allá de los reglamentos. Pero en España, como decíamos, estos sellos son sinónimos.

Lo ecológico también puede ser industrial

Curiosamente, vista la legislación nos encontramos con un caso de “hecha la ley, hecha la trampa”. Todos los productos ecológicos, bio, eco y orgánicos, etc., cumplen con el reglamento, eso no lo ponemos en duda, y si no lo hacen, tienen un problema. La cuestión es más compleja. El sello de agricultura ecológica, tal y como lo presentan, está destinado a mejorar las prácticas agrícolas, **promoviendo un cultivo responsable con el medio ambiente y con la salud.**

Es llamativo, por tanto, que uno de los lugares con mayor producción de agricultura ecológica en España sea Almería. Y es curioso porque se hace bajo miles de metros cuadrados de plástico, bajo un régimen intensivo, **exactamente igual que con la agricultura industrializada** pero cumpliendo con el reglamento europeo en cuanto a pesticidas y fertilizantes. En definitiva, hablamos de producción ecológica industrial, dos términos que parecen contrarios, pero no lo son.



Lo que sí que puede serlo es, precisamente, las implicaciones. Por ejemplo, **otra curiosidad es la importación de fruta y verdura ecológica**, cuya venta es más cara, y su impacto ecológico es equiparable, al final, al de la agricultura industrial, como muestran estudios como este, un análisis realizado en la Universidad de Aberdeen.

La percepción de la gente, según análisis como los realizados en Finlandia, cuya población reducida sirve de ejemplo sociológico, no tiene en cuenta el impacto que supone el consumo de los alimentos orgánicos, independientemente de si son producidos de manera local o son importados. Pero una cosa no tiene por qué implicar a la otra.

Más ecológicos que los ecológicos

Bio, eco, ecológico, orgánico... todo hace referencia a unas mismas cuestiones: **un sello otorgado por cumplir con una regulación**. Una regulación que pretende, en su origen, velar por una agricultura sostenible y más saludable. Sin embargo, con la ley sobre la mesa parece que existen, como poco, lagunas.

Por ejemplo, algunos estudios realizados por la Universidad de Exeter, Reino Unido, apuntan a que la huella de carbono producida por el consumo de vegetales orgánicos de procedencia local podría ser mucho mayor de lo que se espera a partir de las premisas aceptadas por ser productos orgánicos.

Por el momento, hay evidencias fuertes de que la agricultura ecológica, la industrializada convencional y otras formas integradas suponen, a medio plazo la misma huella de carbono. Esto nos sitúa en una tesitura incómoda ya que algunos productos cultivados y gestionados al estilo tradicional, pero sin cumplir con el sello de ecológico, pueden ser más "ecológicos" que los propios alimentos orgánicos.



¿Y qué hay en cuanto a salud? ¿Son los alimentos “bio” y “eco” más saludables? Según los análisis hasta la fecha, como esta gran revisión de más de 52.400 artículos publicados, desde 1958 hasta 2008, **no existen diferencias nutricionales importantes** entre los alimentos considerados como orgánicos y los producidos de manera convencional. Tampoco existen revisiones sistemáticas que avalen un impacto positivo en la salud entre los consumidores de este tipo de productos.

Tal vez esto se deba a un fallo en los análisis. O puede que no existan dichos resultados. Por el momento, lo que queda claro es que hacen falta más investigaciones que avalen las premisas por las que surgieron estos etiquetados. Hasta que no se compruebe, las etiquetas eco, bio y orgánicas solo servirán para marcar un producto más caro, que podríamos catalogar de “gourmet”, pero que no cumple con las promesas que se les atribuyen.

Fuente: xataka.com