

Cómo identificar un alimento ecológico?

Os termos "Ecológico", "Eco", "Biológico", "Orgánico", "Bio" están protexidos e reservados en exclusiva aos alimentos obtidos da Agricultura Ecolóxica.

No etiquetado dos produtos ecolóxicos debe aparecer a contraetiqueta numerada e o código da entidade de control do CRAEGA. Ademais debe ir acompañada do logotipo europeo.

Contraetiqueta numerada



Logotipo Europeo



Código da autoridade de control

CODIGO. ES-ECO-022-GA

ESPAÑA

ECOLOXICO

GALICIA

CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLOXICA DE GALICIA (C.R.A.E.GA.)

É o órgano de control, certificación e promoción das producións ecolóxicas nesta comunidade autónoma. Nel atópanse representados os sectores produtivo, elaborador e comercializador, ademais da propia administración.



Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia

Avda. Circunvalación s/n.

Apdo. Nº 55.

27400 Monforte de Lemos. LUGO

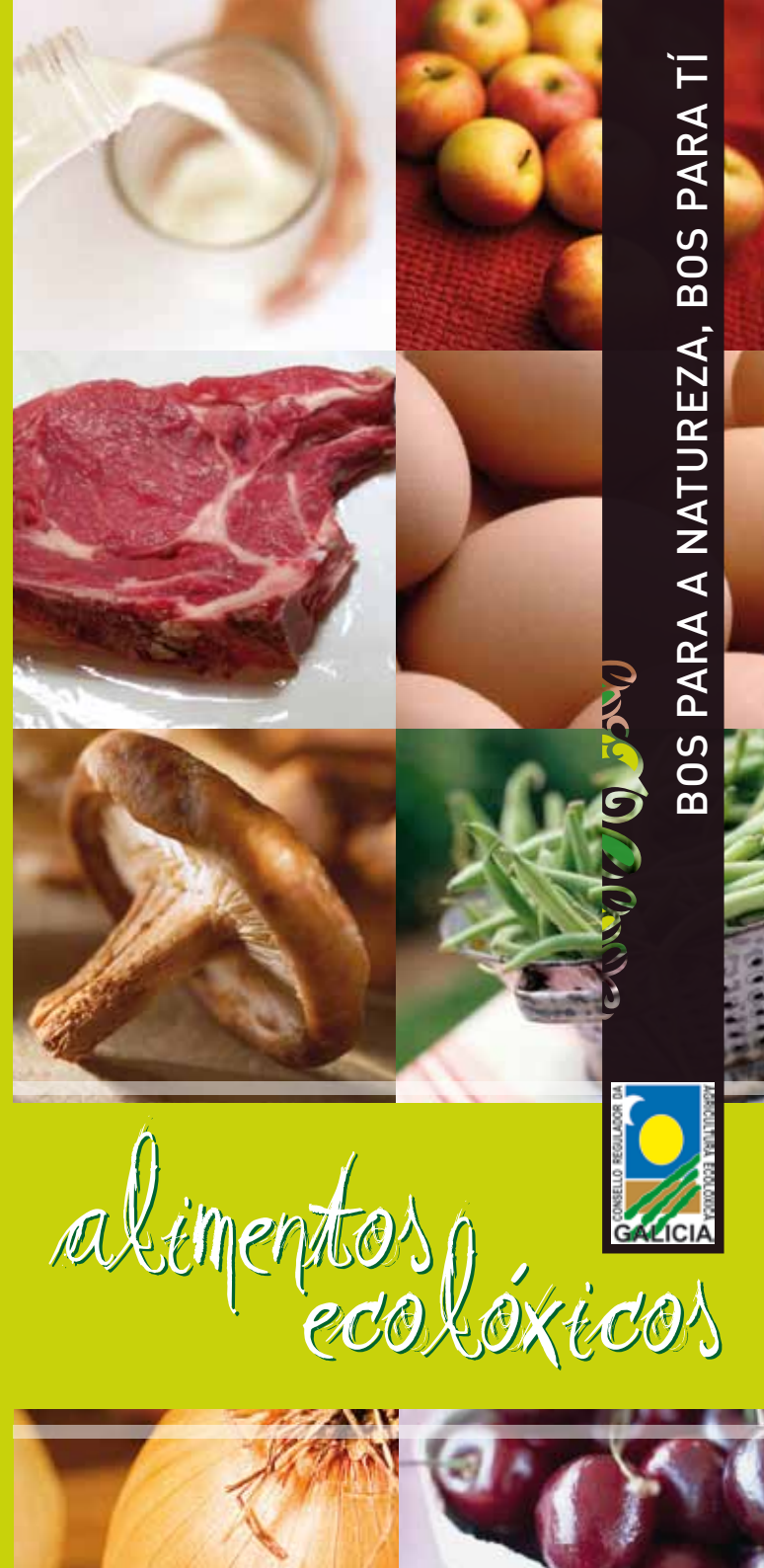
tel. 982 405 300 • fax. 982 416 530

craega@craega.es

www.craega.es



XUNTA DE GALICIA



alimentos ecológicos

Qué é a agricultura ecolóxica?



É un sistema de produción agrario que busca conseguir alimentos da máxima calidade.

- Respecta o medio ambiente, facendo emprego óptimo dos recursos naturais.
- Na produción vexetal utilízanse prácticas e técnicas agronómicas, biolóxicas e mecánicas, tanto tradicionais como novedosas que evitan a contaminación do medio ambiente, e que aumenta a fertilidade e a actividade biolóxica do chan.
- A gandería ecolóxica garante o máximo nivel de benestar animal e o respecto dos ciclos biolóxicos dos animais.
- Na elaboración dos produtos ecolóxicos transformados non se empregan aditivos ou conservantes artificiais.

Por qué consumir alimentos ecolóxicos?

1. Non conteñen aditivos sintéticos:

Cultivados sen o uso de agroquímicos, e sen aditivos, son equilibrados e moi ricos en nutrientes. Diferentes estudos demostraron que non é necesaria a incorporación de substancias de síntese no cultivo ou produción de alimentos nin na súa conservación posterior.

2. Non conteñen pesticidas: A utilización destas substancias dana o medio ambiente e conleva un custe adicional á sociedade, xa que esta debe eliminar os residuos que os pesticidas deixan na natureza.

3. Non conteñen Organismos xeneticamente modificados: o cultivo de organismos xeneticamente modificados pode ter consecuencias negativas para o medio ambiente. Se descoñece se a inxesta de alimentos transxénicos supón un risco para a saúde do consumidor.

4. Respektan o medio ambiente: Cando consumimos alimentos ecolóxicos colaboramos na conservación do medio ambiente, evitamos a contaminación da terra, da auga e do aire.

5. Son moi saborosos: viviron un proceso máis natural e desenroláronse dunha forma máis san, conservando o seu auténtico aroma, sabor e cor.

6. Conteñen máis nutrientes e vitaminas: conteñen uns niveis máis altos de vitaminas (especialmente vitamina C), minerais esenciais (calcio, magnesio, ferro,...), antioxidantes, hidratos de carbono e proteínas

7. Axuda a preservar a biodiversidade: favorecendo a utilización de especies e razas adaptadas ao medio.

8. Respektan aos animais: a gandería ecolóxica permite que os animais crezan o seu ritmo natural e nunhas condicións de vidas axeitadas co seu entorno.

9. Preservan a vida rural: a práctica da agricultura ecolóxica permite unha diversificación das producións e o aumento do valor engadido do produto final. Ademais a agricultura ecolóxica xera emprego nas zonas rurais. Os alimentos ecolóxicos fomentan a sustentabilidade social.

10. Son de calidade certificada: ademais dos controis oficiais que se efectúan a todos os alimentos, os produtos ecolóxicos son obxecto dunha certificación adicional que garante a autenticidade da súa orixe ecolóxica. Entidades de certificación autorizadas e supervisadas polas administracións autonómicas, inspeccionan cada ano a todas as explotacións e industrias agroalimentarias ecolóxicas. Nos alimentos ecolóxicos a trazabilidade e autenticidade está garantida.

Produtos

• Lácteos • Cárnicos • Ovos • Mel e produtos apícolas • Viños • Sidras • Conservas alimenticias • Froitas e verduras • Outras elaboracións (vinagre, aceite, pan e pastas) • Froitos secos e cogumelos.

