

¿Cómo identificar un ALIMENTO ECOLÓGICO?



Los términos “ecológico”, “eco”, “biológico”, “orgánico” y “bio” están protegidos y reservados en exclusiva a los alimentos obtenidos de la agricultura ecológica.

En el etiquetado de los productos ecológicos deben aparecer la contraetiqueta numerada y el código de la entidad de control del CRAEGA. Además, deben ir acompañados del logotipo europeo.

Contraetiqueta numerada



Logotipo europeo



Código de la autoridad de control

CÓDIGO. ES-ECO-022-GA

ESPAÑA ECOLÓGICO GALICIA

CONSEJO REGULADOR DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE GALICIA (CRAEGA)

Es el órgano de control, certificación y promoción de las producciones ecológicas en esta comunidad autónoma. En él se encuentran representados los sectores productivo, elaborador y comercializador, además de la propia Administración.



Ronda M.^a Emilia Casas Baamonde, s/n
Edificio Multiusos
27400 Monforte de Lemos (Lugo)
Tel.: 982 405 300 - Fax: 982 416 530
craega@craega.es
www.craega.es

Síguenos en:



www.craega.es



alimentos ecológicos



BUENOS PARA LA NATURALEZA, BUENOS PARA TI



¿Qué es la AGRICULTURA ECOLÓGICA?

Es un sistema de producción agraria que busca conseguir alimentos de máxima calidad.



Respetar el medio ambiente, haciendo un empleo óptimo de los recursos naturales.



En la producción vegetal se utilizan prácticas y técnicas agronómicas, biológicas y mecánicas, tanto tradicionales como innovadoras, que evitan la contaminación del medio ambiente y aumentan la fertilidad y la actividad biológica del suelo.



La ganadería ecológica garantiza el máximo nivel de bienestar animal y el respeto de los ciclos biológicos de los animales.



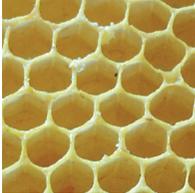
En la elaboración de los productos ecológicos transformados no se emplean aditivos ni conservantes artificiales.

¿Por qué consumir ALIMENTOS ECOLÓGICOS?

- 1 No contienen aditivos sintéticos:** cultivados sin el uso de agroquímicos y sin aditivos, son equilibrados y muy ricos en nutrientes. Diferentes estudios demostraron que no es necesaria la incorporación de sustancias de síntesis en el cultivo o en la producción de alimentos ni en su conservación posterior.
- 2 No contienen pesticidas:** la utilización de estas sustancias daña el medio ambiente y le supone un coste adicional a la sociedad, ya que esta debe eliminar los residuos que los pesticidas dejan en la naturaleza.
- 3 No contienen organismos genéticamente modificados:** el cultivo de organismos genéticamente modificados puede tener consecuencias negativas para el medio ambiente. Se desconoce si la ingesta de alimentos transgénicos supone un riesgo para la salud de los consumidores.
- 4 Respetan el medio ambiente:** cuando consumimos alimentos ecológicos, colaboramos en la conservación del medio ambiente, evitamos la contaminación de la tierra, del agua y del aire.
- 5 Son muy sabrosos:** vivieron un proceso más natural y se desarrollaron de una forma más sana, por lo que conservan su aroma, color y sabor auténticos.
- 6 Contienen más nutrientes y vitaminas:** contienen unos niveles más altos de vitaminas (especialmente vitamina C), minerales esenciales (calcio, magnesio, hierro...), antioxidantes, hidratos de carbono y proteínas.
- 7 Ayudan a preservar la biodiversidad:** favoreciendo la utilización de especies y razas adaptadas al medio.

- 8 Respetan a los animales:** la ganadería ecológica permite que los animales crezcan a su ritmo natural y en unas condiciones de vida adecuadas a su entorno.
- 9 Preservan la vida rural:** la práctica de la agricultura ecológica permite una diversificación de las producciones y el aumento del valor añadido del producto final. Además, la agricultura ecológica genera empleo en las zonas rurales. Los alimentos ecológicos fomentan la sostenibilidad social.
- 10 Son de calidad certificada:** además de los controles oficiales que se efectúan a todos los alimentos, los productos ecológicos son objeto de una certificación adicional que garantiza la autenticidad de su origen ecológico. Entidades de certificación autorizadas y supervisadas por las administraciones autonómicas inspeccionan cada año todas las explotaciones e industrias agroalimentarias ecológicas. En los alimentos ecológicos la trazabilidad y la autenticidad están garantizadas.

PRODUCTOS

- 
- 
- 
- Lácteos
 - Cárnicos
 - Huevos
 - Miel y productos apícolas
 - Vinos
 - Sidras
 - Conservas alimenticias
 - Frutas y verduras
 - Otras elaboraciones (vinagre, aceite, pan y pastas)
 - Frutos secos y setas