

Como identificar un ALIMENTO ECOLÓXICO?



Os termos “ecolóxico”, “eco”, “biolóxico”, “orgánico” e “bio” están protexidos e reservados en exclusiva aos alimentos obtidos da agricultura ecolóxica.

No etiquetado dos produtos ecolóxicos deben aparecer a contraetiqueta e o código da entidade de control do CRAEGA. Ademais, deben ir acompañados do logotipo europeo.

Contraetiqueta



Logotipo europeo



Código da autoridade de control

CÓDIGO. ES-ECO-022-GA



CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLÓXICA DE GALICIA (CRAEGA)

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.



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

Impreso en papel procedente de bosques sostenibles



alimentos ecolóxicos




COIDAMOS DA NATUREZA COIDAMOS DE TI




Que é a **AGRICULTURA ECOLÓXICA?**


É un sistema de produción agraria que busca conseguir alimentos de 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 innovadoras, que evitan a contaminación do ambiente e aumentan 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 nin conservantes artificiais.**

Por que consumir **ALIMENTOS ECOLÓXICOS?**

1 Non conteñen aditivos sintéticos:

os produtos ecolóxicos cultívanse 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 na produción de alimentos nin na súa conservación posterior.

2 Non conteñen pesticidas:

a utilización destas substancias dana o ambiente e supónlle un custo 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. Descoñécese se a inxestión de alimentos transxénicos supón un risco para a saúde dos consumidores.

4 Respectan o medio ambiente:

cando consumimos alimentos ecolóxicos, colaboramos na conservación do ambiente, xa que evitamos a contaminación da terra, da auga e do aire.

5 Son moi saborosos:

viviron un proceso máis natural e desenvolvéronse dunha forma máis sa, polo que conservan o seu aroma, sabor e cor auténticos.

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 Axudan a preservar a biodiversidade:

é un sistema alternativo de produción que favorece a utilización de castes e razas adaptadas ao medio.

8 Respectan os animais:

a gandería ecolóxica permite que os animais medren ao seu ritmo natural e nunhas condicións de vida axeitadas ao seu medio.



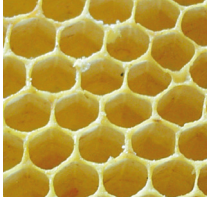
9 Preservan a vida rural:

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 lles 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 todas as explotacións e industrias agroalimentarias ecolóxicas. Nos alimentos ecolóxicos a rastrexabilidade e a autenticidade están garantidas.

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 cogomelos
 - Acuicultura, conservas e produtos do mar