La Unión de Consumidores participa en la III Feria Provincial de Productos Ecológicos que se celebra hasta el domingo en la plaza de la Marina con un expositor informativo donde se ofrece una atención directa a todos los ciudadanos en calidad de consumidores y usuarios.

Personal técnico especializado responde a todas las dudas que tenga el consumidor sobre la producción ecológica, su origen, calidad, diferencias e identificación de los productos, la preocupación social por la salud y el respeto al medio ambiente, así como cualquier otra duda que tenga en calidad de consumidor y usuario de productos, bienes y servicios.

¿Qué son los productos ecológicos?

Los alimentos de producción ecológica son aquellos obtenidos bajo métodos de producción que velan por la conservación del medio ambiente, la fertilidad del suelo y el desarrollo rural. Proceden de la agricultura y ganadería ecológica, también denominada como biológica u orgánica. Es decir, son aquellos que no presenten ninguna modificación genética, que se hayan cultivado respetando el medio ambiente, sin utilizar pesticidas, fungicidas y demás productos químicos.

Los productos ecológicos no contienen conservantes o aditivos de origen químico, con ellos no introducimos en nuestro organismo determinados productos que pueden resultar peligrosos para nuestra salud. Al no presentar estos componentes, nuestro organismo asimila de forma óptima los nutrientes de estos alimentos.

No haber sido tratados con pesticidas permite, además de evitar que nuestro organismo se convierta en un almacén de residuos tóxicos y podamos desarrollar un determinado cáncer, la incidencia de alergias relacionadas con ciertos productos químicos. Algunos pesticidas se llegan a incorporar en el alimento y no se elimina.

¿Qué beneficios tienen?

La propia salud, la preservación del medio ambiente, la protección de los animales y de la naturaleza , y el sabor son algunos de los motivos para consumir productos ecológicos.

Los productos ecológicos son más saludables ya que están libres de residuos tóxicos.Al no contener substancias artificiales, los alimentos procedentes de la agricultura ecológica son asimilados correctamente por el organismo sin alterar las funciones metabólicas. Según los especialistas en nutrición, gran parte de las enfermedades degenerativas tienen su origen en la alimentación.

Otra característica de la agricultura ecológica es que, al cultivar los alimentos en suelos equilibrados por fertilizantes naturales, los productos son más nutritivos ya que contienen unos niveles más altos de vitaminas –especialmente la C–, minerales esenciales –calcio, magnesio, hierro, cromo...–, antioxidantes –que ayudan a prevenir determinadas enfermedades como el cáncer–, hidratos de carbono y proteínas.

Los alimentos ecológicos provienen de la agricultura ecológica, que utiliza un sistema de producción de la máxima fiabilidad pues está sujeto a una trazabilidad desde el campo hasta la mesa mediante el Reglamento Europeo 2092/91.

Otra razón con gran peso y más con la actual situación climática, es la sostenibilidad que presentan los cultivos ecológicos con su entorno, el medio ambiente es respetado, no se contamina, no se vierten a la tierra determinados residuos y el ahorro energético es superior al del cultivo de producción.

¿Cómo identificarlos?

Es bastante evidente que uno de los problemas que se plantean desde el consumidor decidido a consumir los productos ecológicos es la identificación de los mismos y la comprensión de la etiqueta para tener una garantía total de que aquello que pretende comprar cumple con la normativa CEE 2092/91, referente a la producción ecológica.

El reconocimento del etiquetado es fácil, la etiqueta podemos decir que consta de varias

partes, en el centro un , similar para las etiquetas de todos los comités certificadores (son los organismos que controlan que las explotaciones agropecuarias e industrias declaradas como ecológicas, cumplen la normativa), exceptuando la etiqueta del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (C.A.A.E.) y los organismos privados certificadores, Ecocert-Sohicert y la Entidad Certificadora de Alimentos de España (ECAL). A parte de este dibujo o logotipo deben llevar el número con el que el agricultor está inscrito en el Organismo certificador, el y la fecha de envasado o procesado del producto en cuestión.