



CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA DE ALIMENTOS

Coordinación y supervisión

Andrés Muñoz Rico. [Del Campo al Cole](#)

Investigación y redacción

Laura Villadiego. [Carro de Combate](#)

Nazaret Castro. [Carro de Combate](#)

Apoyo en incidencia y comunicación

Inés Jordana. [SEO/BirdLife](#)

Fotografías portada y cartelas

Josep Bedmar

Maquetación

Neus Argudo

Esta investigación forma parte de la Campaña Alimentando Conciencias y se ha llevado a cabo gracias al apoyo económico de la Fundación Daniel y Nina Carasso, dentro del proyecto *Fomento de la alimentación basada en criterios agroecológicos, de temporada y cercanía en centros escolares.*



Este documento es propiedad de *del Campo al Cole* (delcampoalcole.org) y cuenta con licencia: *Creative Commons Reconocimiento, NoComercial, Compartir Igual (by-nc-sa)*



Junio de 2019

1. INTRODUCCIÓN: QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA DE ALIMENTOS

La certificación ecológica es el proceso por el cual los productores de alimentos, se trate de insumos o bien de productos elaborados, obtienen la calificación de ecológicos (o “bio” u “orgánicos”, en algunos países). Los requisitos para lograr esa certificación dependen de los países, pero suelen abarcar cuestiones como evitar el uso de fertilizantes, pesticidas, antibióticos, aditivos en general y mutaciones genéticas (OMG), así como preservar los suelos de productos químicos de forma sostenida. Los productores deben someterse a inspecciones periódicas para lograr y mantener la certificación.

En España, para ser denominado ecológico un alimento debe producirse según las normas estipuladas por el reglamento vigente, según el cual los productores deben ser certificados por alguno de los organismos de certificación autorizados para ello; es decir, es una tercera parte, ajena al consumidor y al productor, quien está autorizado para certificar que ese producto cumple la normativa. Todos los agentes que intervienen en la cadena agroalimentaria están sujetos al control e inspección, por los organismos competentes, de calidad y trazabilidad, incluyendo las materias primas utilizadas, el proceso de elaboración, el envasado, etiquetado, etcétera. Así lo disponen las normas fijadas por la Unión Europea. En estas normas, se especifica que los organismos modificados genéticamente, así como el tratamiento por radiaciones ionizantes, están prohibidos en el ámbito de la producción ecológica de alimentos.



2. BREVE HISTORIA DE LA REGULACIÓN EN ESPAÑA

La agricultura ecológica se encuentra regulada legalmente en España desde 1989, en que se aprobó el Reglamento de la Denominación Genérica "Agricultura Ecológica", que fue de aplicación hasta la entrada en vigor del Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. Durante años, sólo podían etiquetarse como 'Bio' o 'Eco' aquellos productos elaborados bajo sistemas de producción ecológica, pero, gracias a las presiones de la industria agroalimentaria, se liberó su uso: en el año 2000, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aprobó un Real Decreto¹ según el cual se extendía el prefijo o calificativo 'Bio' a "todos los productos alimenticios, procedieran o no de la agricultura o ganadería ecológica, dejando para los productos ecológicos exclusivamente el prefijo 'Eco'". Comenzó ahí una confusión que la publicidad y el marketing explotaron, aplicando esa denominación a todo tipo de alimentos en absoluto saludables y mucho menos ecológicos.

El Comité Andaluz de Agricultura Ecológica llevó el caso a la Comisión Europea, que consideró ese Real Decreto como incompatible con la normativa europea, obligando así al Estado español a rectificar. En 2007 se aprobó el Reglamento europeo² que derogaba el anterior. A partir del 1 de enero de 2009, los términos 'Bio' y 'Eco' solo pueden aplicarse a alimentos procedentes de la agricultura y la ganadería definidas como ecológicas.

Desde el 30 de mayo de 2018, la producción ecológica se encuentra regulada por el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 834/2007. Esa normativa fija los objetivos y principios aplicables a ese tipo de producción y especifica las normas relativas a la producción, almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final, etiquetado, control e intercambios con terceros países.

De la complejidad que supone este asunto dan cuenta los cuatro años que llevó al Parlamento Europeo negociar el nuevo Reglamento, y los casi tres años adicionales que necesitarán los eurodiputados para pulir los detalles referidos a etiquetado, controles, comercialización o importación de terceros países, hasta que el nuevo reglamento entre en vigor el próximo 1 de enero de 2021. Entre las novedades de la nueva normativa destaca la inclusión de nuevos productos, como la sal, el corcho y los aceites esenciales. También se anuncian controles más estrictos y se tienen en cuenta las necesidades de los pequeños agricultores con procedimientos de certificación simplificados, y contemplando la posibilidad de granjas mixtas (en las que conviven, debidamente separadas, la producción convencional y la ecológica), a fin de posibilitar la transición hacia la agroecología.

Una de las mayores dificultades a la hora de tramitar la ley tiene que ver con los pesticidas, ya que los estados miembros tienen umbrales diferentes; después de estos cuatro años de trámites parlamentarios, tales umbrales siguen sin armonizarse. Los estados miembros pueden seguir aplicando sustancias no autorizadas en los alimentos ecológicos, pero deben permitir que otros productos alimenticios ecológicos de países de fuera de la UE entren en sus mercados. Esos estándares serán revisados de nuevo en 2025.

→ Véase RECUADRO 2 para un análisis más exhaustivo de las novedades de la nueva legislación.

3. CÓMO Y QUIÉN CERTIFICA. GARANTÍAS PARA EL CONSUMIDOR.

En España, el control y la certificación de la producción agraria ecológica es competencia de las Comunidades Autónomas y se lleva a cabo mayoritariamente por autoridades de control públicas, a través de Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales que son organismos dependientes de las correspondientes Consejerías o Departamentos de Agricultura, o directamente por Direcciones Generales adscritas a las mismas. Las CC AA de Andalucía y Castilla La Mancha han autorizado organismos privados para la realización de estas funciones y, en el caso de Aragón, las autoridades competentes han designado una autoridad de control pública y han autorizado a su vez organismos de control privados.

El producto certificado como ecológico debe indicar en el etiquetado el nombre y código de la autoridad u organismo de control, para su identificación. Ese sello garantiza al consumidor que esa entidad realizó los controles oportunos que certifican que la producción puede ser considerada ecológica, de acuerdo a los criterios determinados por la legalidad vigente.

→ Para un detalle de lo que certifica el sello ecológico, véase RECUADRO 1

→ Para un listado de los organismos de certificación en España, consúltese: <https://www.ecoagricultor.com/organismos-de-control/#unique-identifier>

4. LIMITACIONES DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

El sistema de certificación encuentra sus limitaciones en la dificultad para asegurar la trazabilidad de todo el ciclo de vida del producto y de cada una de las materias primas utilizadas. Para mejorar esta limitación se vienen diseñando softwares que permiten llevar a cabo los controles que ha de cumplir la empresa, no solo mediante planificación, sino también con el registro de todas y cada una de las acciones llevadas a cabo en el proceso productivo, así como mediante el registro de incidencias observadas y las medidas tomadas en cada caso. También se hace imprescindible contar con una buena herramienta de gestión empresarial, lo cual se conoce como ERP, que mantenga la base de datos de la empresa actualizada y facilite el registro y seguimiento de la recepción y el envío de los productos.

Otro de los riesgos asociados a las certificaciones deriva del hecho de que la alimentación ecológica es un negocio cada vez más en auge (véase Recuadro 3). El riesgo es, en este sentido, que las certificaciones terminen ayudando a expandir ese negocio y no a promover un modelo agroecológico ligado a la soberanía alimentaria, la sostenibilidad ecosocial y las cadenas cortas de comercialización. Además, este tipo de certificaciones pueden suponer tiempo, dinero y recursos de los que disponen las grandes empresas, pero no los pequeños productores. De ahí la necesidad de crear alternativas adecuadas a los pequeños y medianos agricultores y ganaderos.

5. ALTERNATIVAS AL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Frente al sistema de certificación “por tercera parte”, y en respuesta a los riesgos reseñados en el apartado anterior, se vienen promoviendo los llamados Sistemas Participativos de Garantía (SPG) o, en inglés, Participatory Guarantee Systems (PGS). Tienen su origen en iniciativas de productores de los países del Sur, que decidieron sustituir los sistemas certificadores convencionales por sellos en los que abogan por la participación activa de las personas implicadas en el proceso, tanto los productores como los consumidores o comensales. Ya no se trata de controlar a los productores, sino de apoyarlos.

Los SPG pueden definirse como sistemas de garantía de calidad que operan a nivel local y que se construyen a partir de redes de confianza y del intercambio de conocimiento. Además de permitir a los productores etiquetar sus produc-

tos como ecológicos sin las trabas administrativas y económicas que suponen los sistemas por tercera parte, tienen una potencia política de transformación local, en tanto incentivan el conocimiento directo entre consumidores y productores y motivar la confianza mutua y el trabajo colectivo de supervisión. El grupo local se encarga de organizar visitas a las fincas que se enfocan en mejorar el manejo agrícola del productor; después de esa visita, otro grupo comprueba que se están aplicando las normas y, si procede, emite el certificado. El trabajo de estos grupos no se termina con el etiquetado ecológico, sino que tiene una mirada más amplia, y tiende puentes de colaboración para que los productores de una determinada región avancen hacia la sostenibilidad socioambiental de su producción, que no visa sólo la cuestión medioambiental sino también la equidad social y el establecimiento de mecanismos de participación y la organización horizontal. También se atiende al establecimiento de canales alternativos, más cortos y sostenibles, de comercialización y distribución. Todo el proceso se entiende como un aprendizaje sostenido para todas las partes implicadas, que deriva del intercambio, la transparencia, el trabajo en equipo y la gestión colectiva. Por todo ello, la SPG ha sido reconocida como una herramienta para la promoción de la soberanía alimentaria de los pueblos.

RECUADRO 1:

Clasificación de los productos ecológicos según el Reglamento (CE) No 834/2007

Producto agrario vivo o no transformado:

- Ecológico
- Producto en conversión a la agricultura ecológica

Producto transformado:

- Ecológico
 - Referencias al método de producción ecológico en la denominación de venta y en la lista de ingredientes
 - Al menos el 95% de los ingredientes de origen agrario son ecológicos
 - El producto debe cumplir con las normas de elaboración de productos ecológicos
- Producto en conversión a la agricultura ecológica
 - Referencias a la conversión a la agricultura ecológica en la denominación de venta
 - Un único ingrediente de origen vegetal
 - 100% de los ingredientes de origen agrario en conversión a la agricultura ecológica
- Productos con ingredientes ecológicos
 - Referencias al método de producción ecológico en lista de ingredientes y en el mismo campo visual de la denominación de venta
 - Ingrediente principal: producto de la caza o la pesca
 - Ingredientes de origen agrario: Todos los ingredientes de origen agrario utilizados en el producto, deben ser ecológicos.
 - Referencias al método de producción ecológico, ÚNICAMENTE en la lista de ingredientes
 - Al menos un ingrediente de origen agrario ecológico

Fuente: Manual de Etiquetado de Productos Ecológicos (Junta de Andalucía)

RECUADRO 2:

Elementos fundamentales del nuevo Reglamento europeo de 2018

- Controles estrictos a lo largo de toda la cadena de suministro. A iniciativa del Parlamento Europeo, se efectuarán controles “in situ” y para todos los operadores al menos una vez al año o una vez cada dos años, en el caso de que no se haya detectado ningún fraude en los últimos tres años.
- Las importaciones tendrán que respetar los estándares comunitarios. Las actuales reglas de “equivalencia”, que obligan a los países de fuera de la UE a respetar reglas similares pero no idénticas, dejarán de aplicarse en 2023.
- Aumento de la oferta de semillas y animales ecológicos para responder a la demanda de los productores. Las excepciones que permiten el uso de semillas y animales convencionales en la producción ecológica expirarán en 2035.
- Explotaciones mixtas, para fomentar la reconversión: se permitirán las explotaciones que produzcan tanto alimentos convencionales como ecológicos, siempre que las dos actividades estén separadas de manera clara y efectiva.
- Certificación más fácil para los pequeños agricultores: certificación en grupo para ahorrar tiempo y dinero a los pequeños agricultores que desean pasar a la producción ecológica (véase apartado 5 sobre SPG).
- Medidas obligatorias para evitar la contaminación con pesticidas químicos o fertilizantes sintéticos. En caso de sospecha de presencia de un plaguicida o fertilizante no autorizado, el producto final no podrá etiquetarse como ecológico hasta que la contaminación no sea investigada; si la contaminación fue deliberada o el operador no aplicó las medidas preventivas, el producto perderá su estatus ecológico.
- Los países que ya establecen umbrales máximos para las sustancias no autorizadas en los alimentos ecológicos -España es uno de los más estrictos-, como los plaguicidas, podrán seguir haciéndolo, pero deberán abrir su mercado a los productos de otros países de la UE que cumplan las normas comunitarias.
- Cuatro años tras la entrada en vigor del reglamento, en 2025, la Comisión evaluará la efectividad de las normas para evitar la contaminación y sobre el efecto de los umbrales nacionales y propondrá, si lo ve necesario, una legislación para armonizarlos.

Fuente: Parlamento Europeo

El peligro de morir de éxito

El crecimiento de este mercado, sobre todo en los países del Norte global, es apabullante: representaba 11.500 millones de euros en el año 2000, y escalaba hasta los 65.000 millones en 2015³. España es un ilustrativo ejemplo de esa tendencia: en 2015, el negocio de los productos ecológicos alcanzaba los 1.500 millones de euros, un 24,5% más que el año anterior. Ante cifras tan contundentes, las empresas líderes del sector alimentario no han tardado en reaccionar. Por un lado, las grandes firmas del sector alimentario absorben empresas dedicadas a la producción ecológica para diversificar su oferta: por ejemplo, la multinacional EbroFoods, que opera en más de 30 países, compró en 2017 la empresa Vegetalia. También corporaciones como Kellogg, Coca-Cola y Danone están penetrando en este mercado que augura jugosas ganancias.

En paralelo, los supermercados e hipermercados comienzan a dedicar espacios cada vez más significativos y destacados a este tipo de productos. Amazon, la empresa que se propone revolucionar el mundo de la distribución, adquirió en 2017 la firma Whole Foods por 13.700 millones de euros⁴. Amazon decidió entrar en el comercio tradicional a través de una empresa líder en la venta minorista de alimentos orgánicos, con presencia en Estados Unidos, Canadá y Reino Unido. Las corporaciones líderes de la GDM han entendido el potencial de este negocio: llegan a abrir, inclusive, locales enteros especializados: Carrefour abrió su primera tienda Bio en España en 2017, y ya comercializa productos ecológicos con su propia marca: "Carrefour Bio". En su página web, la multinacional francesa describe así esta línea: "Productos certificados procedentes de la producción ecológica que te garantizan la mejor calidad y seguridad alimentaria. Buenos por naturaleza". Significativamente, Carrefour habla de "seguridad alimentaria", y no de soberanía alimentaria. Ambos conceptos no son, ni mucho menos, equivalentes⁵.

Así resume la polémica la periodista y escritora Esther Vivas: "Tiene que ser 'bio' y justo desde todos los puntos de vista". Cada vez es más fácil comprar productos con la etiqueta 'bio' en un súper, pero ¿quién nos garantiza que éste sea un alimento local, campesino, respetuoso con los derechos laborales, y, en definitiva, "justo" desde un punto de vista social y ambiental? El negocio del supermercado se basa precisamente en todo lo contrario. Si consideramos la apuesta por lo ecológico como una manera de transformar el actual e injusto modelo de producción, distribución y consumo es necesario plantearnos otros lugares de compra. Ser coherentes al 100% es imposible, pero hacernos preguntas resulta imprescindible para avanzar".

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Manual de Etiquetado de Productos Ecológicos (Junta de Andalucía)

<https://www.ecoagricultor.com/wp-content/uploads/2015/12/Manual-etiquetado-de-productos-ecologicos.pdf>

Reglamento (CE) n.o 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=uriserv:f86000>

Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=EN>

Webs de interés:

<https://www.ecoagricultor.com>

<https://www.agroecologia.net>

NOTAS

- 1 Real Decreto 506/2001. Véase: www.boe.es/boe/dias/2001/05/26/pdfs/A18609-18609.pdf
- 2 Reglamento (CE) 834/2007. Véase: www.boe.es/boe/dias/2001/05/26/pdfs/A18609-18609.pdf
- 3 Véase M. A. Fernández y J. Marcos, "Los grandes capitales salen a la caza de los productos ecológicos", publicado en la revista *Soberanía Alimentaria*, núm. 29. Disponible en: <http://www.soberaniaalimentaria.info/numeros-publicados/60-numero-29/455-ebrofoods> (Consultado por última vez el 15 de enero de 2018).
- 4 Véase: https://elpais.com/economia/2017/06/16/actualidad/1497619294_562427.html
- 5 El concepto de seguridad alimentaria, definido por la FAO, remite a la disponibilidad y salubridad de los alimentos; la soberanía alimentaria, por su parte, es una noción mucho más amplia, que surge en el seno de los movimientos campesinos agrupados en torno a la Vía Campesina, y que se define como el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, así como el derecho de estos pueblos a decidir su propio sistema alimentario y productivo.

del
Campo  *al Cole*

delcampoalcole.org