



La calidad de los alimentos ecológicos

Un alimento ecológico posee, como cualquier otro, ventajas y riesgos, y ha de ser tratado en condiciones adecuadas para evitar enfermedades de transmisión alimentaria

Por JOSÉ JUAN RODRÍGUEZ JEREZ | 13 de febrero de 2007

Meneame



En los últimos años se ha producido en la Unión Europea un incremento espectacular de la producción y consumo de alimentos ecológicos. Aunque el sector ecológico de la alimentación todavía tiene una cuota pequeña de mercado, todos los estudios y proyecciones de futuro auguran un fuerte crecimiento del sector a corto y medio plazo. De hecho, y teniendo en cuenta la evolución en países como EEUU, las expectativas de crecimiento son muy importantes, motivada sobre todo por la aceptación de los consumidores, que están dispuestos a pagar más por alimentos considerados más sanos y nutritivos. Pese a todo, debe tenerse en cuenta que un alimento ecológico posee, como cualquier otro, ventajas y riesgos, y ha de ser tratado y manipulado en condiciones adecuadas.

El hecho de que se trate de alimentos que no introducen sustancias químicas, como plaguicidas o restos de abonos químicos, es valorado como especialmente positivo. Sin embargo, son productos que poseen unos riesgos inherentes al propio sistema productivo, que deben ser controlados y verificados de forma específica para que, una vez que el mercado los acepte, no se convierten en una fuente de problemas sanitarios. Según el Codex Alimentarius, la producción ecológica es un sistema de ordenación de la producción que promueve y mejora la salud de los sistemas agrarios, con inclusión de la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo.

Esta definición no implica un sistema cerrado, que sólo permite una manera de cultivar o criar animales, sino una adaptación de los sistemas a las condiciones regionales de cada lugar. Por tanto, pueden darse diferencias dependiendo de las regiones y países. En esencia, la producción se consigue mediante la utilización de métodos agronómicos, biológicos y mecánicos en lugar de materiales sintéticos, para desempeñar cualquier función específica, lo que excluye a los productos transgénicos. En definitiva, se trata de un sistema de producción de alimentos más respetuoso con el medio ambiente porque favorece la biodiversidad y disminuye la contaminación química de suelos y aguas.

En este contexto, es importante que exista una clara diferenciación que evite en el mercado la presencia de productos con denominaciones similares. Por ello, el principal problema es la asociación con términos como natural o saludable. Un alimento biológico ha de tener un etiquetado claro que le identifique y ese no puede ser compartido por otros alimentos.

Calidad de los ecológicos

Los alimentos ecológicos más demandados son los que se consumen frescos, como frutas y verduras. El debate sobre si el alimento ecológico es o no de mayor calidad que el alimento convencional es uno de los aspectos más polémicos: mientras los defensores de la alimentación ecológica se empeñan en demostrarlo, sus detractores insisten en rebatirlo. En el mismo concepto de la calidad hay que aceptar el de la subjetividad. Así, cada persona puede tener unas necesidades concretas que se ven satisfechas con el alimento ecológico mejor que con el convencional o a la inversa. En cualquier caso, se pueden definir una serie de parámetros de medida de la calidad del alimento y comparar, a partir de ellos, los alimentos ecológicos y convencionales.

El primer parámetro a considerar es el de la calidad y cantidad de nutrientes. No debe olvidarse que a los ecológicos se les relaciona con una imagen de alimento saludable y ello se **Alimentación**(<http://www.consumer.es/alimentacion/>); **Salud**(<http://www.consumer.es/salud/>); **Seguridad alimentaria**(<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>) ecológico es más saludable que otro que no lo sea. No obstante, para conseguir evaluar esta creencia son necesarios estudios a largo plazo entre personas que consuman esos alimentos y comparar los resultados. Lo que sí es cierto es que las frutas y verduras ecológicas contienen más vitaminas y minerales que las convencionales, básicamente debido a su menor **Bebé**(<http://www.consumer.es/bebe/>) **M. Ambiente**(<http://www.consumer.es/medio-ambiente/>) **Mascotas**(<http://www.consumer.es/mascotas/>)

El hecho de que no contengan pesticidas ni compuestos químicos hace prever que las enfermedades crónicas derivadas de la acumulación de esos residuos químicos disminuyen con el tiempo. Esta apreciación también afectaría al medio ambiente, puesto que la producción ecológica disminuye la contaminación de aguas subterráneas y suelos por la utilización de fertilizantes orgánicos de baja solubilidad, siempre que se utilicen en cantidades adecuadas. Por otra parte, no debe olvidarse que el aspecto de los alimentos ecológicos es menos agradable, ya que los tamaños no son tan homogéneos, hay variedades de colores e incluso de aspecto, aunque el sabor y la textura suelen ser los parámetros mejor valorados.

Bricolaje(<http://www.consumer.es/bricolaje/>) **Educación**(<http://www.consumer.es/educacion/>) **Web TV**(<http://www.consumer.es/videos/>)

Consumo ecológico

El mercado de los alimentos ecológicos aumenta en la Unión Europea a razón de un 20-40% anual, dependiendo de los países. Este crecimiento es consecuencia del también aumento de la preocupación de los ciudadanos por la influencia de la alimentación en su salud y la sensibilización ante el deterioro medioambiental actual. Los alimentos ecológicos poseen una imagen de producto saludable, lo que implica que mejore la demanda y el precio en el mercado. Sin embargo, los consumidores no han asumido que un alimento ecológico es en realidad un alimento muy parecido a los consumidos habitualmente, que posee sus ventajas y sus riesgos y que ha de ser tratado y manipulado en condiciones adecuadas que impidan la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria.

Los alimentos ecológicos más demandados son los que se consumen frescos, es decir, sin transformación previa. Entre ellos destacan las frutas y las verduras, seguidos de los alimentos animales como la carne y los lácteos. Los resultados de diferentes estudios de mercado coinciden: los consumidores europeos se interesan por el consumo de alimentos ecológicos porque entienden que éstos son alimentos de mayor calidad que los convencionales. Las razones que sustentan esta afirmación son ausencia de residuos de pesticidas, mayor cantidad de vitaminas y minerales y el hecho de ser alimentos más sanos. Sean o no subjetivas estas apreciaciones, es interesante conocerlas para saber las motivaciones principales de los consumidores.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS



La seguridad de los alimentos ecológicos tiene distintas valoraciones. Si se enfoca al riesgo químico es evidente que son más seguros que aquellos que aplican plaguicidas sin controles adecuados. Sin embargo, si esas sustancias se usan de una forma correcta y considerando tiempos de espera adecuados, sería posible que el resultado fuera equivalente en términos de seguridad química. El principal problema para los alimentos ecológicos es el de la contaminación bacteriana. De todos los países desarrollados en el que ha habido un mayor y más rápido crecimiento de estos alimentos es EEUU, casi con toda probabilidad, el que encabeza la lista. El desarrollo ha llevado al crecimiento de empresas que se dedican en su totalidad a la producción y transformación de estos alimentos. Por este motivo actualmente es posible encontrar verduras, hortalizas y frutas ecológicas que son elaboradas y tratadas industrialmente para poder abastecer el mercado americano.

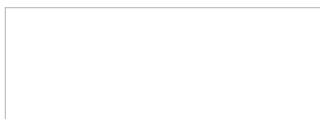
Pese a la valoración positiva de este mercado, en los últimos meses varios han sido los problemas de salud pública en los que se han visto implicados estos alimentos en EEUU. En casi todos los casos el problema se ha relacionado con la bacteria *Escherichia coli* O157:H7, relacionada con la aparición de brotes relativamente importantes que se han extendido por todo el país. Una revisión de los sistemas productivos ha permitido comprobar que el abonado se hace con mezclas de materias orgánicas, entre las que se encuentran heces de vacuno, por lo que se relaciona la transmisión directa desde animales portadores a los alimentos. El posterior sistema de lavado no ha sido eficaz para eliminar este microorganismo, por lo que pasa al consumo de la población con el desarrollo de un brote de extensión importante. El principal riesgo, pues, es el biológico, que hay que conseguir controlar. De no ser así, podría llegar a quedar comprometida la viabilidad a gran escala de estos alimentos.

Bibliografía

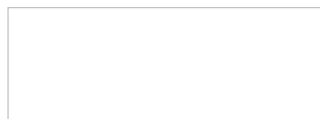
- Hsu WY, Simonne A, Jitareerat P. 2006. Fates of seeded *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* on selected fresh culinary herbs during refrigerated storage. *J. Food Prot.* 69(8):1997-2001.
- La Torre A, Leandri A, Lolletti D. 2005. Comparison of health status between organic and conventional products. *Commun Agric. Appl. Biol. Sci.* 70(3):351-63.

Y además...

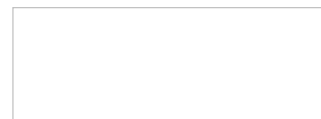
VER MÁS SOBRE TENDENCIAS



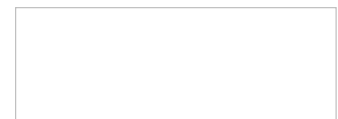
Educación nutricional



Luces y sombras del ácido linoléico conjugado



Ácidos grasos trans



Alimentos de animales clonados



Actualización aplicación de recetas de EROSKI CONSUMER

Suscríbete y recibe lo último sobre Consumer



Buscar en

Recetas Todo EROSKI CONSUMER

Introduce tu búsqueda

BUSCAR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Alimentación | Solidaridad | ¿Quiénes somos? | Accesibilidad | Abril 2019 |
| Solidaridad | Economía | Economía doméstica | Tecnología | Tecnología |
| Seguridad alimentaria | Tecnología | Hemeroteca | Web de Prensa | Febrero 2019 |
| Bebé | Bricolaje | Educación | Web TV | Febrero 2019 |
| Medio Ambiente | Educación | Creative Commons de esta página | | Diciembre 2018 |
| Mascotas | | | | |

En EROSKI CONSUMER nos tomamos muy en serio la privacidad de tus datos, [aviso legal](#). © Fundación EROSKI



[Aviso legal](#) | [Política de protección de datos](#) | [Accesibilidad](#) | [Cookies](#)