

Eco, bio y sostenible, para que todo sea más apetecible

¿Es cierto que los [alimentos ecológicos, bio u orgánicos](#) son más nutritivos? ¿Más ricos? ¿Más sostenibles? Vayamos por partes.

¿Qué es un alimento ecológico?

Para el consumidor medio los términos ecológico o bio representan una señal de calidad y valor añadido a cualquier alimento. Se asocia a alimentos producidos sin químicos ni pesticidas, que son más saludables y respetuosos con el [medio ambiente](#). Pero, de hecho, posiblemente nada de eso sea cierto.

Técnica y científicamente los términos ecológico, bio u orgánico definen a los alimentos que han sido producidos según una normativa concreta en materia de producción ecológica.

En el caso que nos ocupa la normativa es de la CEE cuya base legal está en el [RE 848/2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos](#). Posteriormente una administración oficial lo certifica y se permite su denominación como tal, pudiéndosele añadir el logotipo que tantos buscan.

Una obra en la que aparecen tres actores principales, así de fácil: **yo** cumplo con unos estándares que me indicas, **tú** certificas para que **ellos** compren bajo unas identificaciones en las que lo emocional juega un importante papel.

A fin de cuentas, no es más que una certificación de que se ha seguido un modelo de producción estandarizado, punto. No tiene en cuenta si produce más emisiones, el tipo de transporte del alimento, si es más contaminante, ni su eficiencia y/o sostenibilidad.

De hecho, actualmente no hay ningún tipo de limitación en producción ecológica respecto a los kilómetros que circula el alimento. Algo que confundimos habitualmente.

ATENCIÓN SPOILER:

¿Son nutricionalmente mejores esos alimentos? No. No se ha podido demostrar.

¿Tienen más y/o mejores nutrientes? No. Tampoco se ha demostrado.

¿Son más sanos? Posiblemente no.

¿Carecen de aditivos o fitosanitarios? Falso, pueden contener hasta un 5% de aditivos (Reglamento (CE) NÚM, 834/2007) o de elementos NO ecológicos que NO es necesario etiquetar.

¿Son más seguros? Los alimentos ecológicos han sido causa de muchas más alertas sanitarias, proporcionalmente, que los convencionales. No olvidemos los brotes de E. coli de Francia y Alemania. La famosa crisis de los pepinos de España, que ni fue de pepinos ni fue de España, era de soja ecológica alemana.

¿Es más sostenible ese tipo de agricultura? Pues la verdad es que tienen considerables caídas de su producción por una baja eficiencia. Por tanto, para mantener su producción, manteniendo su propia normativa, se debe aumentar el área de suelo agrícola a su disposición, algo que genera un [mayor impacto medioambiental](#) con el consecuente detrimento de la biodiversidad, creando una mayor huella hídrica.



Figura 1: Imagen extraída de la cuenta de Twitter de **Gemma del Caño**, farmacéutica especialista en seguridad alimentaria. Con permiso de la autora.

Si fuera cierto que es más productiva ¿Por qué es más cara? No se entiende. Cuando sea realmente más productiva nos enteraremos porque será más barata, y más respetuosa con el medio ambiente al conseguir más producción con menos suelo. Los estudios serios dicen lo contrario.

Todo ello sin tener en cuenta la cantidad de subvenciones que se le dedican por diversos intereses políticos. Desviándose fondos de donde pudieran ser más necesarios. Si os dicen que todo ello es una conspiración contra los pobres agricultores ecológicos de proximitad con sombrero de paja, hay que recordar que está en los medios de comunicación que Amazon ha comprado Whole Foods, con lo que es el máximo comercializador de alimentos ecológicos en el mundo y que en Europa el principal productor es el príncipe Carlos de Inglaterra.

Después de todos estos datos vemos que la percepción del público en general y, posiblemente la nuestra también, sobre lo que es un alimento ecológico es muy probable que no coincida con la

realidad.

Llegados a un límite, incluyendo el sesgo del error conceptual, todo eso tendría cierto interés si la normativa de la CEE tuviera una **base científica** pero desafortunadamente no es así. El Reglamento Europeo no se basa en ningún compendio de parámetros científicos ni en estudios relevantes, si no que ha sido construido alrededor de una “filosofía sobre lo natural”, basándose en el principio de que “todo lo natural es bueno” sin apoyo científico a sus espaldas, lo que se contradice con los conocimientos básicos de la química. Las propiedades de una sustancia dependen de su composición química, no del origen. Las amatoxinas de una amanita te matan igual te las comas directamente de la seta o si han sido sintetizadas en un laboratorio... Lo realmente natural es que te comas eso y mueras.

Y aquí es donde enlazamos con el tema de los **pesticidas**.

¿Los alimentos eco no contienen pesticidas? FALSO. Contienen pesticidas de origen “natural” como, por ejemplo, el cobre, sustancia que se acumula en cantidades considerables en el subsuelo contribuyendo a destruir la biodiversidad ya que es muy nocivo para las lombrices. Otro pesticida permitido, el *spinosad*, insecticida de origen “natural” y que es altamente tóxico para multitud de especies polinizadoras que no son, en principio, su objetivo.

Esta filosofía de lo natural permite también el uso de antibióticos, invernaderos o etileno, contraviniendo el punto 1 del prólogo del reglamento mencionado. Los antibióticos atentan también contra la biodiversidad, los invernaderos alteran los ciclos naturales de las plantas y llenan el entorno de [plásticos y el etileno](#) produce maduraciones artificiales, entre otras. También utiliza compuestos tóxicos como la potasa y el alumbre, que están autorizados por ser de origen natural.

Por no extenderme más, solo citar un párrafo del mencionado documento: “Se podrán emplear antibióticos cuando la homeopatía no sea eficaz...” Aquí rechinan dos cosas a la vez, antibióticos y [homeopatía](#).

Para terminar, **el precio**. Son productos que representan menos del 1% de la producción mundial con un rendimiento inferior entre el 20 y el 50% de la agricultura convencional. Esto los convierten en una opción cara y con pocas opciones de futuro, a no ser que las condiciones varíen sustancialmente con una población mundial en constante crecimiento. Desde el momento en que sabemos que debemos pagar más por esos productos que por otros de iguales características procedentes de la agricultura convencional solo podemos extraer dos conclusiones: 1) su producción es menos eficiente y por tanto son más caros o 2) nos están tomando el pelo con su precio. Que cada uno decida.

Fecha de publicación: 24-04-2021

Autor/es:

- [Pepe Serrano Marchuet](#). Pediatra.. Societat Catalana de Pediatria. Comité Asesor de Vacunas de la Asociación Española de Pediatría



