

L'any internacional de les fruites i de les verdures 2021 i el consum responsable.

Autor del text: Francesc Xavier Sánchez Moragas. Tècnic de Consum. Oficina Municipal d'Informació al Consumidor. Ajuntament de Mataró.

Autor de les fotografies: Francesc Xavier Sánchez Moragas.



El dia 29 de setembre és el dia internacional de la conscienciació de les pèrdues i el malbaratament alimentari, el dia 16 d'octubre se celebra el Dia Mundial de l'Alimentació i tot aquest any 2021 és l'any internacional de les fruites i de les verdures, que la FAO ha impulsat per sensibilitzar sobre la importància d'aquests productes en la nutrició humana, la seguretat alimentària, la salut i la sostenibilitat. I tot això cal posar-ho en el context de l'Agenda 2030 de Desenvolupament Sostenible, que el dia 25 de setembre de 2015 va aprovar l'Assemblea General de Nacions Unides i que és un full de ruta, representada per 17 objectius, a assolir de manera global fins a l'any 2030 i amb l'objectiu comú d'abordar els grans reptes globals, des de la lluita contra la pobresa o el canvi climàtic fins a l'educació, la salut, la igualtat de gènere, la pau o les ciutats sostenibles.

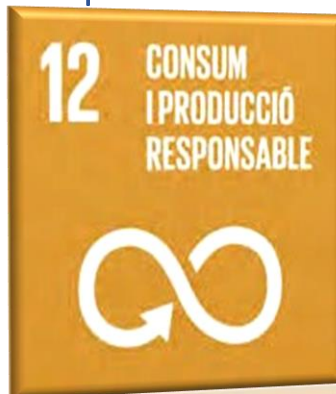


Per aquest motiu l'Ajuntament de Mataró està compromès a contribuir en aquests assoliments mitjançant diferents actuacions tant per alinear les polítiques municipals amb els ODS, com per implicar la ciutadania en el seu desplegament i és per això que des del **Servei Públic de Consum de l'Ajuntament de Mataró** volem oferir informació a tota la ciutadania per poder fer un consum responsable de les fruites i de les verdures, moderat, informat, reflexiu, conscient i que tingui en compte els criteris de sostenibilitat cultural, ambiental i socioeconòmica.

Tal com estableix el Codi de Consum de Catalunya, les relacions de consum s'han d'ajustar als criteris de racionalitat i sostenibilitat amb relació a la preservació del medi ambient, la qualitat de vida, l'especificitat cultural, el comerç just, l'accessibilitat, l'endeutament familiar, els riscos admissibles i altres factors que determinen un desenvolupament socioeconòmic individual i col·lectiu.

Aquest material recull la informació resumida del seminari en línia que es va transmetre pel [Canal YouTube de l'Ajuntament de Mataró](#), el dijous 28 d'octubre de 2021, a 18.30 h, en el marc de les Jornades de salut i alimentació, organitzades per la Secció de Salut Pública de l'Ajuntament de Mataró amb la col·laboració de [l'Oficina Municipal d'Informació a les persones consumidores de l'Ajuntament de Mataró](#).

Com podem fer un consum responsable de fruites i verdures?



Fer un consum, que sigui responsable, de fruites i hortalisses és una qüestió realment complicada per a les persones consumidores i que com veurem, té una transcendència molt important per a les nostres societats i el nostre entorn natural, com passa també en altres àmbits del consum de productes i serveis de tota mena. Però també s'ha de destacar que el principal problema és el de la pobresa i la fam, presents a la nostra societat i en molts països del món on més que fer un consum responsable, el que és més difícil, és poder garantir el consum d'aliments per tothom.

El consum responsable incideix en molts dels objectius de desenvolupament sostenible de l'agenda 2030 i potser les persones consumidores no en som plenament conscients i per això cal disposar d'informació suficient, per poder fer un consum lliure i crític, per intentar ajudar a millorar les nostres societats i el nostre medi ambient.

Si parlem de la producció de fruites i verdures en el nostre planeta, veurem que fer-ne una producció i un consum responsable, es pot emmarcar en l'àmbit de l'objectiu de desenvolupament sostenible (ODS) número 12.

Què hem de tenir en compte per fer una producció sostenible de fruites i hortalisses?

Quan parlem de "producció" sembla que parlem d'un àmbit que no tingui res a veure amb les persones consumidores, que la producció només sigui cosa de les empreses agroalimentàries, però el cert és que qui compra i qui demanda els productes, són les persones consumidores i per això, són aquestes persones les que haurien de tenir la capacitat de canviar el model de producció, focalitzant la seva demanda cap a productes vinculats a la producció responsable, cosa que és el mateix, fent-ne un consum responsable, qüestió clarament ubicada en el poder social de la compra i per tant, del consum, perquè és en el sector del consum agroalimentari on es parla més del que en la normativa europea, es descriu com a "consum polític" o "consumocràcia".

Què hem de millorar de la producció de les fruites i de les hortalisses i perquè ho hem de fer, des d'un punt de vista social?

Situació amb la qual ens enfrontem en l'actualitat i en els pròxims anys, pel que fa a la producció i el consum agroalimentari:

- L'augment de la població mundial.
- L'augment de la pobresa i de la fam.
- Malbaratament alimentari.
- Canvi climàtic (la pèrdua de sòl, aigua i nutrients, emissions de gasos d'efecte hivernacle i degradació dels ecosistemes)
- Despesa energètica i producció de CO2 (necessitats d'energia en una cadena de distribució poc sostenible).

Amb aquests problemes es poden construir discursos molt diferents, segons la intencionalitat que se li vulgui donar, i s'ha de poder analitzar molt bé les dades i el context per poder obtenir les nostres pròpies conclusions de forma lliure i crítica.

Algunes empreses agroalimentàries podrien dir que per lluitar contra la fam, caldria introduir sistemes de producció agrícola intensius, forçant l'explotació de les terres, de les persones agricultores,

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

afectant el medi ambient, introduint conreus transgènics, escollint la mena de productes que cal conrear, basant-se en els guanys econòmics que aquestes empreses poden obtenir i no pas pensant en les necessitats de les persones dels països on es conreen aquests productes, **afectant directament la seva sobirania alimentaria.**

Cal que tothom pugui accedir als aliments, que tothom pugui tenir cura de la seva salut i cal que es respectin els seus drets, el medi ambient i que siguin les persones i els Estats els qui puguin decidir les seves polítiques agràries. No pot ser que les grans empreses agroalimentàries imposin els seus models productius, només pensant en els seus beneficis empresarials.

Què hem de millorar?

Les fites de l'Agenda 2030:

Fi de la pobresa (ODS 1), apostant per una agricultura inclusiva, que ofereixi llocs de treball amb condicions de laborals no precàries. Això pot ajudar a mantenir les poblacions rurals en els seus territoris i a tenir cura de l'entorn natural. Per tant, cal poder garantir l'accés a la terra i els recursos, la diversificació d'ingressos, **els llocs de treball dignes (ODS 8)** i **la igualtat de gènere (ODS 5)**, amb una **educació de qualitat per a tothom (ODS 4)**. Cal treballar per millorar els sistemes socials, polítics i econòmics dels països per tal que les persones puguin **viure en pau (ODS 16)**.

Reducció de la fam a zero (ODS 2), perquè hi ha una producció suficient d'aliments, però mentre una part de la població no té aliments, una altra part té sobrealimentació i es produeix un malbaratament alimentari.

Cal aconseguir una distribució justa i equitativa dels aliments que permeti **garantir la salut de tota la població mundial (ODS 3)** i **reduir les desigualtats entre els països (ODS 10)**. Cal tenir molt en compte que el canvi climàtic està tenint conseqüències profundes sobre la biodiversitat del nostre planeta i també sobre la vida de les persones. Les sequeres més llargues i intenses posen en risc el subministrament d'aigua dolça i els cultius, amenaçant la nostra capacitat d'alimentar una població mundial en creixement, per això hem de ser més sostenibles i **lluitar contra el canvi climàtic (ODS 13)** i **protegir els ecosistemes terrestres (ODS 15)**. Cal treballar per unes **ciutats i comunitats sostenibles, apropant les zones agrícoles a les ciutats, perquè també es pugui abastir (ODS 11)**.

Doncs ja veieu tota la responsabilitat que tenim, com a persones consumidores, quan comprem, per exemple, una xindria o una taronja i l'impacte que aquesta compra pot tenir, per milions de persones del nostre planeta.

La FAO és l'agència de les Nacions Unides que lidera l'esforç internacional per acabar amb la fam i el seu objectiu és aconseguir la seguretat alimentària per a tothom, alhora que garantir un accés regular a aliments suficients i de bona qualitat per a una vida activa i saludable. Podeu accedir al seu portal oficial al següent enllaç: <http://www.fao.org/home/es/>

També trobareu més informació sobre els ODS i l'agricultura i l'alimentació [en el seu enllaç](#).

També és important la base de dades que té sobre agricultura i alimentació i que podreu consultar [en el següent enllaç](#).

La promoció del comerç de proximitat. On queda el comerç just ?

Ja hem destacat quins són els ODS que cal aconseguir abans del 2030 i ja hem vist l'impacte que té cada un d'ells per aconseguir una societat més justa i solidària i ara ens hem de plantejar que implica cada tipus d'acte de compra amb relació a aquests ODS:

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

Hem de comprar productes de proximitat o hem de comprar productes de l'altra punta del món? Perquè si comprem productes de proximitat, reforcem les nostres economies locals, evitem l'abandonament del camp, fem les ciutats més sostenibles i emetem menys gasos a l'atmosfera, amb el que reduïm l'efecte hivernacle i per tant, lluitem contra el canvi climàtic.

Ara bé, en aquest cas no contribuïm al desenvolupament de les economies d'altres països ni potenciem la producció i el comerç just. Què hem de fer doncs?

El primer que hem de deixar clar és que hi ha moltes diferències entre el que fan les grans empreses agroalimentàries i el que fan les persones productores de petites i mitjanes empreses agrícoles. No totes juguen amb les mateixes condicions d'igualtat, a l'hora de determinar els preus, ni els productes. Per tant, hi ha productes que la pagesia ens pot oferir, de proximitat i que segurament, des d'un punt de vista ambiental i socioeconòmic, no tindria sentit comprar-los si venen d'altres països del món i en canvi, hi ha productes que provenen de països llunyans que podrien comprar-se, però en aquests casos sempre caldria verificar que les grans multinacionals agroalimentàries, no exploten les persones treballadores, ni als seus proveïdors, ni a les persones de la cadena logística, ni als punts de venda... en definitiva, que quan fem un consum, volem que sigui responsable, que ens faciliti productes que necessitem, però que quan els comprem, contribuïm a una societat més justa, perquè puguem saber que les coses s'han fet bé i si no s'han fet bé, podem optar per deixar de comprar els productes de les males empreses agroalimentàries i potenciar les que sí que segueixen bones pràctiques de responsabilitat social.

Abans de comprar, caldrà tot un treball previ, en el nostre dia a dia, per anar avaluant i per anar buscant informació sobre allò que mengem.

Les organitzacions no governamentals que defensen el comerç just, s'oposen normalment a la signatura d'alguns dels acords mundials del comerç, quan aquests beneficien les grans multinacionals i perjudiquen les economies de països en desenvolupament i a més, no tenen en compte la defensa dels drets humans i la defensa del medi ambient. El comerç just defensa tractats comercials que permetin als pobles dels països en desenvolupament, vendre els seus productes als països desenvolupats, a uns preus que garanteixin uns salaris justos en origen i que defensin els valors dels drets humans i mediambientals i això lliga molt amb el que hem comentat amb referència als objectius de desenvolupament sostenible de l'Agenda 2030:

1. La reducció de la pobresa a través del comerç just és poder garantir que petits productors i productors familiars puguin disposar d'ingressos econòmics suficients per poder satisfer les seves necessitats, protegint la identitat cultural i les habilitats tradicionals dels petits propietaris, tal com reflecteixen els seus dissenys artesanals, productes alimentaris i altres serveis relacionats.



El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

2. Per aconseguir aquests ingressos, calen unes condicions de treball dignes pel que els salaris han de ser justos i s'ha de garantir la salut i la dignitat de les persones i erradicar el treball infantil, garantint el dret a l'educació.

3. Per tant, les empreses justes són aquelles que es preocupen pel benestar social, econòmic i mediambiental dels petits productors marginats i no maximitza els seus beneficis a costa seva i tampoc ho fan amb cap altra persona de la cadena, com els transportistes ni els distribuïdors i aposten per unes relacions a llarg termini, fonamentades en els principis de la solidaritat.

4. El comerç just només funciona amb molta transparència i una bona informació a les persones consumidores que amb les seves compres, crítiques i reflexives, reconeixen els desavantatges amb les quals s'han d'enfrontar en aquest mercat mundial.

En l'àmbit mundial, el comerç just està regulat per la World Fair Trade Organization i podeu obtenir més informació al següent enllaç: <https://wfto.com/> i a Espanya es pot obtenir més informació al següent enllaç: <https://comerciojusto.org/>

Abans ja hem comentat que el consum responsable de productes i també el de fruites i verdures, no deixa de ser un consum polític, que ha de permetre canviar les coses i aconseguir una societat més justa i per poder parlar d'una societat justa, cal que tots els pobles puguin decidir les seves pròpies polítiques agroalimentàries, que puguin satisfer les seves necessitats reals, respectant els seus sistemes culturals de producció i en aquest context es va començar a parlar del concepte de **sobirania alimentària**, per evidenciar que hi ha polítiques que concentren les propietats de les terres i de les patents de les llavors, en les mans d'unes poques grans multinacionals, que són les que, sota criteris estrictament especulatiu, decideixen el que s'ha de conrear i on s'han de vendre els productes.

Davant d'aquest sistema dominat per les grans empreses, es busca recuperar la sobirania dels sistemes productius, apostant per la distribució de les terres i de les llavors, de la producció de productes d'acord amb les necessitats dels petits productors i de les persones consumidores de la xarxa de consum local, fonamentant aquesta producció i distribució en els principis del comerç just.

Els països i les seves campanyes del comerç de proximitat o de quilòmetre zero

A Espanya, diferents Comunitats Autònomes i municipis han impulsat la promoció de productes de proximitat.

A Catalunya tenim l'empresa pública [Prodeca](#), del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya que té com a finalitat promoure el sector i els productes agroalimentaris catalans, en el mercats nacional i internacional.

Podeu consultar en el seu enllaç, un recull d'iniciatives de comercialització agroalimentària i per tant, també de les fruites i les hortalisses de la vostra comarca: <https://www.prodeca.cat/aliments-de-prop-web/>

La normativa reguladora d'uns distintius oficials de venda de proximitat a Catalunya és el [Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris](#) que en el seu article 2 defineix la venda de proximitat, com la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació **que es realitza en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.**

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

La venda directa la realitzen directament els productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària. En el cas que la venda, la realitzi una persona jurídica diferent del productor o la productora, aquesta persona no es considera persona intermediària sempre que estigui participada en més del 50% pel productor o per la productora mateixos.



La venda en circuit curt la realitzen els productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.



Aquests distintius són un sistema d'acreditació voluntari per a les persones que vulguin realitzar la venda de proximitat de productes agroalimentaris de Catalunya i dels productes objecte d'aquests tipus de venda per garantir una informació correcta, adequada i suficient als consumidors.

El que ofereixen és una garantia per al consumidor que està ajudant a:

- Reduir el procés de trasllat, intermediació i venda dels productes agroalimentaris
- Disminuir el cost derivat d'aquest, en benefici dels productors i consumidors.
- Afavorir l'augment del valor afegit dels productes agroalimentaris i la diversificació de les fonts d'ingressos de les persones que els produeixen o elaborin que permeti un increment de la seva renda i afavoreixi la viabilitat de les seves explotacions.
- Contribuir a la consolidació del turisme rural i la restauració relacionats amb la venda de proximitat dels productes agroalimentaris de Catalunya.

Com s'ha d'informar a les persones consumidores amb els distintius de proximitat?

En el cas de venda directa, l'acreditació i el logo s'han d'exhibir de forma obligatòria en un lloc visible i preferent. En el cas de productes elaborats, el logo es pot fer constar en el seu etiquetatge, sens perjudici de les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent en matèria d'etiquetatge.

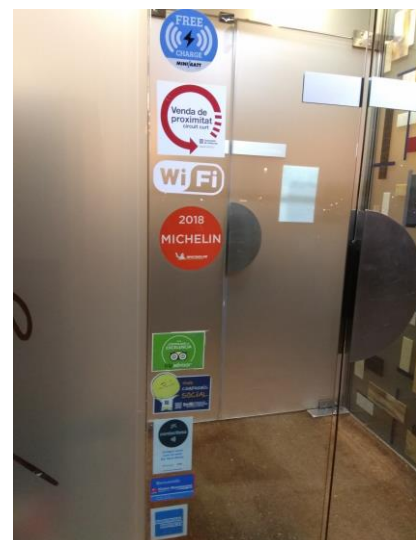
El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.



I en el cas de venda de circuit curt, les persones interessades o agrupacions acreditades han d'identificar aquests productes, abans de la seva comercialització, amb el logo, sense perjudici de les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent en matèria d'etiquetatge. En el cas de la venda a distància (comerç electrònic) ha de constar una reproducció de l'acreditació i del logo corresponent en tota la informació precontractual documentada i, si en disposa, al web corresponent. Cal tenir molt en compte que si la venda de productes de proximitat es fa conjuntament amb d'altres no acreditats, els productes acreditats com de venda de proximitat s'han d'identificar amb el logo i s'han de separar convenientment de la resta de productes per tal que el consumidor o consumidora els pugui identificar degudament i amb facilitat. Aquest logo identificador ha d'estar situat al costat dels productes procedents dels productors i les productores adherits, i no en aparadors o altres suports genèrics que puguin induir a error al consumidor o la consumidora.

En els mercats de productes agroalimentaris integrats en la seva totalitat per paradistes acreditats d'acord amb aquest Decret poden substituir l'exhibició de les acreditacions individuals per una de global amb el logo, a exhibir en el mercat o en els seus accessos.

En el web oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del govern Espanyol, seguint aquest [enllaç](#), podreu trobar els diferents productes de proximitat per Comunitats Autònomes.



D'on venen les fruites i verdures que mengem? Fem un consum sostenible?

Com funcionen els mercats internacionals?

Parlem molt dels avantatges de fer un consum de proximitat i sovint reforcem aquest discurs dient que es contamina menys i es reforcen les economies locals. Totes dues afirmacions són totalment certes, però ja hem apuntat que això perjudica greument les economies d'altres llocs del món, més llunyans, que necessiten treure els seus productes al mercat mundial per poder millorar les seves economies nacionals i personals, a banda que sempre hi hauran empreses que intentin explotar les persones productores i que desvirtuin totalment el valor de la compra a aquests països i a la seva gent, perquè l'únic que busquen són el benefici dels accionistes i els hi és igual el canvi climàtic que provoquen.

Però tornem a la qüestió inicial i mirem com funciona el mercat internacional.



L'Organització Mundial del Comerç (OMC) és l'organització internacional que s'encarrega de les normes que regeixen el comerç entre països. Aquests signen els acords adoptats per la majoria dels països implicats en el comerç mundial i que han estat ratificats pels seus respectius parlaments, amb l'objectiu de garantir que el comerç tingui lloc de manera fluida, previsible i lliure, evitant que els països en desenvolupament es vegin perjudicats, per trobar-se amb pràctiques competitives i poc equitatives.

El seu missatge institucional és que el que vol aconseguir l'OMC és que les persones consumidores puguin beneficiar-se d'un subministrament segur i d'una varietat més àmplia de productes i que les persones productores i exportadores, puguin accedir als mercats externs, però cal tenir en compte que l'OMC no és de les Nacions Unides, per la qual cosa el que representa l'OMC són els interessos dels països i són els mateixos països els que adopten els acords.

Podeu trobar més informació [al següent enllaç](#).

Els pilars sobre els quals descansa aquest sistema -conegut com a sistema multilateral de comerç- són els Acords de l'OMC. Aquests acords estableixen les bases legals del comerç internacional. Són essencialment contractes que garanteixen als membres de l'OMC drets comercials importants alhora

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

que obliguen els governs a mantenir polítiques comercials transparents i previsibles, que són d'interès de totes les parts. [Es poden consultar tots els textos jurídics al següent enllaç extern de l'OMC.](#)

[És molt útil la seva base de dades estadístiques que podeu consultar en aquest enllaç extern.](#)

En tots aquests àmbits cal tenir present l'Acord General d'Aranzels i Comerç (GATT), competència del Consell de Comerç de Mercaderies (CCM), que està format per representants de tots els països membres de l'OMC.

Alguns aspectes a tenir en compte i que poden dificultar l'exportació/importació de productes agrícoles:

- Les subvencions estatals als productes agrícoles dels Estats membres de la UE, que podrien situar-los amb un avantatge competitiu irreal vers productes no subvencionats d'altres països i que faria que les fruites i verdures es poguessin exportar a un preu inferior gràcies a les subvencions. Per tant, en certa manera les subvencions poden distorsionar la lliure competència del mercat.
- Si una empresa exporta un producte a un preu inferior al que s'aplica habitualment al mercat del seu propi país, es diu que és "dumping" i caldria un acord antidumping.
- La imposició d'aranzels forts als productes agrícoles dels altres països extracomunitaris. Aquest és un element típic que es pot utilitzar per frenar el lliure comerç i potenciar els productes nacionals. Però l'exempció temporal dels aranzels, per alguns productes i alguns països, també pot ajudar als països en desenvolupament, a reforçar les seves economies, encara que els agricultors nacionals, poden sortir-ne perjudicats.
- La imposició de controls sanitaris molt exigents als productes d'aquests països extracomunitaris. En principi les exigències sanitàries haurien de ser les mateixes, però no superiors, encara que en alguns acords internacionals de comerç, els requisits sanitaris poden arribar a ser inferiors, amb el que es produeix una discriminació positiva cap a productes d'altres països, però les persones consumidores han de poder conèixer aquestes circumstàncies per poder escollir amb coneixement de causa.

Les polítiques de la Unió europea: La Política Agrària Comuna –PAC-

Què és la PAC? Doncs veurem que la política agrària comunitària té el seu origen en els anys posteriors a la Segona Guerra Mundial, quan hi havia una escassetat d'aliments que va requerir adoptar una política intervencionista per poder proveir les persones consumidores d'aliments a preus assequibles i per poder garantir als productors i productores uns guanys justs. Però aquesta política intervencionista, amb el pas dels anys, va produir una sobreproducció i per tant uns excedents agrícoles que van generar la necessitat de crear ajudes al sector per poder-lo mantenir viu, tant pel manteniment de la producció nacional dels negocis agroalimentaris, com perquè aquestes empreses poguessin exportar aquests productes excedents a altres països.

La mena d'ajuts que reben els productors agrícoles ha anat variant en el temps i també ha incorporat aspectes relacionats amb el canvi climàtic, la biodiversitat, l'energia i la gestió de l'aigua, mitjançant un pagament específic conegut com a '**greening**', aconseguint així una PAC més sostenible. [Es pot obtenir més informació sobre els criteris que s'han de complir en aquest enllaç extern al Ministeri d'Agricultura.](#)

Els tipus d'ajuts ha anat variant i anirà canviant, d'acord amb el que s'estableixi en la PAC. Del 2014 al 2020 es van assignar uns "**Drets de Pagament Bàsic (DPB)**", als agricultors en actiu i que mantenen la seva activitat agrària en la totalitat de l'explotació. També hi ha uns ajuts específics per a joves agricultors (menors de 40 anys) i ajuts associats a sectors específics amb risc de disminució o

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

abandonament de la producció com passa a Catalunya amb el conreu de l'arròs, als conreus proteics, als fruits de closca i garrofa, als llegums de qualitat i al tomàquet per indústria.

Igualment es va establir el “Pagament verd o greening”, que és un ajut complementari al pagament bàsic i que afecta a tota la superfície admissible de l'explotació i a més s'han de complir unes pràctiques beneficioses:

- les superfícies amb conreus permanents
- les superfícies d'agricultura ecològica
- les explotacions amb <10 ha de terra de conreu

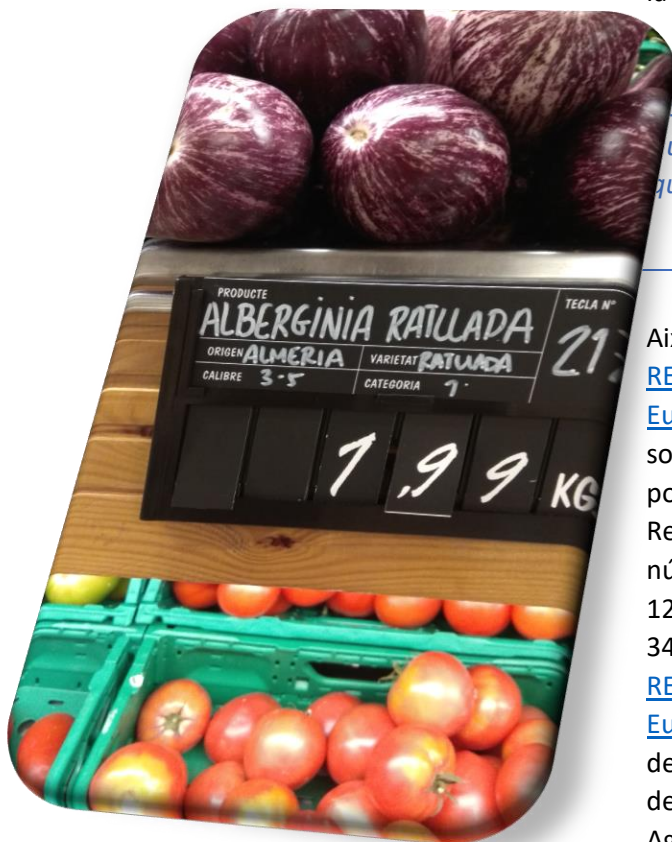
Condicionat al compliment de les següents pràctiques agrícoles beneficioses per al clima i el medi ambient:

- Diversificació de conreus
- Superfícies d'interès ecològic (SIE), amb conreus fixadors de nitrogen

Un altre concepte important és la “condicionalitat”

La condicionalitat inclou més aspectes que el **pagament verd o greening**, també inclou **les bones condicions agràries i mediambientals i els requisits legals de gestió en matèria de medi ambient, salut pública, sanitat animal i vegetal, i benestar animal.**

Això està pensat per fer una producció i un consum responsable dels productes agrícoles, en els àmbits de la responsabilitat social i ambiental.



La condicionalitat és el conjunt de requisits que han d'observar determinats agricultors que reben ajuts de la PAC per a poder rebre aquests ajuts en la seva integritat.

Això es regula a:

[REGLAMENT \(UE\) núm. 1306/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013](#), sobre el finançament, gestió i seguiment de la política agrícola comuna, pel qual es deroguen els Reglaments (CE) núm. 352/78, (CE) núm. 165/94, (CE) núm. 2799/98, (CE) núm. 814/2000, (CE) núm. 1290/2005 i (CE) núm. 485/2008 del Consell. (DO L 347 - 20/12/2013)

[REGLAMENT \(UE\) núm. 1305/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013](#), de 17 de desembre de 2013, relatiu a l'ajut al desenvolupament rural a través del Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (Feader) i pel que es deroga el Reglament (CE) núm. 1698/2005 del Consell (DO L 347 - 20/12/2013)

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

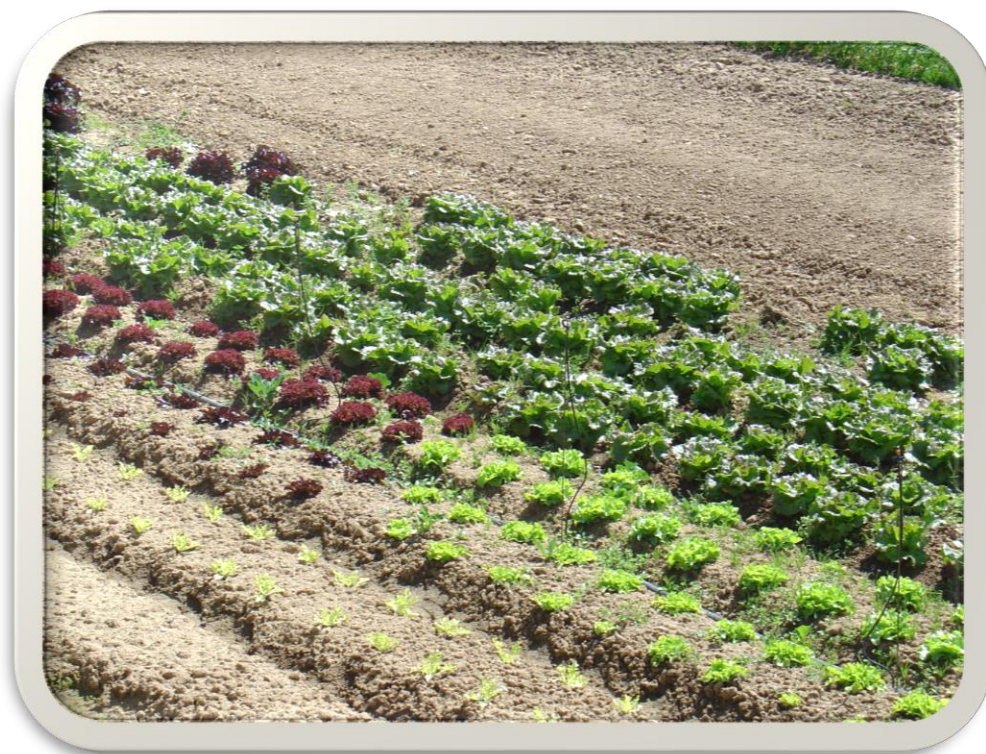
[REGLAMENT \(UE\) núm. 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013](#), pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris i pel qual es deroguen els Reglaments (CEE) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 i (CE) núm. 1234/2007. (DOUE L 347 - 20/12/2013)

[REGLAMENT DELEGAT \(UE\) núm. 640/2014 de la Comissió, de 11 de març de 2014](#), el qual es completa el Reglament (UE) no 1306/2013 de Parlament Europeu i del Consell pel que fa a el sistema integrat de gestió i control i a les condicions sobre la denegació o retirada dels pagaments i sobre les sancions administratives aplicables als pagaments directes, a l'ajuda a el desenvolupament rural i la condicionalitat. (DO L181 - 20/06/2014)

[REGLAMENT D'EXECUCIÓ \(UE\) núm. 809/2014 de la Comissió, de 17 de juliol de 2014](#), pel que s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (UE) (UE) no 1306/2013 del Parlament Europeu i del Consell, pel que es refereix al sistema integrat de gestió i control, les mesures de desenvolupament rural i la condicionalitat. (DO L 227/69 - 31/07/2014)

[REIAL DECRET 1078/2014, de 19 de desembre](#), pel qual s'estableixen les normes de la condicionalitat que han de complir els beneficiaris que rebin pagaments directes, determinades primes anuals de desenvolupament rural, o pagaments en virtut de determinats programes de suport al sector vitivinícola. (BOE núm. 307 – 20/12/2014)

[ORDRE ARP/1/2021, d'11 de gener](#), per la qual s'estableix i es regula la DUN 2021, i es modifica l'Ordre ARP/27/2018, de 7 de març, per la qual es regula l'ajut a la reestructuració i/o reconversió de la vinya a Catalunya per al període 2019-2023. (DOGC núm. 8315 - 14/01/2021)



Els/les agricultors/ores poden optar als pagaments directes de la PAC, a alguns ajuts de desenvolupament rural i als ajuts a la reestructuració i reconversió de la vinya, a condició que mantinguin les seves terres en bones condicions agràries i mediambientals de la terra i compleixin amb els requisits legals de gestió, és a dir, que respectin les normes en matèria medi ambient, canvi

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

climàtic, bones condicions agrícoles de la terra, salut pública, sanitat animal i fitosanitat i benestar dels animals.

Per ajudar a complir tots aquests requisits i establir unes bones pràctiques de producció agrícola, [el Ministeri d'Agricultura ha editat uns manuals de compliment de la condicionalitat que són uns manuals de Bones Pràctiques agrícoles pels següents sectors i que es poden consultar al següent enllaç extern.](#)

- ametlla
- cítrics
- Cultius herbacis
- pomers
- presseguers
- oliveres
- Pastures permanents
- Raïm de taula
- vinya
- Manteniment de magatzems i gestió de residus
- Maquinària: Manteniment i neteja

Les autoritzacions sanitàries dels conreus i el comerç interior i internacional

Les persones consumidores no solen considerar els productes agrícoles, pel que fa a la seguretat sanitària, igual que els productes alimentaris processats de les indústries alimentàries.

Ja quasi cap persona consumidora consumiria un producte alimentari industrial, que no portés un etiquetatge correcte, on s'identifiqués l'empresa productora, els ingredients, etc, etc. Però en canvi, la sensació de comprar fruites i verdures, sigui a les botigues o directament del productor, sense etiquetatge, es sol considerar un factor referent a la "naturalitat" dels productes agrícoles, contraposada amb els elements processats en fàbriques. Què pot ser més natural que un enciam acabat de recollir o unes pomes agafades directament de l'arbre?

Doncs bé, en la producció agrícola també pot haver-hi molt de "processament", segons el model d'agricultura que utilitzi el pagès, perquè com veurem, pot haver-hi molta química al darrere d'un producte tan natural.

En tot cas ara parlarem només d'alguns aspectes sanitaris que cal tenir presents, per poder comparar que s'exigeix als productes nacionals i que s'exigeix als productes agrícoles exportats.

La normativa reguladora és el [Reial Decret 9/2015, de 16 de gener, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene en la producció primària agrícola](#) i també el Reglament (CE) 178/2002 de seguretat alimentària, Reglament (CE) 852/2004 d'higiene dels aliments i Reglament 183/2005 d'higiene dels pinsos.

Cal que totes les explotacions agrícoles estiguin inscrites en el Registre General de la Producció Agrícola (REGIPA) i que tinguin un quadern de l'explotació.

La inscripció al registre certifica que són empreses legals i que per tant, estan sotmeses als controls periòdics de les administracions competents i el quadern d'explotació registre les dades de tota la

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

producció i inclou la descripció de les característiques de l'explotació i dels mitjans de producció utilitzats, el registre de tractaments fitosanitaris, el registre de les vendes dels productes de l'explotació i, en els casos establerts per la normativa, el registre de les aplicacions de fertilitzants. Amb això es pot garantir la traçabilitat, la sanitat i la higiene dels productes agrícoles al llarg de tot el seu cicle de producció i comercialització posterior.

Les importacions i les autoritzacions sanitàries dels productes agrícoles del comerç internacional

Per tant, ja sabem quines explotacions agràries estan autoritzades en el nostre territori, si disposen del REGEPA, i si importem productes agrícoles de la UE, sabem que compliran tots els requisits sanitaris comuns i per aquest motiu hi haurà lliure circulació de mercaderies, però i els productes agrícoles que provenen de tercers països? Compleixen les mateixes normatives sanitàries que els productes de la UE?

Quins requisits s'han de complir per poder importar fruites i verdures cap a Espanya?

Ara només parlem de requisits sanitaris, no de requisits socials (amb relació a la responsabilitat social) ni de categories comercials. Parlem específicament del control dels productes fitosanitaris que puguin portar aquests productes, per haver-se utilitzat en els països d'origen.

Això es verificarà en el punt d'entrada a la Unió Europea, que es farà per un "Punt d'Inspecció Fronterer" coneguts com a PIF.

La normativa que s'aplica en aquests casos és:

- El Reglament de Sanitat Vegetal (R(UE) 2016/2031 sobre mesures de protecció contra les plagues vegetals.
- El Reglament de Controls Oficials (R(UE) 2017/625, sobre controls i altres activitats oficials.
- El Reglament d'Execució (UE) 2019/2072 de la COMISSIÓ, de 28 de novembre de 2019, pel qual s'estableixen condicions uniformes per a l'aplicació del Reglament (UE) 2016/2031.

En tot cas, en els PIF, per tal de garantir un nivell adequat de seguretat vegetal, per a aquelles plantes, productes vegetals i altres objectes l'entrada dels quals estigui permesa en el territori de la Unió, es requerirà **un certificat fitosanitari**.

Però també cal tenir en compte qui hi ha productes que no podran entrar, perquè estan directament prohibits i d'altres que podran entrar, com una excepció, sense certificat fitosanitari, com passa amb els cocos, les pinyes, els plàtans, o els dàtils, entre d'altres.

Un cop introduït el context, anem a veure alguns exemples pràctics.

Les importacions i exportacions de fruites i verdures

Podem consultar a la pàgina web oficial del [Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació](#), del Govern Espanyol, les dades sobre la producció, les importacions i les exportacions dels productes que es venen a Espanya. Podeu accedir-hi des del següent enllaç extern: <https://www.mapa.gob.es/ca/agricultura/temas/producciones-agricolas/frutas-y-hortalizas/>

D'acord amb la informació que ens facilita el Ministeri, **Espanya és el principal productor de fruites i hortalisses de la UE amb més del 22% de la producció europea i la cinquena a escala mundial**. Durant l'any 2020 el 60% de la producció van ser hortalisses, seguides dels cítrics (26%) i fruita dolça (12%).

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

Espanya és també el principal exportador de la UE i un dels tres primers exportadors mundials juntament amb la Xina i els EUA. Al voltant del 50% de la producció agrícola es destina a l'exportació, sent també el primer subsector en el conjunt de les exportacions del sector agroalimentari. Els principals productes exportats són les verdures d'hivernacle (tomàquet, pebrot i cogombre), cítrics, préssec i nectarina. La principal destinació és la UE, absorbint el 93% de les exportacions.

Pel que fa a les importacions, els principals productes que s'importen són plàtans, pinya, pomes i kiwifruit i es fa especialment del Marroc, Costa Rica, EUA i Argentina.



Seria lògic pensar que els productes d'importació serien aquells que no es poden conrear bé en el territori espanyol, com pot ser el cas de les fruites tropicals, com el plàtan, la pinya, el kiwi o d'altres similars, però és més difícil entendre, només pel que fa a una qüestió climatològica, per què també cal importar pomes, patates, tomàquets o mongetes tendres, entre d'altres productes que també es produeixen a Espanya?



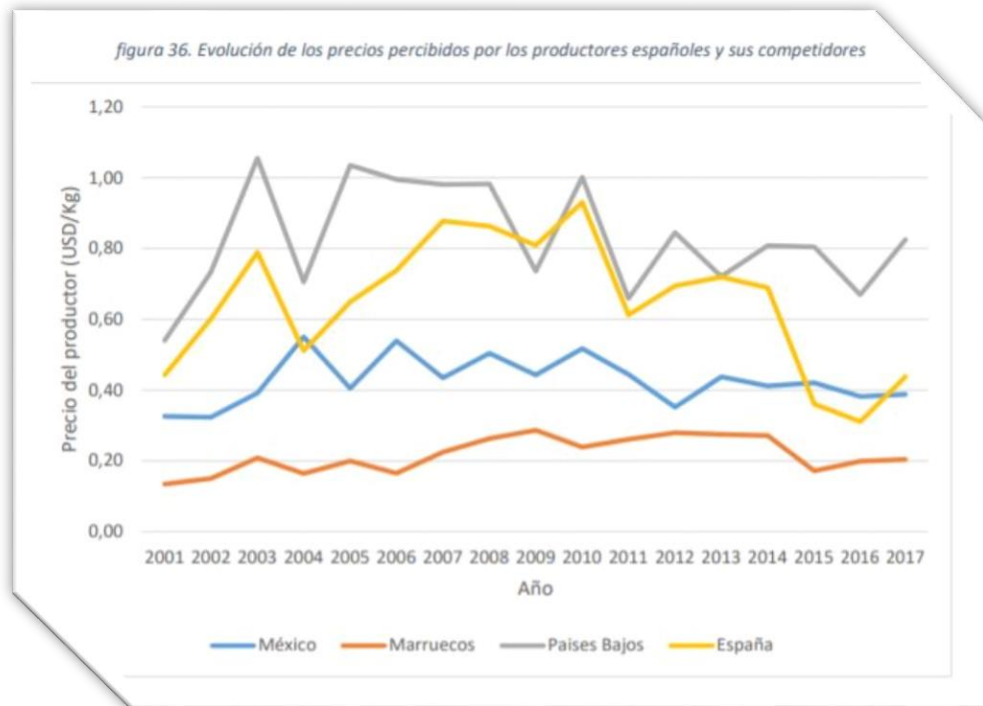
Eurostat is the statistical office of the European Union: <https://ec.europa.eu/eurostat/data/database>

En aquest estudi “[Estudio comparativo de los costes de producción de Naranja, almendra, melocotón y tomate entre países productores y el análisis de impacto de los acuerdos de libre comercio en el marco de la elaboración del plan estratégico de la PAC-Diciembre 2019-.](#)” ens parlen de la competitivitat d’Espanya en la producció d’alguns productes agrícoles i el seu impacte, tant en la importació com en l’exportació.

Per exemple, **en el cas del tomàquet** que s’analitza a la pàgina 50 de l’estudi, veiem com els països competidors per Espanya són Marroc, Països Baixos i Mèxic.

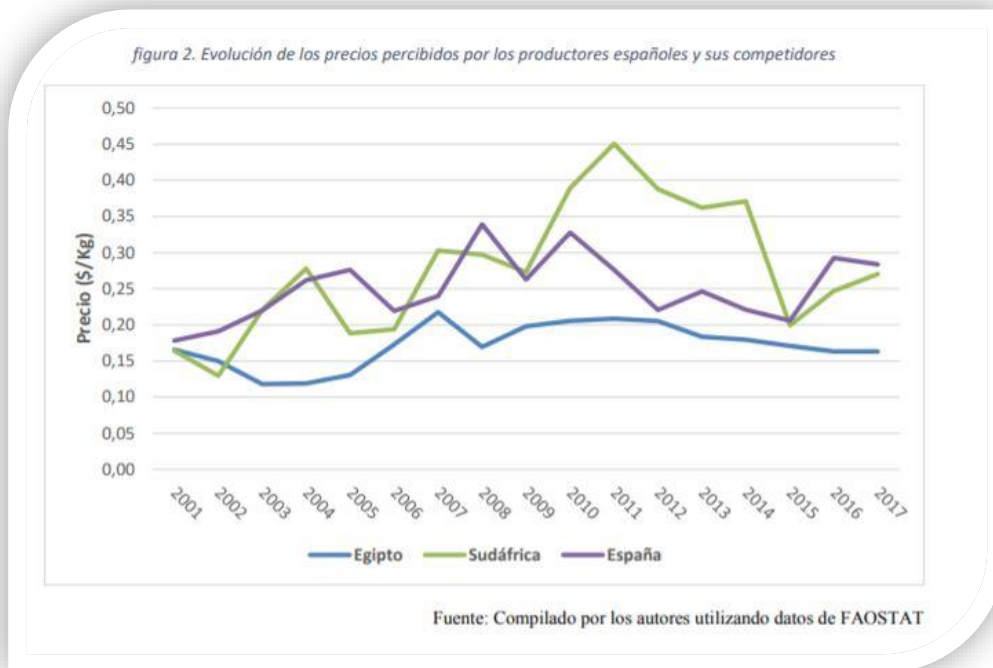
Des d’un punt de vista global, amb dades de l’any 2018, els cinc països exportadors més importants de tomàquets eren, a la Unió Europea, els Països Baixos, Espanya, França, Bèlgica i Itàlia. D’altra banda, a l’Àfrica hi ha els països del Marroc, Tunísia, Egipte, Burkina Faso i el Senegal. A Amèrica hi ha Mèxic, Canadà, els Estats Units, Guatemala i la República Dominicana. Altres països que també cal destacar són Turquia, l’Iran i la Xina. En la primera posició mundial hi ha Mèxic, Espanya i el Marroc.

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.



A la figura 36 d'aquest informe, podem veure els costos de producció dels 4 països i per tant, Marroc i Mèxic presenten certa avantatge pel que fa a les exportacions cap a altres països i això podria implicar que en el mercat interior espanyol, també fos més barat per a les persones consumidores, els productes de Mèxic i del Marroc.

I en el cas de les taronges? Trobarem la informació a la pàgina 12 de l'informe i veurem que els tres països més importants pel que fa a la producció de taronges són Espanya, Sudàfrica i Egipte. I pel que fa als costos de producció, les dades mostren com la producció a Egipte és més barata i més cara a Sudàfrica, si bé l'any 2017, va ser superior el cost a Espanya que a Sudàfrica.

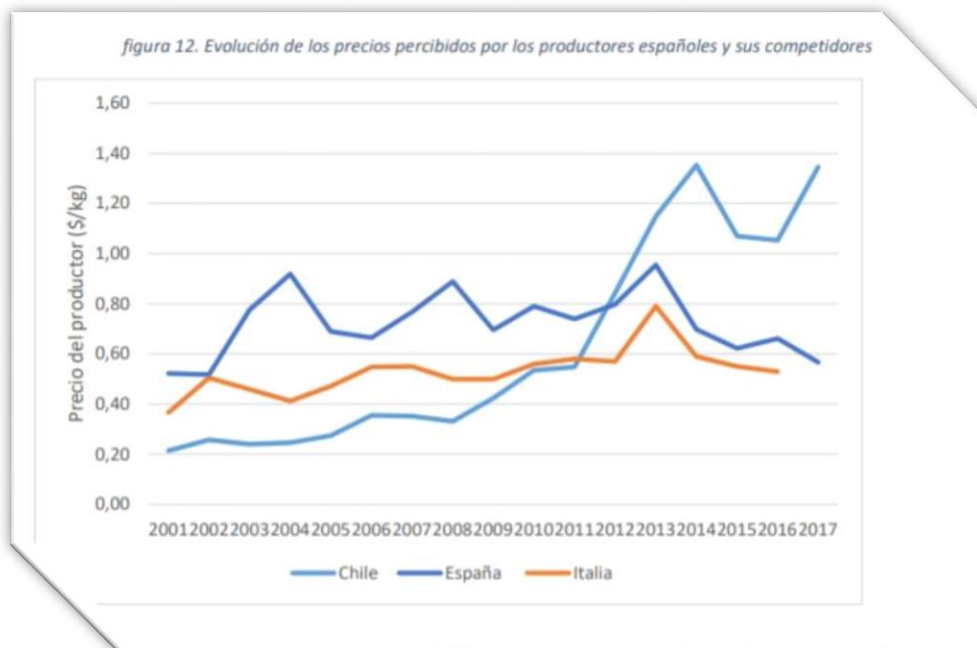


I per últim, podem mirar el que ens diu aquest estudi sobre **els préssecs**.

Amb dades de l'any 2018 a la Unió Europea, els principals exportadors són Espanya, Itàlia, Grècia, França i els Països Baixos. A l'Àfrica hi ha els països de Sud-Àfrica, Egipte, Guinea, el Marroc i Tunísia. A Amèrica hi ha Xile, els Estats Units d'Amèrica, Dominica i Panamà. Altres països que també cal destacar són la Xina, Turquia i Jordània. I a nivell global els tres primers exportadors mundials de préssecs en termes de valor, el primer d'ells és Espanya, seguit d'Itàlia i de Xile.

Aquí la gràfica ens mostra com el cost de producció d'Espanya sempre és superior al d'Itàlia i de Xile, però que durant els últims anys, el de Xile ha augmentat força per sobre d'Espanya.





Hi ha relació entre el preu de producció i el preu de venda? Perquè al preu de producció hi hem d'afegir els costos del transport, les duanes i els aranzels. Sense entrar en el cost ambiental d'aquestes exportacions, pel que fa a la producció de CO2 i per tant, el seu efecte en el canvi climàtic.

Ja hem vist abans, que mitjançant els acords de comerç, es pot pactar que hi hagi uns aranzels nuls, durant un temps, per ajudar les economies dels països exportadors, o bé que hi hagi una excepció total, pel que l'únic factor que caldrà avaluar, per determinar el preu final del producte, serà el cost de producció i el del transport fins als nostres mercats locals.

Podem consultar les dades de la FAO sobre les importacions i les exportacions dels diferents països del món al següent enllaç: <http://www.fao.org/faostat/es/#data>

Dit això, tornem a plantejar-nos com pot ser que, per a les grans empreses agroalimentàries, sigui més rentable comprar fruites i verdures a productors de l'altra punta del món, que comprar els productes que elaboren els agricultors i agricultores del nostre territori?

Té sentit comprar aquests productes tan lluny, envasar-los, transportar-los, emmagatzemar-los i distribuir-los a la botiga del costat de casa? Com pot ser que els costos de transport i de distribució siguin tan baixos? O no són els costos de transport i distribució els que són baixos? Potser el baix cost és degut al poc que s'arriba a pagar als productors i productores d'aquests llocs del món on es conreen?

Si es paguessin sous justos als productors i durant tota la cadena de producció, fins arribar a les persones consumidores, llavors segur que no seria rendible per a les empreses i les persones

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

consumidores farien comerç de proximitat, fent una compra més sostenible, perquè només cal pensar en tot el CO2 que reduiríem sense haver d'utilitzar els transports de llarg recorregut, l'electricitat de les cambres frigorífiques ni de l'envasat. Però clar, els productors i productores d'aquests altres indrets del món es veurien afectats negativament, perquè el seu mercat mundial es veuria molt reduït.

Tenim una clara incoherència, entre el que és fer una producció i un consum responsable, amb el que és el manteniment de les empreses agroalimentàries actuals i que forcen als diferents governs, a fer unes polítiques econòmiques poc sostenibles.

Tots els països volen que les seves empreses nacionals puguin produir i exportar els seus productes i això implica que en el moment de definir les polítiques agràries, es vulgui disposar d'uns tractats internacionals de comerç, que beneficiïn aquestes empreses. Ara bé, això crea situacions econòmiques molt artificials, que fan, per exemple, que a Catalunya i a Espanya consumim fruites i hortalisses d'altres països llunyans, mentre que les fruites i les hortalisses catalanes i espanyoles s'hagin de vendre a altres països de la UE, dels EEUUA, de la Xina i de l'Àfrica.

Vídeo recomanat: D'on ve el que mengem? Documental de [#30minutsTV3](#), el podreu veure en el canal oficial de TV3 a YouTube: [D'on ve el que mengem](#)



La qualitat comercial de les fruites i de les hortalisses i el consum responsable i sostenible

El preu i la qualitat de les fruites i de les hortalisses

Quan una persona consumidora compra fruites i verdures, paga un preu i per aquest preu ha de rebre un producte dins de la seva data de consum òptima, amb les característiques de sabor adequades i netes i lliure de productes que puguin afectar la seva salut, per tant, donat que les fruites i les verdures fresques no porten en el seu etiquetatge, la data de caducitat, sí que hi ha d'haver algun sistema d'informació a les persones consumidores, que puguin informar de la qualitat d'aquests productes,

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

per tal que la persona consumidora pugui saber el que està comprant i si els hi val la pena pagar el preu que li estan demanant per aquests productes.

Aquesta obligació de facilitar la informació sobre la qualitat de les fruites i de les verdures es recull al [Reglament Delegat \(UE\) 2019/428 de la COMISSIÓ, de 12 de juliol de 2018, pel qual es modifiquen les Reglament d'Execució \(UE\) nº 543/2011 en matèria de normes de comercialització en el sector hortofructícola](#), que és la normativa que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) nº 1234/2007 en relació amb els sectors de fruites i hortalisses i hortalisses processades.

En el text consolidat del Reglament d'execució nº 543/2011, tenim que a l'article 3 d'aquesta norma, fa referència als annexos I part A on es recullen **les normes generals que han de complir les fruites i les hortalisses** i en el seu apartat 2 fa referència a **les normes específiques** a la part B de l'annex I d'aquest Reglament i concerneixen els productes següents:

- (a) pomes;
- (b) cítrics;
- (c) kiwifruit;
- (d) enciams i escaroles;
- (e) préssecs i nectarines;
- (f) peres;
- (g) maduixes;
- (h) pebrots dolços;
- (i) raïm de taula;
- (j) tomàquets.

L'article 5 ens diu quina informació i on ha d'indicar-se, quan aquests productes circulin fins al punt de venda.

Si les fruites i hortalisses es venen en envasos, la informació s'ha de mostrar amb caràcters clars en un costat del paquet, ja sigui per impressió directa indeleble o mitjançant una etiqueta adherida o fermament adherida al paquet.



En el cas de mercaderies enviades a granel i carregades directament en un mitjà de transport, la informació ha d'anar en un document que acompanyi la mercaderia o en un full visiblement situat a l'interior del mitjà de transport. Les factures i els documents que l'acompanyen, a excepció dels rebuts de consum, indicaran el nom i el país d'origen dels productes i, si escau, la categoria, varietat o tipus de comerç si així ho requereix una norma de comercialització específica, o que el producte està destinat a la seva tramitació.

I un cop arribats al punt de venda, l'article 6 ens diu quina informació s'ha de facilitar a les persones consumidores:

La informació ha de ser llegible i clara. Al costat dels productes hi ha de figurar, de manera destacada i llegible, el país d'origen i, si escau, la categoria i varietat o tipus de comerç de manera que no es mal interpreti per part de la persona consumidora.



Si els productes estan envasats, cal indicar també el pes net a més de totes les particularitats previstes en les normes d'etiquetatge. No obstant això, en el cas de productes normalment venuts en unitats, no s'aplicarà l'obligació d'indicar el pes net si el nombre d'unitats es pot veure clarament i comptar fàcilment des de l'exterior o si aquest número s'indica a l'etiqueta.

Les fruites i verdures han d'indicar:

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

- La identificació de l'envasador o distribuïdor, indicant el seu nom i la seva adreça física.
- La varietat
- La categoria comercial
- El calibre
- L'Origen del producte



Les normatives de normalització de fruites i hortalisses també s'han de complir per part dels productes importats a Espanya.

Tant el Ministeri d'Agricultura com el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació com del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, es poden consultar les diferents normatives específiques per a cada producte:

- [Enllaç a les normes de normalització del MAPA](#)
- [Enllaç a les normes de normalització del MICT](#)

Els requisits mínims de qualitat de les fruites i de les verdures

Les persones que comprin fruites i verdures per a la seva comercialització, han de comprar-los en un estat que els permeti resistir el seu transport i manipulació, i arribar al seu destí en condicions satisfactòries. Per tant, les persones responsables dels comerços de fruites i verdures, han de prestar atenció a la qualitat dels productes en el moment de comprar-los, fent atenció al temps en què els hauran de tenir emmagatzemats en les seves cambres frigorífiques i a la sala de venda i també el temps que previsiblement, la persona consumidora els tindrà a casa seva abans de consumir-los.

La normativa exigeix que les fruites i les hortalisses que es posin a la venda siguin productes:

- *sans, sense podridura o altres alteracions que els facin inadequats per al consum,*
- *net, pràcticament lliure de matèria estranya visible,*
- *pràcticament lliure de plagues,*
- *lliures dels danys causats per plagues que afecten la polpa,*
- *lliure d'humitat externa anormal,*
- *lliures d'olors i/o sabors estranys*

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

Una fruita podrida no es pot vendre, però tampoc es pot vendre una fruita que no tingui un grau correcta de maduració, perquè la maduració forma part del valor de la qualitat de la fruita o l'hortalissa, conjuntament amb altres característiques organolèptiques degudes a l'olor i al sabor (gasos emesos, acidesa, sucres..)

Els productes han de tenir un desenvolupament suficient, que no sigui excessiu, i l'estat de maduració dels productes han de permetre continuar el seu procés de maduració i assolir un grau de maduresa satisfactori per a la persona consumidora.

Què pot fer que el grau de maduresa no sigui el correcte en el moment de la compra? Doncs les necessitats de les empreses agroalimentàries, que estan subjectes a certs problemes tècnics i logístics:

- Necessitat de transportar el producte a un punt llunyà d'on s'ha conreat. El producte s'ha de recollir abans de la maduració, perquè aquests continuarà en el transport i han d'intentar que la maduració no sigui excessiva quan arribi al punt de venda.
- En tot cas, la maduració no és l'adequada en el moment de la recollida. S'ha de tenir en compte que la qualitat d'una fruita que ha madurat durant l'emmagatzematge, no té la mateixa qualitat que un producte madurat en el conreu i que a més, s'altera amb més facilitat, augmentant el malbaratament alimentari. Això no és així en el cas dels plàtans, els alcovats o les peres i algunes fruites estan madures quan es recullen i aguanten tota la logística postcollita. Aquestes fruites es classifiquen com a climatèriques.
- Demanda de les persones consumidores, de poder disposar de fruites i verdures durant tot l'any, encara que no sigui temporada. Els productes s'han d'emmagatzemar en cambres frigorífiques amb control de maduració, per poder anar subministrant segons la demanda.

La maduresa és el conjunt de processos que experimenten les fruites i les hortalisses en els últims estadis, abans de morir (senescència). **Hi ha fruites que un cop tretes de la planta ja no poden madurar més, com les cireres, les maduixes, els cítrics, el raïm, la pinya, la magrana.** Com veurem més endavant, no són productors de gas etilè, que és el gas que accelera la maduració. Si s'exposen a aquest gas, el que es fa és canviar el color, eliminant la clorofil·la, però difícilment la maduració.

En canvi **segueixen madurant les pomes, les peres, el albercoc, la nectarina, les prunes, el kiwi, l'alcovot, el plàtan...** Com veurem més endavant, són productors de gas etilè. Aquestes fruites es poden oferir a les persones amb dos nivells de maduració, llestes pel seu consum o perquè puguin madurar a casa.

La ceba, el bròquil, els espàrrecs, l'enciam, la pastanaga, la coliflor, l'albergínia, el pebre o la síndria, entre d'altres, també són sensibles a l'etilè.

Moltes indústries agroalimentàries disposen de cambres frigorífiques automatitzades, amb un sistema controlat de maduració que permet anar madurant les fruites a mesura que es van necessitant per treure a la venda i això ho fan amb la temperatura i amb el control d'alguns gasos, entre els quals el més rellevant és l'etilè.

La temperatura és un dels factors que ajuda a conservar els aliments, però cal tenir en compte que algunes fruites tropicals o de zones temperades, poden patir danys a temperatures inferiors als 10 graus centígrads.

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

El problema de la temperatura massa baixa és que també influeix en el procés de la maduració i pot fer que aquesta no evolucioni de forma adequada i que afecti l'aspecte extern de la fruita, com un dany visible.

Però les temperatures elevades també deterioren els productes i en canvien el seu aspecte, afectant les seves característiques organolèptiques.

Aquests danys, no s'observen, en ocasions, fins que la fruita torna a la temperatura ambient, per exemple, en el moment d'exposar-la per a la seva venda a les persones consumidores.

Centrem-nos ara a buscar la resposta a sí les fruites, per exemple, que més es valoren en el mercat, que són de mida gran, sense malformacions, amb una bona coloració, sense defectes de l'epidermis, són realment diferents, pel que fa al seu gust i a les seves propietats nutricionals, a les fruites més petites, amb defectes a l'epidermis i amb malformacions, perquè la diferència està en si parlem de fruites de categoria extra, d'un preu força elevat, a una categoria tercera, d'un preu força inferior. Doncs bé, la categoria comercial no és res més que una indicació de com han de ser les fruites i les verdures que han estat ben conreades, ben transportades, ben emmagatzemades i ben comercialitzades, tenint en compte tot el que hem comentat anteriorment.

La categoria comercial és una oferta determinada de qualitat associada a un preu que la persona consumidora paga i per tant, no oferir la categoria comercial pagada és una manca de conformitat del producte.

Qualsevol fruita o verdura que no compleixi amb els requisits comercials que estableixen les normatives de normalització, ja siguin la normativa general o les diferents normatives específiques, no es podria vendre i si s'ha comprat, no serien conformes i els comerços haurien de retornar els diners de la compra.



Cal tenir en compte que sempre hi pot haver algun producte en mal estat a la botiga i la normativa permet una tolerància del 10 % en nombre o pes dels productes que no compleixin els requisits mínims de qualitat en cada lot i dins d'aquesta tolerància, el nombre total de productes afectats per la podridura no pot superar el 2 %, però això no vol dir que la persona consumidora no pugui reclamar la devolució del preu si una part de la seva compra es veu afectada per aquestes manques de conformitat.

Una fruiteria ens podrà vendre productes que no siguin conformes, sempre que ens ho comuniqui abans i nosaltres acceptem?

En el cas dels aliments i especialment en els casos de les fruites i les verdures és habitual trobar botigues o establiments de venda no sedentaris que es caracteritzen per vendre productes que podrien no ser conformes, des d'un punt de vista de qualitat, malgrat ser productes segurs i que es solen vendre a preus rebaixats. Aquesta pràctica, permet vendre els productes a un preu inferior i

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

evita que es produeixi el malbaratament alimentari, fins i tot a un preu per sota del seu cost, o sota preu d'adquisició, sempre que:

- No sigui susceptible d'induir a error als consumidors sobre el nivell de preus d'altres productes o serveis del mateix establiment.
- No tingui per efecte desacreditar la imatge d'un producte o d'un establiment aliè.
- No formi part d'una estratègia encaminada a eliminar a un competidor o grup de competidors del mercat.

Perquè en aquests casos, l'article 17 de la [Llei 3 / 1991, de 10 de gener, de competència deslleial](#), ens diu que seria una pràctica deslleial.

La [Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris](#), defineix el **malbaratament alimentari**, en el seu article 4.d) com els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per a ésser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.

En el seu article 5.4 aquesta llei obliga les empreses a vetllar, entre d'altres, per:

- **Aplicar mesures per a incentivar la venda de productes amb la data de consum preferent o de caducitat pròxima**, d'acord amb la jerarquia de prioritats establerta per l'article 11 de la mateixa llei (a) Prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, b) Utilització per a l'alimentació humana, c) Utilització per a l'alimentació animal, d) Valorització material per mitjà de la recuperació d'elements i substàncies contingudes en els residus alimentaris per a usos industrials, e) Valorització material per mitjà de l'obtenció de compost de qualitat, f) Valorització energètica per mitjà de l'obtenció de biogàs, g) Altres tipus de valorització energètica, h) Eliminació).
- Promoure la prevenció de residus per mitjà d'accions per a reduir el malbaratament alimentari i informar el consumidor sobre els hàbits de consum més responsables.
- Fomentar les línies de venda de productes amb imperfeccions o desperfectes.
- Promoure el consum dels productes de temporada, els de proximitat, els ecològics i els ambientalment sostenibles.
- Incorporar o millorar la informació sobre l'aprofitament dels aliments i dels bioresidus.
- Fomentar la venda d'aliments a granel.

En tot cas, cal que la persona consumidora n'estigui plenament informada i que el preu s'ajusti a la realitat comercial dels productes, tal com recull l'article 29 de la [Llei 7/1996, de 15 gener, d'Ordenació del Comerç Detallista](#).

Com conservar les fruites i verdures a casa per evitar el malbaratament alimentari?

Altres factors que ajuden a conservar les fruites i les verdures són:

- Separar les fruites de les verdures
- No posar les fruites en bosses de plàstic, perquè el gas etilè es concentra a la bossa i accelera la maduració. Si es tanquen hermèticament la fruita o verdura consumeixen l'oxigen de la bossa i produeixen diòxid de carboni que inhibeix l'etilè i per tant la maduració.
- Les bosses de paper o de plàstic foradat ajuden a conservar la humitat, però deixen passar l'etilè.

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

- Posar algun producte homologat que sigui capaç de capturar el gas etilè, responsable de la maduració i envelliment de les fruites. En el mercat hi ha làmines absorbents d'etilè o aparells generadors de gas ozó.
- No posar les fruites en contacte directe de la llum del sol.
- Hi ha un grup de fruites i verdures que han de conservar-se en fred, dins de la nevera i un altre que no:
 - Cireres, raïm, albercocs, pomes (més de 7 dies), maduixes, carxofes, espàrrecs, remolatxa, endívies, pastanagues, api, coliflor, ceba, enciams, xampinyons, raves, espinacs... Dins de la nevera.
 - Alvocats, kiwi, peres, cireres... primer a temperatura ambient i després a la nevera.
 - Plàtans, taronges, llimones, mandarines, mangos, meló, pinya, magranes, xíndria... Fora de la nevera.

Algunes fruites i verdures amb distintius especials de qualitat: DOP,IGP,ETG

Hem parlat de les categories comercials, però hi ha uns distintius específics de qualitat, que també afecten les fruites i les verdures i que fan referència especialment al territori on s'han produït o amb un mètode de producció concret.



Els que estan vinculats amb la zona geogràfica són:

La Denominació d'Origen Protegida -DOP- i la (Denominació d'Origen Protegida o DOP i la Indicació Geogràfica Protegida –IGP-.

I la que fa referència amb la metodologia de producció és l'Especialitat Tradicional Garantada –ETG-

Un producte que porti el logotip Denominació d'Origen Protegida (DOP), ha demostrat que té unes característiques que només són possibles gràcies a l'entorn natural i a les habilitats dels productors de la zona de producció amb la qual està associat. A diferència de la IGP, per als productes de la DOP s'exigeix que totes les fases del procés de producció de l'aliment es realitzin en la zona en qüestió, en canvi si un producte porta el logotip Indicació Geogràfica Protegida (IGP), és que posseeix una característica específica o una reputació que l'associen a una zona determinada en la qual té lloc, almenys, una etapa del procés de producció.

Cal tenir en compte que aquests productes a més de complir amb la norma de qualitat que correspongui, hauran de passar una auditoria específica del seu Consell Regulador, per poder obtenir aquesta distinció. De forma general el distintiu es reserva per a les categories comercials extres o primeres.

I el logotip de l'Especialitat Tradicional Garantada (ETG) està destinat a productes lligats a un mètode particular de producció, que tenen unes característiques distintives bé per estar compost per ingredients tradicionals, o bé perquè s'ha fabricat seguint mètodes tradicionals.

FRUITES D'ESPANYA AMB DOP O IGP

AMETLLA DE MALLORCA
DOP AVELLANA DE REUS
IGP CASTANYA DE GALÍCIA
DOP CIRERA DEL JERTE
IGP CIRERES DE LA MUNTANYA D'ALACANT
DOP XIRIMOIA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÀLAGA
IGP CÍTRICS VALENCIANS
IGP CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE
DOP KAKI RIBERA DEL XUQUER
IGP POMA DE GIRONA
DOP POMA REINETA DEL BIERZO
DOP PRÉSSEC DE CALANDA
MELÓ DE LA MANXA
IGP MELÓ DE TORRE PACHECO-MURCIA
DOP NESPRES CALLOSA D'EN SARRIÀ
DOP PANSES DE MÀLAGA
DOP PERA DE JUMILLA
DOP PERA DE LLEIDA
PERES RINCÓN DE SOTO
PLATANO DE CANÀRIES
DOP RAÏM DE TAULA EMBOSSAT VINALOPÓ

HORTALISSES D'ESPANYA AMB DOP O IGP

IGP ALL MORAT DE LAS PEDROÑERAS
DOP CARXOFA DE BENICARLÓ
IGP CARXOFA DE TUDELA
IGP ALBERGÍNIA D'ALMAGRO
IGP CALÇOT DE VALLS
DOP CEBA FONTS D'EBRE
DOP XUFLA DE VALÈNCIA
COLIFLOR DE CALAHORRA
IGP ESPÀRREC DE NAVARRA
IGP ESPÀRRECS DE HUÉTOR-TÁJAR

Es pot obtenir més informació al següent [enllaç](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del govern Espanyol, extret del portal oficial www.alimentosdespana.es

Consum responsable i mètodes de producció agrària sostenibles. Distintius informatius de la qualitat ambiental, per a les persones consumidores

Quina és la relació qualitat preu que paguem segons el mètode de producció agrícola? Val la pena comprar productes d'agricultura ecològica? Quines diferències poden apreciar les persones consumidores en aquests productes vers els productes de l'agricultura convencional?

En general, podem parlar de tres sistemes bàsics de producció agrícola:

- L'agricultura convencional
- La producció integrada
- L'agricultura ecològica

La biologia de les fruites i de les hortalisses i les pràctiques empresarials

En el moment de la sembra i fins abans de la recol·lecció, les fruites i les hortalisses, des d'un punt de vista productiu i econòmic, s'enfronten a una climatologia adversa, a un sòl amb uns nutrients concrets i a les plagues i les empreses volen obtenir una producció elevada, de productes de calibres grans i sense malformacions ni defectes en l'epidermis, amb un color atractiu per a les persones consumidores. De fet, molts agricultors i agricultores es veuen obligats a produir productes homogenis, de calibres grans, nets i lliures de marques en la pell i d'insectes, perquè en cas contrari, les grans superfícies no acceptarien els seus productes en els seus lineals de venda.

Les grans superfícies ho exigeixen als agricultors perquè les persones consumidores ho exigim als comerços, però tenir unes fruites i unes verdures amb aquestes característiques tan comercials, pot tenir un preu per la nostra salut i pel medi ambient que cal poder valorar, amb informació suficient sobre els diferents sistemes de producció agrària i potser així, aprendrem a valorar fruites o verdures, amb colors no tan llampants i amb formes una mica més irregulars i mides més petites, com passa en el cas de les fruites i les verdures ecològiques.

Tornem al procés productiu, als aspectes que han de fer que la collita sigui rendible i per tant, interessa, de moment, garantir que les plagues no malmetran la collita i que els productes seran grans i ben desenvolupats i per això, en l'agricultura convencional (no ecològica ni integrada), s'utilitzaran diferents productes químics per intentar complir amb aquestes expectatives.

Uns altres productes són els fertilitzants, que són els productes que s'utilitzen per a potenciar el creixement de les fruites i de les hortalisses. Els més importants són el nitrogen i el fosfat, però les plantes els absorbeixen en petites quantitats, per la qual cosa se'n sol subministrar en grans quantitats, cosa que té un impacte negatiu en el medi ambient. Alguns d'ells amb un fort impacte ambiental, capaços de contaminar les aigües subterrànies, els rius i el mar.

Aquest estiu ha estat notícia la mort de molts peixos al Mar Menor, precisament per una contaminació de les aigües per nitrats, tal com ja s'explicava en una notícia publicada a el diari "El País" el dia 16 de juliol de 2020 "[Declaran el riesgo químico por exceso de nitratos del acuífero que vierte en el mar Menor](#)". Aquesta problemàtica ha obligat a regular l'ús específic de fertilitzants en aquesta zona, amb la [Ley 3/2020, de 27 de julio, de recuperación y protección del Mar Menor](#).

Les fitohormones, naturals o sintètiques, ajuden a fer que les plantes es puguin desenvolupar d'una forma ajustada al que es necessiti, per exemple, que la planta no sigui tan alta, que tingui més o menys arrels, que maduri més aviat o més tard... algunes de les fitohormones més importants són les auxines, les citoquinines, l'àcid abscísic, les gibberel·lines i l'etilè.

Aquestes qüestions es regulen al [REGLAMENT \(UE\) 2019/1009 del Parlament Europeu i del Consell Europeu de 5 de juny de 2019 pel qual s'estableixen disposicions relatives a la posada a disposició en el mercat dels productes fertilitzants UE i es modifiquen els Reglaments \(CE\) núm 1069/2009 i \(CE\) núm 1107/2009 i es deroga el Reglament \(CE\) núm 2003/2003](#), que serà totalment aplicable l'any 2022.

L'anterior normativa regulava especialment els adobs minerals i ara ja s'inclouen els adobs orgànics, els substrats de cultiu i els inhibidors o bioestimulants.

A Catalunya també és d'aplicació el [DECRET 153/2019, de 3 de juliol, de gestió de la fertilització del sòl i de les dejeccions ramaderes i d'aprovació del programa d'actuació a les zones vulnerables en relació amb la contaminació per nitrats que procedeixen de fonts agràries](#).

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

Dit això, sabem que **caldrà seguir unes bones pràctiques agrícoles**, per ser respectuoses amb el medi ambient i els nivells d'exigència seran diferents, segons el tipus de producció agrícola de la qual parlem.

En l'agricultura convencional de les grans empreses agroalimentàries, es busca el màxim benefici, la producció en massa i no es prioritzen els aspectes ambientals. Això no passa en els casos de l'agricultura integrada, que com veurem a continuació, només pot utilitzar els **productes químics que tinguin unes matèries actives específicament autoritzades i sempre dins d'una avaluació integrada dels processos productius, que minimitzen l'ús d'aquests productes**. El seu objectiu si que és protegir el medi ambient i la salut de les persones consumidores i per aquest motiu aquesta agricultura té una certificació que informa d'aquestes característiques. Això encara es fa més evident en **l'agricultura ecològica**, on no es poden utilitzar productes químics de síntesis i per tant, hi ha una major protecció del medi ambient i de la salut de les persones consumidores, també amb un certificat de qualitat que implica un conreu amb major despesa i per tant, un producte final més car.

Les exigències en matèria de sostenibilitat en l'agricultura convencional

L'agricultura convencional l'hem d'entendre com un sistema de producció agrícola que busca obtenir beneficis per una activitat econòmica, on el que és important és obtenir una major quantitat de productes possibles, amb independència de la seva qualitat, que a poder ser, serà la més elevada, per poder obtenir un major benefici econòmic. Això per a les grans empreses agroalimentàries, perquè per als petits agricultors, pot ser l'única possibilitat que tenen de sobreviure en un mercat tan competitiu.

Pel que fa als controls de seguretat ambiental i de salut pública, en aquest tipus d'agricultura, cal disposar de les oportunes autoritzacions i complir amb les diferents normatives reguladores per a l'ús dels productes fitosanitaris, fertilitzants, etc. Però malgrat que ha augmentat la conscienciació ambiental, l'aspecte sostenible no és el que caracteritza aquesta mena de producció agrària.

Ara bé, des que es van començar a concedir els ajuts vinculats a la política agrària comuna (PAC), es van començar a vincular la concessió dels ajuts a l'adopció de certs requisits, que han de fer que els sistemes productius de l'agricultura convencional, siguin més sostenibles. Aquests aspectes es recullen en el que es denomina "requisits de condicionalitat" i en el "pagament verd o greening", del qual ja n'hem parlat abans.

Les exigències en matèria de sostenibilitat en l'agricultura de producció integrada

La FAO considera la producció integrada com una estratègia de transició cap a sistemes agraris més sostenibles, com una transició agroecològica. Aquesta transició ha d'afrontar reptes importants: recuperar sòls agrícoles deteriorats; millorar la qualitat de l'aigua de reg; utilitzar varietats adaptades a les condicions atmosfèriques, especialment pel que fa a l'adaptació als nivells d'ozó, i col·locar en el mercat aliments amb baixos nivells de residus de pesticides o sense residus, en un mercat cada vegada més globalitzat.

Aquesta transició agroecològica ha de conduir inevitablement a la producció ecològica, com a model millor adaptat a les bases de la gestió sostenible dels nostres sistemes agrícoles.

A Espanya, la producció integrada es regula al [Reial decret 1201/2002, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles](#) i per informar correctament a les persones consumidores es regula un logotip oficial, en l'àmbit estatal, a [l'Ordre APA/1/2004, per la qual s'estableix el logotip de la identificació de garantia nacional de producció integrada](#).



A Catalunya es regula al [Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada a Catalunya](#) i al [Decret 413/2006, de 31 d'octubre, pel qual s'estableixen les Normes generals de producció integrada a Catalunya](#).



La producció integrada utilitza els següents criteris:

- Afavorir la biodiversitat, aprofitant els insectívors naturals com els ocells o els mateixos insectes predadors de les plagues més perjudicials, que també necessiten plantes amb flors per menjar i per viure. Amb tot, els camps de conreu esdevenen ecosistemes que permeten conviure amb la biodiversitat i s'ha d'evitar utilitzar herbicides, amb el que les plantes autòctones poden conviure amb els conreus...
- Amb aquesta biodiversitat es prioritzen els mètodes naturals per lluitar contra les plagues i es redueix l'ús de productes fitosanitaris químics.
- Amb l'anàlisi del clima i del tipus de sòl, es pot escollir millor el tipus de conreu que es pot fer i s'evita un ús excessiu de fitoreguladors, fertilitzants i d'aigua.

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

- Amb la diversificació del tipus de producte de conreu, s'evita el cansament o la fatiga del terreny, perquè cada conreu consumeix uns tipus determinats de nutrients minerals. Així es promou la rotació de cultius. Alguns nutrients provenen de l'aire, com l'oxigen, el carboni i l'hidrogen i d'altres del sòl, com **el nitrogen per créixer, el fòsfor per arrelar-se i per a la qualitat, o el potassi, també per la qualitat, la mida, el color o la maduració, però hi ha altres substàncies minerals importants com el calci, el magnesi, el sofre, el bor, el coure, el ferro, el manganès, el zenc o el molibdè.** Un excés de nitrats pot ser conseqüència d'una sobre aplicació en el sòl, que pot implicar problemes ambientals, especialment la contaminació de les aigües subterrànies. En aquests casos es pot fer un cultiu captador d'aquest nitrogen, quan no es conrea el producte principal. El nitrogen es fixa en aquests conreus i quan es moren, es tornen a incorporar al sòl, de manera que es pot tornar a utilitzar, perquè d'alguna manera s'han pogut retenir a l'espera de poder-lo utilitzar novament.
- S'informa les persones consumidores del compromís que s'ha adoptat per part de la producció agrícola, per ser respectuosos amb el medi ambient i produir productes de qualitat i això gràcies a l'obtenció d'una certificació oficial garantida atorgada per entitats acreditades per ENAC, en el compliment de la norma EN-17.065.
- La producció integrada permet garantir la traçabilitat, que fa que puguem conèixer en quines parcel·les s'han conreat els productes obtinguts i així, juntament amb el quadern d'explotació, sabem totes les actuacions que s'han fet en cada plantació: des de la fertilització fins al reg, passant pels mètodes utilitzats per a tractar les plagues.

A Catalunya [el Consell Català de la Producció Integrada](#) és un corporació de dret públic a la qual s'atribueix la gestió de la producció integrada.



Les exigències en matèria de sostenibilitat en l'agricultura ecològica

L'agricultura ecològica té una regulació d'àmbit comunitari que és el [Reglament \(UE\) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament \(CE\) núm. 834/2007 del Consell.](#)

La producció vegetal ecològica es basa en la nutrició de les plantes principalment a través de l'ecosistema edàfic, els vegetals han de produir-se sobre i dins de sòl viu en contacte amb el subsòl i

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

la roca mare i per tant no està permesa la producció hidropònica, ni el cultiu de plantes en contenidors, bosses ni llits en els quals les arrels no entrin en contacte amb el sòl viu.

S'han d'emprar-se tècniques de producció que evitin la contaminació del medi ambient o la redueixin al mínim.

Amb la finalitat d'aconseguir un creixement òptim dels cultius, s'ha d'emprar un material de reproducció vegetal que sigui capaç d'adaptar-se a la resistència a les malalties, a condicions climàtiques i edafològiques locals diverses.

Pel que fa a la gestió i fertilització del sòl, s'han d'emprar els fertilitzants i condicionadors del sòl regulats per aquest tipus d'agricultura.

Pel que fa a la utilització de productes fitosanitaris està molt restringida i prioritàriament s'han d'utilitzar mesures que evitin danys per plagues i males herbes a través de tècniques que no requereixin la utilització de productes fitosanitaris, com ara la rotació de cultius. La presència de plagues i males herbes ha de ser objecte d'un seguiment adequat que permeti decidir si la intervenció està justificada des dels punts de vista econòmic i ecològic. Ara bé, també es pot permetre l'ús de determinats productes fitosanitaris quan tals tècniques no garanteixin la protecció apropiada, sempre que aquests productes hagin estat autoritzats de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 1107/2009.

L'article 4 d'aquest reglament defineix els següents objectius de la producció ecològica:

- a) contribuir a la protecció del medi ambient i del clima,
- b) mantenir la fertilitat dels sòls a llarg termini,
- c) contribuir a un alt grau de biodiversitat,
- d) contribuir substancialment a un medi ambient no tòxic,
- e) contribuir a les rigoroses normes de benestar animal i, en particular, respondre a les necessitats de comportament pròpies de cada espècie d'animals,
- f) fomentar els circuits curts de distribució i les produccions locals en els territoris de la Unió,
- g) fomentar el manteniment de les races rares o autòctones en perill d'extinció,
- h) contribuir al desenvolupament de la provisió de material genètic vegetal adaptat a les necessitats i objectius específics de l'agricultura ecològica,
- i) contribuir a un elevat nivell de biodiversitat, en particular mitjançant l'ús de material genètic vegetal divers, com a material heterogeni ecològic i varietats ecològiques adequades per a la producció ecològica,
- j) promoure el desenvolupament d'activitats de millora vegetal de plantes ecològiques a fi de contribuir a les perspectives econòmiques avantatjoses del sector ecològic.

L'article 5 estableix els principis generals del sistema de gestió sostenible associat a la producció ecològica:

a) respecte dels sistemes i els cicles naturals i manteniment i millora de l'estat del sòl, l'aigua i l'aire, la salut de les plantes i els animals, i l'equilibri entre ells;

b) conservació d'elements del paisatge natural com a llocs que siguin patrimoni natural;

c) utilització responsable de l'energia i de recursos naturals com ara l'aigua, el sòl, les matèries orgàniques i l'aire;

d) obtenció d'una àmplia varietat d'aliments de bona qualitat i altres productes agrícoles i de l'aqüicultura que responguin a la demanda dels consumidors de productes obtinguts mitjançant

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

processos que no danyin el medi ambient, la salut humana, la salut i el benestar dels animals ni la fitosanitària;

e) garantia de la integritat de la producció ecològica en cada etapa de la producció, transformació i distribució dels aliments i pinsos.

f) disseny i gestió adequats dels processos biològics basats en sistemes ecològics i que utilitzen recursos naturals propis del sistema de gestió, mitjançant mètodes que:

i) utilitzin organismes vius i mètodes de producció mecànics,

ii) desenvolupin cultius vinculats al sòl i una producció ramadera vinculada al sòl o una aqüicultura que respecti el principi de l'explotació sostenible dels recursos aquàtics,

iii) excloguin l'ús de OMG, productes obtinguts a partir de OMG i productes obtinguts mitjançant OMG, excepte medicaments veterinaris,

iv) estiguin basats en l'avaluació de riscos i en l'aplicació de mesures cautelars i preventives, si escau;

g) restricció de l'ús de mitjans externs; en cas de necessitar-se mitjans externs o de no existir les pràctiques i mètodes adequats de gestió esmentats en la lletra f), els mitjans externs es limitaran a:

i) mitjans procedents de la producció ecològica, i pel que respecta al material de reproducció vegetal, es donarà prioritat a les varietats seleccionades per la seva capacitat de satisfer les necessitats i objectius específics de l'agricultura ecològica,

ii) substàncies naturals o derivades de substàncies naturals,

iii) fertilitzants minerals de baixa solubilitat,

h) adaptació del procés de producció, en cas necessari i en el marc del present Reglament, per a tenir en compte la situació sanitària, les diferències regionals en matèria d'equilibri ecològic, condicions locals i climàtiques, fases de desenvolupament i pràctiques pecuàries específiques;

i) exclusió, en la totalitat de la cadena d'aliments ecològics, de la clonació d'animals, de la cria d'animals poliploides induïts artificialment i de l'ús de radiació ionitzant;

j) manteniment d'un nivell elevat de benestar animal que respecti les necessitats pròpies de cada espècie.

Pel que fa a l'etiquetatge d'aquests productes ecològics, això és regula als articles 31 a 33 del Reglament i en concret estableix com a indicacions obligatòries:

a) figurarà també en l'etiquetatge el codi numèric de l'autoritat de control o organisme de control de què depengui l'operador responsable de l'última operació de producció o preparació; i

b) en el cas dels aliments envasats, el logotip de producció ecològica de la Unió Europea a què es refereix l'article 33 figurarà també en l'envàs, excepte en els casos esmentats en l'article 30, apartat 3 i apartat 5, lletres b) i c).



El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

Quan s'utilitzi el logotip de producció ecològica de la Unió Europea, la indicació del lloc en què s'hagin obtingut les matèries primeres agràries que es compon el producte haurà de figurar en el mateix camp visual que el logotip i adoptarà una de les formes següents, segons sigui procedent:

- a) «Agricultura UE», quan les matèries primeres agràries hagin estat obtingudes en la Unió;
- b) «Agricultura no UE», quan les matèries primeres agràries hagin estat obtingudes en tercers països;
- c) «Agricultura UE/no UE»: quan una part de les matèries primeres agràries s'hagi obtingut en la Unió i una altra part en un tercer país.

El terme «agricultura» podrà substituir-se per «aquicultura» quan escaigui, i les indicacions «UE» o «no UE» podran substituir-se pel nom d'un país o pel nom d'un país i una regió o completar-se amb aquest nom, quan totes les matèries primeres agràries que es compon el producte hagin estat obtingudes en aquest país i, en el seu cas, en aquesta regió.

En la indicació del lloc en què s'hagin obtingut les matèries primeres agràries que es compon el producte, a què es refereixen els paràgrafs primer i tercer, podran no tenir-se en compte les petites quantitats en pes d'ingredients, sempre que la quantitat total dels ingredients que no es tinguin en compte no superi el 5% de la quantitat total en pes de matèries primeres agràries.

Les indicacions «UE» i «no UE» no figuraran en un color, grandària ni estil tipogràfic que destaquï sobre el nom del producte.

Les indicacions hauran de figurar en un lloc destacat de manera que siguin fàcilment visibles, i seran clarament llegibles i indelebles.

El logotip de producció ecològica de la Unió Europea podrà utilitzar-se en l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels productes que compleixin el que es disposa el Reglament.



És important assenyalar la prohibició establerta a l'article 11.1 del Reglament, de l'ús de OMG, per la qual cosa en la producció ecològica no podran utilitzar-se OMG, productes obtinguts a partir de OMG ni productes obtinguts mitjançant OMG en aliments ni en pinsos, ni com a aliments, pinsos,

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

coadjuvants tecnològics, productes fitosanitaris, fertilitzants, condicionadors del sòl, materials de reproducció vegetal, microorganismes o animals.

Recordem que els organismes genèticament modificats (OGM) són aquells el material genètic dels quals s'ha modificat usant tècniques modernes d'enginyeria genètica, per conferir-los una propietat determinada i quan la modificació consisteix en la introducció d'un gen procedent d'una altra espècie s'anomenen organismes transgènics.

La informació en l'etiquetatge, per a les persones consumidores, es regula al [Reglament \(CE\) núm. 1829/2003, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre de 2003, sobre aliments i pinsos modificats genèticament](#) i al [Reglament \(CE\) núm. 1830/2003, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre de 2003, relatiu a la traçabilitat i a l'etiquetatge d'organismes modificats genèticament ja la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquests, i que modifica la Directiva 2001/18/CE.](#)

La salut de les persones consumidores i els LMR (Límits Màxims de Residus Fitosanitaris)

Hem dit que, en producció agrícola integrada, s'utilitzen molts menys productes químics, per combatre les plagues que en l'agricultura convencional i que l'ús de productes fitosanitaris, encara és molt més restrictiu en l'agricultura ecològica. També hem dit que els productes fitosanitaris afecten el medi ambient i que per tant, l'agricultura integrada i l'ecològica és una agricultura més responsable. **Però i pel que fa a la salut i a la seguretat de les persones consumidores? Són els productes ecològics o els productes agrícoles de producció integrada més segurs que els productes de l'agricultura convencional?**

La resposta ha de ser que cap dels productes agrícoles, sigui d'agricultura convencional, integrada o ecològica, pot suposar un risc per a la salut de les persones consumidores.

Recordeu que la política agrària comunitària, en el moment de concedir els seus ajuts als agricultors, també ha anat incorporant criteris mediambientals i de salut, establint el pagament verd o greening, que és un ajut complementari al pagament bàsic i que afecta a tota la superfície admissible de l'explotació i a més s'han de complir unes pràctiques agrícoles beneficioses per al clima i el medi ambient i també parlem de la "condicionalitat" que inclou més aspectes que el pagament verd, també inclou les bones condicions agràries i mediambientals i els requisits legals de gestió en matèria de medi ambient, salut pública, sanitat animal i vegetal, i benestar animal.

Els aspectes de sostenibilitat ambiental i de salut pública, són presents a totes tres agricultures i sempre s'han de complir les reglamentacions establertes, per poder garantir productes segurs per a les persones consumidores.

En agricultura convencional i en algunes situacions excepcionals, en agricultura integrada i ecològica, ja hem vist que s'autoritza l'ús de fitosanitaris per al tractament i prevenció de malalties i plagues en les plantes i en els cultius.

Doncs bé, aquests productes són eficaços per a complir amb aquest objectiu, perquè tenen una substància activa, però un cop utilitzats, poden deixar un residu en les fruites i els vegetals, ja sigui en el seu exterior, a la pell, o en el seu interior, perquè alguns fitosanitaris actuen per contacte i per tant, els trobem a l'exterior, però d'altres s'absorbeixen per les fruites i verdures i per tant, es troben en el seu interior.

Ara bé, la producció agrícola ja ho té en compte i hi ha uns procediments que fan que aquests fitosanitaris vagin desapareixent abans del consum humà, si bé, en alguns casos, poden quedar

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

quantitats residuals en aquests productes, fins i tot de forma intencionada, per tenir un efecte també en les etapes d'emmagatzematge.

Quan s'estableixen les normatives d'ús d'aquests fitosanitaris això ja es té en compte i es fixen uns nivells de residus que encara que ingeríssim tots els possibles residus presents en l'aliment durant tota la vida, això no suposaria riscos per a la nostra salut. Aquests nivells es denominen "**Límits Màxims de Residus de plaguicides (LMR)**" i són les quantitats màximes d'un residu de substància activa que poden ser presents en els aliments que consumim i es mesuren en parts per milió (ppm) o en mil·ligrams per quilo (mg/kg) d'aliment.

Vídeo recomanat: **Què mengem?** Documental de [#SenseficcióTV3](https://www.ccma.cat/tv3/alcanta/sense-ficcio/que-mengem/video/4106739/), <https://www.ccma.cat/tv3/alcanta/sense-ficcio/que-mengem/video/4106739/>

L'Oficina Municipal d'Informació a les persones consumidores de l'Ajuntament de Mataró

Educació per a un consum responsable i sostenible

L'OMIC vol oferir recursos per poder fer un consum responsable, crític i actiu, cercant la informació, la reflexió, la solidaritat i la sostenibilitat en el consum de béns i serveis.

Un dels pilars de la defensa dels drets de les persones consumidores és el del dret a la informació i a l'educació i per aquest motiu l'**Oficina Municipal d'Informació de les persones consumidores de Mataró** té com a objectiu facilitar recursos perquè tots els ciutadans i ciutadanes puguin conèixer els seus drets a l'hora de comprar productes i de contractar serveis i puguin reclamar de forma eficaç si consideren que han vist vulnerats aquests drets.

La informació i l'educació de les persones consumidores **no es pot entendre sense incorporar els criteris del consum responsable, reflexiu, solidari i sostenible dels béns i serveis** i per això les activitats informatives i formatives que es programen incorporen de forma transversal els principis del consum responsable i sostenible.

[La Carta de Serveis de Consum](#) aprovada per la Junta de Govern Local, el dia 11 de març de 2019, inclou el "**Programa de foment per a un consum responsable**" i el Pla de mandat 2019-2023 del Govern municipal incorpora el nou horitzó estratègic que assenjala l'Agenda 2030 i l'aplicació a les polítiques municipals dels **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i la Nova Agenda Urbana**.

Trobareu més informació al web municipal de l'Ajuntament de Mataró: <https://www.mataro.cat/ca/temes/consum>

El desenvolupament sostenible i la responsabilitat social corporativa del sector agroalimentari.

