

LA CERTIFICACIÓ DELS ALIMENTS ECOLÒGICS


CCPAE
Consell Català
de la Producció
Agrària Ecològica



Què és la producció agrària ecològica?

La producció agrària ecològica, denominada també biològica i orgànica, és un sistema de producció i elaboració que té com a objectiu l'obtenció d'aliments d'òptima qualitat nutritiva i organolèptica, lliures de residus, minimitzant l'impacte humà en el medi ambient. Utilitza els recursos naturals de manera òptima, contribuint a preservar la biodiversitat vegetal i animal, i que aposta per impulsar el desenvolupament local sostenible de la zona.

- Evita contaminacions ambientals
- Utilitza espècies, varietats i races adaptades a l'entorn
- Respecta la fertilitat natural de la terra
- Prohibeix la utilització de productes químics de síntesi, com ara plaguicides, fungicides i herbicides
- No utilitza organismes modificats genèticament
- Assegura que els productes elaborats conserven al màxim les seves propietats naturals



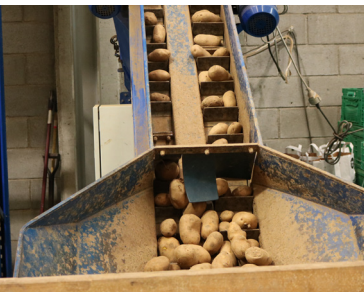
El CCPAE



El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) és l'autoritat de control encarregada d'auditar i certificar els productes agroalimentaris ecològics d'origen vegetal o animal, transformats o no, obtinguts a Catalunya. El CCPAE és una corporació de dret públic amb personalitat jurídica pròpia creada per Llei al Parlament de Catalunya. Les finalitats de l'entitat són la representació, la defensa i la garantia de la producció agrària ecològica.

Per la seva banda, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural és l'autoritat competent en producció agroalimentària ecològica a Catalunya.

La normativa reguladora



La producció agrària ecològica a la Unió Europea està subjecta al **Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics** i tots els Reglaments d'execució i delegats que el completen o modifiquen. Aquesta reglamentació n'estableix les normes de producció, elaboració, etiquetatge, el sistema de control i les importacions. Tothom que produeix, elabora, envasa, comercialitza o importa aquests productes dins de la Unió Europea cal que compleixi amb la normativa i estigui certificat per un organisme o autoritat de control autoritzat. **A Catalunya, el CCPAE és l'autoritat pública reconeguda que verifica rigorosament el seu compliment.**

La garantia de la certificació



La certificació **garanteix a les persones consumidores** que els mètodes emprats per a l'obtenció dels aliments bio s'ajusten a la normativa vigent.

El CCPAE garanteix:

- ➔ **Confiança:** transparència i objectivitat
- ➔ **Fiabilitat i control:** permanent control i anàlisi del sistema productiu i dels productes
- ➔ **Qualitat:** aliments d'alta qualitat organolèptica i nutritiva
- ➔ **Traçabilitat:** origen i destinació dels productes
- ➔ **Imparcialitat:** la Comissió de Parts del CCPAE salvaguarda la

imparcialitat de les activitats de certificació de l'entitat

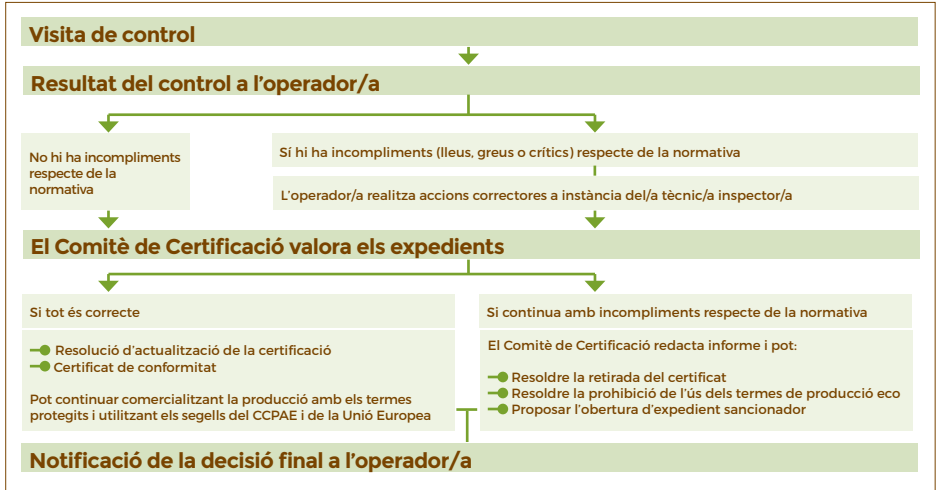
El CCPAE és entitat de certificació de producte acreditada per ENAC, amb acreditació núm. 34/C-PR067, pel compliment de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065. És la primera autoritat de control pública europea acreditada per aquesta Norma, obligatòria per als organismes de control privats que certifiquen productes ecològics a Europa.

El procés d'inscripció



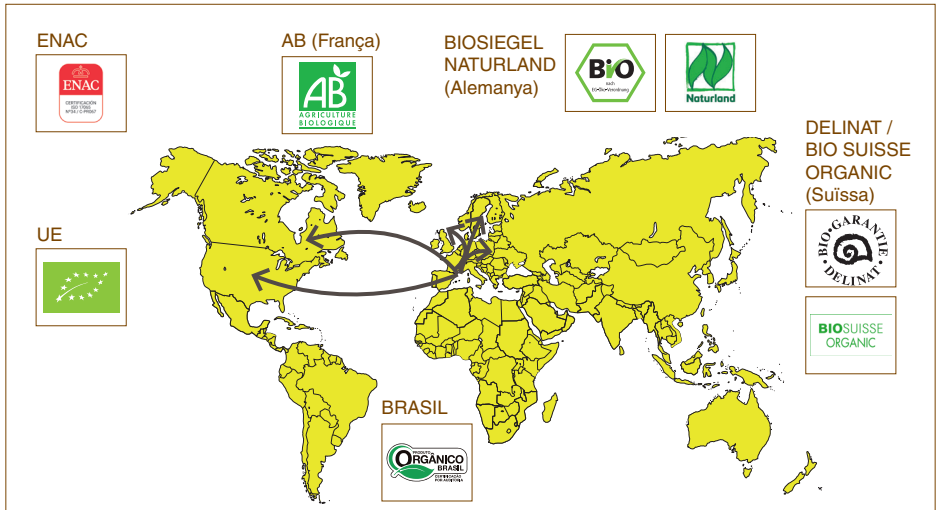
El procés de seguiment

Tots els operadors reben, com a mínim, una visita de control a l'any.



El serveis de certificació i segells

El CCPAE ofereix diversos serveis per obtenir diverses certificacions, mitjançant acords, reconeixements i marques governamentals per a què els productes certificats pel CCPAE es puguin vendre als principals mercats del món.



Com s'identifiquen els aliments ecològics?

La normativa de la Unió Europea reserva únicament per a l'etiquetatge i la publicitat de la producció ecològica l'ús de les denominacions següents:
ECOLÒGIC / ECO / BIOLÒGIC / BIO / ORGÀNIC

La normativa indica que a l'etiqueta de tot producte ecològic ha d'aparèixer:

- ❑ El logotip de producció ecològica de la UE (i optativament el del CCPAE)
- ❑ La referència al mètode de producció ecològica
- ❑ El codi de l'autoritat de control: ES-ECO-019-CT
- ❑ L'origen de les matèries primeres (Agricultura UE / No UE)
- ❑ Indicació dels ingredients que són ecològics

Indicacions obligatòries per la normativa d'etiquetatge dels productes ecològics

Indicacions facultatives per la normativa d'etiquetatge dels productes ecològics

Referència al mètode de producció ecològica

Indicació dels ingredients que són ecològics

Logotip de l'entitat de control

Logotip de producció ecològica de la Unió Europea ('eurofulla')

Codi de l'entitat de control

Origen de les matèries primeres agràries:
Agricultura Espanya
Agricultura UE
Agricultura UE / No UE
Agricultura No UE

La frase "Certificat ecològic per CCPAE" en referència a l'empresa

PURÉ ECOLÒGIC DE VERDURES

Agitar i abocar el contingut en un recipient. Escalfar a foc lent, remouent. No bullir.

INGREDIENTS: Patates* (30%), pastanaga* (15%), porro* (15%), carbassó* (10%), espinacs* (10%), aigua, oli d'oliva verge extra*, sal marina.

*Ingredients procedents de l'agricultura ecològica

Conservar en lloc fresc i sec.
Un cop obert, conservar en frigorífic.

Quantitat neta: 1 L
Lot: 4216/17
Caducitat: 31 GENER 2028

Informació nutricional (100 g)	
Valor energètic:	340 kJ / 80 kcal
Greixos:	3 g
> dels quals: saturats	0,3 g
> monosaturats	0,3 g
> polinsaturats	0,3 g
Hidrats de carboni:	12 g
> dels quals: sucres	2,5 g
Fibra alimentària:	2,5 g
Proteïnes:	2,0 g
Sal:	0,8 g

BIOMENJARS, SCCT
CARRER GRAN, 4, 43001 TARRAGONA
Certificat ecològic per CCPAE
Més informació: www.ccpae.cat

ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

8 456 9 245

C. del Doctor Roux, 80 08017 Barcelona
Tel. 93 552 47 90 · ccpae@ccpae.cat

/ ccpae
www.ccpae.cat

Consulta la Guia d'Operadors Ecològics de Catalunya:
www.guiaccpae.cat

Actuació del Pla Estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:



Cofinançada per la Unió Europea



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació