



FUNDACION NEXUS

CIENCIAS SOCIALES - MEDIO AMBIENTE - SALUD

PRODUCCIÓN ORGÁNICA
Qué es y qué no es

Buenos Aires, marzo 2011

Av. SANTA FE 1845 7° "D" (1123) BUENOS AIRES - TEL/FAX 5-217-2780/81
www.nexus.org.ar E-mail fundacion@nexus.org.ar

1-INTRODUCCION

Existe una gran confusión entre lo que es y lo que la gente cree que es un producto conocido como “orgánico” o “ecológico” comenzando por el mismo uso de las palabras orgánico y ecológico.

De acuerdo con el diccionario la palabra orgánico se refiere a “un cuerpo que tiene disposición o aptitud para vivir, a lo que está formado por órganos o a lo que tiene consonancia o armonía” y figuradamente se usa para “lo que atañe a la constitución, funciones, etc. de entidades colectivas”. En las ciencias químicas se dice que una molécula es “orgánica” cuando está formada por cadenas carbonadas de distintas longitudes (irónicamente los pesticidas, que deben estar ausentes en productos orgánicos y que en cierta forma fueron el gatillante del desarrollo de este tipo de producción, químicamente son moléculas orgánicas). Ninguno de los usos aceptados por esta palabra coinciden con lo que se quiere decir al especificar que un alimento es “orgánico”.

La ecología es una disciplina científica que estudia interacciones entre los organismos y su medio ambiente (Haeckel, 1869). Deriva del griego “oikos” que significa “hogar”. Se podría decir que la ecología es el estudio de “la vida doméstica” de los organismos. Krebs (1972) la define como “el estudio científico de las interacciones que determinan la distribución y abundancia de los organismos”. Esta definición resalta el tema fundametal de la ecología: la distribución y abundancia de los organismos (dónde se presentan, en qué número y qué hacen). Los ecólogos estudian no solamente las comunidades, poblaciones y organismos de la naturaleza sino también los ambientes producidos por el hombre o influidos por él, sistemas de laboratorio y modelos matemáticos. La ecología es una ciencia que apuntala a las ciencias naturales e intenta explicarlas. La extensión del concepto ecológico como sinónimo de “natural” o “puro” nada tiene que ver con la acepción técnica de la palabra.

Ya desde su nombre el concepto de alimento ecológico u orgánico se presta a confusiones. Es común escuchar estos términos asociados con “natural” (sin tener en cuenta que, por ejemplo todavía no se han sintetizado pollos artificiales) o “sin químicos” (ignorando el hecho de que todo lo que tiene materia está formado por compuestos químicos de distinta complejidad). También se asocia este tipo de productos con el concepto de “sano”, palabra usada normalmente para los alimentos de bajas calorías, sin grasa o dietéticos sin tener en cuenta que estos

productos suelen tener elevados tenores de grasa y no son dietéticos. Ninguno de estos conceptos cuadra con lo que técnicamente es un producto “orgánico o ecológico”.

2-CARACTERISTICAS TECNICAS DE UNA EXPLOTACION ORGANICA

Desde el punto de vista técnico para poder ser certificado como orgánico un alimento debe haber sido producido respetando una serie de normas que van desde la metodología de laboreo del suelo hasta los productos usados para combatir plagas. Básicamente se busca conservar características de las tierras explotadas (tales como la calidad de la capa arable evitando la sobreexplotación y evitar el riesgo de salinización por excesivo uso de fertilizantes) , conservar la calidad de los cuerpos de agua (evitando el uso de determinados abonos y de productos tóxicos que afecten a la vida silvestre) y que el producto final no contenga compuestos tóxicos (tales como restos de pesticidas, metales pesados, etc.) que lo hagan, a largo plazo, nocivo para la salud del consumidor. Es éste el aspecto en el que un producto de estas características es “sano” tanto para el ambiente como para el ser humano.

Contra lo que la gente cree normalmente, en una producción orgánica se usan abonos, sistemas de control de hierbas y plagas y todos los insumos de una producción agropecuaria normal pero éstos deben responder a determinadas características. Existen listas de los productos permitidos (todos ellos son productos químicos, algunos de ellos “fabricados” por la naturaleza y otros fabricados por el hombre). Los productos que no figuran en esas listas no pueden ser utilizados en una explotación orgánica.

No se certifica el producto en sí como orgánico sino el proceso de producción, que es lo que puede ser controlado. Para que un campo pueda ser certificado como “orgánico” deben pasar alrededor de cinco años desde el momento en que se cambian las técnicas de producción. Se estima que en ese tiempo los restos de abonos, pesticidas, herbicidas y otros compuestos tóxicos residuales en el suelo se habrán degradado o habrán sido lavados o fijados.

Independientemente de esto, hay controles de laboratorio que un producto orgánico debe pasar y que exigen que determinados compuestos (pesticidas y metales pesados, por ejemplo) estén por debajo de valores que usualmente coinciden con los límites de detección de los equipos actuales. Por esta razón un tema que debe ser tenido muy en cuenta es la distancia entre el campo y los focos generadores de contaminantes. Un ejemplo interesante es la posibilidad de contaminación por el plomo y el cadmio provenientes de los autos que se

deposita en las cercanías de la ruta. La producción de un campo ubicado cerca de rutas muy transitadas puede llegar a tener niveles de estos metales detectables y en consecuencia no podría ser certificada como “orgánica”.

Desde el punto de vista de los costos un producto “orgánico” es más caro que uno que no lo es. Debido a las limitaciones en los sistemas de explotación, el rendimiento por hectárea es más bajo y se necesita más mano de obra por unidad de producto final que en una explotación tradicional. Podemos ejemplificar con los pollos “orgánicos” que son parecidos a los que eran criados hace muchos años en los gallineros del fondo de las casas: entre otras caracterísitas, se usan granos (“orgánicos”) para su alimentación, no se usan suplementos hormonales o vitamínicos para estimular el crecimiento y los animales deben poder disfrutar de una superficie mínima. Todos estos cuidados significan que el rendimiento neto es menor y en consecuencia el costo mayor. Son interesantes los cuidados que hay que tener para producir miel orgánica. En este caso las abejas deben libar en flores que provengan de plantaciones “orgánicas” (es decir sin plaguicidas, herbicidas, abonos sintéticos, etc.). Para garantizar que sea así, deben existir distancias mínimas entre la ubicación de los panales y los campos de producción tradicional más cercanos además de barreras de contención naturales para las abejas (por ejemplo el campo donde se ponen los panales debe ser un campo de explotación orgánica y su perímetro estar rodeado por árboles suficientemente altos como para que las abejas no los sobrevuelen). Estos cuidados encarecen el producto final.

Desde el punto de vista nutricional existe una gran diferencia entre lo que se conoce como alimento “orgánico” y alimento “sano”. Se acepta que un alimento “sano” tiene poca grasa y no es demasiado energético. Sin embargo el tenor graso de las leches orgánicas es considerablemente superior al de las leches comunes (no descremadas) debido justamente a la forma en la que se alimenta a los animales y a las características no intensivas de la producción. Los pollos “orgánicos” tienen carnes más grasosas que los producidos con tecnologías tradicionales: la síntesis de un gramo de grasa requiere más del doble de energía (es decir de alimentos) que la síntesis de un gramo de proteína. Por eso el mayor esfuerzo en las técnicas de producción tradicional está en buscar la forma de tener animales magros mientras que las técnicas orgánicas no pueden controlar la distribución proteína/grasa y los animales son más gordos.

Resumiendo, una explotación orgánica es aquella que la que se siguen determinadas metodologías que garantizan un mejor cuidado del medio ambiente y que en el alimento no habrá componentes tóxicos tales como restos de pesticidas, metales pesados, etc. Los cuidados que es necesario tener en estos procesos insumen más mano de obra y el rendimiento por unidad de energía consumida y por unidad de superficie de campo es menor por ello son más caros que los alimentos

producidos con técnicas tradicionales. El contenido de energía por unidad de peso de un alimento “orgánico” es mayor que el de un alimento “tradicional”. Hay que tener en cuenta además que es imposible mirando el producto saber si éste fue producido con técnicas orgánicas o tradicionales. De allí la importancia de contar con firmas certificadoras serias porque son ellas las que nos dirán si el producto entra dentro de las especificaciones.

