

III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## **"Alimentación Saludable y Sostenible"**

**Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h**



Ecologicos vs convencionales

Victoria Castell Garralda

Agència Catalana de Seguretat Alimentària



# Los alimentos ecológicos son más sanos, nutritivos y sostenibles

Alternativa sostenible

## 17 buenas razones para comer bio

Los productos ecológicos suelen ser más caros, pero gracias a sus beneficios para la salud y el medioambiente cada vez tienen más defensores.



III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



**may**  
INTERESANTE

## Confirmado: los alimentos ecológicos son más sanos que los otros



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària



## La agricultura ecológica en pocas palabras

### Objetivos de la agricultura ecológica

---

La agricultura ecológica es un método de producción cuyo objetivo es obtener alimentos utilizando sustancias y procesos naturales. Por ello, la agricultura ecológica tiende a tener un impacto medioambiental limitado, ya que promueve:

- el uso responsable de la energía y los recursos naturales;
- el mantenimiento de la biodiversidad;
- la conservación de los equilibrios ecológicos regionales;
- la mejora de la fertilidad del suelo;
- el mantenimiento de la calidad del agua.

Además, las normas de la agricultura ecológica persiguen un alto nivel de bienestar animal y exigen de los agricultores que respeten los hábitos de conducta específicos de los animales.



# Características principales

- ❑ Elección de las variedades seleccionando las que mejor resistan a parásitos y enfermedades y adaptadas a las condiciones locales
- ❑ Incrementar la fertilidad del suelo mediante abono orgánico, rotación de cultivos. Fertilización mineral complementaria.
- ❑ Sanidad vegetal. Prevención de plagas y enfermedades mediante protección de los enemigos naturales. Utilización de algunos productos fitosanitarios expresamente autorizados en producción ecológica.
- ❑ Control de malas hierbas principalmente por sistemas mecánicos
  - Control Organismos Reguladores
    - Catalunya CCPAE



III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



Food and Agriculture Organization  
of the United Nations

ENHANCED BY Google



English

## Food safety and quality

[Home](#) [Background](#) [Food control systems](#) [Scientific advice](#) [News](#) [Resources](#) [COVID-19 materials](#)

## New FAO publication: Organic foods – Are they safer?



📅 31/03/2021

Organic food is often seen by consumers as healthy, tasty and environmentally friendly, but the organic food certification is not necessarily a synonym for safe food. Organic refers to a product that has been produced in accordance with certain standards throughout the production, handling, processing and marketing stages; it does not refer to the characteristics and properties of the finished product.

In fact, "organic" certification actually indicates the implementation of standards which aim at a different set of benefits: better incomes for small-scale farmers and increased food security, environmental benefits such as improved soil and water quality and biodiversity preservation, and improved animal welfare.



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## “Alimentación Saludable y Sostenible”

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

## Organic foods

Are they safer?

6



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

## Organic foods

Are they safer?



### 4.1. Generic recommendations

Based on the above discussion on organic agriculture and a broader consideration for sustainable transformation of agrifood and agricultural systems, the following policy implications and recommendations on organic agriculture are proposed:



Any type of food production approach must have food safety as an essential requirement.



"Organic" and "safe" are not synonymous: "organic" is a way to grow food (following specific standards and guidelines), while "safe" is a basic requirement of all foods to be produced and marketed.





# Avaluació de la seguretat de los fitosanitaris



- ❑ **Reglament (CE) 1107/2009**, relatiu a la comercialització de productes fitosanitaris
  - Registre Únic Europeu de substàncies actives
  - Avaluació de la seguretat prèvia a l'autorització substància activa  
EFSA

Panel on Plant Protection Products and their Residues (PPR)

- ❑ **Reglament (CE) 396/2005**, de 23 de febrer, relatiu als Límits Màxims de Residus de plaguicides en aliments i pinsos d'origen vegetal i animal. LMR harmonitzats a la UE.

# Avaluació de la seguretat dels pesticides



## □ . Avaluació independent EFSA

- Avaluació del risc
  - Autoritza
-   

- EFSA  
Comissió Europea

## □ LMR toxicològicament acceptables basats en

- Dades toxicològiques (IDA, ADRf...)
- Ingesta (grau d'exposició d'un consumidor a un plaguicida)
- Bones pràctiques agrícoles

# Catalunya

## Autoridades competentes

---

Producció primària

DAAM

- Programa de la comercialització dels productes fitosanitaris:
  - Pla de vigilància de la Comercialització de productes fitosanitaris
  - Pla de Vigilància de l'ús dels Productes Fitosanitaris

Fases posteriors

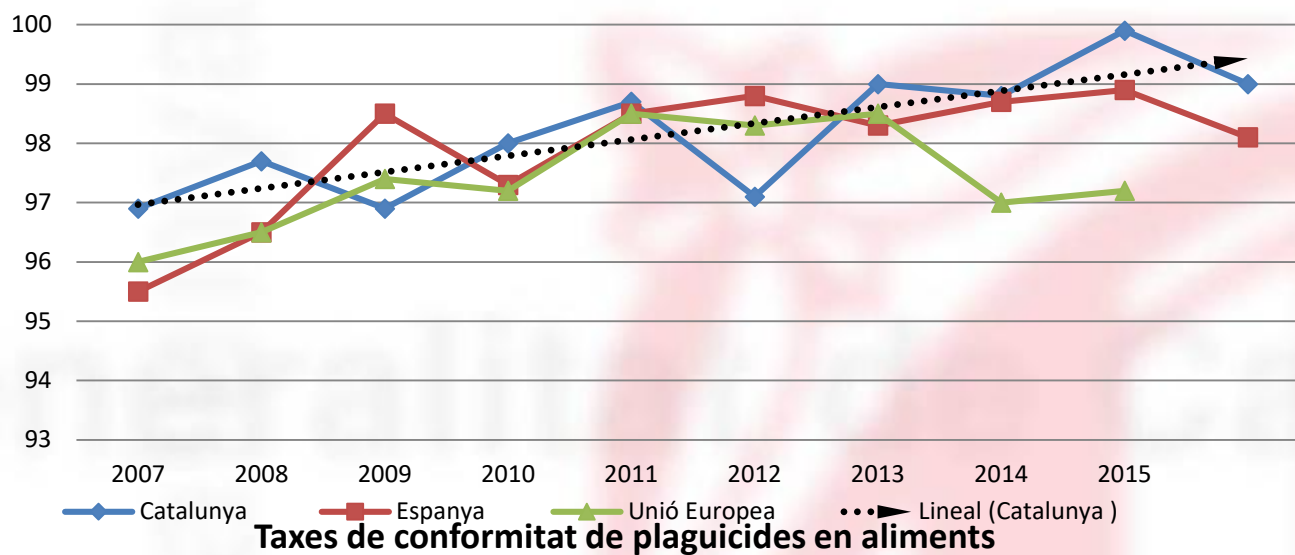
ASPCAT, ASPB

- Programa Coordinat de vigilància de residus de plaguicides de la UE (SIVAL plaguicides, ASPCAT)
- Programa d' Investigació de la Qualitat sanitària dels aliments (IQSA, plaguicides, ASPB), a la ciutat de BCN



# Evolució de resultats de prevalença de plaguicides en aliments segons dades de l'ASPCAT, l'ASPB, Espanya i la UE. Taxes de conformitat (%). Catalunya - Espanya - UE 2007-2015

## Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2007-2015



# Europa

## Resultats del Programa de control de residus de plaguicides de la UE,

---

- ❑ 78.000 mostres
- ❑ Mostres de 27 països, de 750 grups d'aliments. 800 plaguicides investigats.
- ❑ El **98,3% compleixen amb els LMR de la UE.**
- ❑ En mas del 50% no es detecten residus

*Report 2019:*

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3942.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3942.pdf>



III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



Food and Chemical Toxicology 125 (2019) 370–375



ELSEVIER

Contents lists available at [ScienceDirect](https://www.sciencedirect.com)

## Food and Chemical Toxicology

journal homepage: [www.elsevier.com/locate/foodchemtox](http://www.elsevier.com/locate/foodchemtox)



Review

## Occurrence of environmental pollutants in foodstuffs: A review of organic vs. conventional food



Neus González, Montse Marquès\*, Martí Nadal, José L. Domingo

*Laboratory of Toxicology and Environmental Health, School of Medicine, IISPV, Universitat Rovira i Virgili, Reus, Catalonia, Spain*

ARTICLE INFO



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



### Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique

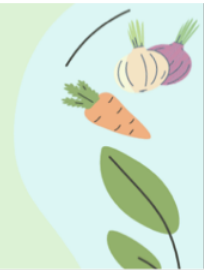
Juillet 2003

27-31, avenue du  
Général Lortie



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària



## **1 ASPECTS NUTRITIONNELS**

### **1.1 Impact du mode de production agricole sur la valeur nutritionnelle des aliments destinés à l'Homme**

L'ensemble des données examinées dans le cadre de cette évaluation a montré, de manière générale, peu de différences significatives, et reproductibles, entre la composition chimique des matières premières issues d'agriculture biologique et celles issues d'agriculture conventionnelle.

Les résultats des études sont parfois contradictoires. Les nombreux facteurs de variation intervenant dans la composition chimique et la valeur nutritionnelle des aliments (variété/race, saison, climat, stade de maturité ou de développement, stockage, conduite d'élevage...) sont souvent plus importants que l'impact des facteurs liés strictement au mode d'agriculture (nature de la fertilisation, des traitements sanitaires...).





III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



# UK Food Standards Agency Publishes Organic Food Review

August 4, 2009

An independent review commissioned by the Food Standards Agency (FSA) shows that there are no important differences in the nutrition content, or any additional health benefits, of organic food when compared with conventionally produced food. The focus of the review was the nutritional content of foodstuffs.

III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



# UK Food Standards Agency Publishes Organic Food Review

August 4, 2009

An independent review commissioned by the Food Standards Agency, examining the additional health benefits, of organic food when compared to conventional foodstuffs.

## **Comparison of composition (*nutrients and other substances*) of organically and conventionally produced foodstuffs: a systematic review of the available literature**

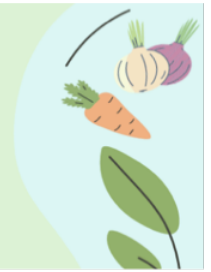
Report for the Food Standards Agency

Nutrition and Public Health Intervention Research Unit  
London School of Hygiene & Tropical Medicine



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària



Available online at [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)



Food Control 17 (2006) 14–21

FOOD  
CONTROL

[www.elsevier.com/locate/foodcont](http://www.elsevier.com/locate/foodcont)

## Chemical safety of conventionally and organically produced foodstuffs: a tentative comparison under Belgian conditions

Luc Pussemier <sup>a,\*</sup>, Yvan Larondelle <sup>b</sup>, Carlos Van Peteghem <sup>c</sup>, André Huyghebaert <sup>d</sup>

<sup>a</sup> *Veterinary and Agrochemical Research Centre, Leuvensesteenweg 17, B-3080 Tervuren, Belgium*

<sup>b</sup> *Université catholique de Louvain, Unité de biochimie de la nutrition, B-1348 Louvain-la-Neuve, Belgium*

<sup>c</sup> *Universiteit Gent, Laboratorium voor Bromatologie, Harelbekestraat 72, B-9000 Gent, Belgium*

<sup>d</sup> *Universiteit Gent, Laboratorium voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Coupure links 653, 9000 Gent, Belgium*

Received 3 April 2004; received in revised form 22 July 2004; accepted 2 August 2004

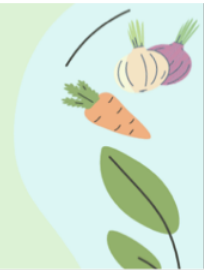
### Abstract

This paper goes through the chemical risks able to affect the organic and the conventional agro-food products. For each type of contaminant a tentative assessment has been made in considering not only the levels of exposure but also the toxicological data when available. When comparing both production systems with regards to food safety, it appears that, for the well-known toxicants (pesticides, nitrates), organic products present some clear advantages, but it is also recognized that natural toxicants need to be better identified within this mode of production. Environmental and food processing contaminants are present in both organic and conventional products. It is recommended to improve the monitoring programmes by paying more attention to the mode of production as well as to the whole array of relevant contaminants.

© 2004 Elsevier Ltd. All rights reserved.

*Keywords:* Chemical contaminants; Organic agriculture; Conventional agriculture





BERNHARD URL | DIRECTOR DE LA EFSA >

## “Lo orgánico no es ni más seguro ni más nutritivo”

El director de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria alerta de las diferencias entre los riesgos reales que plantea la comida y los que percibimos los consumidores



NUÑO DOMÍNGUEZ

2 NOV 2018 - 13:36 CET



El austriaco Bernhard Url, director de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, antes de la entrevista. CARLOS ROSILLO



Desinfectante  
hidroalcohólico  
para...

**5,70 €**



Desinfectante  
hidroalcohólico  
para...

**6,30 €**




Líquido  
hidroalcohólico  
desinf...

**4,35 €**




Gel hidroalcohó



UE27  Número de entrevistas: 26.691

Fechas de campo: 09/06-30/06/2010

ES  Número de entrevistas: 1.006


Fechas de campo: 13/06-28/06/2010

Metodología: Entrevista personal

## 2 - PREOCUPACIONES SOBRE LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS

QF4. Para cada una de las cuestiones siguientes, por favor, dígame si está usted muy preocupado/a, bastante preocupado/a, no muy preocupado/a o nada preocupado/a



UE27 

ES 

Total "Preocupado"

Total "No preocupado"

No sabe

III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



**Harvard Health  
Publishing**  
HARVARD MEDICAL SCHOOL

[Q](#) [Shopping Cart](#) [Customer Service](#) [Licensing](#) [About Us](#) [Login](#)

[Free HealthBeat Signup](#) [Shop](#) [Pay Subscription Bill](#)

[Common Conditions](#)

[Staying Healthy](#)

[Resources](#)

[Blog](#)

### RECENT BLOG ARTICLES

Improving access to hearing aids



Can mindfulness change your brain?



Five lifestyle factors that can help  
prevent gastroesophageal reflux  
disease



Transient ischemic attack  
neurologic dysfunction causing focal brain, spinal  
cord, or retinal (eye) death.

Transient  
symptom

HARVARD HEALTH BLOG

# Organic food no more nutritious than conventionally grown food



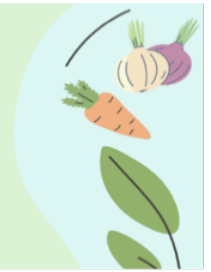
Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

III Workshop  
INSA·UB - Càtedra UB DANONE

## "Alimentación Saludable y Sostenible"

Jueves 20 de mayo de 2021  
de 15.00h a 19.00h



Search Mayo Clinic



Request an  
Find a Doct  
Find a Job  
Give Now

CARE AT MAYO  
CLINIC

HEALTH  
INFORMATION

FOR MEDICAL  
PROFESSIONALS

RESEARCH

COLLEGE  
AND SCI

### Appointments at Mayo Clinic

Mayo Clinic offers appointments in Arizona, Florida and Minnesota and at Mayo Clinic Health System locations.

R

Healthy Lifestyle

## Nutrition and healthy eating

Basics

**In-Depth**

Expert Answers

Multimedia

Resources

News From Mayo Clinic

What's New

Products and services

The Mayo Clinic Diet

What is your  
weight-loss goal?

5-10 lbs »

11-25 lbs »

### Organic foods: Are they safer? More nutritious?

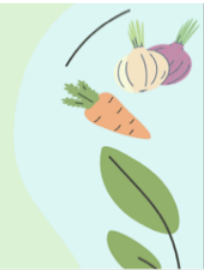
Discover the difference between organic foods and their traditionally grown counterparts when it comes to nutrition, safety and price.

By [Mayo Clinic Staff](#)



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària



- Consumir preferiblemente productos de temporada, y de proximidad
- Lavar frutas y verduras adecuadamente con agua corriente, especialmente las de consumo en crudo
- Consumir 5 raciones de frutas y verdura al día,





# Generalitat de Catalunya

## Agència de Salut Pública de Catalunya

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

### Año Internacional de las Frutas y Verduras



## La ASPCAT, con el Año Internacional de las Frutas y Verduras

Impulsado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) para sensibilizar sobre la importancia de estos productos en la nutrición humana, la seguridad alimentaria, la salud y la sostenibilidad



ANY INTERNACIONAL DE LES  
FRUITES I VERDURES

2021

Concienciar sobre los beneficios para la salud que tiene el consumo de frutas y verduras.

Promover dietas y estilos de vida saludables, equilibrados y diversificados mediante el consumo de frutas y verduras.

Reducir la pérdida y el desperdicio de frutas y verduras en los sistemas alimentarios de las frutas y las verduras.

Son tres los objetivos establecidos por las Naciones Unidas (FAO) en el Año Internacional de las Frutas y Verduras (AIFV), que se celebra en 2021, con el lema "Las frutas y verduras, elementos esenciales de tu dieta".

### información Relacionada

- ↓ [Web oficial del Año Internacional de las Frutas y Verduras 2021. FAO](#)
- ↓ [Espacio web "Salud con frutas y verduras". ASPCAT](#)

acsa.gencat.cat



## El més consultat

- Seguretat alimentària i COVID-19
- Legislació
- Exportació d'aliments al Regne Unit
- Guies de bones pràctiques
- Restauració



### Notícies

### Agenda

### Alertes

#### Salut amb Fruites i Hortalisses

Webinar: Promoció del seu consum des de l'atenció primària  
27/05/2021

#### Nou estudi sobre l'exposició dietètica a arsènic inorgànic per consum d'arròs en la població catalana

Avaluació de riscos per a la salut  
19/05/2021

#### Projecte Recoperem

Aprofita i recupera els excedents alimentaris cuinats en els diferents centres de producció de L Vallès Occidental.  
17/05/2021

#### Primer esdeveniment virtual d'oportunitats professionals de l'EFSA

17/05/2021



RSS

Més resultats

