

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación
Embajada de España en Washington, D.C.

POLÉMICA POR EL USO DE MONÓXIDO DE CARBONO EN CARNE



CONTENIDO:

Polémica por el uso de Monóxido de Carbono en carne	1
Reacciones a la propuesta africana sobre algodón en la OMC	2

Tras varios meses de disputa entre diversas organizaciones, empresas y la administración estadounidense sobre el uso de monóxido de carbono en el empaquetado de carne, el tema ha saltado a las páginas de los principales periódicos del país.

El monóxido de carbono (CO), utilizado en carne para mejorar y preservar el color rojo de la misma, tiene aprobado su uso por la FDA (Food and Drug Administration), la Agencia de los Alimentos y Medicamentos dependiente del Departamento de Sanidad. Sin embargo Kalsec corporation, compañía privada que produce conservantes naturales para alimentos, ha pedido a la FDA que revoque la aprobación del CO argumentando que podría suponer un engaño para los consumidores al comprar y consumir carne en mala condiciones por su apariencia de carne fresca.

Al principio el tema no atrajo la atención de la prensa o el público en general pero tras una carta firmada por dos Congresistas demócratas del estado de Michigan a la FDA pidiendo que revisara el proceso y tras el rumor de que otro Congresista, demócrata de Massachusset, podría proponer una legislación para prohibir el

uso del CO, la historia a saltado a la opinión pública.

La FDA ha defendido la aprobación del CO para su uso en el empaquetado de la carne puesto que considera que es un producto seguro para la salud humana. Pero la problemática no ha surgido por la seguridad de la carne en presencia de CO sino por el peligro potencial de que carne en malas condiciones parezca fresca debido al uso de CO. La FDA ha salido al paso de esta controversia indicando que el color no es el único ni el más importante elemento que el consumidor tiene en cuenta a la hora de determinar la condición de la carne, sino que también se considera el olor, la textura, paquetes abultados por los gases que se han producido, etc. Sin embargo dichas declaraciones han sido recibidas con incredulidad por los opositores al uso del CO, indicando que la petición realizada por Kalzec estaba repleta de estudios realizados en este sentido. Así, en dicha petición se mencionan diversos estudios entre ellos: Universidad del Estado de Colorado en 2001; Journal Animal Science en 1996; Journal of Food Science en 1972. En todos ellos se viene a indicar de una forma u otra que el consumidor considera que uno de las

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG

CO en carne (viene de pág 1)

características más importantes para determinar la frescura de la carne es el color.

Los detractores del uso del monóxido de carbono además opinan que la FDA debería haber catalogado el monóxido de carbono como aditivo de color y no como fijador de color, ésta primera es una categoría de productos que requieren una mayor y más completa revisión y estudio por parte de la FDA. Los detractores también han indicado que la Unión Europea ha prohibido el uso del monóxido de carbono como estabilizador del color en carne y pescado.

Por otro lado, la industria se ha apresurado a manifestar su apoyo al uso del CO y la consideración que el FDA ha hecho del mismo al considerarlo como sano, basada en estudios científicos, y ha indicado que Kalsec sólo está intentando desacreditar una tecnología que entra en competencia con los productos que elabora. La compañía ha reconocido que todos están por intereses económicos pero que en este caso sus intereses están en línea con los intereses de los consumidores. El gas, sin efecto para la salud, le da a la carne un color rosa brillante que se mantiene durante semanas y

se espera que ayude a la industria cárnica a reducir las pérdidas de hasta mil millones de dólares que sufren anualmente debido al rechazo de la carne que esta todavía fresca y es segura para el consumo pero que no es "bonita" a la vista, al volverse marrón por exposición al oxígeno mucho antes de que de verdad esté en malas condiciones.

REACCIONES A LA PROPUESTA AFRICANA SOBRE ALGODÓN EN LA OMC

Los cuatro principales países africanos productores de algodón, los conocidos como el grupo C-4 (Benin, Burkina Faso, el Chad y Malí), lanzaron el pasado primero de marzo una nueva propuesta sobre modalidades para el algodón dentro de las conversaciones de la ronda de Doha en la Organización Mundial de Comercio (OMC).

El Consejo Nacional del Algodón (National Cotton Council - NCC) de los Estados Unidos, organización de la que forman parte todos los sectores relacionados con la producción y elaboración de algodón, se ha apresurado a realizar los primeros comentarios a través de su Presidente. Para ellos esta propuesta es una desafortunada distracción del importante trabajo que están realizando actualmente los ministros del comercio de todo el mundo ante la fecha límite del 30 de abril para concluir las negociaciones sobre modalidades.

Los aspectos básicos de la propuesta destacados por el NCC son: presentación de una fórmula que une las disciplinas para el algodón con cualquier nivel de reducción del apoyo interno a la agricultura; límites específicos para el algodón dentro de la caja azul; insistencia para que los países donantes se comprometan a un fondo de red de seguridad para los cuatro países africanos.

El NCC ha dejado claro a los negociadores estadounidenses que la insistencia continuada por parte de algunos del trato desigual al algodón sólo sirve para erosionar la confianza de los agricultores estadounidenses en la OMC y que ello puede dar lugar a importantes políticas ramificaciones, aunque sin especificar cuales.

El Presidente ha declarado que el C4 ha puesto sobre la mesa una nueva propuesta que va más allá de los parámetros de negociación establecidos en el Acuerdo Marco alcanzado en julio de 2004 y en el texto de la Conferencia Ministerial de Hong Kong de diciembre de 2005. La mayor parte de la actual propuesta no esta apoyada en ninguno de dichos documentos. Ha indicado igualmente que los países del grupo C4 están intentando renegociar todos los parámetros del acuerdo.

PUBLICADO POR LA

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

2375 Pennsylvania Ave., NW

Washington, D.C. 20037

Teléfono: (1) 202-728 2339

Fax: (1) 202-728 2320

Correo electrónico:

info@mapausa.org