

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

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

CRITICAN A LA FDA PORQUE CADA VEZ REALIZA MENOS INSPECCIONES



CONTENIDO:

Critican a la FDA porque cada vez realiza menos inspecciones 1

Propuesta para regular la competencia en la agricultura 2

La reciente toxiinfección por Salmonella que ha afectado a al menos 370 personas desde agosto, y que sólo recientemente se ha podido identificar como responsable a una firma de manteca de cacahuete, ha provocado de nuevo una oleada de críticas hacia el sistema de vigilancia de la higiene alimentaria en los EEUU, después de los casos, también muy sonados, de toxiinfecciones por E. Coli en espinacas y en otras verduras que tuvieron lugar el pasado otoño.

En el centro de este vendaval político está la Food and Drug Administration, dependiente del Departamento de Salud, y responsable de la salubridad del 80% de los alimentos. El 20% restante –las carnes y los huevos- son responsabilidad del Departamento de Agricultura a través del Food Safety Inspection Service (FSIS).

Se ha sabido que la FDA ha reducido un 47% las inspecciones entre 2003 y 2006, de acuerdo con un análisis de las cifras oficiales que ha realizado The Associated Press. Este análisis revela también que hay un 12% menos de empleados de la FDA en las oficinas encargadas de la sanidad e los alimentos, y que las pruebas analíticas a los alimentos se han reducido en un 75% entre 2003 y 2006, al pasar de 9.748 a 2.455 análisis.

El presupuesto del gobierno federal previsto para 2008, y que fue presentado a principios de febrero, contemplaba un incremento de 10,6 millones de dólares para la FDA en sus competencias de higiene alimentaria, pero los grupos de defensa de los consumidores aseguran

que se necesita un incremento diez veces superior.

La relajación también afecta, aunque en menor medida, a las inspecciones a los alimentos de importación. En el año pasado la FDA tan sólo inspeccionó físicamente el 1,3% de las importaciones de alimentos, lo que es sólo las tres cuartas partes de lo inspeccionado en 2003.

Mientras tanto, la FDA se defiende argumentando que está concentrando sus esfuerzos en las áreas donde existe un mayor riesgo para la salud pública. El máximo responsable de la agencia, el Comisionado Andrew von Eschenbach, argumenta que la clave es identificar dónde está el riesgo: "el asunto no es si estamos haciendo una inspección de 100 o 10 de 100. El asunto es si somos capaces de identificar los riesgos. Si aplicamos las 10 inspecciones a las 10 áreas de riesgo, entonces estamos cubriendo el 100% del problema".

Sin embargo, tanto las asociaciones de consumidores como los miembros del Congreso son críticos con la actuación de la agencia. Se destaca también la gran desproporción de medios con que trabajan las dos agencias responsables de la sanidad alimentaria: de los 1.700 millones de dólares que el gobierno federal destina a la sanidad de los alimentos, sólo el 24% va a la FDA, que es responsable del 80% de los productos. Mientras tanto, el FSIS, que sólo es responsable del 20% de los alimentos, recibe un 76% de los recursos. Esto se traduce en un control mucho más estricto de los alimentos competencia del FSIS, tanto los nacionales como

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPUSA.ORG

FDA (viene de pág 1)

los importados.

Respecto al último caso de toxiinfección, no fue hasta recientemente, el pasado 16 de febrero, que la FDA emitió un comunicado de prensa informando de un brote de Salmonella en mantequilla de cacahuete de las marcas Peter Pan y Great Value. Ambas elaboradas en la fábrica que la compañía ConAgra Foods tiene en Silvestre, Georgia. En dicho comunicado advierten de no comer mantequilla de cacahuete de la marca Peter Pan comprada desde mayo de 2006 ni de la marca Great Value con código de producto que empiece con los dígitos "2111" comprado también desde mayo de 2006, debido a riesgo de contaminación por Salmonella tennessee.

El Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) ha identificado a fecha 27 de febrero a 370 personas de 42 estados de los Estados Unidos afectadas de Salmonella Tennessee. De entre los 294 pacientes de los cuales se dispone de información clínica, 60 de ellos, un 20%, fueron hospitalizados.

PROPUESTA PARA REGULAR LA COMPETENCIA EN LA AGRICULTURA

El Presidente de la Comisión de Agricultura del Senado, Tom Harkin, junto con otros seis senadores, han presentado una novedosa propuesta legislativa, que se incluiría en la nueva Ley Agraria que se escribirá este año, para regular la competencia en el sector agrario.

Los proponentes han explicado que es necesaria una mayor vigilancia de las

operaciones económicas en la agroindustria por parte del gobierno federal, habida cuenta de la creciente consolidación de la industria y la cada vez mayor integración vertical, que deja desprotegidos a los pequeños agricultores.

Esta propuesta daría lugar a una reorganización del Departamento de Agricultura para crear una oficina cuya responsabilidad sería la investigación y persecución de las infracciones a las normas de la competencia. Además, enmendaría la legislación ya existente en la materia para reforzar la protección del productor. Con el nuevo sistema, sería mucho más fácil probar que una industria realiza prácticas restrictivas de la competencia ya que, al contrario de lo que sucede en la actualidad, los productores que denuncian una situación concreta no tendrían que demostrar que esas prácticas tienen en realidad el efecto de restringir la competencia, y que resulta un perjuicio efectivo para los productores.

La propuesta también resuelve algunas de las lagunas de la legislación existente:

- Confiere autoridad al Departamento de Agricultura (USDA) para aplicar las leyes de la competencia en el sector avícola. Hasta ahora, aunque las prácticas que restringen la competencia son ilegales también en este sector, la Ley no permitía al USDA perseguir estas infracciones.
- Prohíbe las prácticas injustas, discriminatorias, engañosas o contrarias a la competencia en la comercialización, compra, venta, o contratación de productos agrarios.
- Protege los contratos al agricultor, asegurándose de que éstos contienen los elementos que necesita el productor.
- Exige que se le dé al agricultor al menos tres días para revisar o cancelar un contrato después de haberlo firmado.
- Prohíbe las cláusulas de confidencialidad, de modo que el productor puede mostrar el contrato a un abogado o a otra persona que le asesore.
- Protege a los agricultores de la terminación arbitraria de un contrato si han realizado ya una inversión considerable de capital en la materia objeto de éste.
- Prohíbe las cláusulas de arbitrio obligatorio que no permiten al agricultor acudir a los tribunales.
- Previene la discriminación hacia los productores que pertenecen a una cooperativa u organización. La legislación actual permite a las industrias procesadoras, o a los comercializadores de productos agrarios, rehusar la contratación con determinados agricultores simplemente por el hecho de que pertenecen a estas organizaciones.

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