

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

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

LA FDA PROPONE DEJAR DE INFORMAR SOBRE LA IRRADIACIÓN EN EL ETIQUETADO



La FDA publicó el 4 de abril en el Federal Register una propuesta de norma por la que dejaría de ser obligatorio informar sobre la irradiación en el etiquetado de los alimentos. De acuerdo con esta propuesta, sólo aquellos alimentos en los que la irradiación causa algún cambio material en el propio alimento, o en el empleo que puede hacerse de este alimento, sería obligatorio que en el etiquetado contenga el logo y el término "irradiado", en conjunción con una explicación sobre los cambios que este tratamiento provoca en el propio alimento o en sus condiciones de uso.

para la salud; b) que el tratamiento sea al menos tan efectivo como la pasteurización térmica para la eliminación de microorganismos patógenos, y c) que permita una vida útil similar a la pasteurización convencional. Algunos términos que se han barajado para este fin han sido "pasteurización en frío", o "pasteurización eléctrica".

La agencia concede a todos los interesados, y al público en general, un plazo de 90 días para formular observaciones a esta propuesta, antes de que se pueda convertir en una norma definitiva.

Esta propuesta sin duda será objeto de polémica, ya que determinados grupos de defensa de los consumidores defienden que el consumidor tiene derecho a conocer el tratamiento a que se somete el alimento, en particular en el caso del empleo de radiaciones ionizantes. Sin embargo, esta propuesta es coherente con la línea de actuación de esta agencia, y con la posición de los EEUU en los foros internacionales en relación con el etiquetado de los alimentos. Los EEUU entienden que no hay motivo para que se exija obligatoriamente una información determinada en el etiquetado de un alimento si ésta no se justifica por motivos sanitarios o tecnológicos. Es decir, cuando el método de producción o de procesado del alimento no tiene una influencia en el producto final, de forma que el

CONTENIDO:

La FDA propone dejar de informar sobre la irradiación en el etiquetado	1
Piden la reforma del sector del azúcar	2

Por "cambio material" se entenderá cualquier cambio en las propiedades organolépticas, nutricionales o funcionales del alimento, causadas por la irradiación, y que el consumidor no podría apreciar en el momento de la adquisición en ausencia de información en el etiquetado.

En la misma propuesta de norma, la FDA está proponiendo también que la agencia pueda autorizar a una empresa, previa solicitud, a utilizar un término alternativo a "irradiación", además de "pasteurización", para describir el tratamiento recibido por el alimento. La normativa estadounidense ya admite que la pasteurización se consiga a través del tratamiento con radiaciones ionizantes, previa notificación a la FDA y cuando se cumplen los siguientes requisitos: a) que el tratamiento tenga por efecto la eliminación de los microorganismos más resistentes que suponen riesgo

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG

Etiquetado irradiación (viene de pág 1)

consumidor no puede apreciar ningún cambio en el alimento, en su naturaleza o funciones respecto a su forma tradicional, alertar al consumidor sobre una circunstancia específica supone una advertencia innecesaria, y no debe ser obligatoria. En esta línea, los EEUU se oponen a la normativa europea que establece la obligación de etiquetar los alimentos obtenidos con plantas genéticamente modificadas.

PIDEN LA REFORMA DEL SECTOR DEL AZÚCAR

La Asociación de Usuarios de Edulcorantes, que agrupa a las industrias de alimentación y bebidas que consumen azúcar y otros edulcorantes, reclamó la reforma de la política del sector azucarero en los EEUU, a la que culpan de pérdidas de miles de puestos de trabajo. De esta forma, la asociación se hizo eco de una resolución en el mismo sentido, recientemente aprobada por el Senado del estado de Georgia.

De acuerdo con sus portavoces, el actual sistema que regula el mercado del azúcar está perjudicando a los contribuyentes, a los consumidores y a los trabajadores, porque provoca que el precio interno esté artificialmente alto, lo que les resta competitividad y hace que cada vez más estas industrias se localicen en otros países en los que el precio de esta materia

prima es más bajo. Incluso citan un estudio del Departamento de Comercio del año pasado en el que se afirma que el régimen del azúcar es una de las causas de la pérdida de empleos en la industria alimentaria.

Los EEUU produjeron en 2004 un total de 7,15 millones de toneladas de azúcar, que no bastan para el abastecimiento interno. Tal y como se acordó en la Ronda Uruguay del GATT, los EEUU tienen un contingente mínimo anual de importación de 1,1 millones de toneladas, pero cada año el Departamento de Agricultura hace una estimación de la demanda y fija este contingente, que normalmente se sitúa en niveles sensiblemente superiores al contingente mínimo, y a menudo ronda los 2 millones de toneladas. Por este procedimiento, se evita que los precios caigan por debajo del precio mínimo, por lo que la Administración no tiene que desembolsar dinero para garantizar este precio. Esto no evita que el azúcar contribuya con alrededor de 1.100 millones de dólares al cómputo de ayudas de la caja ámbar de la OMC, al tenerse en cuenta la valoración del apoyo indirecto.

No obstante, el sector azucarero ha podido hasta ahora ejercer su influencia para contrarrestar estas presiones, y ha conseguido que el azúcar se exceptúe en numerosos acuerdos de libre comercio que los EEUU han firmado con otros países. Australia ha sido el caso más llamativo, con una exclusión total, a pesar del interés de este país por el mercado del azúcar estadounidense. Hace poco más de un año, debido a un pequeño aumento del contingente en el Tratado de Libre Comercio con Centroamérica, el sector azucarero ejerció una fuerte presión sobre el Congreso, que estuvo a punto de no ratificar este Tratado. Otra prueba de su influencia es el hecho de que, en la propuesta de nueva Ley Agraria que el Departamento de Agricultura ha formulado al Congreso a principios del presente año, no se propone reforma alguna en el régimen del azúcar.

El azúcar en los EEUU se produce en un 46% a partir de caña, principalmente en Florida, Luisiana, Hawaii y Texas, y en un 56% a partir de remolacha, principalmente en la región del oeste de Minesota y este de Dakota del Norte. A partir del año 2008, y de acuerdo con lo previsto en el Tratado de Libre Comercio de Norteamérica (NAFTA), se liberalizará el comercio de azúcar entre México, Canadá y los EEUU, y las exportaciones mexicanas a los EEUU podrían aumentar de forma muy importante, lo que podría hacer necesaria la reforma que reclama la industria alimentaria.

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