



La seguridad alimentaria, a debate

■ **ALICIA LANGREO NAVARRO.** Doctora Ingeniero Agrónomo. Directora de Saborá y miembro del comité organizador de la Jornada “La seguridad alimentaria del productor al consumidor”

MERCASA y Foro Agrario organizaron conjuntamente la Jornada Internacional sobre “La seguridad alimentaria del productor al consumidor”, que se celebró en Madrid el 5 de junio. Esta Jornada Internacional, que reunió a más de 300 personas, contempló un enfoque integral al abordar los problemas desde el agricultor y fabricante, la distribución y finalmente el consumidor.

En esta Jornada se abordó la problemática de la seguridad alimentaria desde las ópticas de la producción, la distribución y el consumo, dedicando a cada una de ellas una sesión de trabajo.

La Jornada fue inaugurada por el Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación, Manuel Pacheco, que estuvo acompañado por el Presidente de Foro Agrario, José Lostao, y el Presidente de MERCASA, Miguel Ramírez, que expuso el camino recorrido en los MERCAS en la implantación de las normas de seguridad alimentaria. Por su parte, María Neyra,

Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, cerró el acto tras hacer una presentación de la Agencia y exponer sus planes de trabajo.

La Conferencia inaugural corrió a cargo de Ángela Bardenhewe, que sustituyó al Comisario de Salud y Protección del Consumidor, David Byrne, al que un problema de salud de última hora impidió asistir.

Las tres sesiones de trabajo se estructuraron en torno a una ponencia central, a cargo de Carlos Escribano, Vicepresidente de la Agencia de Seguridad Alimentaria; Javier Casares, catedrático de la Universidad Complutense de Madrid; y D. Hutton, representante de los consumidores en la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. Cada una de las sesiones contó con la presentación de una serie de comunicaciones mediante las cuales expresaron su posición representantes de sectores implicados en la seguridad alimentaria: CCAE, FIAB, FEPEX, ASEDAS, ANGED, AECOC, repre-

sentantes de los mayoristas y minoristas tradicionales y de los consumidores. Se contó también con una sesión de pósters sobre la materia.

PONENCIAS Y DEBATES

Las referencias a las recientes crisis alimentarias y la presentación de las medidas tomadas frente a ellos por las autoridades comunitarias, nacionales y por las organizaciones empresariales, así como la postura de los consumidores, fueron los temas que se repitieron a lo largo de toda la Jornada presentadas desde los distintos ángulos.

Eso permitió que los asistentes se formaran una buena perspectiva de la situación. El interés del público quedó puesto de manifiesto en la gran cantidad de preguntas presentadas en las tres sesiones e incluso en los intercambios de puntos de vista entre los asistentes a la hora del café y de la comida.

Ya Angela Bardenhewe, en la primera intervención de la Jornada, expuso el





José Lostao. Presidente de Foro Agrario



Manuel Pacheco. Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación



Miguel Ramirez. Presidente de MERCASA

problema, que salió en repetidas ocasiones, del reto de la próxima ampliación europea también en lo referente a las cuestiones de seguridad alimentaria. Esta cuestión, junto a las exigencias a imponer a los productos importados, fue analizada por buena parte de los ponentes y comunicantes.

El punto de partida de la nueva visión de la seguridad alimentaria por parte de las autoridades comunitarias data del Libro Blanco de Seguridad Alimentaria de enero de 2000, que pone las bases del sistema de seguridad que ahora se está desarrollando. Ahora, tres años y medio más tarde, buena parte del cuerpo legislativo está cerrado. En enero del año 2002 se establecieron las bases legales para la creación de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y está previsto que desarrolle plenamente sus responsabilidades al final de este año. Entre las cuestiones que ya se han desarrollado destacan las normas sobre alimentación animal, sobre etiquetado de los productos alimentarios, el tratamiento de residuos y la retirada del uso de antibióticos en la alimentación. Hay además otras muchas normas en marcha, siendo entre ellas particularmente importante el paquete de higiene alimentaria, de aplicación a todos los agentes de la cadena alimentaria, incluida la producción pri-

maria. Uno de sus objetivos fundamentales es armonizar y simplificar la legislación sobre la materia de los Estados miembros.

Otro punto de atención es el de los alimentos genéticamente modificados, materia en la que ya existe un acuerdo en el Consejo. Además de asegurarse de la inocuidad de los alimentos así obtenidos por métodos científicos, la Comisión ha centrado su actuación en responder a las demandas de los consumidores acerca de una información clara y precisa. El Sistema de Alertas Alimentarias, otro de los grandes objetivos de la Comisión, está funcionando adecuadamente, permitiendo la identificación de las prácticas peligrosas en muy poco tiempo.

Por último, la coordinación y mejora de los sistemas de control constituyen el otro gran objetivo de la Comisión, lo que implica también la necesidad de un trabajo importante por parte de los Estados miembros. Esto se basa en el seguimiento desde la producción primaria hasta el plato del consumidor e implica el desarrollo de un mecanismo de severas sanciones a los que incumplan las normas.

En un estadio superior, la Comisión se propone abordar la cuestión de nutrición y salud, cuestiones que inciden directamente en la dieta y que pretende hacer

frente a las dolencias nutritivas que afectan a la sociedad europea (obesidad, dolencias cardiacas,...) . Sobre esta cuestión se está preparando también un paquete legislativo que incidirá sobre todo en la información y en nuevas condiciones al etiquetado.

Por su parte, Carlos Escribano puso de manifiesto la importancia de vincular la seguridad alimentaria a la PAC como mecanismo de funcionamiento de cara al sector agrario en el futuro. Sólo así la PAC puede quedar plenamente legitimada ante los ciudadanos europeos, que finalmente la financian.

De hecho esto es que lo se ha hecho en los últimos años en la ganadería en España. En el futuro habrá más ayudas para los agricultores dispuestos a cumplir más requisitos, incluso se prevé la retirada de ayudas en casos de incumplimiento de determinadas normas. En la misma línea hay que enfocar la necesaria aplicación de la trazabilidad y en definitiva el control integral a lo largo de la cadena de producción.

En su intervención Javier Casares disertó sobre la realidad actual del comercio y la dicotomía actual entre distribución masiva y de calidad. Particularmente interesante fue el análisis de las preferencias de los consumidores, así como la segmentación y el análisis de la toma





Angela Bardenhewe intervino en representación del Comisario europeo David Byrne



Ismael Díaz Yubero presidió y moderó la Jornada de Seguridad Alimentaria



Carlos Escribano. Vicepresidente de la Agencia de Seguridad Alimentaria

de decisiones con respecto a la compra de alimentos. En este sentido el ponente puso de manifiesto la distinta valoración de cuestiones como la imagen, la proximidad, la calidad el horario o el precio, entre otras, e incluso el papel que juega el ocio como opción de compra o el tiempo empleado. Cada vez más aparecen como referentes de peso el servicio y la innovación.

La tercera ponente, D. Hutton, incidió en la fragilidad de la confianza de los consumidores en el sistema alimentario y la necesidad de poner unas reglas del juego claras que permitan estabilizar la confianza en la alimentación. En su opinión los profundos cambios que ha experimentado en poco tiempo la cadena de producción de alimentos han sembrado la desconfianza debido al incremento del uso de aditivos y conservantes de los que el consumidor sabe muy poco; eso explica que, según el Eurobarómetro, los consumidores europeos tengan más confianza en los productos frescos. La idea de que los intereses de la empresa estaban por encima de los de los consumidores ha llevado a éstos a exigir cuestiones como la trazabilidad y la puesta en marcha de las Agencias de Seguridad Alimentaria. Cabe citar que la ponente valoró muy positivamente el hecho de que se cuente con los consumidores en

los modelos de gestión de riesgos. Esa colaboración es, en su opinión, una pieza indispensable del nuevo sistema alimentario. Igualmente incidió en la necesidad de mejorar la dieta comunitaria.

Las comunicaciones incidieron en la explicación de lo que hasta la fecha han realizado las diversas entidades invitadas en esta línea así como sus planes de futuro. Destaca la colaboración entre industriales, comerciantes y distribución en la gestión de riesgos y en los esfuerzos realizados para la aplicación de la trazabilidad. En este punto hay que reseñar la existencia de protocolos en frutas y hortalizas frescas, carnes de vacuno y ovino, pescados y percederos.

CONCLUSIONES DE LA JORNADA

La Jornada arrojó, finalmente, unas conclusiones, que se recogen a continuación, en las que se recogen las reflexiones básicas de los organizadores y los participantes en los debates, en relación con un tema que está llamado a tener una importancia creciente en el futuro.

1. La alimentación es la faceta humana más básica y universal, cuya satisfacción corresponde y seguirá correspondiendo, fundamentalmente a la agricultura, a la ganadería y a la pesca, como productores de mate-

rias primas alimentarias, y a los otros actores de la cadena alimentaria como operadores de manufacturas y de servicios igualmente necesarios. La incorporación de los valores de seguridad alimentaria supone un plus de legitimidad para la Política Agrícola Común.

2. Si bien la alimentación en sus distintos procesos es una actividad no exenta de riesgos, a los ciudadanos corresponde exigir que en ella los riesgos sean minimizados y que la protección de la salud y la seguridad estén por encima de cualquier otro interés legítimo, siendo ésta la que oriente la actividad de todos los sectores que intervienen en la cadena: producción primaria, fabricantes, almacenistas, transportistas, distribuidores, manipuladores, comerciantes, autoridades públicas y científicos.
3. Los consumidores desean una política alimentaria enfocada a la prevención, la participación y la transparencia, y esperan de los poderes públicos y de las organizaciones profesionales una mayor capacidad para evaluar los riesgos que pesan sobre la salud y la seguridad alimentaria y para gestionarlos del modo más eficaz, riguroso y responsable posi-



D. Hutton. Representante de los consumidores en la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria



Javier Casares. Catedrático de la Universidad Complutense de Madrid



María Neyra. Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

ble, La información sobre lo que se conoce y sobre lo que no se conoce, se realizará siempre de acuerdo a criterios científicos contrastados.

4. El Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, que la unión Europea publicó en el año 2000 constituye el primer paso y referencia obligada de una serie de iniciativas tendentes a solucionar las lagunas normativas existentes, fundamentalmente en los ámbitos de asesoramiento científico, control e inspección, valoración del riesgo e información al consumidor.
5. La legislación de los Estados se ha ido armonizando bajo criterios comunes marcados por la Comisión Europea tendentes a garantizar niveles similares y elevados de higiene, salubridad e inocuidad de todos los productos alimenticios que circulan en Europa, tanto los fabricados dentro de sus fronteras como los procedentes del exterior.
6. La complejidad del sistema alimentario y la intervención de múltiples y no siempre coordinadas Administraciones Públicas, obliga en aras a su eficaz funcionamiento y transparencia, a que el conjunto de la normativa vigente sea congruente en sus fines, ordenada en su aplicación y clara en su difusión.

7. Se espera de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria que clarifique la concurrencia de las distintas Administraciones, coordine las acciones para evitar crisis alimentarias y potencie el sistema de información y de formación a los consumidores.
8. La implantación de los sistemas de garantía sobre la seguridad alimentaria supone un esfuerzo y un coste que ha de ser considerado por el conjunto de la sociedad para satisfacer un derecho básico de los consumidores
9. El etiquetado, que es obligatorio para todos los productos alimenticios, debe informar no sólo de las características esenciales del producto (naturaleza, composición, ingredientes, identidad del fabricante o del responsable de su comercialización, caducidad, procedencia, recomendaciones de uso), sino también del procedimiento tecnológico de su elaboración.

Corresponderá a los organismos públicos la responsabilidad de verificar, por los procedimientos que se establezcan, la veracidad de sus contenidos.

10. Las exigencias de transparencia informativa y el derecho de los consumidores a conocer la procedencia

de los alimentos que consumen y los procedimientos con los que han sido producidos y tratados hasta su adquisición, exige seguir avanzando en la implantación de la trazabilidad, lo que redundará en una mejora en la gestión de las empresas agroalimentarias.

11. Todos los operadores deben seguir esforzándose en el estricto cumplimiento de la normativa sobre higiene y seguridad, aplicando y documentando correctamente el requisito de la trazabilidad, y respetando los códigos de buenas prácticas de que se doten y los sistemas de excelencia en los que voluntariamente se integren.
12. El sistema de certificación del cumplimiento de la normativa obligatoria, de las buenas prácticas y de otros sistemas de excelencia, constituido por entidades independientes de los operadores respectivos y de los consumidores, es fundamental para obtener la confianza de estos y el prestigio de los sistemas de autocontrol, uno de los pilares sobre los que se fundamentan las garantías de seguridad alimentaria.
13. Igualmente importante y necesario es la existencia de un adecuado y solvente procedimiento de acredita-





ción, que garantice la objetividad del sistema, la confidencialidad de la información, la imparcialidad en las decisiones de certificación y la independencia tanto del cliente como del productor, y ello desde el primer instante en que una entidad certificadora realice servicios de certificación .

14. Considerando que la información es la base para la mejora de la seguridad alimentaria es voluntad de los organizadores de esta Jornada seguir trabajando en esta cuestión a través de un Observatorio, que constituya un punto permanentemente accesible de información veraz y responsable para los ciudadanos, que contribuya a la formación de opinión, aportando elementos basados en el rigor científico y en el conocimiento actualizado del funcionamiento del sistema.

15. A todos estos fines, desde los poderes públicos se promoverán políticas activas de fomento de los estudios y de investigación que amplíen y mejoren las bases de conocimiento sobre los procesos y productos de la alimentación. ■

ALICIA LANGREO NAVARRO

Doctora Ingeniero Agrónomo.

Directora de Saborá y miembro del comité organizador de la Jornada "La seguridad alimentaria del productor al consumidor"

NOTA

Las ponencias, comunicaciones y los posters presentados serán publicados próximamente por el FORO AGRARIO.



¡BUEN

17-20
OCTUBRE
2003

HOREQ

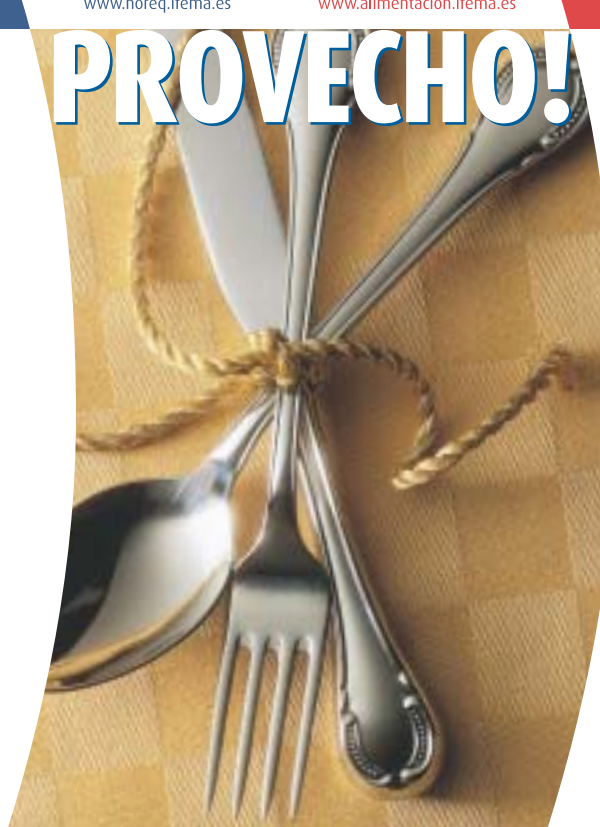
SEMANA DE LA HOSTELERÍA
Y EL EQUIPAMIENTO
www.horeq.ifema.es

SAL

SEMANA DE LA
ALIMENTACIÓN
www.alimentacion.ifema.es

15-18
OCTUBRE
2003

PROVECHO!



**PARQUE FIERAL
JUAN CARLOS I.
MADRID**

Parque Ferial Juan Carlos I

28042 Madrid

Fax: (34) 91 722 57 88

Tel. HOREQ (34) 91 722 50 89/50 00

e-mail: horeq@ifema.es

Tel. SAL (34) 91 722 50 61/50 00

e-mail: alimentacion@ifema.es

