

TRAZABILIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA, QUÉ ESPERA LA UNIÓN EUROPEA DE LOS PAÍSES EXPORTADORES Y DE LA MISMA UE

Dra. Elinor McCartney. 2004. Maestría en Gestión de la Empresa Agroalimentaria, Facultad de Ciencias Agrarias, UCA, Newsletter 14.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Trazabilidad, denominación de origen y producción orgánica](#)

PRESENTACIÓN

Originaria de Edimburgo, Escocia, la Dra. Elinor McCartney tiene más de 20 años de experiencia en productos elaborados y asuntos reguladores en Europa, relacionados con productos veterinarios, aditivos alimentarios e ingredientes alimentarios para la producción de alimentos para animales. Es cirujana veterinaria con un PhD en Patología Veterinaria de la Universidad de Edimburgo y un MBA en la Universidad Abierta. Ha tutorado asuntos estudiantiles en la Universidad Abierta en varios países europeos. Ahora se especializa en la legislación de la UE, aplicada a la cadena alimentaria.

Se reproduce el trabajo que la Dra. Elinor McCartney presentó en un encuentro organizado por Alltech Biotechnology S.A. y la Cámara Argentina de Engordadores de Hacienda Vacuna, que se desarrolló en la Facultad de Agrarias.

SUMARIO

En el año 2004, la Unión Europea consiste en 25 Estados Miembros y un total de población de 450 millones de ciudadanos. Es la importadora de productos alimenticios más grande del mundo. Muchos de los Estados Miembros de la UE pertenecen a las naciones más ricas del mundo, lo cual significa que el tema central en cuanto a la comida ha variado desde la cantidad hacia la calidad, y la opinión de los consumidores de la UE es un camino hacia la legislación de la UE referida a la cadena alimentaria.

Una serie de sustos en alimentos alarmaron, a finales del siglo XX, notablemente: la BSE (Encefalopatía Espongiforme Bovina, vaca loca) y la contaminación de dioxinas en la cadena alimentaria, como resultado de la publicación del "White Paper" de la UE en Seguridad Alimentaria en el año 2000. En este papel, la Comisión SanCo (Dirección de Salud y Seguridad de los Consumidores) reveló planes de reformas y armonización en la legislación alimentaria de la UE desde dos puntos: horizontalmente (a través de marcas geográficas, dentro y fuera de la UE) y verticalmente ("De la Granja a la Mesa"). Los conceptos de análisis de riesgo, el principio preventivo, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points/Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control) y la trazabilidad aparecen destacadas en varias nuevas Regulaciones de la UE que afectan a todas las operaciones efectuadas en la cadena alimentaria, desde productores primarios hasta comerciantes minoristas.

Una nueva organización de seguridad alimentaria, EFSA (European Food Safety Authority/Autoridad de Seguridad Alimentaria Europea) ha sido establecida y trabaja con la Comisión de la UE en todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, incluyendo evaluaciones de todos los OGMs (Organismos Genéticamente Modificados).

El RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed/Sistema de Alerta Rápida de Alimentos) cubre a todos los Estados Miembros y trabaja conjuntamente con la FVO de la UE (Food and Veterinary Office/Oficina de Alimentos y Veterinaria) para asegurar que los productos alimentarios destinados para el consumo en la UE estén contemplados en la legislación de la Unión Europea, incluyendo el uso únicamente de aditivos aprobados por la UE.

Debido al miedo acerca de la resistencia a los antibióticos, el uso de antibióticos aceleradores del crecimiento será prohibido en la producción de alimentos para animales desde el 1º de Enero de 2006, y la UE alentará a los productores a adoptar productos alternativos y los sistemas agrícolas usados en la industria desde 1960.

La nueva legislación afectará a todos los negocios destinados en cualquier parte de la cadena alimentaria de la UE, incluyendo a exportadores y comerciantes de alimentos y productos alimentarios. Se prevén sanciones criminales para las infracciones; y los empresarios están expectantes de asumir responsabilidad tanto legal como financiera de total conformidad.

INFLUENCIA DE LA HISTORIA Y CULTURA EUROPEA

La comprensión de la actual legislación alimentaria es más fácil si se ve desde una perspectiva histórica, tomando en cuenta diversas "culturas" en torno a farmacéuticos humanos, veterinarios, producción de alimentos

para animales, y los medio-ambientes de alimentación y nutrición, además de los más amplios factores del “STEEPLE” (Social, Technological, Economic, Ethical, Political, Legal and Ecological/Social, Tecnológico, Económico, Ético, Político, Legal y Ecológico)

En la primera mitad del siglo veinte, hubo muchos casos de hambre en Europa, pero en las décadas posteriores a la 2da Guerra Mundial, la agricultura europea respondió magníficamente al desafío y cerca de la década del 60 gozó de un abastecimiento, con precios fáciles de soportar. De hecho, alguien diría que la agricultura de la UE se ha matado a sí misma con su propio éxito, en tanto que el costo de mantenimiento de la carne vacuna y de la leche en las montañas absorbió el fondo de los contribuyentes en la UE en los últimos años del siglo XX. La mayoría de los ciudadanos de la UE, a diferencia del 75% de la población del mundo, no sufre de hambre, y mucho menos mueren a causa de ello como sí lo hacen 35.000 niños en el resto del mundo, cada día (1).

El cuadro 1 ilustra algunos de los mayores cambios en el centro de la producción animal en la UE durante el último siglo.

Cuadro 1.- ALIMENTOS Y ALIMENTACIÓN EN EUROPA DURANTE EL SIGLO XX	
DÉCADA/S	FOCO
1900 a 1950	Ciclos de guerra, depresión, hambre y recuperación
1950	Comienzo de una intensiva producción animal (Industria del pollo)
1960	Avances en nutrición y genética - soporte de alimentos en abundancia
1970	Listado de fórmulas de costos - enfoque competitivo en mayor producción y reducción de costos
1980	Enfoque en el gusto y sabor - reemplazo de la cantidad por la calidad como prioridad
1990	El bienestar animal y consideraciones ambientales vienen de afuera
2000	La salud y las perspectivas del consumidor conducen la cadena alimentaria

EL COSTO DE LOS ALIMENTOS NO ES MUY DISCUTIDO EN EUROPA

La UE es rica hoy, en términos globales, y por lo tanto podemos afrontar las exigencias de lo que comemos. Y exigentes somos. Calidad, entendida como la “calidad percibida por los consumidores de la UE”, ha reemplazado a la cantidad como factor imperativo en la producción. Ello significa que, a países exportadores de productos de carnes hacia la UE, les es conveniente ver a Europa desde una perspectiva comercial, y recordar que las elecciones de los consumidores de la UE no son necesariamente dirigidas por la lógica. Las preferencias de los consumidores tienen una creciente influencia en la legislación de la UE que gobierna la cadena alimentaria, y todos los negocios operados en ella, incluyendo a los comerciantes y exportadores no directamente relacionados en producciones animales, quienes serán afectados también por la nueva legislación de la UE.

FARMACÉUTICOS LEGALES PARA LA PRODUCCIÓN ANIMAL

Avanzando por una brecha histórica separada, la industria de farmacéuticos humana, también fue imitada en la era de la post-guerra. Alexander Fleming(2), científico escocés, quién ganó el Premio Nóbel por su investigación, había descubierto la penicilina en la década del 20, pero fue en las décadas posteriores a la 2da Guerra Mundial donde muchos de los nuevos antibióticos efectivos fueron descubiertos o inventados por el hombre. La mayoría de las bacterias relacionadas con antibióticos, se conocen desde mucho tiempo antes de Alexander Fleming; desde entonces ellos fueron los inventores originales del fenómeno del antibiótico, y desafortunadamente también los inventores del fenómeno paralelo, la resistencia antibiótica. En realidad, el crecimiento de la resistencia antibiótica es un hilo conductor para la legislación en aditivos alimentarios de la UE hoy en día, las que serán discutidas más tarde.

La industria farmacéutica veterinaria nació de la industria farmacéutica humana. De hecho, la mayoría de las primeras drogas veterinarias, especialmente los antibióticos, fueron simplemente adaptadas a pollos y vacas de las fórmulas de drogas humanas. Muchos de los productos aditivos de alimentos fueron derivados de la industria farmacéutica veterinaria entre 1960 y 1970, especialmente aquellos clásicos aditivos alimentarios, aceleradores del crecimiento antimicrobial y coccidios: AGPCs. La legislación que gobierna la agricultura, los aditivos alimentarios y la producción de alimentos para animales fue administrada por la Dirección de Agricultura de la UE, durante los escándalos por alimentos a fines del siglo XX, particularmente la BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy/Encefalopatía Espongiforme Bovina, enfermedades por vaca loca), estimuló al Parlamento y al Consejo de la UE a ejercer un control legislativo de toda la producción de alimentos dependiente de SanCo (Dirección de Salud y Protección del Consumidor de la UE).

CRISIS EN ALIMENTOS/ALIMENTACIÓN Y PERCEPCIONES DE LOS CONSUMIDORES COMO CONDUCTORES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA EN LA UE

Las disputas y los escándalos en el área de la producción animal y su alimentación ha influenciado las percepciones de los consumidores a tal punto que la legislación relacionada con la alimentación y los alimentos de la UE actualmente está siendo revisada en forma radical para cubrir la entera producción en la cadena alimentaria-“Desde la granja hasta la mesa”. Algunos de los más famosos escándalos son enunciados a continuación:

Diethyl stilbestrol (DES) y Clenbuterol: DES a finales de 1970 y el Clenbuterol en el año 1990 son sustancias que han sido usadas ilegalmente para producir carne de ternera o de vaca. DES no llega a ser un efectivo acelerador del crecimiento, ya que causa un alto porcentaje en retención de agua. DES produjo el desarrollo de tejidos mamarios en niños italianos alimentados con carne tratada. Durante un tiempo el clenbuterol se usó en dosis extremadamente altas en ganados lo cual produjo síntomas tóxicos en personas que comían hígado de animales tratados con él.

Implantes de hormonas en carne vacuna: Quizá el más reciente escándalo del DES había sensibilizado a los consumidores de la UE con la palabra “hormona”, o quizá los políticos necesitaron una excusa para prohibir las carnes americanas en Europa, pero por cualquier razón que sea, los implantes de hormonas en carnes han sido prohibidos dentro de las tierras de la UE desde 1988, a pesar de comprobarse la eficacia de las promociones de destitución de carnes magras, y la positiva seguridad de las evaluaciones en 1986 por la Comisión Lamming (3) y en 1999 por el Código Alimentario(4). En realidad, el perfil de seguridad de estos productos es convincente. Se estima que un niño impúber tendría que comer más de 50 bifes enteros de costilla implantados diariamente para equiparar su propia producción de hormonas endógenas diarias. Ello es más de 10 veces de la consumición efectuada en toda su vida, para alcanzar una ávida carne consumible (El promedio de consumo de carne en los europeos es de 4 animales adultos en su vida) (5).

La pregunta acerca de la seguridad respecto de hormonas en carnes vacunas, es quizá un primer problema ya que las percepciones de los consumidores se han vuelto más gravosas que las evaluaciones de los científicos. Como sea, la SCVPH de la UE (Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health/Comité Científico de Mediciones Veterinarias en Salud relacionadas con la Salud Pública) se ha rehusado consistentemente en darles a las hormonas en carnes un tratamiento de perfecto estado de salud, y en su más reciente opinión, discutida en Abril de 2002, sigue siendo negativa. En lo que a ello respecta, La UE contó fuertemente con el "Principio de Prevención". El principio de prevención nunca ha sido completamente definido en leyes de la UE, especialmente en relación con la salud humana o animal, pero basta con decir que la UE se reserva el derecho de manejar los riesgos basados en una evaluación riesgosa de la cual los potenciales peligros surgen de un fenómeno, de un producto o de un proceso que haya sido identificado, pero que la evaluación científica no lo haya determinado con suficiente certeza. De manera que el ejercicio de una Dirección de riesgo puede incluir cualquier acción, desde una mirada rápida o una recomendación para una medida legalmente obligatoria. En el caso de estos implantes hormonales en carnes, considerados seguros para su uso en USA; por otro lado, la SCVPH concluyó que no son admisibles en el consumo diario del ser humano, los residuos de los implantes en carnes podrían ser reconocidos, basados en la evidencia examinada hasta la fecha. En otras palabras, la evidencia científica de residuos provenientes de implantes hormonales en carne fue insuficiente para determinar un riesgo a los consumidores. Por eso, la UE aplicó el principio de prevención y logró el riesgo "incuantificable", de prohibir el uso de tales productos. Esta prohibición se aplica tanto para los Estados Miembros como para los terceros países igualmente.

Salmonella en huevos, E. coli 0157, alimentos envenenados: En 1980 y 1990 los consumidores europeos fueron alarmados también por las noticias de la prensa sensacionalista sobre alimentos envenenados por Salmonella spp y E. Coli, originada por productos animales. Ello significó que todos los productos alimentarios provenientes de animales fueron peligrosos para la salud humana, aunque los estadistas nos enseñen que nuestra vida europea es mejor y más larga que cualquiera, y que una dieta balanceada incluye cantidades razonables de carne diaria, y que los productos de carnes avícolas han contribuido a la salud y a la longevidad de la población europea. Los arqueólogos consideran que una de las razones de porqué nuestra especie, Homo sapiens, se convirtió en éxito, fue por la presencia de carne en nuestra dieta; una rica fuente de energía -en proteínas especialmente-, lo cual permitió un rápido desarrollo de nuestro cerebro e intelecto(6).

Escándalo del BSE (vaca loca), 1986-2000: Durante los últimos 15 años más o menos, cerca de 137 personas han muerto por enfermedades derivadas de la Creutzfeldt-Jacob, causadas por un prión transmisible, presente en algunos tejidos de ganados infectados. Los prions parecen ser moléculas colorantes de proteínas, resistentes al calor y a los solventes, los cuales entraron a la cadena alimentaria mediante carne no completamente esterilizada y alimentos a base de huesos para alimentación de rumiantes. Mientras que cualquier sociedad civilizada considerará todos los pasos necesarios para prevenir tales zoonoses alcanzando proporciones epidémicas, la reacción de los consumidores de la UE ha sido bastante extrema en algunos casos, eliminando completamente la carne vacuna de sus dietas. Estos mismos consumidores de la UE mueren de a centenas cada año en accidentes de tránsito, o por enfermedades relacionadas con su estilo de vida (ej., escasez de ejercicios, malos hábitos de alimentación, taba-

quismo, exceso de alcohol) pero los europeos le temen más a las enfermedades por Vaca Loca que a los ataques al corazón, la causal de muerte más común en la UE. (Cuadros 2 y 3) (Ha habido 137 muertes humanas de enfermedades relacionadas con BSE en 15 años (<10/por año). Los ataques al corazón ocasionan 430,000 muertes de europeos por año. Un amigo de la autora no continuó comiendo carne vacuna debido al BSE, pero continúa fumando cigarrillos aún después de una operación de emergencia del corazón con doble bypass por sus arterias coronarias)

OGM (Organismos Genéticamente Modificados) (1990): A pesar de un mundo de posibilidades relativo a la ingeniería genética, como fuertes cosechas de sequías o áreas plagadas de insectos, los consumidores europeos y especialmente los grupos de presión, permanecen inflexiblemente opuestos a los GMOs. “El Arroz Dorado” es un buen ejemplo(7). El arroz, básico en muchas dietas de gente pobre en países en desarrollo, es bajo en Vitamina A. Por ello, muchas poblaciones son susceptibles de caer en enfermedades asociadas con deficiencia en Vitamina A. El Arroz Dorado es un arroz GMO que provee promotores de Vitamina A, de este modo ayuda a prevenir tales problemas. Greenpeace es implacablemente opositora a la diseminación del Arroz Dorado, porque es un GMO.

La gran pregunta respecto del GMO es otro ejemplo de la importancia de las percepciones de los consumidores como conductoras de la legislación de la UE. No sorpresivamente, los alimentos, productos alimenticios o aditivos que son derivados o que contienen GMOs han sido fuertemente regulados en la UE, con una legislación que cubre el uso de los GMOs. A finales de 1990 y principios de 2000 hubo una moratoria para la aprobación de nuevos alimentos o materiales alimentarios GMO, mientras que la UE deliberaba nuevas y más legislaciones draconianas en GMO, publicadas finalmente en Octubre de 2003. Hasta entonces, han existido numerosas aplicaciones y algunas aprobaciones de varios alimentos y productos alimenticios GMO.

Contaminación de dioxinas (1997-2002): Existieron varios casos durante los últimos años de rápida contaminación en la cadena alimentaria. El incidente más famoso se originó en una venta fraudulenta de desperdicios industriales contaminados por alimentos en base a pollo, en Bélgica. Pulpas de cítricos importados de Brasil, han contenido también inaceptablemente altos concentrados de dioxinas, originados por la lima usada en el procedimiento. Estos incidentes han estimulado a la UE a investigar y tomar medidas de control en cuanto a las fuentes de las dioxinas y en lo relativo a la contaminación del medio ambiente- la mayor parte resulta de la polución industrial- con el objetivo a largo plazo de una drástica reducción de dioxinas en toda la cadena alimentaria.

Resistencia Antibiótica (1990): Como se mencionó arriba, el descubrimiento y desarrollo de nuevos antibióticos efectivos contra las enfermedades de microbios han tenido un profundo efecto en la salud humana (aunque probablemente no tanto como la provisión de agua potable, efectivos alcantarillados y especialmente una nutrición balanceada y adecuada). El descubrimiento de que los microbios son extremadamente inteligentes como para combatir nuevos antibióticos a través de mecanismos resistentes, algunos de ellos en poblaciones bacteriales, ha llevado a la UE a tomar medidas generales para tratar de limitar el fenómeno. Es debatible que antibióticos alimenticios hayan producido alguna significativa contribución al crecimiento y la propagación de la resistencia antibiótica en hombres. Sin embargo, la resistencia antibiótica ha tenido un profundo efecto en la legislación de la UE con respecto a aditivos alimentarios, dando por resultado la prohibición de todos los antibióticos aceleradores del crecimiento para el 2006. Le interesa a la UE cómo la resistencia antibiótica puede rápidamente afectar a la legislación alimentaria, tanto que los científicos están cada vez más preocupados sobre la potente propagación de la resistencia antibiótica mediante el uso de micro-organismos empleados en alimentos o en procedimientos alimentarios (9, 10, 11).

Cuadro 2.- MIEDO EN RELACIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA POR CONSUMIDORES FRANCESES (ABRIL DE 2000)	
ÍTEM	% de la población en relación a tres tópicos alarmantes respecto a la seguridad alimentaria
BSE (Enfermedades por vaca loca)	52%
GMOs	32%
Polución del agua	27%
Listeria	26%
Quiebre de la cadena de frío en alimentos	24%
Hormonas en carne	22%
Dioxinas	21%
Antibióticos en la producción animal	17%
Mezclas propagadas en los campos	16%
Tratamiento químico en cultivos	14%
Salmonella	13%
Malas condiciones de cocción en los alimentos	10%
Pasada la fecha de vencimiento	9%
Colorantes y conservantes	6%

Cuadro 3.- CAUSALES MUNDIALES Y CAUSALES EN LA UE DE MUERTE	
ENFERMEDADES	MUERTES ANUALES
WORLDWIDE (Reportado en La Vanguardia 2003-2004)	
MABRE	13 M
SIDA	3 M
MALARIA	1 M
EU 15 (EUROSTAT 2002)	
Cáncer	750,000
Enfermedades cardíacas	425,000
Diabetes	50,000
Accidentes de tránsito	45,000
Enfermedades infecciosas/parasitarias*	30,000
SIDA	< 10,000
Relacionadas con BSE	< 10
Consumición de producto GMO	0
*Casos de Salmonella en UE (no mortales) 230,000/al año	

Una comparación de los cuadros 2 y 3 ilustra las grandes diferencias en las percepciones de los consumidores de la UE y su actual riesgo. Primeramente, los 15 países de la UE gozan de un status privilegiado, están dentro de las naciones más ricas del mundo, por ello las muertes provocadas por hambre o malaria no son riesgos, y la muerte por SIDA tiende a ser entre grupos minoritarios como los homosexuales o bisexuales y consumidores de drogas intravenosas. Los consumidores europeos consideran a la BSE y a los GMOs temas importantes en cuanto a la seguridad alimentaria. La muerte relacionada con BSE es ciertamente una muerte trágica, y el miedo que ésta genera es comparable con el que provoca una muerte producida por un ataque de tiburón, horrible, pero extremadamente poco probable. Los 3 tópicos de causales de muerte en la UE– cáncer, enfermedades cardíacas y diabetes – están relacionadas con una mala alimentación o malos hábitos en el estilo de vida, ninguno de ellos aún considerados asuntos de seguridad alimentaria, al menos no por los consumidores. Asombrosamente los alimentos GMO, los cuales aún no han producido la muerte a algún europeo, son considerados por el 32% de los consumidores en los 3 tópicos de seguridad alimentaria. Salmonella y problemas relativos a ella (ej. incorrecto almacenaje o cocción de los alimentos) son reconocidos por los consumidores como temas de seguridad alimentaria, y efectivamente los casos de Salmonella en los 15 de la UE van en camino a los 200,000 por año, pero las probabilidades de llegar a la muerte a causa de alimentos envenenados son muy bajas.

RESPUESTAS LEGISLATIVAS DE LA UE EN CUANTO AL PÁNICO EN LA ALIMENTACIÓN

En el 2000, la Comisión de la EU publicó un "White Paper" en Seguridad Alimentaria(12), en donde fueron revelados los ambiciosos planes para transformar el sistema de Seguridad Alimentaria Europea dentro de un sistema "moderno, en condiciones adecuadas para las demandas del siglo XXI". (David Byrne, Miembro de la Comisión Europea de Salud y Protección al Consumidor, Junio de 2003). El "White Paper" en Seguridad Alimentaria propuso:

- ◆ Establecer una Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria (EFSA),
- ◆ Introducir una nueva estructura legal que cubra la Seguridad Alimentaria a cargo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria (en campos y granjas) hasta la consumición final a través de los consumidores - "De la Granja a la mesa",
- ◆ Introducir la TRAZABILIDAD a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluyéndose alimentos animales e ingredientes alimenticios, aplicables a todos los negocios que operen en la cadena alimentaria,
- ◆ Ampliar rápidamente la lista de sustancias indeseables en alimentos animales(14),
- ◆ Retirar progresivamente el uso de antibióticos aceleradores del crecimiento en alimentos animales,
- ◆ Mejorar el control en la seguridad alimentaria dentro de la UE y en lugares de acceso de alimentos importados, materiales alimenticios, animales y productos alimenticios,
- ◆ Efectuar decisiones respecto de la Seguridad Alimentaria basadas en técnicas de análisis de riesgo, el principio de prevención y otros factores legítimos (sociales, ambientales, agricultura sustentable, protección animal, y expectativas en los consumidores en la calidad de los productos),
- ◆ Prolongar la existencia del Sistema de Alerta Rápida en Alimentación (RASFF),

- ◆ Aplicar las leyes de la UE respecto de la Alimentación de igual forma en todos los negocios dentro de la UE y a los proveedores de terceros países,
- ◆ Usar redes, capacitaciones, y/o comunicaciones para mejorar los sistemas e invitar a estar en conformidad a con los asociados comerciales internacionales.

El análisis del riesgo consiste en evaluaciones de riesgos, administración de riesgos y comunicación de riesgos. La evaluación de riesgos es actualmente proporcionada por un Comité de Científicos manejados por la EFSA. La administración de riesgos es una función claramente separada del control y de la legislación, es esencialmente una actividad política manejada por la Comisión de la UE usando para ello el procedimiento Comitológico.

El procedimiento Comitológico es aplicado por varias decisiones de la UE, en todos los niveles de su burocracia, tanto en la agricultura como en el transporte. Las decisiones son tomadas después del debate y de la votación, por importantes representantes de los Estados Miembros, que en la actualidad son 25. Para que una propuesta o legislación sea aprobada se requiere una mayoría calificada y los votos de ambos Estados Miembros. (60% de votos y 15 de 25 Estados Miembros).

Cuadro 4.- SISTEMA DE VOTOS EN LA UE, SEPTIEMBRE DE 2004 (60 % DE AMBOS PAÍSES Y VOTOS REQUERIDOS)		
PAÍSES	POBLACIÓN	Nº VOTOS
Alemania	82 M	29
Reino Unido	59 M	29
Francia	59 M	29
Italia	58 M	29
España	39 M	27
Polonia	39 M	27
Países bajos	16 M	13
Grecia	11 M	12
República Checa	10 M	12
Bélgica	10 M	12
Hungría	10 M	12
Portugal	10 M	12
Suiza	9 M	10
Austria	8 M	10
Eslovaquia	5 M	7
Dinamarca	5 M	7
Finlandia	5 M	7
Eire (Irlanda)	4 M	7
Lituania	4 M	7
Letonia	2 M	4
Eslovenia	2 M	4
Estonia	1 M	4
Chipre	1 M	4
Luxemburgo	0.5 M	4
Malta	0.5 M	3
UE 25	450 M PERSONAS	321 VOTOS

La separación entre las evaluaciones del riesgo y la administración del mismo, implica que los legisladores de la UE pueden decidir legislar en contra de un producto o de un proceso pronunciado seguro para los científicos, debido a consideraciones no científicas (sociales, éticas...) La comunicación de riesgos, el tercer y último elemento del análisis del riesgo, es una función encomendada entre los científicos de la EFSA y los legisladores de la Comisión de la UE.

La UE se está ahora acercando al final de unos cuatro intensivos años de debate de propuestas y legislación en Seguridad Alimentaria. Varias legislaciones propuestas en el "White Paper" de Seguridad Alimentaria entraron en vigencia en Agosto de 2003, y otras serán aplicadas dentro de los próximos años. De particular interés en asuntos relacionados con la exportación de ingredientes alimenticios o productos derivados de animales son las siguientes regulaciones de la UE:

AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA(13)

EFSA es la autoridad científica independiente dentro de UE, en funcionamiento desde el 1° de enero de 2002, responsable del soporte de los científicos de la Comisión de la UE en todo lo relacionado con la Seguridad en la cadena alimentaria, incluyendo:

- ◆ Coordinación del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed/Sistema de Alerta Rápida en Alimentación),
- ◆ Evaluación de seguridad de TODOS los GMOs, en cada esfera,
- ◆ Examen de la existencia de productos aditivos alimentarios aprobados por la UE y evaluación de todas las aplicaciones futuras de aditivos alimentarios,
- ◆ Opiniones sobre sustancias indeseables en la alimentación(14) (dioxinas, aflatoxinas).

POSIBILIDAD DE RASTREO EN LA CADENA ALIMENTARIA:

En la nueva era del EFSA, la Comisión de la UE propone que la trazabilidad sea establecida en todos los estadios de la cadena alimentaria, y define a la trazabilidad como: "la habilidad de rastrear y seguir un alimento, una alimentación, producción de alimentos para animales, o una sustancia que vaya a ser, o esperada de ser incorporada dentro de un alimento o en una alimentación, durante todos los estadios de la producción, el procesamiento y la distribución". A todos los asuntos relacionados con el abastecimiento y la comercialización de alimentos en los mercados de la UE, ya sea dentro de la UE o en terceros países, se les requerirá ser capaces de identificar a los proveedores de alimentos, producción de alimentos para animales e ingredientes de sus negocios y de los negocios en los cuales estos productos han sido vendidos. Tal información debe ser retenida y ser disponible ante la imposición de demandas por la autoridad.

EL SISTEMA RASFF

El sistema RASFF es una importante promoción paralela de trazabilidad en la cadena alimentaria desde que la red RASFF, en funcionamiento desde Mayo de 2003 bajo la EFSA, ha proveído efectividad en la identificación de alimentos que contienen sustancias indeseables o prohibidas (Cuadro 5).

Cuadro 5.- PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE SUD AMÉRICA RECHAZADOS O RETIRADOS POR LA UE (2003)			
PRODUCTO	PAÍS	PROBLEMA	COMENTARIOS
Nueces	Brasil	Aflatoxinas	Acciones especiales FVO/EU
Pollo	Brasil	Nitrofurans	Acciones especiales FVO/EU
Carne	Brasil	Salmonella	Acciones especiales FVO/EU
Nueces	Argentina	Mycotoxinas	24 casos
Pollo	Brasil	Contaminación microbiológica	18 casos
Salmón	Chile	Malaquite Verde	11 casos
Bebidas sin alcohol	Colombia	Benzoic acid too high	11 casos
Cortes de pescado y calamar	Ecuador	Cadmio	3 casos
Misceláneos	Perú	Misceláneos	7 casos
Misceláneos	Uruguay	Misceláneos	6 casos
Misceláneos	Paraguay	Misceláneos	2 casos
Misceláneos	Venezuela	Misceláneos	1 caso
Total	Todo Sud América	Todo	241 casos

LOS GMO Y LA POSIBILIDAD DE RASTREO DE GMO (15, 16)

Las nuevas regulaciones de los GMO en la UE fueron publicadas el 18 de Octubre de 2003, finalizando en 3-4 años de moratoria en aplicaciones por autorizaciones de productos GMO. Tan rápido como estas legislaciones fueron publicadas, 23 aplicaciones de GMO fueron sometidas a la UE, las cuales fueron retardadas debido a la moratoria. Los consumidores de la UE están claramente disconformes con los alimentos GMO, y los grupos de presión de la UE se oponen vehementemente a los cultivos de GMO e ingredientes GMO en alimentos para animales. Los países que exportan alimentos GMO o ingredientes alimentarios a la UE deberían tener en cuenta, además de las considerables dificultades y de los costos en la obtención de la aprobación legal de nuevas variedades de GMO en la UE, el cumplimiento de catalogaciones y requerimientos de posibilidad de rastreo para la existencia de variedades, algunos supermercados de la UE se han comprometido a vender sólo productos de animales no alimentados con alimentos GMO. Esto ejerce presión a los productores que operan en la cadena alimentaria, quienes son alentados a crear materiales alimentarios sin GMO. La nueva regulación de aprobación de GMO se

aplicará tanto a GMO como a productos derivados de GMO, y entrará en vigencia en Abril de 2004. La nueva regulación de posibilidad de rastreo y catalogación de productos alimentarios GMO, se aplicará rápidamente (90 días) después que la UE cree únicos códigos de GMO, e incluya los siguientes temas principales:

- ◆ Cualquier producto con >0.9% GMO es definido como GMO,
- ◆ Los alimentos GMO y los ingredientes deben ser equiparados como GMO,
- ◆ Los alimentos GMO y los ingredientes deben ser rastreados a través de toda la cadena alimentaria,
- ◆ Constancias escritas de posibilidad de rastreo (desde quiénes compraron hasta quiénes vendieron) deben ser conservadas y mantenidas por 5 años y ser disponibles por las autoridades correspondientes ante su demanda,
- ◆ Habrá un registro central en la UE de GMO con únicos identificadores,
- ◆ Los productos alimenticios derivados de los GMO deben también ser catalogados como "derivados de" un GMO,
- ◆ Los animales alimentados con alimentos GMO NO son considerados GMO y NO TIENEN que ser catalogados como GMO. (Muchos aminoácidos y vitaminas usados en alimentos para animales son aún derivados de GMO)

ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA UE(17)

El principal punto de la nueva regulación de aditivos alimentarios, también publicada en Octubre de 2003 y debida de ser aplicada en Octubre de 2004, es retirar paulatinamente los antibióticos aceleradores del crecimiento, para incluir aminoácidos y agentes ensilados; por ello están contemplados dentro de una rigurosa evaluación de seguridad efectuada por la EFSA, y para llevar a cabo un comprensivo padrón y poder examinar la existencia de aditivos alimentarios, especialmente los coccidos:

- ◆ Todo lo relativo a aceleradores antibióticos del crecimiento serán prohibidos el 1° de enero de 2006.
- ◆ Ningún nuevo acelerador antibiótico del crecimiento será aceptado por ser evaluado como aditivo alimentario.
- ◆ Los micro-organismos vivos usados como aditivos alimentarios probióticos o agentes ensilados serán tratados por un riguroso examen durante su evaluación, en miras a la eliminación de cualquier posibilidad de transferencia de genes de resistencia antibiótica.
- ◆ Reclasificación de riesgos de coccidos como drogas veterinarias.
- ◆ Aminoácidos, muchos de los cuales son ahora derivados de GMO, serán calificados y evaluados como aditivos alimentarios.
- ◆ Productos dudosos (agentes saborizantes, hierbas, especies, ácidos orgánicos, aceites esenciales) serán evaluados como aditivos alimentarios.

REGULACIÓN PROPUESTA EN HIGIENE ALIMENTARIA (18)

La regulación propuesta por la UE sobre higiene alimentaria es una de las últimas piezas de la legislación prevista por el "White Paper" de Seguridad Alimentaria. Esta regulación ha surgido como resultado directo de la contaminación alimentaria asociada con el prión de la BSE, dioxinas, y otras indeseables en la cadena alimentaria. La regulación de higiene alimentaria propone mejorar la posibilidad de rastreo, mediante fuertes demandas en asuntos relacionados con la alimentación, aplicable a todas las actividades de abastecimiento de mercados en la UE, incluyendo a terceros países:

- ◆ Los asuntos relacionados con la alimentación deben ser registrados/aprobados por las autoridades pertinentes,
- ◆ El sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points/Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control) será requerido a todos excepto a productores primarios (los productores primarios son granjeros),
- ◆ Sistema de Control de Calidad, personal, comercial,
- ◆ Procedimientos formales de reclamos,
- ◆ Posibilidad de rastreo en todos los lotes de los ingredientes alimentarios incluyendo alimentos provenientes de animales,
- ◆ Documentación, constancias retenidas y disponibles para la inspección de autoridades,
- ◆ Fomento de buenas prácticas de códigos y directivas,
- ◆ Los asuntos relacionados con la alimentación deben proveer una garantía financiera (seguro de responsabilidad) para cubrir los costos de cualquier retirada o destrucción en los lotes de la alimentación.

REGULACIÓN PROPUESTA EN CONTROL OFICIAL DE ALIMENTACIÓN (19, 20)

Además de la propuesta de higiene alimentaria, David Byrne, Miembro de la Comisión de la UE describió en el 2003 una propuesta para una regulación de controles oficiales de alimentos/alimentación en donde el punto principal es una efectiva y rigurosa imposición legislativa. El punto clave incluye:

- ◆ Una red de sistemas de control dentro de la UE, con puntos importantes y a través de toda la conducta alimentaria,
- ◆ Auditar los abastecimientos de terceros países por la Oficina de Alimentación y Veterinaria (FVO),
- ◆ Soporte de países desarrollados (comunidad de auxilio y comercialización en los sistemas de control),
- ◆ Sanciones criminales por actos ilegales intencionales o de seria negligencia.

En conclusión, el futuro de la regulación alimentaria en la UE envolverá continuadas aplicaciones de muy exigentes estándares de SEGURIDAD, “Desde la Granja hasta la Mesa”, y demandará una alta calidad, e integradas respuestas de aquellos que desean formar parte de la cadena alimentaria.

REFERENCIAS

1. Comentario de David Held, Profesor de Ciencias Políticas, Escuela de Economía de Londres, entrevistado por La Vanguardia (La Contra), 17 de November de 2001.
2. MacFarlane, G. (1985) Alexander Fleming: el hombre y el mito, Universidad de Oxford. Presionar: <http://www.chsl.org/public/History/scientists/fleming.html>
3. Lamming, G. (1986) Aceleradores del crecimiento, en Producción Futura y Productividad. 2º Conferencia Internacional de DSA, Bruselas, 1986.
4. <http://www.codexalimentarius.net>
5. Airop, D. (2001) Mi cuerpo, la maravilla más grande del mundo. Plaza Janes, Madrid
6. Arsuaga, J-L., (1998) Las Especies Elegidas, Editado por “Temas de Hoy”, Madrid, España.
7. <http://www.biotech-infonet/golden.html>
8. Brufau, J. & McCartney, E. (2002) ‘Miedo a la alimentación’ A dónde se dirige Europa? Alimentación Internacional, Febrero, Marzo & Abril de 2002.
9. SCAN (2002) El papel que ocupar el Comité Científico de Nutrición Animal en evaluacén de seguridad y aspectos reguladores de micro-organismos en la aplicación en los alimentos. http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scan/out85_en.html
10. SCAN (2003) En un acercamiento hacia la evaluación de seguridad de micro-organismos usados en alimentos y su producción. http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scan/out178_en.html
11. SCAN (2003) Opinión del Comité Científico en Nutrición Animal en cuanto al criterio de evaluación en la seguridad de micro-organismos resistentes a los a antibióticos de importancia clínica humana y veterinaria. http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scan/out108_en.html
12. Comisión de las Comunidades Europeas (2000): White Paper en Seguridad Alimentaria COM (1999) 719 final. <http://europa.eu.int-eur-lex>
13. Diario Oficial de la Comunidad Europea (2003) Regulacin (EC) N° 178/2002 del Parlamento y del Consejo Europeo del 28 de Enero de 2002 en fijación de peincipios generales y requerimientos de leyes en alimentación, establecimientos de una Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y filación de procedimientos en materias de seguridad alimentaria. <http://europa.eu.int-eur-lex>
14. Diario Oficial de la Comunidad Europea (2003) Directiva 2002/32/EC del Parlamento y del Consejo Europeo del 7 de Maya 2002 en sustancias indeseables en alimentos animales. <http://europa.eu.int-eur-lex>
15. Diario Oficial de la Comunidad Europea (2003) Regulación (EC) N° 1829/2003 EC del Parlamento y del Consejo Europeo del 22 de Septiembre de 2003 en alimentos genéticamente modificados. <http://europa.eu.int-eur-lex>
16. Diario Oficial de la Comunidad Europea (2003) Regulación (EC) N° 1830/2003 of del Parlamento y del Consejo Europeo del 22 de Septiembre de 2003 contemplando la posibilidad de rastreo y la catalogación de organismos genéticamente modificados y la posibilidad de rastreo en los productos alimenticios producidos por organismos genéticamente modificados Directiva 2001/18/EC. <http://europa.eu.int-eur-lex>
17. Diario Oficial de la Comunidad Europea (2003) Regulación (EC) N° 1831/2003 of del Parlamento y del Consejo Europeo del 22 de Septiembre de 2003 en aditivos para ser usados en nutrición animal. <http://europa.eu.int-eur-lex>
18. Comisión de las Comunidades Europeas (2003) Propuesta de una regulación del Parlamento y del Consejo Europeo en la fijación de requerimientos para lña higiene alimentaria. COM (2003) 180 final. <http://europa.eu.int-eur-lex>
19. David Byrne (2003) Controlando la cadena alimentaria. Discurso de la 12º Conferencia Anual en Leyes Alimentarias, Bruselas, 26 de June de 2003.
20. Comisión de las Comunidades Europeas (2003) Propuesta para una Regulación of del Parlamento y del Consejo Europeo en: Cronrol Oficial en Alimentos/Alimentacións. COM (2003) 52 final 2003/0030 (COD). <http://europa.eu.int-eur-lex>

Volver a: [Trazabilidad, denominación de origen y producción orgánica](#)