

I TALLER
DE
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

25/09/2003

TEMA:

**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS SECTORES
CÁRNICO Y HORTOFRUTÍCOLA.**

DEBATE

**I TALLER DE DEBATE DEL
OBSERVATORIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FORO AGRARIO
(Madrid, 25 de Marzo de 2004)**

TEMA:
**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS SECTORES CÁRNICO Y
HORTOFRUTÍCOLA.**

INTRODUCCION

D. José Lostao Camón

Buenas tardes a todos y bienvenidos a FORO AGRARIO. Permitidme que, una vez más, pida perdón a los que reiteran, con gran alegría nuestra, su asistencia a FORO AGRARIO, porque quizás debéis estar cansados de oirme. Necesariamente tengo que repetir casi siempre las mismas cosas: primero, porque creo que son las que importan y, segundo, porque quizás no tengamos excesivas novedades que aportar. En todo caso, quiero emplear muy pocos minutos, si son cinco mejor que diez, porque la tarde es corta y el tema es largo.

Bienvenidos al Observatorio de Seguridad Alimentaria, que es un segundo Observatorio que FORO AGRARIO pone en marcha y que, por lo tanto, se incorpora como una de nuestras nuevas actividades dentro de los objetivos y finalidades -bien conocidas- de FORO AGRARIO, que no son otros que los de constituirse en plataforma de convocatoria de personalidades relevantes en el campo del conocimiento del sector agrario, de la empresa y de las organizaciones profesionales, de manera que, entre todos, en una conversación seria y fundada, se puedan contrastar las ideas sobre aquellos puntos seleccionados de debate que, en principio, pensamos que son puntos singulares e importantes para la vida del sector en cada momento y probablemente con trascendencia hacia futuro. Dentro de la trascendencia hacia futuro, sin decir que partamos de cero pero sí con una importancia particular, está el que tenemos esta tarde alrededor del Observatorio de Seguridad Alimentaria.

Este es el segundo Observatorio que creamos. El primero fue el de Biotecnología, que ha tenido ya dos sesiones y ésta es la primera del de Seguridad Alimentaria. Son dos Observatorios que, por la índole del tema, interconectan en muchas cuestiones, lo cual no es una dificultad sino todo lo contrario, puesto que organizándolos debidamente, puede resultar una sinergia para resolver problemas que se presentan en la mesa desde distintos puntos de vista y pueden facilitar la toma de decisiones.

Para FORO AGRARIO, un Observatorio es un órgano de seguimiento permanente de aquellos temas que consideramos de interés relevante para el sector. De esa manera se seleccionó, primero, el de Biotecnología y ha venido, después, el de Seguridad

Alimentaria, añadiendo además que no sólo es que sean temas relevantes sino que son temas de máxima actualidad. Pero son de máxima actualidad en el sentido positivo de lo que significa máxima actualidad, no siendo una actualidad transitoria, que se pasa, sino en el sentido en que aparecen como algo singular con una influencia importantísima de cara al futuro.

La seguridad alimentaria -y lo decía en la introducción a la Jornada Internacional de la cual emanó este Observatorio- es un objetivo general, una preocupación que exige unas técnicas, supone unos costes e influye en la calidad final del consumidor y en la disposición, el manejo y el éxito del producto.

Creo que hay dos campos perfectamente distinguibles, perfectamente coordinados y que no se puede resolver el conjunto de los problemas de uno sin el otro. Además, la seguridad alimentaria es necesaria, exige unas técnicas para poder asegurarla, esas técnicas tienen un coste y el coste lo tiene que pagar la producción. No quiero extenderme en esta línea, pero es evidente que el objetivo de la seguridad alimentaria influye aguas arriba en la propia estructura de los emprendimientos agrarios. Esto y muchas otras cosas más son las que se irán debatiendo esta tarde.

El desarrollo de los Observatorios, como otras actividades de FORO AGRARIO, responde a un modelo, a una filosofía ya conocida: lo fundamental es el debate y lo importante es que ese debate sea fructífero, que sea transmisible. Es decir, estamos ante una situación, ante un acto en el que debatir en lo fundamental va a permitir obtener la materia prima, pero no debatamos sólo por diletantismo, por las ganas de debatir, sino para ser capaces, entre todos, de avanzar en el conocimiento, de avanzar en el establecimiento de criterios y, sobre todo, para que eso sea difundible, sea transmisible al sector a través de todos los medios posibles. En primer lugar, por todos los medios que FORO AGRARIO tiene y que, en definitiva, son conocidos: el Fondo Editorial, los Folletos de Conclusiones, la Página Web -que estamos terminando de poner en marcha- y la nueva serie que llamamos Papeles de FORO AGRARIO (una publicación digital donde se pondrá a disposición del público todo lo que aquí se diga).

Aprovecho para decir lo que casi todo el mundo sabe: que este Observatorio, como todos, no nace sino de la consideración general de FORO AGRARIO en la identificación de temas importantes. Y que esos temas importantes eclosionan de la celebración de una Jornada (como fue en este caso “La Seguridad Alimentaria del Productor al Consumidor”), en la que se establecieron unas conclusiones –creo que todos las tenéis en la documentación que habéis recibido- y que nos sirven de punto de arranque de nuestra labor futura. Aprovecho para decir que, si algunos de los presentes no tiene el libro de nuestra publicación sobre Seguridad Alimentaria, que antes de marcharse nos entregue una nota y se lo haremos llegar para que pueda tenerlo siempre a su disposición.

Repetir el agradecimiento por vuestra presencia, todo lo que he dicho no tiene sentido más que si hay una respuesta como la que FORO AGRARIO tiene y que esta tarde volvemos a encontrar. Si FORO AGRARIO no tuviera la colaboración de personas como vosotros ante estas convocatorias, sería una organización vacía –ni buena ni mala, sería vacía-. Pero lo que sí puedo decir, a la vista de la experiencia que vamos teniendo

–ya vamos por el quinto año- es que nos alegra comunicar que la respuesta es numerosa, creciente y, sobre todo, esa respuesta es de gran calidad. Esa calidad se refleja en los hechos y los hechos se reflejan en el trabajo. Terminó para que el Observatorio y este Taller de Debate puedan empezar.

Julián Briz, que es el coordinador de esta sesión y coordinador del Comité Permanente para el seguimiento de este Observatorio, toma en su mano la sesión. Julián, adelante. Gracias a todos.

D. Julián Briz Escribano

Buenas tardes a todos y gracias por vuestra presencia. Inauguramos el I Taller de Debate del Observatorio de Seguridad Alimentaria. En este taller aprovechamos la experiencia adquirida en otros Talleres de debate de FORO AGRARIO, como los que hemos mantenido sobre Organismos Modificados Genéticamente.

En este caso, abordamos la seguridad alimentaria en dos sectores clave: cárnico y hortofrutícola. Solamente una breve introducción antes de dar la palabra a los ponentes. Como ha comentado J. Lostao, vamos a tratar de estimular el debate y, por eso, voy a hacer una breve presentación. Recuerdo a los presentes que esta sesión se está grabando, por lo que, a efectos de identificación, es importante que cada uno diga su nombre y empresa o institución a efectos de facilitar la transcripción. Posteriormente, se enviará el borrador de la transcripción por correo electrónico a cada participante, a fin de que decida si puede ampliarse, modificarse o ver el enfoque que tiene, para pasar, posteriormente, a los medios de comunicación que será la web de FORO AGRARIO.

Deseo hacer unas breves anotaciones, para evitar confusiones. Aquí nos vamos a referir a la seguridad sanitaria alimentaria (*food safety*), ya que existen otras acepciones de seguridad alimentaria de tipo FAO, que analizan la seguridad alimentaria de aprovisionamiento (*food security*). Así pues cuando hablemos de seguridad alimentaria, nos vamos a centrar en el *food safety*, seguridad sanitaria alimentaria, en un enfoque integral en la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor.

Por consiguiente, los problemas que aquí se planteen deben caber en la siguiente interacción. Tenemos, básicamente, tres escenarios de análisis. Uno, el del asesoramiento del riesgo, que implica por una parte a científicos, asesores, empresarios y consumidores. Un segundo escenario es la gestión del riesgo, de cómo se gestiona ese riesgo en la seguridad alimentaria, por eso tenemos aquí a parte de la Administración. El tercer escenario es el de la comunicación del riesgo, que consiste en cómo se hace llegar el mensaje, en un lenguaje comprensible, a los destinatarios finales que son los consumidores y en cierta medida, también, a los empresarios.

Hay que resaltar la necesidad de la interacción entre estos tres grupos. Precisamente, la gran ventaja de este Taller es que es tremendamente multidisciplinar; tenemos superespecialistas desde la Escuela T. Superior de Ingenieros de Telecomunicación –en términos muy específicos- hasta empresas que nos van a decir cuáles son sus problemas.

Ya que cabe un enfoque muy amplio, creo que sería bueno que en las intervenciones se identificaran los problemas que cada uno de los expertos considera que hay en el Sector y, por supuesto, se plantearan las posibles soluciones. Es decir, que partiendo de las interacciones, nosotros podamos sacar unas propuestas.

Deseo llamar la atención sobre el trabajo que se viene desarrollando en la Acción Concertada de la Unión Europea que esta desarrollando sus trabajos con un enfoque global e internacional de la cadena alimentaria donde la seguridad sanitaria alimentaria y la trazabilidad son piezas esenciales (Global Food Network, Concerted Action Project ICA4-CT-2002-10002, www.globalfoodnetwork.org). En ella se integran una docena de instituciones procedentes de países europeos, americanos y africanos con un marco multidisciplinar. Se nos plantea la posibilidad de que aquellos que voluntariamente deseemos participar, presentemos una propuesta como grupo de investigación a la Unión Europea. Próximamente les enviaré una carta invitándoles a participar en interacciones con colegas de otros países.

Y nada más. Voy a dar paso a los ponentes para cumplir con esta disciplina de la exposición. Tiene la palabra D. Juan José Badiola Díez, Presidente del Consejo General de Colegios de Veterinarios de España y sobradamente conocido por todos nosotros, por el tema de la crisis de las vacas locas. También es colega universitario. Sin más preámbulos, tiene la palabra.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR CÁRNICO

D. Juan José Badiola Díez

Muchas gracias. Agradecer a FORO AGRARIO la amabilidad de haberme invitado a estar hoy aquí y a mi paisano, José Lostao, por la oportunidad de participar en este debate. En definitiva y ateniéndome a las normas que me habéis proporcionado, me limitaré a introducir casi telegráficamente una serie de puntos que sirvan para el debate que es lo que, básicamente, aquí se pretende.

Yo diría que desde la perspectiva del veterinario sobre la seguridad alimentaria en el sector cárnico, concretamente en la parte que yo desarrollo que es la del sector ganadero –pues mi colega hablará de otro segmento de la cadena- se ha hablado tanto de seguridad alimentaria en los últimos tiempos que casi uno se siente como que está repitiendo conceptos continuamente. Pero a pesar de que los conceptos, las ideas, se repitan, no dejan de tener valor; el valor que en su justa medida les corresponde. Pensar que hoy la seguridad alimentaria es un nuevo valor para el ciudadano, casi es una obviedad, pero es una realidad. No sabemos cuánto. Esta es una cuestión que se podría debatir: hasta qué punto, de verdad, le preocupa al ciudadano español la seguridad alimentaria y hasta qué punto no le preocupa. Tengo mi opinión particular porque la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina me ha permitido no solamente hablar de una serie de cuestiones, de las cuales podría tener un mayor o menor conocimiento, sino sobre todo porque ha sido una experiencia sociológica de primera categoría, al hablar con centenares, yo diría que miles de personas de todos los sectores sociales y culturales de toda España y me ha permitido tener una aproximación puntual, en un momento determinado, de lo que piensa la gente.

Una primera cuestión que yo plantearía es: ¿Realmente la seguridad alimentaria es un valor importante para el ciudadano español, para el consumidor español? Esta es una cuestión que deberíamos debatir.

Segunda cuestión. Si nos atenemos a lo que se dice, o decimos todos, la respuesta debería ser: Sí, la seguridad alimentaria es algo que preocupa a la gente. ¿Por qué? Porque le preocupa la salud fundamentalmente; la salud es uno de los grandes valores del ciudadano. Esto lo he aprendido claramente, aunque es una obviedad. Además, a los alimentos, a la cadena alimentaria, se le exigen una serie de seguridades que son unos estándares de seguridad mucho más altos que a otros ámbitos de la vida, quizás por esa dependencia que el ciudadano tiene de la alimentación. Esa sensación es, quizás, un poco primaria, pero muy real, de que está prisionero de la alimentación, de que tiene que comer cada día dos o tres veces, de que no tiene más remedio y, por lo tanto, se siente que no controla eso y, por ello, quizás esa excesiva exigencia, sobre todo en momentos determinados.

Está claro que la seguridad alimentaria es hoy un valor importante y que el sistema productivo, la cadena alimentaria, lo debe incorporar. Así lo dice la Unión Europea en su famoso Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria y así ha sido reconocido de forma generalizada, pero yo no dejo de pensar que me gustaría que se debatiera, desde

diferentes puntos de vista, si realmente es un valor importante, asumido o no, por los consumidores españoles.

Que hoy por hoy esto es un concepto nuevo en muchos foros, no en éste, es cierto. Mucha gente podría decir que, hasta hace poco, no se pensaba mucho en seguridad, no había inspección, no había control; comíamos lo que nos venía en gana sin ningún tipo de controles. Evidentemente, hoy no es así. Sabemos que, desde hace bastantes años, se vienen controlando los alimentos.

Pero lo que sí que es cierto es que ahora estamos ante una nueva concepción del control alimentario. El elemento clave sería, por una parte, la integración; es decir, no es posible tener un control individualmente. Por ejemplo: no podemos tener sólo el control en un matadero o en un supermercado, sino que ahora es un concepto global, ya que no se puede independizar uno de otro.

Esta es una de las cuestiones que me parece más relevante y, hoy en el mundo nuestro, en el mundo ganadero, es absolutamente esencial. Hoy la famosa frase acuñada ya lo dice: “la seguridad alimentaria debe garantizarse desde la granja hasta la mesa del consumidor”. Y esto es un gran desafío para el sector ganadero que me gustaría que también se debatiera y lo viéramos aquí. El impacto que eso ha supuesto para las producciones ganaderas y, sobre todo, el impacto psicológico y el impacto cultural para la gente. Y una de las conclusiones que me gustaría que saliera de aquí es que es necesario que el mundo ganadero asuma una nueva cultura de la seguridad alimentaria porque, probablemente, hasta ahora no se veía tanto como productor de alimentos, sino como mantenedor de una explotación cuya prioridad fundamental era que fuera rentable. Y bastante razón tenían; todos en este mundo sabemos la baja rentabilidad de las producciones agrarias y, fundamentalmente, de las ganaderas. Pero, bueno, esa era su preocupación. Yo creo que ellos no se veían a sí mismos como productores de alimentos, aunque pueda parecer una paradoja. Hoy la situación ha cambiado: han aprendido a golpes de crisis y de críticas.

Otra cuestión que me parece importante también, aunque es algo general, es el sentido de la responsabilidad y esto le sirve también al sector ganadero. Aquí no puedes depender de que un inspector te controle más o menos, sino que eres tú el que debes responsabilizarte de ofrecer una garantía de seguridad alimentaria en tu propio negocio, en tu propia explotación.

Y dicho esto, que constituyen para mí los elementos fundamentales, diría ¿con qué problemas nos hemos encontrado los ganaderos? Efectivamente, nos encontramos con un sector que es como es y que tiene una gran importancia en España –no podemos olvidar que somos uno de los grandes productores ganaderos de Europa en varias especies animales: en porcino, ovino, caprino, aves, conejos, etc.-. Además, el mundo rural depende, de alguna manera, del mantenimiento de las producciones ganaderas; hay unas implicaciones –que todos sabemos muy bien- para mantener el medio de vida del mundo rural, para conservar el medio ambiente, para fijar las poblaciones y casas en el sector rural e intentar evitar ese fenómeno tan nefasto del traslado masivo de la población a las ciudades. Aunque ya queda poco que trasladar. Miren ustedes que yo

vivo en Aragón, una de las amplias zonas de la España interior, donde también se vive este fenómeno de unas consecuencias terribles.

¿Qué hemos aprendido durante todo este tiempo? Creo que varias cosas, que voy a referir telegráficamente como elementos de debate. Primero, que el sistema de producción industrializado ha conducido a un sistema, evidentemente, intensivo de explotación. Esto es fruto de las políticas agrarias y ganaderas de los años cincuenta. En definitiva, de la postguerra mundial cuando había que dar de comer a la población europea y en concreto a la española. Y había que aplicar los conocimientos de la ciencia -la genética, la alimentación, la reproducción y la sanidad, etc.- para lograr producciones masivas. Este ha sido el modelo de ganadería que hemos tenido durante toda la segunda mitad del siglo XX. El elemento más constrictivo ha sido la alimentación; era preciso disponer de alimentos en grandes cantidades y había que conseguirlos con materias primas de aquí o de donde fuera. Eso condujo a una gran industria elaboradora de piensos para el consumo animal.

Creo que lo que puso de manifiesto la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina fue que, en un momento determinado y en algún lugar -todos sabemos cuál es el lugar- se cometió, al menos, una irresponsabilidad. Y cuando digo una irresponsabilidad no preveo lo que podía pasar, porque cuando uno trabaja con material biológico hay que tener cuidado con lo que se hace y cómo se manipula. Ya no hablo de la segunda irresponsabilidad, que eso más que irresponsabilidad entra dentro de otros calificativos que a muchos se nos antojaría utilizar. Es evidente que hay que controlar las materias primas para la elaboración de alimentos animales. Hay una necesidad imperiosa de hacer un estrictísimo control de esas cuestiones.

En segundo lugar, el mundo animal, no digo que fuera un mundo anárquico, pero sí que, en cierta manera, sabíamos que teníamos animales y conocíamos los censos que podía haber de cada especie. Pero no estoy muy seguro -y hago una afirmación bastante benévola- de que supiéramos muy bien, en definitiva, qué es lo que había en cada casa y en cada granja. Y esto, aunque era un problema mayor en unas producciones que en otras, era una realidad. La identificación de los animales no era un hecho palpable. Ciertamente, todo el mundo recuerda al típico animal con su crotal, pero era un procedimiento sometido a muchas oportunidades de fraudes y de elementos que no han sido precisamente de control.

Yo creo que uno de los grandes desafíos que tenemos delante, aunque en España y en Europa, en general, estamos bien, es el de la identificación animal. Tenemos que tener todos nuestros animales perfectamente identificados y eso implica directamente un control de los movimientos de los animales, adonde van, de donde vienen, donde entran, quién era su padre, quién era su madre, si salió de una explotación a cuál fueron, de dónde procedían, etc. No hay que olvidar que muchos de estos animales proceden del exterior. Yo diría que en algunas de las producciones, por ejemplo en vacuno, tenemos en España una insuficiencia de terneros y hay que importar una gran cantidad de animales jóvenes de otros países, fundamentalmente de Francia, Irlanda y otros países. Eso requiere un estricto control de estos movimientos de animales, lo que podríamos calificar en términos de la trazabilidad aplicada al sector ganadero.

También era absolutamente indispensable algo que ahora ya es una realidad. Se han usado a lo largo de todos estos años medicamentos veterinarios, una gran gama de productos veterinarios, para control de enfermedades, para promoción del crecimiento, para sostener un tipo de producción industrializada, que evidentemente han sido los que han sido. Se han buscado siempre los efectos beneficiosos, positivos de esos productos, pero creo que no se hizo tanto hincapié en ver los efectos desfavorables. Este es otro elemento de gran preocupación. Pensar en esos efectos desfavorables ha llevado a otro fenómeno que es otra gran preocupación: la eliminación de gran cantidad de productos que se estaban utilizando y que ahora ya no se pueden usar porque están prohibidos; por razones de variada índole, pero fundamentalmente porque podían ser perjudiciales para la salud. El caso de los antibióticos es el más relevante. El antibiótico en sí no es perjudicial, pero suministrado de forma sistemática a los animales y si éstos no los eliminan sistemáticamente a través de las deyecciones, producirán resistencias en las personas que los van a consumir.

Esto nos ha creado también un panorama complicado desde el punto de vista de la producción animal, puesto que al ser cada vez más restrictivos, tenemos serios problemas para controlar algunas enfermedades, ya que no disponemos de un arsenal terapéutico o vacunal. Se ha optado, en algunas enfermedades, por la política de la erradicación. Creo que es otro elemento a debate, aunque no sé si merece la pena o si hay tiempo. La Unión Europea ha optado por los criterios de erradicación, que consiste en convertir Europa en un territorio libre de patógenos. En otras zonas de Europa, por ejemplo en la Europa del sur, hemos visto que quizás fuera más prudente optar por criterios de control que de erradicación. Es otro elemento también a debatir; es más estricta la erradicación, pero a veces las mejores soluciones no son las más adecuadas, sino que pueden ser contraproducentes.

El sistema de producción industrial ha llevado más allá de donde deberíamos haber ido. Esto también ha provocado fracasos ya que hemos producido animales que son genéticamente, absolutamente seleccionados, pero no estamos muy seguros de que sean los mejores, ni de que sean los más seguros, porque el sistema neurovegetativo o el sistema cardiovascular, cuando se selecciona demasiado a los animales, pueden tener serios fallos y pueden, indirectamente, producir problemas de seguridad alimentaria también.

Respecto al comercio exterior, pienso que tenemos un elemento realmente preocupante o que a mí, personalmente, me preocupa mucho. Estamos en un mundo globalizado, los alimentos viajan, las personas viajamos y también los animales viajan. Quisiera en este momento recordar las enfermedades transmisibles de los animales, creo que existen unas 300 enfermedades claramente transmisibles a los seres humanos. En España hemos tenido un número muy pequeño, quizá no llegue ni a veinte. Pero hay muchas más, que están por el mundo y que es un elemento de preocupación en la nueva era que acometemos. Yo creo que Europa –y España, en particular- no puede descuidar el control de todas estas posibles enfermedades que puedan venir.

La sanidad animal sigue siendo uno de los grandes desafíos, obviamente, en la seguridad alimentaria. Tenemos un número de enfermedades que hemos controlado y otro que habíamos controlado pero que han vuelto a aparecer: son las llamadas

enfermedades reemergentes. Por ejemplo, ¿quién diría que es un problema la tuberculosis? Creíamos que la tuberculosis era una enfermedad que teníamos controlada; a los humanos se nos vacunaba, pero ahora no se vacuna a nadie y la tuberculosis está reapareciendo de una manera muy preocupante. Hay otras enfermedades que no sabíamos que eran transmisibles a los seres humanos y ahora empezamos a saberlo, porque hemos encontrado métodos de diagnóstico más precisos, más fiables y más sensibles. Hay un grupo de enfermedades – y hay que tener mucho cuidado con lo que se dice- que están en el capítulo de las que hay que tener mucho cuidado con ellas, por si acaso. Podríamos poner muchos ejemplos. Luego hay enfermedades, como han demostrado sucesivas crisis, de las clases fundamentalmente periódicas y otras enfermedades en las que los agentes son claramente patógenos como los virus, que pueden saltar las barreras de cada especie y son uno de los grandes peligros. Tenemos un ejemplo: la gripe del pollo, que ha sido un caso lejano a nosotros –bueno, no tan lejano, llegó a Holanda- y el año pasado hubo una gran epidemia en el que hubo ochenta personas afectadas y una persona muerta que fue un veterinario, desgraciadamente para nosotros. Es decir que es una realidad que tenemos ahí y que no podemos en absoluto minimizar.

Nosotros, desde nuestra perspectiva veterinaria, conocedores de esta situación y preocupados por ella, lo que podemos decir es que si queremos avanzar en España en un sistema eficaz y eficiente de seguridad alimentaria, desde la perspectiva del sector ganadero, es necesario que haya un control de verdad. Y que ese control no se quede solamente en el papel, sino que se realice en la práctica con elementos prácticos. Nosotros, así lo hemos defendido. Cuando fui llamado hace un par de años al Parlamento Español en la Comisión de Agricultura, para discutir la Ley de Sanidad Animal, una de las cosas que dije es que –bajo mi punto de vista- es necesaria la figura, muy conocida, del veterinario de explotación. No podemos decir que todo está controlado si, realmente, no lo está; tiene que haber siempre una persona, un técnico superior, sea quien fuere, a quien le corresponda en cada caso, que realmente se responsabilice de que lo que se hace ahí es lo que se dice que se hace. Si no cumplimos realmente lo que debemos hacer, todo se quedará en papel mojado. Desgraciadamente en España, en nuestra cultura latina, tenemos pruebas en la historia de esta forma de proceder.

En definitiva y como conclusión, creo que las nuevas políticas –y eso afecta mucho a los responsables de la Administración y, en general, a todos los profesionales del sector- son muy importantes para que los ganaderos cambien su mentalidad y su cultura, incorporando la seguridad alimentaria como un elemento fundamental, vital para la producción. Que sepan que aquel ganadero que no se atenga a las pautas de seguridad alimentaria será rechazado por el mercado y que, finalmente, no venderá. Y eso ya lo saben bien, lo están aprendiendo desgraciadamente a fuerza de golpes, en algunos casos. Ahí tenemos todos mucho que ver.

La Administración tiene que cambiar mucho su política, eminentemente de protección, respecto al ganadero –que yo no digo que no la deba tener, debe seguir teniéndola, evidentemente- pero esa política de protección no es en el sentido tradicional, como se ha hecho hasta ahora: al sector ganadero hay que protegerle y ayudarle, pero hay que ayudarle con una nueva cultura, con una nueva forma de ver las cosas. Haciendo las

cosas bien. Inculcarle que aquél que haga las cosas bien será digno merecedor de recibir las ayudas y el que no lo haga bien, será razón fundamental para no ayudarlo.

D. Julián Briz Escribano

Muchas gracias, Juan José, por la exposición y por el ajuste en el tiempo. Tiene la palabra Javier Samper, director gerente de CERTICAR.

D. Javier Samper Cimorra

Muchas gracias por invitarme a participar en este foro que, por la calidad de las personas, veo francamente comprometido. Comenzaré exponiendo nuestra historia.

CERTICAR se constituye como la primera certificadora de productos cárnicos, acreditada por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), en la norma UNE 45011/98; primeramente para el etiquetado facultativo de la carne de vacuno, según el Reglamento de etiquetado CE 1760/2000, y actualmente estamos también con la certificación garantizada del jamón serrano, según el Reglamento 2419/1999.

Actualmente estamos ampliando nuestros alcances de certificación en el asunto de los piensos (marca de garantía CESFAC certificada) y con la Norma de Calidad Ibérico. Además de los productos cárnicos de vacuno, de ovino, de cerdo blanco, de cerdo ibérico, de pollo y de la marca de garantía CESFAC, estamos desarrollando nuevos protocolos de certificación. Bueno, los protocolos ya están desarrollados, nosotros estamos desarrollando las certificaciones, en el tema de EUREPGAP y en el tema de BRC.

EUREPGAP es un protocolo desarrollado por la Gran Distribución Europea. Es un protocolo integrado de certificación, que consta de prevención de riesgos laborales, bienestar animal, manejo, alimentación, transporte, etc. Es decir, lo que las grandes superficies consideran que sus proveedores de productos alimenticios deben tener. Y el BRC es el protocolo del British Research Council, de los distribuidores ingleses, sobre una norma de certificación de análisis de riesgos en puntos críticos en mataderos y en salas de despiece. Bastante más profundo, no sé si más profundo que la actual reglamentación, pero sí bastante más práctico.

Estas son dos primeras ideas que pueden dar motivo para que luego debatamos.

Ya son las grandes superficies europeas, las grandes distribuidoras de alimentos, las que presentan sus propios protocolos, además de las reglamentaciones oficiales, para que sus proveedores los cumplan. Actualmente, nosotros estamos controlando, bajo 57 Normas de vacuno, a 400.000 de estos animales, bajo 12 Pliegos de Condiciones de ovino, se regulan 3.200.000 corderos, y en EUREP, la Norma afecta a 2.000.000 de animales porcinos. En pollos, ya no os lo cuento, porque es más espectacular.

Nosotros empezamos en el año 1995 -antes de la BSE que, como sabéis, fue en el mes de marzo del año 1996- con un programa que se llamó CLARA, que lo único que pretendía era perseguir las sustancias prohibidas en el vacuno. CLARA quería decir “Carne Libre de Aditivos Regulada para Alimentación”. Y a través de producir el ganado sin estas características –en aquella época el 90% de los ganaderos utilizaba estas sustancias prohibidas- el sector se empezó a abrir con el problema de las sustancias prohibidas. Es ahora un programa patrocinado por la Unión Europea para desarrollar un etiquetado y una trazabilidad de los productos que estamos controlando en el campo. Y aquello, que se llamó programa CLARA, es hoy marca CLARA. Es una marca conocida.

A la vez, el Estado, tuvo que hacer la reforma en el Código Penal para poder combatirlo, pues esto no lo combatía el PNIR, ni el Ministerio de Agricultura; esto no se podía combatir con la legislación vigente. Entonces, hubo que hacer una reforma en el Código Penal, artículos 359 en adelante (para los que os interese conocerlo) donde se especifica el motivo como un delito para la salud pública objetivo; es decir, que no se necesita causar daño, ni tener intención, ni voluntariedad. Ya existía el PNIR, como obligación del Estado, para salvaguardar la salud pública, pero eso no nos exoneraba de la responsabilidad penal.

¿Cómo estaba Europa entonces? Voy a leer unas cosas muy interesantes, porque en aquella época el campo todavía no era responsable en la producción de los alimentos; era a partir del veterinario, a partir del matadero dónde se podía poner un sello para decir que esto estaba garantizado para el consumo. El campo estaba apartado. Parecía que no tenía nada que ver el ganadero en su responsabilidad de producir alimentos. Entonces, la famosa directiva del 25 de julio del 1985 (Directiva 85/374/CEE) definía producto como cualquier bien mueble, excepto las materias primas agrícolas y los productos de caza; ¡excepto!. Aún cuando esté incorporado en otro bien mueble u otro inmueble. Es decir, que a los ganaderos –porque el ganado es un bien mueble- no los consideraba. Se entendía por materia agrícola, los productos de la tierra, la ganadería y la pesca, excepto aquellos productos que hayan sufrido una transformación. ¿De acuerdo? Por producto se entiende también beneficio.

De esta Directiva del 1985 pasamos a otra del 1999 en la que empezamos a hablar de la responsabilidad de la granja a la mesa. Y dice el artículo 2 –éste que acabo de leer sobre los bienes muebles- “a efectos de la presente directiva se entenderá por producto cualquier bien mueble, aún cuando esté incorporado a otro bien, mueble o inmueble. Y también se entenderá por producto la electricidad”. Es decir, en el 1999, esto se cambia y aquella sentencia del CIR en que producto es cualquier cosa que salga de la tierra. Y se incluye a los ganados.

Luego ya viene el famoso Reglamento 178 del año 2002 donde se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y habla en sus artículos 17, 18 y 19 de la responsabilidad de los explotadores y de la trazabilidad; se instaura la Agencia de Seguridad Europea en Italia. Y esto ha derivado ahora, en el pensamiento europeo, en que la Autoridad Europea, en Italia, está desarrollando el “Paquete de Higiene”.

El paquete de higiene ya habla de responsabilidad criminal –estoy hablando de Europa- que es prácticamente lo mismo de lo que habla nuestro Código Penal. Es decir, en ambos casos hablan de una responsabilidad penal para quien incumple.

A todo esto, en aquella época, nos toca la BSE en Inglaterra, las dioxinas, la aftosa, etc., y CLARA, en el año 1998, no pasa de 120.000 cabezas, porque tiene los problemas de una marca colectiva que, aunque alguno crea que las marcas colectivas funcionan francamente bien, es necesario reunir a todos estos señores para que funcionen de una manera colectiva, pues son bastante difíciles de manejar. Y con bastantes problemas, fundamentalmente cuando, además, no son de ganaderos sino de empresarios: “es que yo vendo CLARA, Campofrío vendía CLARA, Oscar Mayer –cuando no se habían unido- vendía CLARA, los norteños vendían CLARA y todo el mundo vendía CLARA. Y Pryca vendía CLARA y como lo vendía Pryca, no lo quería vender Continente. Teníamos todos estos problemas.

Poco antes de la debacle, sale el Reglamento 1760/2000, por el que se deroga el Reglamento 820/97 del Consejo, y en el que se establece el etiquetado obligatorio y facultativo, y se da la posibilidad a los operadores para que desarrollen sus propios pliegos de condiciones. Nosotros, en el año 1998, habíamos comenzado a trabajar, acreditados ante ENAC, y finalmente, nos acreditamos en el año 1999 para el pliego de etiquetado de carne de vacuno.

Lo más importante en el etiquetado facultativo es que tiene que haber un Pliego de Condiciones que debe estar autorizado por la Autoridad Competente y, además, certificado por una Entidad de Certificación que cumpla la Norma 45.011. Es la que, prácticamente, va a regular toda la calidad de los alimentos europeos. Además de la Norma 45.011, que hay que cumplirla, hay que estar acreditado ante ENAC. Según la Ley de Industria 1/92, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), es la única capaz de acreditar a entidades de certificación.

Los requisitos que tienen que cumplir los Pliegos de Condiciones particulares, son los que se están desarrollando por los operadores. No quiero decir cumplir la ley -que no se puede certificar- pues la ley se tiene que cumplir. Lo que se tiene que certificar son las condiciones complementarias a ese cumplimiento de la ley, tanto las condiciones sanitarias como las facultativas.

Cuando uno termina un producto, tiene una marca y ésta es el acto más responsable que puede hacer un operador ante los consumidores. El pasar una marca es importantísimo ya que los Pliegos de Condiciones diferencian el producto y verticalizan la relación sectorial.

Yo les quiero decir una cosa: esos 400.000 animales vacunos que tengo regulados en 57 Pliegos de Condiciones, son de gran distribución comercial que tiene unos proveedores, que son mataderos y salas que producen y que dan un servicio y unos productos en unas condiciones determinadas –las establecidas en los Pliegos- y, a su vez, tienen una serie de ganaderos que producen según las condiciones de esos Pliegos de Condiciones. Esto está provocando un cambio comercial importante y, desde luego, en seguridad alimentaria en todo el sector.

El producir en unas determinadas condiciones cambia, efectivamente, la rentabilidad del ganadero. Cuando llegaba a un mercado y decía “es que mis terneros tienen que valer tanto dinero”, bien pues “sus terneros tienen que valer o no tienen que valer en función del que los quiera”. Esto está provocando también una concentración ganadero-cárnica importante. Estoy previendo los movimientos entre grandes grupos ganaderos. En España, sin contar con los extranjeros, en un par de años o tres, va a haber 20 grandes productores de vacuno que van a tener más de 40.000 animales cada uno, de distintas calidades, que son las que se van a encargar de vender a la distribución.

Esto cambia la perspectiva, cambia la dinámica en la seguridad alimentaria. Además, aunque la seguridad alimentaria es un derecho de todos, yo quiero decir que la seguridad alimentaria se está utilizando como ventaja competitiva entre los operadores responsables que tienen marca; es decir, no sólo voy a dar lo que me piden los reglamentos europeos, sanitarios, etc; sino que me voy a diferenciar en base a mis sistemas cualitativos ya que voy a poner ante los consumidores un producto mejor.

Hablando de la carne a granel, antes los operadores tenían la obligación legal que, más o menos, cumplían, más la inspección-sanción y el sello de la Administración que hacía que ese producto se pudiera consumir. Ahora, tenemos lo mismo pero, al haber marca, el producto se puede exonerar de la responsabilidad civil y penal, cumpliendo. Y hay, además, un interés económico que es lo que están desarrollando nuestros operadores.

Por eso pongo este ejemplo: “¿Entonces usted utiliza la calidad como arma económica?” Sí, como hace Volvo cuando compite con seguridad en el sector de la automoción, donde se supone que todos los coches son seguros. Esto está provocando una gran mejoría en la seguridad alimentaria por parte de los operadores, sin necesidad de contar con los reglamentos.

¿Pueden existir Pliegos de Condiciones carentes de contenido? De hecho, sí. Concretamente, nuestro Órgano de Gobierno lo permite. El que haya un pliego de condiciones para decir que este animal es de raza “tal” no aporta nada más que la denominación de raza; o que “en este etiquetado voy a poner la fecha de sacrificio”, a los consumidores les puede interesar o no, ya que además la misma trazabilidad te la da. Lo que quiero decir es que estos Pliegos de Condiciones, generalmente no son vendibles. Ahora, además, tenemos un gran Decreto sobre etiquetado nacional, que es el R.D. 1896/2003, que obliga a poner los Pliegos de Condiciones en un Registro Público, a nivel europeo, con lo que se dota al sistema de mayor transparencia.

¿En qué consiste la certificación de un producto? La verdad es que se trata de la aplicación de controles y controles sobre todas estas cosas: sobre la granja, sobre el transporte, sobre el establecimiento de sacrificio, sobre la sala de despiece, sobre el transporte de la carne y, finalmente, sobre el punto de venta.

¿Certificamos? Nosotros decimos que certificamos lo que debemos, que es lo que nos piden los grandes operadores a través de los consumidores. Y además evolucionamos: esto es muy dinámico. Desde los controles en granja, del control del clenbuterol, que es lo que se daba, al control de residuos. Ahora tenemos casos de determinadas sustancias,

como nos ha pasado en este último año, que estamos expulsando a un señor que estaba metido en un Pliego de Condiciones, no porque hayamos averiguado qué es lo que estaba dando sino por el efecto que ha provocado en la producción de una hormona de carácter endógeno, que el animal generaba en grandes cantidades, pero nosotros no sabemos lo que es.

Estamos en un cambio que no para. Antiguamente mirábamos el clenbuterol, ahora estamos mirando un montón de cosas. En alimentación, aunque las grasas animales no están prohibidas, existe un empeño por parte de los grandes distribuidores para controlar esas grasas; los promotores de crecimiento –llámense antibióticos o monoenzimas– aunque están permitidos los controlan y no quieren que aparezcan en la alimentación de los animales; la calidad de las materias primas, si tienen pesticidas, fertilizantes, etc.

En el establecimiento de sacrificio, el tema de la microbiología general y el tema de los controles metodológicos en las salas de despiece, son las cuestiones importantes de futuro que nos esperan.

¿Diferenciación de producto? Bueno, no todas las producciones son iguales, hemos controlado el pH, unos maduran más la carne que otros, unos exigen unos colores determinados, canales con unos pesos determinados, un origen, conformaciones, razas, grados de infiltración, marmoreo, etc. Asimismo, en la sala de despiece, las condiciones de trabajo, sanitarias, de envasado, de embalado, refrigeración, etc. Luego en el debate que sigue, si queréis profundizamos.

Y luego hay una evolución de lo que estamos haciendo ahora mismo, que es todo el tema del desarrollo del bienestar animal y la prevención de riesgos laborales, es decir, el bienestar humano en la granja. Personalmente, tengo la opinión de que un ganadero que te sale a recibir con un mono limpio y las manos limpias es un hombre responsable, que tiene las cosas dentro bastante limpias. Cuando viene –con perdón– sin peinarse, con las manos llenas de suciedad, etc., pues parece –no sé como llamarlo– un sobreviviente del antiguo mundo profesional, del mundo de la granja.

Los temas del transporte para qué vamos a contar. Y los temas de seguridad e higiene – en los que estamos trabajando– se están exigiendo para que los ganaderos puedan vender a las grandes superficies.

Para terminar, simplemente quiero decir que la Norma UNE-EN 45.011 especifica los requisitos generales que debe cumplir una entidad que sea tercera parte, como somos nosotros, que aplica un sistema de certificación de producto, si quiere ser reconocido como competente y fiable.

Y para finalizar –luego podemos profundizar más– lo más importante es la toma de decisiones en las unidades de certificación, sus órganos de adopción de decisiones, que son el Comité Técnico, los Órganos de Gobierno, que tienen que cumplir con estos temas. No ser discriminatorios, ni en política, ni en procedimientos; acceso libre, sin ninguna restricción: “es que yo, a tal asociación no la certifico”. No. Guardar la confidencialidad, mantener una independencia e imparcialidad enorme en estos temas;

como, por ejemplo, en el asunto del jamón ibérico cuando hay entidades que son de certificación y de inspección a la vez, “ellos se lo guisan y ellos se lo comen”.

Hasta aquí, algunas de las ideas que puedo aportar. Muchísimas gracias.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien, gracias Javier y pasamos al debate. Tenemos hasta las 18:00 horas, así que, abrimos el coloquio.

D. Cristóbal de la Puerta Castelló

Soy Cristóbal de la Puerta, director de las revistas Agricultura y Ganadería. Yo tenía dos dudas, sobre algunas cuestiones que se han dicho aquí, sobre todo en las expuestas por el Dr. Badiola, sobre el desafío de la identificación de animales.

Aparte de director de estas revistas, soy ganadero de forma un poco, digamos, “gratuita”, pero llevo bastantes años y tengo varias especies. Lo que me preguntaba es si resulta más o menos fácil identificar el vacuno, el ovino y demás. Pero después, trascendiendo a lo que se está argumentando aquí hasta el consumidor, nos encontramos una serie de animalitos, como el cabrito, que hay que venderlo antes de los 10 kilos, en los que están mezclados los que tienen ciertas enfermedades, en las que hay una mortalidad, con otros que no mueren. Son animales de muy poca edad. En los pollos, en el mismo cochinillo que nos comemos magníficamente en Segovia, ¿entraña realmente una gran dificultad o una imposibilidad, identificar a todo el conjunto de los animales respecto a una parte?

Y la otra pregunta, un poco más curiosa, que se comentó respecto a un animal muy seleccionado, que puede no ser la mejor carne, la de más calidad. Da la sensación de que estamos llegando, seleccionando genéticamente, a la creación de animales como monstruos. Esto también ocurre en el reino vegetal, por las discusiones que en este foro se han planteado. Querría resolver esta duda que se me plantea.

D. Juan José Badiola Díez

Bueno, yo no soy un experto en identificación animal; seguro que hay alguna persona aquí que sabe más que yo. Me indican que está presente en la sala la Subdirectora de Ordenación de Explotaciones de la Dirección General de Ganadería, del MAPA, D^a María José Lueso, que contestará mejor que yo la primera pregunta.

Respecto a la segunda pregunta, voy a hacer afirmaciones cortas, porque así es el tiempo del debate. No cabe duda de que, ahora mismo, para la gente de la calle, para el consumidor, hay un cierto debate porque no lo tiene muy claro, y que puede conducir a situaciones un poco erróneas. Es decir, simplificando se puede opinar: “lo bueno es lo extensivo y lo malo es lo intensivo”. Eso puede ser una conclusión fácil: una vaca, un

animal que está en el campo, en una pradera verde de la Cordillera Cantábrica, o del Pirineo, o de Galicia, es bueno; y un animal que está –el pobre- en una granja, en una cuadra, comiendo no se sabe muy bien qué, es malo. Hombre, creo que aquí todos sabemos que eso no es así, que eso son mitos que, de alguna manera, hay que tratar de explicar y contrarrestar. Eso es obvio.

Pero qué duda cabe de que, probablemente, una equivocación que se cometió en España hace muchos años –volver a la historia de hace 80 o 100 años es muy complicado- fue no haber iniciado una política de selección de nuestras razas locales porque, curiosamente, ¿quién iba a decir que el cerdo ibérico iba a ser un significado de calidad? A mí siempre me ha impresionado mucho el cerdo ibérico, porque no sé como alguien pudo tomar esa decisión, ni siquiera una decisión, sino una realidad social, socio-económica o socio-agraria, en un momento determinado ¿quién iba a decir que eso iba a ser un valor competitivo como ha sido hasta ahora? O sea, cerdo blanco *versus* cerdo ibérico. ¿Qué es mejor o qué es más seguro? Pues no sé, vuelvo a decir lo mismo: si un cerdo ibérico está bien controlado, sí. Pero, por ejemplo, si un cerdo ibérico está en contacto con jabalíes que portan la tuberculosis, puede ser un elemento peligroso, ¿por qué no decirlo? Eso es una realidad que está ocurriendo y no digo nada más porque ahora tenemos planteado el problema de la fauna silvestre como elemento de transmisión de nuevas o viejas enfermedades. Por ejemplo, la triquinosis es un problema prácticamente desterrado en el cerdo blanco, se dan muy pocos casos, y en cambio, en el jabalí es un problema serio.

Por lo tanto, eso son mitos con los que hay que tener cuidado. La gente cree que hay un *plus* de calidad o que prefiere tomar una carne que lleva más tiempo, más hecha. Bueno, eso es cuestión de gustos. Pero la carne de un animal que está bien tratado, que recibe una buena alimentación, no es una mala carne, ni es peligrosa en absoluto. Sería una temeridad afirmarlo y eso hay que transmitirlo a la gente.

El sistema ganadero no puede volver al primitivismo. Estamos todos de acuerdo en eso, hay procesos que no tienen vuelta atrás. Eso por un lado, pero mi afirmación iba en el sentido de considerar que, en definitiva, sí que hemos fabricado productos un tanto artificiales. ¿Es natural un cerdo blanco “superseleccionado”? No es un cerdo natural; desde el punto de vista biológico, no es un animal natural, en un sentido estricto. Por eso, contar con un número de bajas determinadas en el porcino es normal. Hay una incidencia de mortalidad que los ganaderos consideran normales, porque hay un claro desequilibrio; hemos producido animales de grandes masas musculares que no van acompañadas por un desarrollo equiparado de, por ejemplo, el sistema neurovegetativo, el sistema cardiovascular o el sistema inmunitario. Eso tiene su importancia en la práctica.

Por ejemplo, el síndrome PSE en el cerdo, las carnes pálidas, en definitiva es esto: se ha producido un tipo de animal que está descompensado claramente y eso tiene una trascendencia en la industria cárnica muy notable. De tal suerte que algunos ejemplares son inútiles para la transformación cárnica. A eso me refería fundamentalmente.

D^a. María José Lueso Sordo

Me llamo María José Lueso Sordo, soy Subdirectora de Ordenación de Explotaciones de la Dirección General de Ganadería.

Creo que se escapa un poco del objetivo el tema de la identificación animal, pero sí que puedo decir que, ahora mismo, más o menos todas las especies pueden ser identificadas, dentro de un orden; no individualmente, pero sí por lotes o por grupos. En el caso del ganado caprino, sabéis que hubo un proyecto europeo, el proyecto IDEA (Identificación Electrónica de Animales), que en España se probó con el ganado ovino y el caprino, utilizando bolos con un microchip. Ese bolo en el caprino no ha funcionado demasiado bien en las razas españolas, sí en las razas europeas. El caprino no asimila el bolo: lo regurgita, lo escupe.

Se ha creado un Comité Español de Identificación Electrónica de Animales, en la Dirección General de Ganadería, en el que están representadas todas las Comunidades Autónomas y del sector también. Este Comité tiene grupos de trabajo en distintos sistemas de identificación animal que puedan suplir los distintos problemas que tienen algunas especies. Por ejemplo, este año en caprino tenemos una experiencia con microchips inyectables. También se está explorando en el ovino y otras especies. Dependiendo de las necesidades, del objetivo, los animales van a tratarse de una manera, individualmente o por lotes. Por supuesto, esto va a condicionar la forma de trabajar en la explotación, porque determinadas naves tienen que estar identificadas; todos los animales de esa nave deben sacarse de una manera determinada a un matadero, con las jaulas preparadas y precintadas con el número de explotación. Es decir, vamos viendo con cada especie cómo vamos a ir trabajando, pero entiendo que sí que se puede, perfectamente, llegar a una trazabilidad, si no individual en el caso de los animales, por lo menos sí en el caso de todas las especies de una explotación. De todas maneras, Javier Samper también nos ha hablado porque, en el caso de estar certificando, una de las bases que tiene que comprobar es que, efectivamente, si tiene que certificar las condiciones de alimentación de un determinado producto que se va a etiquetar, como alimentado de una determinada manera, evidentemente es porque hay un sistema de trazabilidad que permite hacerlo, en caso contrario eso no se podría llevar al consumidor.

D. Óscar Hernández Prado

Soy Óscar Hernández, Subdirector de Gestión de Riesgos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Y, como estoy en la AESA, en primer lugar agradecer a FORO AGRARIO que nos haya invitado; en segundo lugar, rogar que nos manden las Conclusiones de este Foro porque nos van a venir muy bien en nuestro trabajo sobre seguridad alimentaria; y, en tercer lugar, querría hacer una serie de matizaciones.

Vamos a hablar de seguridad alimentaria. En esta mesa, podemos hablar de muchas otras cosas –y se ha hablado de otras cosas- pero yo, por lo menos, he venido a hablar de seguridad alimentaria.

Me gustaría hacer tres consideraciones, nada más. Una –y lo digo aquí claramente para que todos nos hagamos la pregunta- ¿todos creemos en el valor de la seguridad alimentaria? ¿Todos creemos en la seguridad alimentaria como un valor añadido, como un valor necesario, como un valor imprescindible en la alimentación? Mi respuesta es que no; que no todo el mundo cree en este valor. Es un valor políticamente correcto. Y nadie, seguramente, dirá en una mesa, en un foro, que está en contra de la seguridad alimentaria. Pero hay mucha gente que no cree en este valor. Y lo digo así de claro. No solamente en España, sino fuera de España. “Es un valor añadido”, “una moda que pasará”. Pero ¿creemos en el día a día, en el trabajo de la seguridad alimentaria?

Segunda cuestión, no coincido con algunas cosas de las que se han dicho aquí. Para mí, la seguridad alimentaria –y trabajo en ello- es un valor único y no debe estar contaminado por otras cuestiones. Ni por valores económicos, ni comerciales, ni de otras cuestiones de calidad. Bajo mi punto de vista, la seguridad alimentaria es un valor único, que puede complementar a otras cosas que tengan los alimentos, pero no sirve (siento ser así, a lo mejor un poco radical en mi opinión) para hacer otras cosas. Sirve, simplemente, para decir, para decirnos a todos, que los alimentos son inocuos. Que no es poco.

El profesor Badiola ha dicho, “...que en otras partes del mundo...”. Yo, ahora mismo, voy a viajar a Latinoamérica –continente que amo- y allí no voy a poder comer una serie de cosas porque no hay seguridad alimentaria. Hay muchas cosas y muy bonitas, pero no hay seguridad alimentaria. O por lo menos, un estómago europeo delicado, como el mío, no puede comer ciertas cosas.

Creo que es un valor único que no debe contaminarse con otros valores que sí puede haber en la alimentación o en el sector agroalimentario, pero éste es único. Porque mi conclusión, moderador, es que cuando la seguridad alimentaria se contamina con otras cosas, queda en un segundo plano.

Tercera cuestión –y ya termino- para que haya gente que me lleve la contraria. Hemos hablado mucho de producción primaria, J. Samper, J.J. Badiola, mi compañera María José Lueso, pero hay más eslabones en la cadena alimentaria y yo querría decir dos o tres cosas de cada eslabón.

En producción primaria, ya hemos hablado, básicamente, del tema de productos de origen animal: sanidad animal, alimentación animal, bienestar animal, de acuerdo.

Industria, aquí también hay gente de la industria. ¿Qué tienen que hacer? Evidentemente algo en lo que, creo que a día de hoy, hemos fracasado todos un poco: que es el autocontrol en la industria agroalimentaria. Y digo “hemos”, hablando en plural, porque no me quito responsabilidades. Y, también, un tema muy importante, muy manido, del que hemos hablado mucho, es el de los manipuladores, que es un tema que suena a muy antiguo, que suena a años 1930, sigue siendo el de los manipuladores de alimentos. Porque un tema tan sencillo –y lo decía ayer C. Barros en otra reunión en la que coincidimos- como lavarse las manos, es algo que no hace casi nadie. Siento ser así de drástico, pero no lo hace casi nadie.

En la distribución, lo mismo. Tenemos problemas de autocontrol, de manipulación de alimentos, etc.

Y ahora hago la autocrítica a la Administración –yo trabajo, de momento, en la Administración- porque, evidentemente, tenemos que mejorar en la Administración - perdón, en las Administraciones, porque en España no hay una sola-. Dos cosas:

- Primero, que nuestros poderes políticos no es que nos den más dinero o menos, sino simplemente que nos atiendan. A veces envidio a mis colegas daneses o británicos porque en sus Parlamentos se habla de estas cosas no solamente cuando hay una gran crisis alimentaria o una gran ley. Tienen una dinámica de trabajo que, a lo mejor, no tiene nuestro Congreso de los Diputados.

- Segundo, otra cosa que tenemos que hacer en la Administración es trabajar con modelos de calidad. No sé si acreditados, no lo sé. Pero tener algo que dé alguna seguridad a la industria, a la distribución, a los operadores económicos en general. Poder decir que tenemos un sistema, si no acreditado, sí con unas garantías de calidad. Que esos inspectores sanitarios de los que se pueden contar tantas anécdotas –yo soy inspector- tengamos unos avales de calidad.

Creo que las tres cuestiones que he planteado son muy importantes y me gustaría que pudiéramos debatirlas aquí.

D. Julián Briz Escribano

Muchas gracias, Óscar. Tenemos una batería de preguntas esperando, unas tal vez con respuestas, otras más problemáticas.

D^a. Alicia Langreo Navarro

Estoy de acuerdo contigo, O. Hernández, en que la seguridad alimentaria es un valor en sí. Pero lo que está pasando también, y es una cuestión fundamental, es que las crisis alimentarias, que hemos vivido muchas muy seguidas y con una enorme repercusión mediática –algo que ha sido fundamental en los mercados- han cambiado una serie de pautas de comportamiento en el consumidor. Lo que ha pasado es que el factor confianza adquiere un nuevo valor en todo este asunto y se ha convertido en un valor comercial, lo que provoca que en los valores de competencia de los mercados quien sea capaz de ganarse la confianza del consumidor, estará en una posición competitiva de ventaja.

No quiere decir esto que la seguridad alimentaria deba contaminarse, quiere decir que hay un nuevo elemento de valoración. Y creo que eso sí que ha cambiado las cosas y, en mi opinión, en todos aquellos productos frescos en los que no había marcas reconocidas por todo el mundo, han dado una gran ventaja a las empresas de distribución. El salto que ha dado el sector de la distribución, tras todas las crisis, se ha debido a que ha

ganado la batalla –no voy a decir de la seguridad alimentaria- de la confianza del consumidor.

Eso es una cosa. Y la otra que quería decir es que, yo he escuchado a M. Rodríguez Moya –que está aquí- contar cómo se había comportado durante la crisis de las vacas locas su carne de calidad, de marca certificada en el mercado. Eso demuestra que el mercado jugó un papel en la crisis.

Y el otro asunto que quería comentar es que esto cambia la cadena de producción de alimentos radicalmente. Que si hasta ahora hemos venido hablando de que había una segmentación del mercado en empresa grande y pequeña, ahora vamos a hablar de los que cumplen las condiciones y de los que no las cumplen. Es decir, los que ahora están en el mercado y no deberían estar y los que deben estar. Y quien añada más en ese nuevo juego de la confianza estará en mejores condiciones y eso va a segmentar muchísimo la cadena de producción, en el sector agrario, en los mercados, en todo. Creo que estamos ante una perspectiva completamente diferente a la de hace unos años.

D. Juan Moreno

Soy Juan Moreno, Vicepresidente de la Unión de Consumidores de España. Quiero agradecer el debate establecido y evidenciar, de alguna manera, la principal preocupación de los consumidores en este tema.

Se cumplen veinte años de la aprobación de la Ley de Protección a los Consumidores y Usuarios, y uno de los principales derechos que se contemplaban, allá por el año 1984, era el derecho a la información que definiendo, hoy por hoy, como una gran preocupación y como representante de los consumidores y usuarios.

Nuestra gran preocupación por la seguridad alimentaria es, básicamente, ante una crisis, trasladar tranquilidad al conjunto de la sociedad. Flaco favor haríamos a la sociedad si cooperásemos a fomentar la alarma social cada vez que se presentara alguna situación delicada.

Mi presencia en FORO AGRARIO es anecdótica, pues estaba propuesto un compañero de la Unión de Consumidores de Andalucía, que está aquí presente, para utilizar esta información en la Comunidad de Andalucía, como ya fueron utilizadas las conclusiones de la Jornada de Seguridad Alimentaria del año pasado. En cualquier caso, aprovechando la oportunidad que se me brinda en este foro, evidenciar nuestro compromiso, de que queremos jugar el papel de proporcionar confianza, porque lamentablemente, cuando se produce una crisis, es una vergüenza decirlo, pero hay demasiado oportunismo. Esto es muy fácil; hacerlo en un informativo también lo es. Por eso, pienso que lo mejor que podemos hacer por los consumidores es aportar la seriedad necesaria como interlocutores entre la producción, la Administración y los propios consumidores.

En este FORO AGRARIO podéis contar con la Unión de Consumidores de España, tanto a nivel nacional como en sus diferentes territorios.

Por último, dejar claro en esta mesa que el derecho a la información es la mejor manera de superar cualquier tipo de crisis o de malentendido para el consumidor.

D. Julián Briz Escribano

Muchas gracias. Carlos Arnáiz, tiene la palabra.

D. Carlos Arnáiz Ronda

Gracias. Os pido disculpas por haberme incorporado con retraso a la reunión. Yo no sé si lo que voy a decir es una cuestión tratada o no, pero he entrado justo cuando estaba hablando mi compañero y amigo O. Hernández, y hablaba de la seguridad como un valor intrínseco, como un valor irrenunciable. Estoy completamente de acuerdo con él en que el tema de la Seguridad Alimentaria es un valor irrenunciable. Pero hay una cuestión que hay que tener en cuenta, el concepto de seguridad es un concepto que evoluciona, no es inamovible, es cambiante y tiene que ver con el entorno cultural en el que nos movemos. Y es, además, un valor que está muy en relación con lo que podemos llamar el riesgo asumible o el riesgo asumido. En ese sentido, hay que tener en cuenta que el concepto de seguridad, por los estándares de seguridad que van a ser exigibles, va a ir cambiando, con las distintas situaciones.

Hablaba él de la situación en países de América Latina. Es cierto, hay alimentos en América Latina, que nosotros no podemos consumir. Porque nuestros estándares de seguridad sobre los productos son diferentes de los que allí se están utilizando. No porque allí no haya seguridad, sino porque allí se están utilizando unos estándares de seguridad diferentes a los nuestros. Y quiero decir que son estándares adecuados al medio o al entorno cultural en el que se están moviendo.

A medida que van cambiando, tanto nuestros sistemas de producción como nuestros sistemas de distribución, a medida que van haciéndose más eficaces, más eficientes, los estándares de seguridad que vamos aplicando son mayores.

Decía también una cosa que me parece muy interesante y a tener muy en cuenta: uno de los elementos fundamentales en los sistemas de seguridad alimentaria son los sistemas de autocontrol aplicados a la producción agroalimentaria. Sin el desarrollo de unos sistemas de autocontrol en producción, no vamos a tener un nivel de seguridad alimentaria uniforme. Para tener un estándar de seguridad uniforme aplicable o exigible -o digamos, que esté llegando a todos los niveles de la oferta- tiene que haber unos estándares mínimos de seguridad y de control en la producción, y que se estén aplicando. De ahí que sea absolutamente necesario llegar a un consenso o a un sistema de entendimiento y funcionamiento, en el que haya un acuerdo entre los productores y los responsables últimos del control que son las Administraciones.

Las Administraciones van a tener siempre la responsabilidad última sobre la fijación y la aplicación de los niveles de seguridad. También es evidente que ninguna de las

Administraciones, ni la nuestra ni la europea, tienen medios ilimitados ni pueden llegar a todos los rincones; llegan donde llegan. Y no puede establecerse un sistema solamente sobre la base de la inspección porque el número de inspectores no puede ser ilimitado, tienen que establecerse sistemas sobre la base de la cooperación. Una de las bases de la cooperación son los sistemas de autocontrol que estén basados en la confianza.

Hay que generar confianza en la industria, confianza en los elementos de control que introduce la Administración y hay que generar confianza en los consumidores.

Hemos estado viendo, muy recientemente, situaciones en las que lo que se ha producido ha sido una pérdida de confianza de los consumidores sobre los sistemas de control establecidos. Una situación totalmente clara en la que ha habido esa pérdida de confianza en los sistemas de control, ha sido la crisis de las dioxinas en los pollos. Dicha crisis es puntual, perfectamente localizada y, sin embargo, creó una situación de alarma generalizada que no se correspondía en absoluto con una situación real. Se correspondía con una situación puntual de riesgo, de fallo de uno de los sistemas de control, pero que puso en evidencia, puso en crisis, a un sector productivo completo.

La crisis de la Coca-Cola, en Bélgica, fue otro caso en el que se puso de manifiesto la crisis de confianza del sector de la demanda en los mecanismos de control que están funcionando en la producción y la distribución. Eso es lo que hay que tratar de erradicar; hay que tratar de generar, tanto por parte de la industria productiva, como por parte de la distribución y por parte de la Administración, un clima de confianza de que se están utilizando unos controles y que se están aplicando de una manera efectiva. Esta es la única manera de que podamos tener unos mercados que funcionen correctamente y en los que se puedan ir introduciendo progresivamente estándares superiores de seguridad.

Hay otra cuestión. Es cierto que el riesgo cero no existe, pero la sociedad nos está demandando a todos una exigencia: **¡¡¡con las cosas de comer no se juega!!!**. En el tema de los alimentos, el riesgo tiene que ser cero o lo más próximo al riesgo cero que se pueda conseguir. Esta es la cuestión y estos son los elementos que debemos tener en cuenta en el sistema de seguridad alimentaria.

D. Pedro Ballester

Soy Pedro Ballester, trabajo en el sector de industrias lácteas y estoy aquí un poco de “intruso”, pero tengo una serie de dudas –muchas- y una gran confusión sobre lo que es la seguridad alimentaria, después de leerme toda la legislación que trata sobre esto, la comunitaria y la española.

Quisiera hacer primero unas consideraciones de tipo general y luego ya me metería con alguna pregunta de lo que aquí se ha dicho.

En primer lugar, quisiera que alguien me definiera lo que es la seguridad alimentaria, porque no está definida, ni en la legislación comunitaria, ni en la española. La única definición que conozco es una del Codex, que está asumida, a su vez, por la

Confederación de Industrias Agroalimentarias de la Unión Europea. Pero creo que ésta no se ha tenido en cuenta, por lo menos en lo que respecta a la reglamentación comunitaria, que crea precisamente la Autoridad Alimentaria. Dicho esto, creo que se debería pedir una definición “ad hoc” de lo que es seguridad alimentaria, porque puede haber diferentes interpretaciones. No digamos nada cuando se trata de un país a otro, o dentro de España, donde detrás de una Administración Central están las Autonómicas; puede haber un verdadero lío.

En algunos sitios se adjudica la nutrición a la seguridad alimentaria. Yo no sé si esto significa que pueden intervenir en las normas de los alimentos o no; creo que sólo en una parte. En fin, no me voy a extender más en eso.

Por otra parte, en este Observatorio se habla de la seguridad alimentaria en los sectores cárnico y hortofrutícola. Bueno, yo he oído hablar en la primera conferencia de un subsector, dentro del sector cárnico. De la parte industrial, o no he oído bien o no he oído nada. Yo creo que habría algo que decir, pero no sé si este será el momento. En cuanto a la cuestión de la trazabilidad, creo que estaremos todos de acuerdo en que puede servir a la Administración para seguir la marcha del producto desde el productor hasta el industrial, pero no le sirve al consumidor. Porque ¿qué le vamos a decir al consumidor? “Oiga usted que este queso –hablo de queso porque trabajo en industrias lácteas- está hecho con leche que proviene de Segovia, de Ávila y de Madrid”. Pues vaya usted a saber. Y las vacas provienen “...de vaya usted a saber de dónde”. Bueno, pues eso al consumidor le trae sin cuidado. Al consumidor lo que hay que decirle es que este queso es sano y que lo puede consumir tranquilamente. Luego, pueden poner en la etiqueta las vueltas que le han dado, claro.

Otra cuestión es la alimentación animal. Se ha hablado de los productos de alimentación animal en general, pero habría que tener también cuidado con las derivaciones de esta alimentación de los animales. Porque estos animales producen leche, y esta leche puede –si no está en condiciones- causar perjuicio en la fabricación de productos lácteos, pero también puede causar enfermedades. Por ejemplo, en la Comunidad Económica Europea se paga la leche según su número de bacterias, contenido graso, etc., entre otras cosas; pero no se habla de los *Clostridium*, sobre todo de los anaerobios estrictos, y esos pueden ser muy perjudiciales porque producen carbunco y otras enfermedades bastante graves, más los esporulados facultativos, u otros que pueden producir también enfermedades menos graves, quizás por ser mejor conocidas. No se establece un control realmente eficaz.

D. Julián Briz Escribano

Disculpa, Pedro, si te parece, como de leche vamos a tener otra sesión y sólo tenemos un cuarto de hora para cinco personas, vamos a seguir, por cuestión de disciplina, con nuestro tema.

D. Pedro Ballester

Tienes razón, me he liado un poco. Un segundo nada más; estoy de acuerdo con O. Hernández. Si he interpretado bien, la seguridad alimentaria debe entenderse como salud, siendo así que en Francia le han cambiado el nombre, pues la llaman Seguridad de Sanidad de los Alimentos. Perdón por haberme extendido demasiado.

D. Julián Briz Escribano

De acuerdo, gracias en todo caso.

D^a. Isabel Segura

Soy Isabel Segura, abogado y experta en productos agroalimentarios, y estoy aquí porque me interesa mucho el tema, ya que llevo desde hace más de 25 años en temas de consumidores. Siempre me sorprende que se siga hablando de un tema en el que hace 25 años que yo participo y el Dr Barros, entre otros de los que están aquí, también.

Me parecen bien las palabras del Dr. Badiola porque se ha hecho la misma pregunta que llevo haciéndome yo también desde hace 25 años, y es si el consumidor realmente exige todo esto, que estamos preocupados nosotros por ofrecerle en el tema de la seguridad alimentaria. Yo creo que, como ha dicho O. Hernández, igual que el concepto de seguridad va evolucionando, el consumidor también ha evolucionado y, hoy en día, la industria tiene un enemigo más grande que el propio consumidor y es la reacción del consumidor frente a determinadas noticias. Pienso que se debe ser muy pudoroso cuando se dan ciertas informaciones. Por ejemplo, en cierta publicación salió recientemente el tema del salmón. Y el consumidor, como no confía, ha adoptado una actitud de prevención frente a un riesgo superior al que sospecha. Y si, por ejemplo, sale en cualquier medio una noticia, que a lo mejor es falsa –incluso por internet- de que el salmón produce un trastorno a las personas que toman más de dos raciones a la semana, deja de comprarlo. Con lo cual, se desarrolla una cadena de acontecimientos económicamente malos para el país, pero que va creando en el consumidor una conciencia de que, realmente, la Administración poco va a poder hacer, si la industria no está dispuesta a participar y, sobre todo, si –como ha dicho el Sr. Badiola y estoy totalmente de acuerdo- no se cambia la cultura.

Creo que, durante 25 años, hemos estado debatiendo, no sólo aquí –yo también estoy en Bruselas y he estado en la FAO, porque soy consultora externa de la FAO-, quiero decir que son temas que se van repitiendo y que sí que hay países que veo que se van alejando de nosotros, pero no es tanto por las reglamentaciones y por las marcas de calidad, o por certificaciones –que al final acaba siendo todo un poco mercantilista- sino por la conciencia real, por la conciencia asumida por todos, Administraciones, industriales, ganaderos y consumidores, que no aceptan determinados tipos de actuaciones. Yo creo que esto sería una reflexión primera.

Pienso que hemos dado un paso adelante en estos 20 años, como decía el representante de UCE, que me alegro muchísimo que esté aquí porque me había quedado muy sorprendida de que no hubiera ningún representante de los consumidores. Yo no

represento a ninguna asociación de consumidores pero, evidentemente, mi tendencia profesional siempre ha estado relacionada con los consumidores y parte de mi historia profesional ha estado dedicada a ellos.

En el año 1984, cuando se aprobó la Ley General de Defensa de los Derechos de los Consumidores, nosotros llevábamos la ley del síndrome tóxico, porque fue una ley sacada a raíz del síndrome tóxico y, por lo tanto, el articulado era prácticamente todo en relación con los alimentos, después se ha ido desarrollando y se ha ido hacia otros temas. En aquel momento, si no recuerdo mal –y si alguno de vosotros, que estáis aquí, me lo podéis recordar- la preocupación del consumidor en los temas alimentarios suponía el 60% de su parámetro.

En el año 2003, las reclamaciones en el tema de consumo en el sector de alimentación, sólo han supuesto un 15%, del cual un 7% es referente al etiquetado. Es decir, que en temas de calidad o en temas de productos en mal estado, es un número muy pequeño. Creo que en eso se ha hecho un avance muy grande, que la industria tiene que estar contenta y los consumidores también.

Y la tercera cosa, que también ha comentado el Dr. Badiola, es el tema de la comunicación del riesgo hacia los consumidores. Yo recuerdo, y el Dr. Barros también lo recordará, que hubo una época, cuando se empezó a hablar de los aditivos, en la que los consumidores estábamos muy asustados pensando que eran cancerígenos. Incluso, creo que salió un calendario que era de Villanueva del Lluç, un laboratorio que nunca existió, en donde salían publicados. Creo que ha vuelto a salir uno.

Un asistente

Sí, ha salido uno. Lo tienen ustedes en la página web de la Agencia.

D^a. Isabel Segura

Y creo que van a salir más con todo el tema de los productos ionizados, etc. Por lo tanto, hay algún enemigo por ahí que ni favorece a los consumidores, ni a la industria, ni a la Administración y pienso que se debería hacer un esfuerzo ya, por fin. Y me gustaría morirme –espero morirme dentro de 20 años, no muchos menos, ni muchos más- y que en este tema de la alimentación, en la preocupación con los consumidores, hubiéramos llegado a algún acuerdo, porque seguimos aquí sentados: el Dr. Barros con sus pelos blancos y sus barbas, yo también con mis pelos canosos, Díaz Yubero también, etc. Es que estamos aquí hace años, todos hablando de lo mismo y dándole vueltas. Pongámonos de acuerdo, no creo que sea tan complicado.

D. Julián Briz Escribano

De acuerdo, gracias. Quiero recordar que es política de FORO AGRARIO tener en cuenta a todos los actores de la cadena y, por ello, los consumidores fueron oficialmente invitados. Se les ha cursado invitación.

D. Carlos Luis de Cuenca Esteban

Yo creo que al cabo de tanto tiempo de trabajar con ganaderos y en seguridad, tanto de alimentación animal como de alimentación humana, tal vez podría decir con el filósofo: que sólo sé que nada sé. Y me apunto bastante a aquellos que están diciendo: “Bueno, vamos a ver qué es eso de la seguridad alimentaria”.

A estas alturas, seguir hablando de crisis alimentarias, cuando lo que ha pasado ha sido tratar a contrapié a determinados sectores económicos que no tenían ninguna culpa de nada lo que estaba ocurriendo, que podían ser perfectamente –por ejemplo- luchas entre empresas de aromatizantes, o empresas de fabricación de cualquier otra cosa. Y resulta que han pagado el pato unos sectores económicos determinados; ha pagado el pato mucha gente que se ha asustado profundamente de lo que estaba pasando y que no entendía lo que le contaban. Que esto de las dioxinas es algo extraordinariamente confuso, que además se mide en picogramos –el diez elevado a menos doce-, es decir, unas cantidades increíbles. Hablar de la crisis de los pollos, de las dioxinas; la crisis que nunca existió; bueno, en Bélgica, pues sí, conocí y vi que hubo cuatro empresas que hubo que inspeccionar y ahí no había absolutamente nada.

El de las vacas locas ha sido otro asunto en el que se pagó el pato de una manera extraordinaria cuando, afortunadamente, no hemos tenido en España –al menos de momento- pasadas las primeras infecciones, o lo que sea, porque todavía tampoco está muy claro cómo se produce la propagación del mal, se habla también de repercusiones sanguíneas. Al final, resulta que parece que hay alguien echando la caña para pescar algo en toda esta cuestión. Y lo que se ha pedido de generar confianza es precisamente lo que menos se está haciendo, porque con ciertas propagaciones de noticias interesadas, resulta que volvemos otra vez a que los sectores de los ganaderos y los sectores del consumo están, otra vez, pagando el pato.

Tal vez la educación, y eso sí que sería interesante, sobre lo que es realmente la seguridad alimentaria, sobre todo lo que es la alimentación en sí. La calidad lleva consigo la seguridad, pero la seguridad puede que no lleve la calidad. Esto es así. Deberíamos incidir en que la gente debe estar educada, empezar (a pesar de que en los colegios hay algunas asignaturas, dentro de un *maremagnum* de asuntos, que les hablan de seguridad alimentaria) a decir a la gente exactamente lo que es. Y no que cualquier grupo, incluso de científicos, que se le ocurre salir a la prensa diciendo que han encontrado algo, un picograma de cualquier cosa, trasladado a generar una crisis de nada menos que de los salmones de Noruega, como ha pasado últimamente.

Creo que en toda esta cuestión de la seguridad alimentaria, con ser muy importante, sería mucho más importante que empezáramos desde abajo. Que la gente sepa que, además de lavarse las manos –importantísimo- sepa dónde puede tener ciertos peligros. Y también, que como la sociedad se ha vuelto urbanita, es decir, que todos vamos a la

compra a las mismas horas, a los mismos sitios, en las mismas ciudades, compramos alimentos parecidos, y que en las tiendas tienes que tener absolutamente de todo, eso se traduce en que debe tener algún sistema de conservación. Lógicamente es ahí donde empezamos a tener algunos problemas porque, indudablemente, hay que actuar de forma drástica para que esto se consiga.

Pero insisto en mi forma de ver la cuestión, es desde la educación, que debería ser importante para que estas cosas avancen.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien, gracias Carlos.

D. Ismael Díaz Yubero

Buenas tardes, y perdón por haber llegado un poquito tarde, pero tenía un problema que me ha retrasado. Soy Ismael Díaz Yubero. Supongo que algunos ya me conocéis y otros me conoceréis por las cosas que voy a decir.

En el año 1981, poco después de la colza, tomo posesión de Director General de Política Alimentaria...

Algún asistente

¡No digas colza!

Otro asistente

Síndrome tóxico

D. Ismael Díaz Yubero

... del síndrome tóxico de la colza. ¡No!, síndrome tóxico del aceite de oliva adulterado con colza,... con aceites minerales y amidas...

Inmediatamente después de ésto tomo posesión como Director General de Política Alimentaria, que se crea en esos momentos. Y todos los días cuando llegaba al despacho, lo primero que me encontraba era como una especie de parte militar en el que me decían: “sesenta y tres ingresados, seis muertos y dos altas”. ¡Todos los días! Y unos días eran seis muertos y otros eran nueve, otros eran ocho, otros cuatro... Pero ningún día eran cero y ningún día fue uno, durante mucho tiempo. Eso era en el año 1981-82. Y ahora estamos en el 2004, llevamos unos cuantos años en los que estamos verdaderamente asustados por los problemas de seguridad alimentaria que no han causado ninguna muerte, ni siquiera ninguna intoxicación.

Desde luego, el problema de las vacas locas, que viví en mis últimas épocas del Ministerio de Sanidad, fue verdaderamente duro, drástico –está aquí J.J. Badiola, que lo conoce muy bien- pero todavía no se ha muerto nadie en España por las vacas locas. Y, desde luego, lo que han cambiado las vacas locas ha sido mucho más que lo que cambió la colza en su momento -que fue muchísimo- porque en ese momento fue cuando se decidió poner en marcha el Código Alimentario, cuando se decidió poner en marcha todos los temas de control de alimentos, etc.

Pero todo esto no tiene más importancia que lo que quiero sacar como conclusión. Y es que la seguridad alimentaria no es una definición, por mucho que nos gustaría a todos que la tuviese; es un concepto. Y es un concepto muy evolutivo. Tan evolutivo que no tiene absolutamente nada que ver el concepto de seguridad alimentaria de una sociedad del hambre con una sociedad de la saciedad.

Y en ese sentido es en el que nos hemos movido. Y en ese sentido es en el que ha evolucionado absolutamente todo. Y hoy son muy importantes los picogramos, y son muy importantes las carbacinamidas, y son muy importantes las dioxinas, y es muy importante cualquier aspecto que nos parezca que nos está implicando en esto. Entonces, el verdadero problema que tenemos en estos momentos es que no nos sirve de nada decir que son picogramos y que son muy pocos. Picogramos es muchísimo si esos picogramos los vamos a consumir; y picogramos es muchísimo si tenemos miedo, sobre todo miedo, no tanto a los problemas del consumo, sino miedo a consumir esos picogramos.

El verdadero problema, que tenemos en estos momentos, es que la evolución de la seguridad alimentaria nos ha roto absolutamente todos los esquemas que hemos ido teniendo. O mejor dicho, no nos los ha roto; nos ha hecho que vayamos construyendo, sobre esos esquemas anteriores, otros esquemas nuevos. Y esos esquemas nuevos pasan por ese riesgo cero –que, a lo mejor, no existe- pero que es un *desideratum* que tenemos que buscar con todas nuestras fuerzas. Y lo tenemos que buscar por encima de todo, porque es muy duro decirle a un consumidor: “Mire usted, el riesgo cero no existe”. A un consumidor que le digamos eso puede responder: “Bueno, entonces ¿para qué les queremos a ustedes ahí? Si usted no es capaz de asegurarnos una seguridad alimentaria, realmente ustedes no me sirven para nada”. Entonces ¿qué es lo que tenemos que hacer? ¿Adónde tenemos que ir? Pues tenemos que ir a ese riesgo cero; no nos queda más remedio. Es verdad que teniendo en cuenta una serie de factores muy importantes y que hay una cosa importantísima, que es ganarse la confianza del consumidor. Y esa confianza del consumidor muchas veces está manipulada. Y está manipulada frecuentemente por muchos factores económicos. De hecho hemos tenido algún problema, claramente demostrable, en el que un sector que estaba en contra de un determinado plástico, decía que ese plástico era malo y que el plástico bueno era el suyo. Hasta que se demuestra que su plástico era peor que el anterior y entonces se monta un tinglado impresionante, y ya no sabemos cual es el plástico bueno, ni cual es el malo, ni cual es el que produce intoxicaciones, ni cuales son los “picogramos”, ni casi nada de nada. Porque la realidad es que, cuando se mezclan los problemas, lógicamente los resultados son los que son.

Incluso también, y perdonadme que lo diga, hay un problema político. Cualquier oposición está a favor de airear cualquier problema que se plantee en contra del gobierno que haya. Y sea la oposición que sea. Yo he tenido la suerte, o la desgracia – no sé muy bien qué- de haber estado de Director General con tres gobiernos distintos: con la UCD, con el PSOE y con el PP. Y cuando estaba con la UCD me atacaban el PSOE y el PP; y cuando estaba con el PP me atacaban la UCD –que ya casi no existía- y el PSOE. Cuando gobernaba el PSOE me atacaba el PP. Y así sucesivamente en mi función –no a mí personalmente que, afortunadamente, no tengo ninguna queja en ese sentido- pero sí atacaban los resultados, sí atacaban aquello que estaba diciendo. ¿Qué es lo que quiero decir con todo esto? ... Ya termino, porque si no, el Presidente me va a dar un aviso.

D. Julián Briz Escribano

Quedan cinco minutos.

D. Ismael Díaz Yubero

Bien, ¿qué es lo que quiero decir con esto? Pues que tenemos que ser serios. Y como foro de opinión y como responsables de opinión, tenemos que decir, de verdad, lo que nosotros estamos pensando de todo esto.

Hay una cosa que está clarísima: si hacemos una historia de la seguridad alimentaria, nunca hemos tenido una más segura que la que tenemos hoy. ¡Nunca! En ninguno de los sentidos: ni cualitativa, ni cuantitativa, ni en cantidad de productos, ni en calidad de los productos, ni en aerobios, ni en anaerobios –que decía antes P. Ballester-, ni en contaminantes, ni absolutamente en nada. Nunca hemos tenido una seguridad alimentaria como la actual. Otra cosa, es la calidad de los productos, pero jamás hemos tenido en seguridad alimentaria los controles que tenemos hoy.

Pero hay una cosa que sí que es cierta, y es que todavía es susceptible de mejora. Y precisamente ahí es donde tenemos que estar, y ahí es donde tenemos que poner nuestro granito de arena y en lo que tenemos que ser responsables de lo que se está opinando en estos momentos. No dejarnos llevar por la noticia. No dejarnos llevar por un interés político, sea del signo que sea. No dejarnos llevar por una corriente de opinión, del tipo que sea, más o menos vegetariana o “veraniana”, etc. Y no dejarnos llevar, en absoluto, por aquellas cosas que, de alguna forma, están incidiendo con unos intereses completamente diferentes a lo que puede ser la seguridad alimentaria.

Y en ese sentido, como FORO AGRARIO, creo que tenemos que tomar una bandera - como FORO AGRARIO o como cualquier centro de opinión en el que estemos hablando de seguridad alimentaria- que es el deber de matizar todos aquellos aspectos que están yendo más allá de lo que verdaderamente es la auténtica seguridad alimentaria.

D. Julián Briz Escribano

Gracias.

D. Felipe González de Canales

Soy Felipe González de Canales. Presidente de Salud Alimentaria del Instituto de Desarrollo Rural. Como véis, no soy un experto en esto. La ventaja de hablar tarde es que todo lo que uno tenía que decir ya está dicho. Pero voy a matizarlo.

La primera consideración que quería hacer, yo, que he vivido en mi casa, como agricultor y ganadero, la evolución de la ganadería y hemos dejado de fabricar queso y hemos dejado de tener vacas porque veíamos que no éramos capaces de mantener un nivel de higiene aceptable. Pero era consecuencia de nuestra propia formación. Y no fue tanto la inspección que nos venía sino que nosotros llegamos a esa conclusión y detuvimos la producción porque nos parecía que no estábamos a un nivel técnico capacitados para ello. Ahí hay un tema en el que se ha insistido mucho: el tema de formación me parece algo fundamental. Además, parte del problema de la formación es la higiene, la higiene personal y la de la familia. Porque yo he desarrollado una red de formación profesional agraria en España y en América, y lo primero que he tenido que enseñar a los alumnos que venían era a utilizar un cuarto de baño, a utilizar cubiertos, a distinguir lo que es una ducha y lo que es un inodoro. Afortunadamente, nosotros estamos en un nivel económico y cultural que nos permite estas cotas de las que estamos hablando en estos momentos.

Pero también me gustaría que pensáramos un momento en que no podemos hacer un planteamiento que haga desaparecer de golpe a la mayoría de los agricultores, ni a la mayoría de los ganaderos. Mire usted, me parece muy bien lo que están planteando, pero no digamos que sólo son buenos los alimentos que vienen de otros países, porque yo ya lo he visto en otras circunstancias. Yo conozco esos países y estoy produciendo con más garantía que como lo hacen en esos sitios. Pero a ese señor no le ponen esos controles y a mí, sí. Cuidado con ese planteamiento.

Al mismo tiempo, veo que, como consecuencia de este esquema que nuestra sociedad permite, nosotros podemos crear nuestra propia barrera, que es uno de los elementos competitivos que nos dan nuestros productos. Siento que la Unión Europea siga desmontando toda la Política Agraria, que yo no sé lo que quiere.

Primera conclusión. Si el tema es formación, que pase por las mismas escuelas en que nosotros nos hemos formado. Por la misma Facultad de Veterinaria. Esta sensibilidad no existe; esta formación –por lo menos que yo sepa, no sé si ahora la tiene- pero lo que yo recuerdo es que no existe. Luego me parece que un primer elemento nuestro es intentar que los centros educativos tengan esa sensibilidad y se den cuenta de la importancia que tienen.

El segundo aspecto es, como antes se ha hablado –me parece que ha sido C.L. de Cuenca- de la formación primaria y de todos los centros educativos de esta sociedad urbanizada, a todos los niveles. Yo creo que es un elemento fundamental la formación a todos niveles. Porque, por mucho que hagamos, he llegado a la conclusión de que si no hay un sentido de formación y una autorresponsabilidad, no vamos a conseguir nunca ese riesgo cero. Es imposible, por muchos inspectores e inspecciones que haya, si no sale de cada uno de nosotros, si tenemos las manos sucias o va ser una cosa –como hablaba C.L. de Cuenca- que va a una vaquería y sin lavarse las manos se pone a ordeñar –y no lo hace nadie, porque en las que voy viendo parece que no lo hace nadie-. Esto es consecuencia de la formación y no porque haya un señor vigilando, sino porque ha llegado a su propio planteamiento higiénico y tiene su propia preocupación personal sanitaria, suya y del entorno. Yo creo que es un elemento muy importante la formación.

El otro elemento, en el que se ha insistido aquí mucho, es el de la información. Yo -por lo menos creo yo, que no domino todo esto- cada día salgo más escandalizado de lo que oigo, con lo cual he llegado a la conclusión –como le pasa a mucha gente- de que no voy a comprar de acuerdo con lo que me digan. Y creo que aquí hay un papel muy importante a hacer por FORO AGRARIO. Puesto que éste se plantea hacer un Observatorio y tiene una página web, es necesario que, en este país, empiecen a funcionar foros que den garantía. Es decir, que cuando incluso sale en las Naciones Unidas el señor de la Organización Mundial de la Salud –que ha dicho unas barbaridades grandísimas, y ha puesto a medio mundo patas arriba- que pueda haber alguien aquí que, con criterio, con rigor, pueda decir que ese señor ha dicho una barbaridad, ha hecho una generalidad y la fiebre que están pasando en los pollos en el Extremo Oriente no quiere decir que, mañana por la mañana, todos los humanos vayamos a estar aquí con una gripe incontrolada porque no hay ningún fármaco que pueda curarla. Creo que esta es una oportunidad que se le abre a este FORO AGRARIO, porque va más allá de la simple discusión.

Planteemos estos foros como un instrumento permanente de información técnica profesional, y que dé esa seguridad que la gente pide. Que, cuando surja una alarma, la gente pueda entrar en la web y pueda hacer una pregunta. Y desde aquí pueda sacarse una nota. Y que la gente lo tenga como una referencia, un punto de partida. Creo que es una de las cosas que más faltan en este momento. Los que estamos aquí, de distinta manera, hemos ido repitiéndonos en este sentido pero, al final, hace falta que exista este lugar que sirva de referencia y que -como ha dicho I. Díaz Yubero- estemos al margen de los avatares políticos o de los intereses comerciales. Incluso que, al ser múltiple y multisectorial, entre nosotros nos ayudemos a evitar que caigamos en lo que cada uno pueda tener como obsesión, que cada uno tenemos las nuestras. Creo que este es otro elemento fundamental.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien, gracias. Terminamos con Alejandro Terriza y finalmente con José Lostao. Luego, haremos un descanso de 15 minutos para volver y tratar el sector hortofrutícola.

D. Alejandro Terriza

Soy Alejandro Terriza, responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Confederación de Cooperativas Agrarias. Pensaba fundamentar mi intervención en el tiempo que llevo dedicándome a esto, la friolera de dos años y medio. Repito, pensaba. Ya después de las cifras que se barajan aquí, de 20 o 25 años... Valga este inciso en el que voy a hacer unas consideraciones, inciso sobre los tiempos verbales que estamos utilizando. Aquí estamos hablando –muchas de las intervenciones- a futuro y la realidad es que en el sector productor llevamos –cifrémoslo en un año- teniendo que producir con seguridad alimentaria demostrable.

Dicho esto, la primera consideración sobre lo que se ha dicho aquí es la de cambio de mentalidad en los ganaderos, cambio cultural. Sin duda es muy necesario y queda mucho por hacer, pero yo me metería –o nos meteríamos todos- dentro de ese saco, porque el cambio cultural que ha habido, ha venido de la Administración. Nosotros que tenemos contactos –a través de nuestros foros en Bruselas- con todos los países europeos, sabemos que las Administraciones –sobre todo las de los países nórdicos- ya se extrañaban hace años de que en España se controlara lo que estaba prohibido. Ellos no lo entendían; la Administración controlaba lo que estaba prohibido: “¡pero si está prohibido, no se podrá hacer!” Lo que eso ha producido es una traslación de responsabilidades. Y es algo que en el sector estamos cambiando culturalmente para aceptarlo, pero que es así: la responsabilidad es ahora de aquél que produce. Hasta ahora no había sido así.

Antes se ha citado –esto es algo relativo- que era una realidad, que se producía y si cuela, cuela. Eso ya no es así. La responsabilidad de demostrar sus adecuados métodos de producción los tiene la producción primaria. Y es lo que ha dicho O. Hernández, aunque no es lo único; estamos en primaria en todos los estamentos, pero la producción primaria es la primera en responsabilidad, por influencia nórdica y por influencia del consumidor.

Con esto enlazo con el siguiente punto que es la seguridad alimentaria como ventaja competitiva y con lo que se ha dicho de la seguridad alimentaria como concepto único. Nosotros, en estos dos años y medio de trabajo y en este año, que tenemos que demostrar la seguridad alimentaria, hemos identificado tres tipos de seguridad alimentaria, que me atrevo a enunciaros:

Primera: Seguridad Alimentaria Preceptiva. Es aquella que nosotros entendemos como sector productor, que es la que viene por normativa. Sería el Reglamento 178/2002, la normativa que nos obliga a tener sistemas de APTCI plantados. Esta seguridad alimentaria preceptiva es una realidad de obligado cumplimiento que tenemos que demostrar.

El segundo tipo es la Seguridad Alimentaria Comercial Mínima Exigible. Es aquella que –a pesar de que yo en mi propia casa me he llevado algún palo- nos gobierna, que es la distribución y, por extensión, el consumidor. O al revés: es aquello que la distribución exige a la producción de qué quiere tener como seguridad alimentaria y que, en muchos

casos, pide bastante más que la normativa. Porque la preceptiva que os digo, con un buen etiquetado se salva. La seguridad alimentaria, tal como está identificada y tal como está reglamentada actualmente, con un buen etiquetado y una presentación artística se salva. Sin embargo, la Seguridad Alimentaria Comercial Mínima Exigible va más lejos.

Y la tercera es, quizás la que se emplea como ventaja retributiva, la Seguridad Alimentaria Comercial Retribuible. A día de hoy es anecdótica, pero es aquella que aquellos operadores que puedan demostrar, esta Seguridad Alimentaria Retribuible, le van a pagar más por aquello que establecen.

Es decir, la primera sirve para cumplir una normativa. La segunda, para entrar en el mercado. Por lo tanto, como traslación, a mí si me preguntan quién manda, si la Administración como productor o M. Rodríguez Moya, como Carrefour, posiblemente diga que más lo segundo. Esto es una realidad del sector, aunque para mí no sea fácil decirlo.

D. Ismael Díaz Yubero

Ni lo digas mucho, porque aunque es la verdad, es una mala verdad.

D. Alejandro Terriza

Sí, querría terminar con la cuestión del cambio cultural que nos afecta a todos. Es una realidad que existen estos tres tipos de seguridad alimentaria y que estamos hablando en presente, que se están haciendo hoy, en estos momentos, y que este foro lo que tiene que ver es cómo se mejora lo que hay ahora.

D. Julián Briz Escribano

Casi vamos a dejarlo aquí, vamos a seguir con orden porque luego tendremos oportunidad, ya que nos quedará otra hora de debate. J. Lostao, no sé si quieres hacer un breve comentario, pero muy breve, pues tenemos que hacer ya la pausa.

D. José Lostao Camón

Más que breve, si me deja el coordinador. Simplemente, para recoger la idea que acabamos de oír, al final de la intervención de F. González de Canales que me parece muy oportuna, al hilo de lo que es el objetivo de FORO AGRARIO.

Efectivamente, en FORO AGRARIO, lo decía antes y lo conocéis muy bien, se trabaja para la difusión de un conocimiento muy elaborado. Y lo que quiero añadir es que, para cuando en un momento determinado haya que decir algo, FORO AGRARIO tenga criterio para hacerlo. O sea, que lo que se diga sea efectivamente serio, elaborado, cierto y tranquilizador. Y que ese es uno de los objetivos fundamentales de estas sesiones que estamos haciendo.

FORO AGRARIO, como tal, no puede tener criterio propio. Lo que sí hace es ayudar a elaborarlo y ponerlo a disposición general, con la base y la autoridad de aquellas personas y de aquellas instituciones que lo han generado y lo han soportado. Quería añadir esta apostilla en el sentido de que FORO AGRARIO irá adelantando el trabajo y procurará tenerlo al día.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

D. Julián Briz Escribano

Vamos a iniciar la segunda parte de la sesión. Como ya conocemos la mecánica, empezamos esta parte sobre la Seguridad Alimentaria en el Sector Hortofrutícola.

Tiene la palabra D. Mariano Rodríguez Moya, representante de Carrefour. Podríamos decir que, como ya hemos visto, es uno de los poderes fácticos en seguridad alimentaria.

D. Mariano Rodríguez Moya

Llevo trabajando seis años en Carrefour y veintitantos en la distribución alimentaria, en el tema de calidad. Me di cuenta del poder de persuasión que tienen las grandes compañías, trabajando en una cadena de supermercados, cuando estando en Túnez alguien me dijo: “¡Oiga, caballero, más barato que en Pryca!”. Y me dije: ¡Hasta aquí llegan las grandes superficies! ¡Madre mía, contra qué estoy compitiendo!”. Porque entonces eran mi competencia.

Dicho esto, creo que es momento, antes de empezar mi presentación, de agradecer el que estemos aquí, que nos hayan invitado a este foro. Para situarnos y como representante de Carrefour, quiero decir primero qué es Carrefour, qué resultados ha tenido Carrefour en España.

En el año 2003 tuvimos unas ventas brutas de 8.940 millones de euros. Hoy tenemos 125 hipermercados Carrefour, 200 supermercados Champion, 4 Centros de Elaboración, 5 Plataformas de Frutas –incluida la de Perpignan, la de exportación- 6 Plataformas de Pescado, y una plantilla de 48.600 empleados. Abrimos el primer hipermercado en Barcelona, Carrefour Prat, en el año 1973. En España tenemos una media de visitas diarias de 1.000.000 de personas.

Además tenemos una empresa que se llama Socomo, que es cien por cien Carrefour, que fue creada en 1987, precisamente para especializarnos en la compra de frutas y hortalizas. En el año 2003 hemos distribuido 454.000 toneladas de frutas y hortalizas, de las que más de 164.000 han sido exportadas. Tengo que decir que no es lo mismo la exigencia de compra que hacemos para España que esas 164.000 toneladas que compramos para fuera. Y digo esto porque los requisitos de ciertos países europeos son más fuertes que los requisitos que se reglamentan para la distribución en España.

Estamos presentes en las principales zonas españolas de producción. En el equipo de calidad de Socomo hay once verificadores de campo y hoy somos la primera empresa española del sector hortofrutícola y la segunda empresa exportadora del sector.

Digo todo esto porque he escuchado antes que somos los malos de la película. Carrefour lo que tiene es un objetivo con la seguridad alimentaria y consideramos que es un concepto en sí, que no se puede definir. Porque es que tenemos que conseguir

maximizar la seguridad de los productos y preservar la salud de los consumidores. Y por eso nos marcamos unas prioridades que son, en primer lugar, la trazabilidad como concepto de calidad –insisto, trazabilidad para calidad-, los contaminantes, la seguridad de los productos y las enfermedades emergentes.

¿Por qué hablamos tanto de trazabilidad? Yo creo que es lo primero que se ha dicho aquí con bastante profusión, porque tenemos que garantizar la calidad “*desde la semilla hasta el plato*”. Porque, en estos últimos años, las dudas y sospechas sobre la calidad y la seguridad de los productos alimentarios se han multiplicado. Nos guste reconocerlo o no, por las razones que hayan sido –por los medios de comunicación, por efectos multiplicadores, por la sociedad del bienestar en la que estamos o por lo que queramos– pero la realidad es que se ha multiplicado. Pero también, porque en este contexto de confusión, los consumidores han estado buscando, buscan y se están fidelizando con productos seguros, saludables y de garantía que les den esa credibilidad en lo que están comprando.

Antes, A. Langreo ha mencionado un hecho que ocurrió, y que no quería mencionarlo aquí pero creo que es importante: cuando estalló la crisis de las vacas locas y las ventas de carne de vacuno cayeron estrepitosamente, tengo que decir que una marca que lanzamos hace 7 años, como respuesta a una demanda implícita de los consumidores, no solamente no cayó sino que aumentó un 0,5% las ventas. En un mercado que cayó hasta un 26%, subir las ventas un 0,5% significa que había una credibilidad en esa marca por parte del consumidor. Y por eso quiero hablar de ella.

Carrefour se tiene que posicionar. No somos hermanitas de la caridad, somos una cadena de distribución: la primera cadena de distribución española, la primera europea y la segunda en el mundo. No nos engañemos. Y no solo nos dedicamos a la calidad sino a ganar dinero, como todas las empresas. Pero también tenemos que posicionarnos, porque precisamente es el consumidor el que nos hace ganar dinero. Es el cliente el que nos hace ganar dinero y no otros, y siempre tenemos que estar viendo aquello que quiere el cliente –intrínseca o extrínsecamente, es lo mismo-, lo que nos dice, o lo que piensa. Tenemos que estar siempre focalizados hacia el cliente.

Por eso, Carrefour se plantea la respuesta a las tres variables de credibilidad de los consumidores del siglo XXI. Para nosotros, son: seguridad alimentaria en los productos a consumir –por eso trabajamos mucho en trazabilidad total- con sabor y precio. Según el coste puede variar: unos dicen que primero es la seguridad y otros dicen que primero quieren precio. Bueno, para eso está el mercado y cada uno elige donde quiere comprar.

Lo que sí es cierto es que estamos asistiendo a una evolución del consumidor, que demanda productos innovadores, más naturales, más frescos, con más gusto, a precios más justos y con absoluta garantía (B.B.B.). Parecen cosas muy contradictorias y hay que decirlo aquí –en este foro se puede decir- porque llega a pedir: “Oiga, quiero productos innovadores, pero que sean tradicionales” “Quiero productos que aguanten mucho, pero que sean frescos”. A ver. Y encima que me sepan muy bien ¿eh? Que no me echen aditivos pero que me aguanten. Cosas de ese tipo. Lo que sí están pidiendo es mejores precios y mayor garantía sanitaria. Yo lo que extraigo de esto es que el

consumidor siempre ha pedido, pide y pedirá, producto “bueno, bonito y barato”. Y no nos engañemos, eso es la realidad.

Por eso, lo que sí tenemos claro es que todos, absolutamente todos –y nosotros somos también consumidores y tenemos el mismo deseo- queremos comer productos saludables y sabrosos que provengan de tierras sanas. Para esos millones de consumidores, hace 7 años lanzamos la marca “Calidad Tradición Carrefour”. Y permítanme, que me ciña un poco en ello porque sí vale conocer la realidad de la seguridad alimentaria.

¿Qué es la marca “Calidad Tradición Carrefour”? Pues es un producto, insisto, lanzado hace siete años que está, en todas sus etapas, definido, controlado y trazado por Carrefour, en formación y colaboración –codo con codo- con el agricultor, el ganadero o el piscicultor, con el transformador y resto de implicados. Desde el principio hasta el final. No comenzamos con el transformador, vamos al agricultor. No empezamos en el matadero, vamos al ganadero.

¿Qué objetivos tenía esta línea? No nos vamos a engañar: esta línea tenía motivos económicos. Nosotros lo que estábamos haciendo era desarrollar una gama diferenciadora y competitiva en todas las secciones de productos frescos, precisamente para dar esa respuesta al consumidor. Pero también tiene un objetivo social; hablábamos antes de formación, pues tengo que decir con orgullo que mi empresa –junto con otras grandes empresas de distribución- ha hecho una labor formativa, informativa y de mentalización hacia el futuro en agricultores y ganaderos. Nosotros lo que queremos es abrir una nueva vía, un nuevo sistema de comercio, de relaciones comerciales con agricultores, productores y transformadores, porque todos tenemos que participar en ese comercio de calidad para garantizar salud y bienestar para los consumidores, para todos nosotros. Pero también con respeto al medio ambiente, porque también para nosotros el medio ambiente forma parte del concepto de seguridad alimentaria.

¿Qué posicionamiento tienen estos productos? Quiero decir que esto no es algo que ocurra solamente en España, sino que es una política internacional que se desarrolla en todos los países en los que Carrefour está presente. En España tenemos “Calidad Tradición Carrefour” y en otros sitios se llama “Quality Line Carrefour” y en Polonia Jakosc Carrefour, etc. Bien; tiene un posicionamiento en seguridad alimentaria, tiene un posicionamiento de calidad y un posicionamiento comercial.

Vamos a centrarnos un poco más en seguridad alimentaria y es trazabilidad total. Estos productos desde que se inician tienen que estar trazados totalmente; desde el principio hasta el fin, desde la semilla hasta el consumidor. Por la información que vemos, es así.

En productos agrícolas, trabajamos con agricultura integrada y tenemos que asegurar su valor nutritivo y su sabor. Para eso hacemos paneles de consumidores, donde verificamos que ese producto está bien posicionado a nivel de sabor –entre los mejores- en otro caso, no estaría con esa marca. Tiene que estar libre de residuos, eliminamos en todo lo posible los aditivos siempre y cuando no afecte a la calidad y a la seguridad. Por ejemplo, frente a la calidad y a la seguridad, se pueden eliminar los potenciadores de

sabor –que están ahí-. A los que me digan que tienen una función, pues sí, pero a nivel de seguridad alimentaria los puedo eliminar porque no hacen ninguna falta.

La alimentación animal tiene que ser lo más próxima a la natural. Aplicamos el principio de precaución y aquellas recomendaciones de nuestro comité científico internacional que pone sobre la mesa y las adecuamos a los productos. Tienen que estar controlados a lo largo de toda la cadena; es una responsabilidad nuestra porque es un producto nuestro. Los analizamos desde el principio hasta el final pero también tienen que ser respetuosos con el medio ambiente. Y algo muy importante, queremos potenciar las PYMES, y cuando digo PYMES quiero decir PYMES cooperativas, porque no trabajamos con grandes empresas en este sentido, ya que consideramos que esta línea de productos tiene que ser un desarrollo para el mundo rural.

¿Cómo hacemos todo esto? Todo está muy ligado a la seguridad alimentaria porque es una gestión de la calidad directamente sobre el producto y para ello tenemos que asegurar la identidad de lo que estamos comprando y vendiendo. Por eso controlamos todo el proceso, no decimos que sea la Administración quien tiene que hacerlo. Controlamos todo el proceso y trabajamos con sistemas de trazabilidad. Sí colaboramos con la Administración, sí tenemos acuerdos con la Administración; en este caso un acuerdo de colaboración con el MAPA, para hacer ciertos análisis en diversos productos alimenticios. A su vez, tenemos recursos internos: 54 técnicos que trabajan en equipo; y recursos externos: trabajamos con 16 laboratorios, 4 certificadoras, 3 universidades y 5 expertos. Todo esto a nivel de España. A nivel internacional hay un comité científico internacional, del cual forman parte nuestros cinco expertos, donde nos posicionamos y jerarquizamos los riesgos que podemos tener para los diferentes productos. Y esta información fluye a todos los países. Hay un comité de calidad de cinco países y España es uno de los países que está en este comité de calidad internacional.

Además, estamos dentro de diversos Comités de seguridad alimentaria, como el de AECOC o el de ANGED. Trabajamos también en comités de frutas, de carnes, de trazabilidad de pescado... En fin, estamos metidos en esto, apostando por aquello que creemos que es oportuno y positivo para todos.

Un ejemplo de que se hace lo que se pide –y de aquí pueden salir distintas intervenciones-, es el libro de certificaciones y las fichas técnicas de los productos. Por ejemplo, en registros de campo todo el mundo tiene que estar en ese libro de campo: identificación de la parcela, los tratamientos fitosanitarios que tienen que hacer, el abonado y riego, análisis del agua, suelos y análisis multirresiduos, etc. Esto tiene que estar anotado, algo que hace seis o siete años era impensable en el campo español, que la gente tuviera un libro de especificaciones del producto. Y cuando lo empezamos a pedir nos decían que “éramos la leche”, “que estábamos locos”... Pero mira por donde, resulta que alguien tiene que exportar a Inglaterra y le dice que lo tiene que hacer porque, en otro caso, no puede exportar a Inglaterra. Entonces ya, como que suena un poco más; “es que ya no es Carrefour solamente, es que también es todo esto.

¿Cómo trabajamos a este nivel para garantizar la seguridad alimentaria? Nosotros trabajamos con nuestras propias auditorías. Solamente para frutas y hortalizas tenemos 11 verificadores de campo, 5 controladores de almacén y 3 técnicos mandos que son los

que coordinan al resto; solamente para eso. Pero además, al principio se habló aquí del EUREPGAP, pero la distribución no fue quien dijo que EUREPGAP era lo divino, lo perfecto y lo genuino. Es al revés, la distribución no estuvo en el tema de EUREPGAP. Cuidado con esto; vamos a puntualizar este tema porque es importante. Estuvo algún representante de la distribución, pero no la distribución europea que fue a título particular y no representaba a la distribución. Aceptamos EUREPGAP aunque consideramos –y lo digo aquí– que está obsoleto o, vamos a decirlo de otra forma, que tiene que evolucionar porque se ha quedado atrasado. Lo mismo nos pasa con BRC, se ha quedado corto. No está ya en lo que tiene que estar, no está garantizando, no entra a mirar todos los puntos de la seguridad alimentaria que es preciso mirar para garantizar el producto.

Por lo tanto, nosotros vamos a pedir, a partir de septiembre de este año, IFS versión 4, porque consideramos que hoy, aquí en Europa, es la mejor. Se habló en el CIES de Barcelona de seguridad alimentaria, se ha hablado en distintos foros y los fabricantes y distribuidores europeos han apostado –a nivel casi mayoritario– por IFS versión 4. Insisto, porque recoge bastante más que otros sistemas de certificación y calidad.

Dicho esto –y creo que ya he dicho bastantes cosas– querría presentar algunas conclusiones, aunque que para mí son reflexiones:

- Nosotros consideramos que los consumidores demandan garantía de salubridad y seguridad de aquellos productos que adquieren al mejor precio. Todos somos consumidores, no nos engañemos.
- La gestión de la seguridad alimentaria debe ser objetivo estratégico en las empresas. En nuestra empresa hay 54 técnicos antes de la última reforma que hemos hecho (yo era el responsable de seguridad alimentaria dentro de Carrefour, en los tres últimos años antes de la fusión) y había un área de calidad de marcas propias, un área de calidad de frutas y hortalizas, un área de calidad de productos frescos, un bazar, electro, textil, etc. El año pasado se decidió que todo esto tenía que estar absolutamente coordinado y se creó la Dirección de Calidad y Desarrollo Sostenible, que yo tengo el honor de dirigir. Y lo digo con muchísimo orgullo, porque tengo un equipo extraordinario. Y, a su vez, se potencia lo que es el área de seguridad alimentaria. El área de seguridad no la tenemos para que sea –que también es para eso– el gestor de las crisis. No, lo que tenemos es a ese equipo de tres personas, que se dedican al tema de la Seguridad Alimentaria en término global, es la que recibe todos los *inputs* internos y externos que pueden afectar a la seguridad alimentaria. Y es la encargada de trabajar transversalmente con todas las áreas de calidad para que esto, en decisiones de comités internos de calidad de España, avance y se eviten ciertos sustos, por decirlo de alguna manera. Por lo tanto, creo que todas las empresas tienen que meterlo en su estrategia, como concepto, insisto. ¿Que es un concepto mercantilista? ¡Qué duda cabe! ¿Que vende? Pues claro que vende, no lo vamos a negar. Perdona, Óscar, es que las empresas estamos para vender. Y tenemos que buscar las vías para vender, y tenemos que buscar vías para diferenciarnos porque mi amigo y colega director de calidad en Alcampo, tiene

que buscar la calidad y diferenciarse de Carrefour para buscar clientes. Entonces, jugamos en este sentido.

- Creemos que son los equipos de calidad los que tienen que pilotar la gestión de la seguridad alimentaria. Pero ¡ojo! estos equipos no tienen que actuar nunca solos, tienen que hacerlo integrados con todo el mundo: con los equipos comerciales, logísticos y de ventas, dominando las herramientas de la Gestión de la Calidad. Pero estos equipos también tienen que trabajar con el resto de la cadena, no tienen que trabajar aislados en su empresa. Me da lo mismo que se llame producción, me da lo mismo que se llame manipulación, transformación o distribución, hay que trabajar toda la cadena porque si no es así, no conseguimos el fin pretendido.
- Todo el personal de la empresa, absolutamente todo, tiene que estar involucrado en el tema de la seguridad alimentaria. Y esto tiene que comenzar en los recursos humanos, en los departamentos de formación. O están metidos e integrados en este sistema o algo queda cojo, porque no se transmite a toda la compañía. Y eso sí se ve cuando hacemos auditorías.
- La trazabilidad total es el sistema óptimo para valorar productos y minimizar el riesgo. Es cierto. Pero, además, la trazabilidad debe basarse en sistemas sencillos, de fácil aplicación y comunes –lo más comunes posible- a toda la cadena, porque si no es así, los costes serán muy elevados y, al final, no conseguiremos ese objetivo de que todos, a primeros de enero o un poco más tarde, creo yo -lo digo con toda sinceridad- consigamos implantarla.

Y, por mi parte, nada más. Muchas gracias.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien. Muchas gracias, Mariano, por la síntesis, el planteamiento de análisis o debate sobre este tema.

A continuación viene José Manuel Hernando, del Grupo Eurobanán, pero creo que ha excusado su presencia y, entonces, Alicia Langreo tiene la amabilidad de leernos su comunicación. Tal vez, incluso, entrando en el debate, aunque no eres autora responsable y tengas que defender directamente.

Alicia Langreo Navarro

José María Hernando está recientemente operado de una rodilla, tiene un derrame y no ha podido venir. Por mi parte, es un atrevimiento presentar su intervención, porque no soy de la empresa pero, como soy muy atrevida, haré lo mejor que pueda.

Cuando organizamos este Observatorio, la idea que teníamos era contar con personas que pudiesen hablar de la seguridad alimentaria y la trazabilidad, de cómo repercuten en

unos y en otros desde distintos puntos de vista. Ese ha sido uno de los motivos por los que se ha compuesto la mesa en esta forma.

Para esta ponencia habíamos pensado en dos tipos de empresas. Una fue AECOC, que no ha podido venir porque hoy tienen su Asamblea, iba a venir Joan Mir, y la otra, pensar en Eurobanan, fue porque es uno de los grandes operadores. A través de distintas fusiones ha tenido un crecimiento muy importante y, en estos momentos, es uno de los grandes operadores de frutas y hortalizas, aunque no está en la última fase de la cadena de producción sino que está en una anterior, y esto era lo que interesaba. Otro aspecto que interesaba mucho es que, además, es una empresa que realiza directamente un bloque importante de importaciones y, por lo tanto, conoce ese problema que siempre surge: ¿qué pasa con lo importado? ¿se comporta de otra manera? Elegir a Eurobanan nos permite, de alguna manera, afrontarlo.

Y dicho esto haré lo que pueda.

El Grupo Eurobanan, que proviene, en principio, de la fusión de un gran importador de los mercados en origen español, Ángel Rey, con Eurobanan. Eurobanan estaba asentado en todo el territorio nacional con la Central en Alicante. Cuando sale la OCM del plátano se fusionan los grandes productores de plátano con importadores para poder acogerse a los cupos de importación. Y después hay una fusión de capital con FYFFES, con lo cual la empresa forma parte del Grupo FYFFES, del grupo internacional de los grandes operadores. Su volumen de facturación está en unas cifras realmente altas para este tipo de operadores, ya que en el año 2003 ascendió a 275 millones de euros.

La empresa forma parte de estos organismos europeos de frutas y hortalizas (Freshfel Europe, Eurepgap) comprometidos con la seguridad alimentaria. Están en “5 al día” (actualmente D. Joaquín Rey ostenta la presidencia de la Asociación). Están en el Comité Técnico de Normalización de AENOR (tienen Vocales y participan en numerosos grupos de trabajo para la elaboración de las normas de Producción Controlada de AENOR) y en el Comité de Frutas y Hortalizas de AECOC. Es decir, es una empresa presente en muchos de estos foros de debate.

Quiero decir que, en este tema –y sí que voy a ir puntualizando algunas cosas- hay que tener en cuenta que nosotros tenemos, dentro del inmenso sector de frutas y hortalizas (hay que decir que en la cadena hay como 10.000 empresas sin contar a los agricultores), un montón de operadores de los mercados en destino, digamos del segundo puesto mercado, que están fuera de estos circuitos y, no nos olvidemos, forman una parte enorme de nuestro sector. El Ministerio estimaba que, aproximadamente, el 44% del sector de frutas y hortalizas no pasa por centrales hortofrutícolas; es decir, el mercado interior, pues el mercado exterior pasa todo por centrales hortofrutícolas. Estamos hablando de que está pasando fuera de los mecanismos que son capaces de aplicar normas de seguridad alimentaria una parte inmensa del sector. Está aquí José Escartín que, quizás, pueda aproximar una cifra...

D. José Escartín Huerto

No.

D^a. Alicia Langreo Navarro

... pero la magnitud del problema es realmente importante.

Los productos que maneja la empresa son: como producción nacional, COPLACA (plátano de Canarias), AGROORIGEN (kiwi gallego) y FYFFES (naranja valenciana) y como importación, productos de Sudáfrica (CAPE: cítricos, uvas, fruta de hueso, etc.), kiwi todo el año (SIKIG, ZESPRI, etc.) y tropicales con marca propia (FYFFES, ISLA BONITA). Ángel Rey dice –se lo he preguntado expresamente- que ellos tienen una serie de acuerdos con grandes operadores en sus mercados en origen que les certifican el producto. No exigimos el certificado para poder trabajar con ellos porque son Grandes operadores mundiales pero, si los tienen, sí se los requerimos. Esto no ocurre exactamente con todo el producto importado porque hay mercados que están lejos de poder hacerlo. Esta es la realidad.

El Grupo Eurobanan tiene, como todos estos que ya están aplicando la seguridad alimentaria y empiezan la trazabilidad, por un lado el control de producción en campo, y planes de control de residuos, como elemento estrella, porque es realmente donde están surgiendo los problemas en este sector. Y luego, los sistemas de gestión de calidad.

Tienen una visión global de la seguridad alimentaria. En el grupo, este es un concepto que se extiende –que están intentando extender- a todo el funcionamiento del grupo. Están generando un proceso global de confianza en seguridad.

El control en campo, lo hacen aplicando por un lado buenas prácticas agrícolas y luego unas normas de aplicación. Están manejando en forma rigurosa el cultivo, quiero decir que esto es algo que aplica cada aunque luego las normas de cultivo puedan decir unas cosas u otras, eso es completamente distinto. Yo no puedo contar mucho más de la empresa, porque no estoy en ella, evidentemente. Pero los ciclos tienen en estos cultivos una historia: significa un primer proceso de control por parte del agricultor. Hay un conocimiento de los cultivos y de las variedades, hay unas normas y un interés sobre el manejo correcto del suelo y del agua. Quiero decir que aquí y, en general, todas las empresas, empiezan a tener a través de esto un papel de cultura medioambiental, ya que existe un buen manejo del suelo y del agua, con producción sostenible, del uso de programas de abonado, el uso de fitosanitarios, etc. Realmente, la gran piedra de batalla, hoy por hoy, son los fitosanitarios. Buenas prácticas del personal, eso es lo que decíamos. Y ese APPCC en todos los estamentos. Y luego la identificación adecuada de la mercancía y de cada envío.

Y ahora quiero decir una cosa de esto que me parece importante. El Grupo Eurobanan está poniendo en marcha una línea de trazabilidad. Quiero decir con todo esto que la trazabilidad puede ser y debe ser, en su momento, desde el campo al consumidor, pero en una gran parte de nuestra producción, cuando hablamos de trazabilidad los operadores hacen la trazabilidad de lo que pueden, es decir: trazabilidad desde la central hortofrutícola hasta el destino, trazabilidad desde la plataforma hasta la tienda;

trazabilidad de lo que se puede. Y ya se va pudiendo más. Pero no pensemos que tenemos trazabilidad de todo; no la tenemos; porque en el sector agrario que tenemos, hoy por hoy, lo que podemos tener es trazabilidad en pequeños segmentos de la producción. No la podemos tener en todo. Y la tendremos, y no me cabe duda porque la verdad es que el sector agrario ha respondido siempre –tengo que decir- a pesar de todo, mejor de lo que yo esperaba, por lo menos en una serie de segmentos.

La trazabilidad, en definitiva –y esto es fundamental- es un sistema de información común que obliga a ser transparentes y, por lo tanto, a un grado de colaboración que altera completamente lo que han sido las relaciones entre las partes tradicionales, donde ha habido una confrontación. Es imprescindible que haya una colaboración, independientemente de que se discuta o no, por el reparto de riesgos. Pero la trazabilidad implica colaboración porque, en otro caso, no es viable.

En los sistemas de gestión de calidad hay una cosa interesante en la que quiero hacer hincapié. Implican, por supuesto, un almacenamiento y, desde luego, todo el problema logístico de los lotes, que tienen que entrar -de lleno- dentro de todos los controles de calidad y toda esta mecánica, independientemente de que la empresa que haga la logística sea o no la propia empresa. En este caso, ellos son logísticos y también hacen logística para otros. Pero, en cualquier caso, la operatividad logística es de ellos.

El problema de los sistemas es que los lotes no se identifican siempre. Hay aquí una nota que pone al final, y que yo estoy completamente de acuerdo, y es que esto sí supone un paso adelante en la organización del sector, un paso delante de la organización de la central hortofrutícola, de la recepción del material hortofrutícola, de la gestión de todos los volúmenes... Y, de alguna manera, un coste. Que se pueda pagar o no, eso es aparte. Que el mercado pueda pagarlo o no, es aparte. Indudablemente, este tipo de procesos tiene un coste añadido.

El tipo de alertas que hay en el sector hortofrutícola son, fundamentalmente, en frutas. La totalidad de los problemas surgen por el límite de residuos y se detectan, básicamente, en Alemania. Y es el gran analista sobre los problemas y los que superan exigencias; como son los mercados más exigentes en otras cosas. La gran piedra de toque del mercado alemán, es el problema de los residuos.

Por último, hay una cosa que me parece fundamental. Y es que, si el mayor problema, en la gestión del sector, son los residuos: ése es un problema del campo. No nos engañemos. Es decir, creo que hay aquí una cuestión fundamental: organizar que el campo trabaje bien y sea consciente de las cosas, es una cuestión complicada. Quiero decir que este problema surge aquí, que es donde el campo –uno de los sectores- está más organizado. En otros sectores, donde el campo está mucho más organizado, la problemática puede ser mayor. Pero, indudablemente, eso es algo que sí que es... Alejandro lleva trabajando dos años, pero es absolutamente novedosa; él está trabajando en el segmento de la producción agraria que está más organizado; pero realmente este es un conflicto. Y yo creo que el Ministerio de Agricultura no es consciente de, hasta qué punto, esto es un enorme conflicto. Históricamente, en este sector han trascendido poco los conflictos. Los que han trascendido han sido problemas básicamente de exportación. Y eso es una clave; el control de la producción es responsabilidad de los operadores, de

la cadena y de las Administraciones; pero de todos los operadores, desde el primero hasta el último. Eso es lo novedoso porque la normativa anterior, prácticamente, eximía de responsabilidad al agricultor y, de alguna manera, este es el último punto.

Es verdad que a toda esta norma de gestión de la cadena añadimos la gestión medioambiental, las nuevas normas de residuos y demás, sí que suben los costes de la cadena de producción. Es decir, cuando este año se hablaba de los problemas de las subidas de frutas y hortalizas. Hay una subida debida al calor, hay una subida debida a que cada uno mueve su margen, como pueda según se muevan los mercados, y hay otra subida que es estructural y que está ligada a que tenemos otro producto. Porque el producto con seguridad alimentaria -seguridad en procesos y seguridad en trazado- son productos que, en el mercado, otros productos no tienen esos valores añadidos.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien. Gracias Alicia. Gracias doblemente, por haber hecho algo en lo que no estabas directamente involucrada.

Tenemos exactamente media hora. Yo pediría concreción en las intervenciones, de manera que puedan intervenir más asistentes. Y hay una serie de retos: desde el reto de las tres “bes”, que viene por aquí. También como puede ocurrir, por ejemplo, si esto nos va a discriminar. No lo sé, tal vez si alguien de FEPEX no piensa que esto puede discriminar a la pequeña y mediana empresa. Puesto que estamos diciendo que el control tiene que ser, sobre todo, en producción. Y luego quién lo va a pagar. Es decir, hay una serie de interrogantes, por lo que voy a dar paso al coloquio, que es sencillamente el objetivo de este foro.

Que intervengáis cinco minutos cada uno, pues tenemos 6 peticiones de palabra. y tenemos 30 minutos de tiempo. Por favor identificación siempre para el micrófono.

D^a. Maria José Lueso Sordo

No llego a asimilar la trazabilidad con la seguridad alimentaria. Me vais a perdonar, pero es que no es ni parecido. Yo trabajo en trazabilidad, no trabajo en seguridad alimentaria. Porque yo trabajo en trazabilidad para hacer análisis de mercado, para pago de ayudas ganaderas, para muchas cosas; para genética, para control de los rendimientos. No hay seguridad alimentaria en la trazabilidad. Me pone bastante nerviosa que se trate así y, por ello, quisiera dejar, por favor, constancia aquí.

La trazabilidad tiene una función fundamental en la seguridad alimentaria, que es la de establecer la responsabilidad en cada eslabón de la cadena. Y por eso les importa tanto a determinados fines de la cadena alimentaria. No nos olvidemos: para saber quién ha metido la pata y para, en el caso de una alerta –en un momento determinado- ir a por él directamente, al producto o al origen del problema. Estamos comprobando que, muchas veces, esa trazabilidad que determinados tienen, la establecen muy bien para ir hacia atrás, precisamente para ir al origen del problema, pero cuando la buscamos para ir

adelante no la encontramos, cuando es el agricultor o el ganadero el que quiere decir que: “a ver si la trazabilidad me sirve, también a mí, para valorizar mi producto y a ver si, efectivamente, están valorizando mi producto por delante”.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien, gracias. Que puede utilizarse como instrumento, digamos de apoyo, pero puede utilizarse para otras funciones también. Pero, bueno, ese es el criterio.

D. Carlos Barros Santos

Soy Carlos Barros, como os he dicho muchas veces, una reliquia sanitaria, científica, degenerado hacia el derecho alimentario. Y yo estoy, como siempre, con problemáticas de clarificación de conceptos. Parece ser, con lo que se ha dicho aquí esta tarde, que la seguridad tiene como objetivo la calidad. Y luego se ha desviado un poquito –tú más que nadie- que la trazabilidad como base para la calidad, y la trazabilidad, en efecto, está relacionada con la seguridad alimentaria, a pesar de lo que dice M. J. Lueso.

D^a. Maria José Lueso Sordo

Perdón, en ningún caso he dicho que no esté relacionada.

D. Carlos Barros Santos

No. Está relacionada con la seguridad y es un medio de control. Entonces, lo primero que tenemos que hacer es, como siempre -ya que creo que “le comemos el coco” al consumidor según nuestro interés comercial con difusiones de informaciones científicas y de control específicamente manipuladas, como se ha venido demostrando los últimos años- clarificar esos conceptos.

Y la primera clarificación –ya he entregado a J. Briz un escrito para que se recoja fielmente en la transcripción- es decir qué es calidad y también tendremos que decir qué es trazabilidad y qué es seguridad, y todas esas cosas.

¿Qué es calidad? Lo hemos repetido muchas veces desde el año 1960 en que ya empezamos a intentar clarificar conceptos. Para que una sustancia o producto pueda ser calificado de alimento debe cumplir los siguientes principios: ser sano, ser inocuo, ser nutritivo, ser auténtico, que sus especificaciones “caracterizantes” tengan su origen en la tradición o sean reglamentarias. La condición de saludable –esos matices son muy interesantes- dependerá de las características fisiológicas, metabólicas, culturales y o religiosas de los colectivos consumidores a los que vaya dirigido. Se acerca a este concepto el término idóneo. En el caso de que sus caracteres no tengan nada que ver con lo sanitario. El concepto de calidad y su relación con los conceptos de idoneidad, autenticidad, sanidad, inocuidad, saludabilidad, trazabilidad, variabilidad -según

determinadas actividades y tratamientos- impacto del tipo de nutrición, dependencia de creencias de consumidores y o productores, nivel de la economía de las poblaciones y variabilidad de las especies, no es aplicable a los principios antes enumerados. El concepto de calidad debe utilizarse exclusivamente en el ámbito de la aceptabilidad subjetiva. Y luego ya, ahí podemos entrar en discusiones en otro momento.

Quiero decir que muchos de estos temas están relacionados con errores, incluso de aplicación de idiomas. Lo hemos vivido muchas veces, porque tenemos la versión española de las disposiciones de la Comunidad Económica Europea, y no hay distinción entre alimenticio y alimentario. En nuestro caso, lo sabemos muy claramente: *alimenticio*, es lo que nutre, y *alimentario*, es todo lo que guarda relación con los alimentos, como los aditivos, los envases, los cuchillos, etc.

Nos ocurre lo mismo con la palabra embalaje porque tanto en francés como en inglés, aparte del embalaje, no se recoge nunca el término envase. Entonces, nos crea una serie de problemas todos los días. Lo mismo nos pasa con la política agrícola, que debería ser agraria, porque recoge lo agrícola, lo pecuario, lo piscícola, la apicultura y otras cositas que se le incorporan.

Y lo más gordo que hemos tenido desde hace una serie de años, es la creación de la palabra “marmelade”, que figura en nuestra legislación; que es la acepción de mermeladas de cítricos aceptadas por nuestro negociador, que fue en aquella época y que es ridículo. Entonces, y ya termino: marmelade. Tienes un Real Decreto Español que dice eso...

Un asistente

Publicado el año pasado, entre comillas.

D. Carlos Barros Santos

He entregado a J. Briz algunas informaciones sobre dudas actuales con las que nos encontramos después de 50 años de estar metidos en la ordenación y seguridad alimentaria, desde la redacción del Código Alimentario y todo lo que hemos vivido muchísimas veces.

Y lo que quiero decir es que, dentro de la seguridad alimentaria, y nos vamos a seguir volviendo locos, es que hay, por ejemplo –no pongo más que un ejemplo, después de todas las cosas raras que nos vienen de la Unión Europea- un Reglamento de la Unión Europea del año 1990 que ha sido modificado 110 veces en el transcurso de tiempo hasta el año 2004, por otros 110 Reglamentos sobre residuos en productos alimenticios de origen animal. Imaginaros lo que es eso tan sólo para el sector primario, sea lo que sea, hortofrutícola, cárnico o lo que queráis.

En estas condiciones o nos sentamos seriamente y decimos, no sólo al Estado Español, sino a las 17 Autonomías (que cada gobierno de las 17 Autonomías hace lo que les da la

gana con alguna interpretación de las disposiciones en vigor), que hay que ser serios, poner orden y que haya una supervisión del Estado en algunas cosas. Que me dicen que hace unos días que las disposiciones autonómicas anulan lo que digan las disposiciones del Estado. Y eso es verdad en algunas cosas, pero no en todas. Y las preguntas que a mí me hacen son, precisamente, de origen alimentario. No; de consecuencias alimentarias.

Parece ser cierto que para que un bovino sano se contagie de la encefalopatía espongiforme que padezca un enfermo de su propio rebaño, es preciso que sean homocigóticos, en determinados aminoácidos, en su ADN. Entonces ¿Por qué se creó aquella alarma pública a través de los medios de difusión?

No parece haber duda de que los agentes de las encefalopatías espongiformes bovinas, ovinas, de otros animales e incluso humanas son priones. ¿Pero hay datos serios y concretos de que son los mismos (idénticos) o todavía no está demostrado científicamente?

¿Las pruebas in vitro justifican claramente que los beneficios aportados por los “probióticos”, “prebióticos” y “simbióticos” son los mismos que se obtienen después de atravesar estos la vía gástrica o son interpretaciones interesadas? ¿Dónde están los trabajos científicos que lo demuestran?

¿El intento de sustitución de las “harinas de carne” por la “soja” en la alimentación animal de diferentes especies es, de verdad, una mejora nutricional y una disminución de riesgos, o es una desviación en la formulación de la dieta, para el desarrollo acelerado, por intereses comerciales de los productores y comercializadores de soja ya que esta posee los aminoácidos esenciales de aquellas, lo que sirve para confundir al consumidor con la información de que no debemos convertir en “carnívoros” a las especies que no lo son?

En el ámbito de la seguridad alimentaria, dentro de la Ordenación Alimentaria se debe contemplar el bien hacer en la información relacionada con la nutrición, el metabolismo, la inmunidad, la patología y el bienestar corporal, fisiológico, psicológico y de relaciones.

Valor de la trazabilidad en el ámbito del consumidor: ¿De verdad todos los datos que recoge la “trazabilidad” le interesan al consumidor o puede haber intereses empresariales y comerciales para manipular y dirigir el consumo, de lo que conviene en cada caso, o estimular la creación de entes certificadores que es otra forma de obtener beneficios por algunos?

D. Julián Briz Escribano

Muy bien. Gracias Carlos, además por la documentación aportada. Tenemos que seguir porque no tenemos mucho tiempo.

D. Óscar Hernández Prado

Bueno, después de lo que ha hablado C. Barros quisiera decir tres cosas nada más.

Una: trazabilidad. Yo insto a FORO AGRARIO para que un día plantee el tema de la trazabilidad, porque es muy importante. Coincido con M. J. Lueso, no sólo porque sea amiga mía, sino porque además coincidimos en Bruselas, desde 1989, como veterinarios, en esos foros a los que nos toca asistir.

Bien, trazabilidad. Yo, que estoy en la Agencia de Seguridad Alimentaria; a mí me ocupa o preocupa la trazabilidad como un prerrequisito, como a la gente que está trabajando con nosotros, de seguridad alimentaria. Nada más. Y nada menos. Tiene que ser ascendente y descendente.

Lo que me preocupa seriamente, que trabajamos conjuntamente -a Pepa o a la Subdirectora General de la Dirección General de Ganadería, que evidentemente también nos ocupa- pero tiene otros contenidos. Entonces me gustaría que quedase muy claro, por lo menos desde la seguridad alimentaria, que es el tema hoy del foro; es un prerrequisito, precisamente dentro de la seguridad alimentaria. Y una pregunta que nos hacemos en Bruselas: ¿qué queremos de trazabilidad? ¿Simplemente que cada operador económico sepa a quién compra y a quién vende? ¿O que sepa también dentro de su empresa lo que hace y que haya, ¿cómo diría yo? una traza, unos rastreos entre lo que entra por la fábrica y lo que sale de ella? Es un trago para una PYME, lo digo aquí, es un trago muy delicado. ¿Qué queremos en Europa? no digo ya en España.

Dos: Yo estoy encantado, M. Rodríguez Moya, de que ganéis dinero, no tengo nada contra eso. Pero lo que yo quería decir antes, con la seguridad alimentaria, es que es un valor único, intrínseco, pero cuando va acompañado con otras cosas, pues... se diluye.

Quería también contar el motivo, C. L. de Cuenca, con el que he compartido también cosas en Bruselas. Y no tiene que ver tanto con esta segunda parte, pero voy a destacarlo: sobre el tema de la formación de nuestros hijos, la población infantil. Mira, hemos hecho una cosa: hemos mirado los 17 libros que hay del Conocimiento del Medio. Los que tengáis hijos sabéis que en Conocimiento del Medio es donde se estudian ahora los temas de higiene, etc. Hay 17 libros y cada uno dice una cosa, evidentemente. Hemos tenido que aplicar los criterios y luego, evidentemente, que las Comunidades Autónomas acepten esos criterios. Porque no es fácil el tema.

Y luego hay otra cuestión, que eso nos lo dice el Ministerio de Educación. Ustedes quieren que hable de seguridad o de higiene en los alimentos, Tráfico de seguridad vial, Drogas de prevención de drogas, claro; que a todos nos interesa, como padres o como ciudadanos, etc. Pero estas actividades curriculares transversales, ya me lo he aprendido, pueden –en un momento dado- suponer más tiempo que las actividades normales: matemáticas, etc. Tenemos que reflexionar también sobre este tema, aunque estoy de acuerdo en que hay que empezar por ahí.

Cuando estaba I. Díaz Yubero de Director General, teníamos un concurso con los niños, no sé si se acordará él...

D. Ismael Díaz Yubero

Sí. Me acuerdo. ¡Yo he participado!

D. Óscar Hernández Prado

...era muy interesante, y entonces era una cosa buena, pero no es fácil el terreno, por eso lo estoy comentando. Estamos en ello pero; uno, no es fácil unificar criterios entre todos, entre las autoridades competentes; y dos, que en un momento dado, las autoridades competentes pueden decir “bueno, muy bien esto, esto y esto pero es que hay diecisiete actividades particulares.

Tenía más cosas que decir, pero me callo.

D. Julián Briz Escribano

De acuerdo, gracias.

D. José Manuel Bernal Pérez Herrera

Gracias. Soy José Manuel Bernal, Director de Calidad de Alcampo.

En una de las cosas en la que tenemos que trabajar, todos los que estamos en esta mesa, es en generar confianza. Se ha hablado hoy, y estamos todos de acuerdo en, que el nivel de seguridad alimentaria que hoy disfrutamos, en los países más desarrollados, no tiene nada que ver con el pasado. Está ligado al bienestar social: cuanto más poder adquisitivo tenga la sociedad, más va evolucionando su nivel de seguridad alimentaria, como se ha comentado.

Pero también es verdad que el consumidor es muy vulnerable; cualquier crisis, cualquier episodio de inseguridad que se produce, enseguida se dispara la alarma y toma actitudes que, a veces, son irracionales. Hace poco hemos tenido –no aquí, sino en Extremo Oriente- el problema importante de la gripe aviar y ha habido, un gran estrépito; una cierta inquietud en los consumidores e incluso ha habido una caída de ventas de algunos productos. Esto era absurdo puesto que España no estaba importando aves de Tailandia y, sin embargo, el consumidor reaccionó rápidamente y cambió sus hábitos de compra. Con el tema de las vacas locas, afortunadamente, no hubo en España ningún incidente mortal y, sin embargo, cayeron las ventas durante mucho tiempo y tardo casi un año en recuperarse ese mercado, lo que supuso un gran trastorno para todos los ganaderos.

Por lo tanto, el consumidor es muy vulnerable: aunque el nivel de seguridad sea alto, el consumidor reacciona, muchas veces, irracionalmente. Además hay que tener en cuenta el papel que juegan los medios de comunicación que, a veces, no informan adecuadamente y eso crea inquietud e inseguridad en los consumidores.

Como decía: tenemos que generar confianza. La seguridad alimentaria es un barco en el que estamos todos, productores, fabricantes y distribuidores, porque cualquier problema que surja nos afecta a todos, de una manera u otra. Por lo tanto, es una batalla que tenemos que dar todos; Los distribuidores lo estamos haciendo desde hace mucho tiempo.

Por otro lado, quisiera que se valorara lo que hace el sector de la distribución porque, aunque por un lado, para algunos, dicen que somos los malos, porque negociamos con fuerza; en el campo de la seguridad alimentaria estamos realizando una labor muy importante porque, estamos exigiendo a nuestros proveedores que aumenten los niveles de seguridad, pero también estamos colaborando con ellos, estamos ayudándoles. Y en el caso de las PYMES estamos aportándoles información, estamos dándoles orientación y esto es una labor que es desconocida por el gran público, pero en el futuro, habrá que reconocer lo que estamos haciendo en pro de aumentar los niveles de seguridad alimentaria.

Y para concluir, repito que, somos un barco en el que estamos todos, y todos tenemos que poner nuestro grano de arena y trabajar conjuntamente, y no tirar cada uno de un lado, porque, en ese caso, no conseguiremos que ese nivel de seguridad alimentaria, que es real, sea además percibido. Porque son dos cosas distintas: una cosa, es la realidad, y otra cosa, es la percepción que tiene el cliente.

D^a. María Montaña Cámara Hurtado

Me llamo Montaña Cámara. Soy Profesora Titular de Nutrición y Bromatología en la Facultad de Farmacia, de la Universidad Complutense en Madrid.

Quería puntualizar el tema, que se ha dicho, de la trazabilidad que, evidentemente, no garantiza la seguridad alimentaria. Solamente no estoy de acuerdo en un tema que se ha dicho: ir al riesgo cero pero, estoy convencida de que el riesgo cero no existe. Si asumimos que la seguridad alimentaria no tiene una definición, sino que es un concepto variable y que evoluciona y, en ese sentido, lo que se puede garantizar en cada momento va a depender de muchas cuestiones económicas y de cuestiones técnicas. Yo, desde el punto de vista analítico, considero que todo resultado analítico va acompañado de los métodos que se han utilizado, con qué aparatos y con qué límites de detección. Y muchas veces no se encuentra lo que no se busca. O sea, riesgo cero es absolutamente imposible. Y si evoluciona y antes hemos garantizado un cero, quiere decir que ese cero anterior no era bueno, entonces nos estaríamos contradiciendo. Hay que intentar conseguir el mínimo riesgo posible: algo que consideremos que puede tener un daño para la salud evidentemente no podemos permitirlo. Pero considero que el cero es, en todo, utópico porque el riesgo cero no existe en ningún ámbito de la vida.

En cuanto al tema en el que estoy más implicada, dado que estoy en la universidad, que es el tema educativo, creo que es muy importante ser responsables en cuanto a la difusión de la información. El importante papel de los medios de comunicación –que ya se ha puesto aquí de manifiesto- y el flaco favor que se puede hacer definiendo según qué cosas y según de qué manera. Ya se ha mencionado aquí el gran papel que tiene FORO AGRARIO en esta difusión, como foro de referencia, cuando hay alguna consulta o ese contacto con la realidad, con los consumidores o con quien lo considere, pues, a lo mejor, el mundo científico queda muy alejado. Un foro de debate, al ser pluridisciplinar en el que se recojan distintas cosas me parece muy interesante.

En cuanto a la difusión, yo, por alusiones, estoy implicada en la difusión del consumo de frutas y hortalizas. Estoy muy implicada en el punto de vista educativo, de la promoción y de la difusión del conocimiento, en cuanto a sus propiedades beneficiosas.

Colaboro con una Fundación, que es la Fundación Sabor y Salud. Existen otras fundaciones que engloban distintos eslabones del sector hortofrutícola pero con diferencias; igual que considero que con la seguridad alimentaria no se puede comercializar –por supuesto que es un valor-, pero no se debe utilizar como una etiqueta desde el punto de vista comercial sino que es algo que se tiene que dar por supuesto. Pues igual que se hace con los temas de salud, con la información que se hace de temas sanitarios. Entonces, no es un tema de etiqueta de una marca sino que es de difusión de la información.

Es esto lo que quería decir, que es un tema de reflexión: que la seguridad alimentaria es un tema de responsabilidad. Da igual que haya muchos reglamentos si esos reglamentos no se asumen. Tiene que ser “un asumir las responsabilidades” desde todos los estamentos: desde la producción, comercialización, distribución, Administraciones, medios de comunicación, educación, etc. Esa responsabilidad hay que asumirla todos como tal y cada uno hacer en su parcela las cosas lo mejor posible.

D. Julián Briz Escribano

Muy bien, gracias. Este es un tema que puede ser de debate: la paradoja de la información.

D^a. María Montaña Cámara Hurtado

Bueno, desde la educación sé que se hacen cosas. Nosotros acabamos de hacer una monografía, en colaboración con la Comunidad de Madrid, explicando temas relativos al sector hortofrutícola con la idea de difundirla en los centros escolares. Lo hemos hecho con unos CDs para que tengan sus diapositivas, que se puedan utilizar.

**D^a. Alicia Langreo Navarro**

Yo querría volver al por qué se habla de trazabilidad cuando se habla de seguridad alimentaria. Desde el punto de vista de las empresas de las cadenas de producción lo que tienen que hacer es conseguir un producto lo más cercano posible al riesgo cero. Eso es un producto con seguridad alimentaria, en definitiva. Entonces, una empresa de una cadena de producción ¿cómo lo consigue? Pues tiene que poner en marcha muchos instrumentos, unos más fáciles y otros más difíciles: tiene que hacer analíticas de todo aquello que considere que puede haber, tiene que poner en marcha los sistemas de riesgo **RTPC** pero, además, tiene que tener un instrumento clave que es el más difícil para el conjunto de la cadena de producción, cuando los primeros escalones son muy dispersos, que es la trazabilidad. Porque ¿qué es lo que aporta la trazabilidad a la cadena de producción? Pues sabes qué productos estás metiendo y sabes qué procesos sufren esos productos y, por lo tanto, puedes saber hasta qué punto incorporas uno o más riesgos a esa seguridad alimentaria y la limitas. Yo creo que esa es la clave y por qué, a la hora de hablar de la empresa, terminamos hablando de trazabilidad, cuando empezamos hablando de seguridad alimentaria. Yo creo que ése es el motivo pero, puestos en el colmo del absurdo, podemos trazar el cianuro o la ranita esa venenosa. Por supuesto, podemos dar toda la información sobre eso. La trazabilidad lo único que es, es un sistema de información; una vez que identifico un lote, y por dónde va pasando, le puedo colgar la información que quiera; le cuelgo la semilla que se le ha dado, el abonado que se le ha hecho, cuantas veces se le ha hecho, lo que le haya dado el sol, lo que ha llovido... lo que quiera. Y, por lo tanto, tengo la memoria del proceso.

Esto, desde el punto de vista del empresario es muy complicado y desde el punto de vista de la cadena de producción, mucho más. Porque implica poner en común bases de información. Yo creo que sin trazabilidad no hay seguridad alimentaria, pero tampoco sin control de riesgos y tampoco sin unas analíticas a fondo. Por supuesto.

D. Felipe González de Canales

Completando el papel que FORO AGRARIO puede hacer, viendo las cosas que están haciendo determinadas empresas, pienso que en el concepto de sostenibilidad, que ahora mismo tienen incorporado todas las sociedades –incluso las del tercer mundo– hay un aspecto importante: el aspecto de la calidad, lo que sería una seguridad, una garantía.

Tiene que haber una metodología. En el caso de la madera habéis visto como se va imponiendo: si hay una metodología de como se explota el bosque, de como se saca la madera y como lleva, incluso, ese sello. Ese sello internacionalmente lo tiene una asociación sin fin de lucro, que se lo pone y aparece en los muebles y aparece el que quiera, el que sea capaz de producirlo.

Entiendo que, a lo mejor, FORO AGRARIO se puede plantear la posibilidad de ser también un lugar donde se puede garantizar que en Carrefour, por ejemplo, se estudia el procedimiento y, según la metodología que nosotros hemos diseñado que es válida, lo cumple o no lo cumple. Lo siento mucho por Carrefour si no lo cumpliera, aunque tendría dieciocho motivos para demostrar lo contrario. Pero cabría aquí, podríamos

decir, la responsabilidad intelectual de haber asumido una metodología de trabajo, un procedimiento y que, aquellos que lo cumplan, a nuestro entender, dan una máxima garantía. Lo digo como un nivel mayor que al final supondría ese sello, que el que lo tiene y todos los productos que lo llevan, tienen garantía. Para la carne, sería igual: la carne que lleve el sello porque FORO AGRARIO le haya inspeccionado, le haya mandado un evaluador y haya hecho una evaluación de aquello, considerará que cumple la metodología que hemos considerado válida.

D. Ismael Díaz Yubero

Una cosa muy rapidita. La primera de todas es una preocupación que me ha quedado, seguramente porque he entendido mal. Me ha parecido oír que las cooperativas tienen tres niveles de seguridad alimentaria: preceptiva, comercial mínima exigible y comercial retribuíble. Yo preferiría que tuvieran solamente una. Y que fuese seguridad alimentaria. Porque eso, ¿qué quiere decir? ¿qué tenéis tres precios para un mismo producto? ¿que los precios más baratos tienen la preceptiva, los un poquito más caros la comercial mínima exigible y los ya más caros la comercial retribuíble?

Bueno, creo que no es, en absoluto. ni presentable. Hablar de seguridad alimentaria con todo el concepto, con toda la seriedad que el tema necesita, porque lo demás creo que es verdaderamente preocupante. Pero, a lo mejor, creo que te he entendido mal y lo que lo que quieres decir es que tenéis una magnífica seguridad alimentaria para todos los productos de las cooperativas y entonces os pido perdón por no haberos entendido.

Perdóname, que termino en seguida, que son tres preguntas.

La segunda es de una diapositiva de Carrefour que hablaba de trazabilidad total, o de la que se pueda. De eliminación de aditivos, o de los que son posibles. Y de alimentación animal natural, o casi.

D. Mariano Rodríguez Moya

Yo creo que he puntualizado. Lo más natural y la mayor eliminación posible de aditivos en los alimentos. La trazabilidad es total, otra cosa es como ligamos la trazabilidad desde la producción, desde el portador, desde el logístico.

D. Ismael Díaz Yubero

Ahora estás puntualizando. Perdón, Mariano. La trazabilidad total no existe. Porque la trazabilidad total no es competencia de nadie. Es un seguimiento muy largo que empieza en unos señores que, en Estados Unidos, producen maíz, Y con ese maíz, que comen los pollos, producimos carne. Y con esa carne de los pollos, hacemos hamburguesas. O hacemos no se qué y lo mezclamos con alubias y hacemos una fabada. Y eso es la trazabilidad total. Y la trazabilidad total es muy complicada.

Y además tengo que decir una cosa: me parecen maravillosos los programas que está siguiendo Carrefour en lo que se refiere a la calidad de los productos alimenticios y a la promoción de los productos españoles. Pero, ni trazabilidad total, ni eliminación de aditivos, que sí que lo has matizado posteriormente, pero no en la diapositiva. Ni alimentación animal natural, aunque pueda ser casi natural. Porque natural significa que los pollos no pueden comer harina de carne, aunque la coman.

D. Mariano Rodríguez Moya

En esa marca está absolutamente controlado. Comen soja.

D. Ismael Díaz Yubero

¿No la comen? Bueno, pues si no comen harina de carne, comen antibióticos. Que tampoco es natural, pero da igual, no hablemos de ese tema.

D. Julián Briz Escribano

Un momento, porque la transcripción aquí va a ser un lío. En esta parte vamos a poner algo de orden. Yo he dejado un poco de flexibilidad, pero vamos a tener que ir cerrando.

D. Ismael Díaz Yubero

Y finalmente termino con un punto final, que es el riesgo cero. Efectivamente, no existe el riesgo cero, como no existen personas buenas. Hay personas que son casi, casi, casi buenas. Pero no se puede nunca decir que yo soy casi bueno.

Habría que decir que vamos hacia el riesgo cero, que tenemos que buscar el riesgo cero y que la única solución que tiene todo esto es que pensemos en el riesgo cero como un modelo y que, cuando se produzca un fallo, no sea porque lo hemos tolerado, puesto que no es posible el riesgo cero, sino porque algún factor, absolutamente ajeno a nosotros, nos ha salido mal y ha aparecido el caso.

Creo que no existe el riesgo cero, pero creo que no se lo debemos decir a nadie y que es el objetivo de todos el conseguirlo.

D. Julián Briz Escribano

Bien, yo no sé si por parte de los ponentes tienen que hacer algún comentario. Alguno de los ponentes o si hay alguna última intervención.

D. Mariano Rodríguez Moya

Se ha hablado antes de ser un foro de transmisión y comunicación. A mí me parecen bien todos los foros que se crean. Hay distintos foros ya creados, hay distintos comités de seguridad alimentaria ya creados con profusión. Lo que sí creo es que todos deben converger –y es mi opinión- en hacer que prospere la seguridad alimentaria. Que debe ser el foro el medio de comunicación. Para mí, como Carrefour, todo debe converger en que en España se dé esa Seguridad Alimentaria y sea ella la que dé garantía de credibilidad porque, o hay una sólo entidad que dé credibilidad o como salgan diez foros a opinar en un momento dado, las opiniones son diez opiniones distintas y no una. Y creamos más confusión todavía al consumidor.

D. Julián Briz Escribano

Bueno, hay tres o cuatro peticiones, pero muy breves, por favor.

D. Felipe González de Canales

No. No estoy de acuerdo, porque yo creo en la iniciativa privada y creo que la Administración tiene su función, que es distinta. Y la garantía te la va a dar si tú eres serio, si tú trabajas con honestidad y lo que tú propongas entonces se te respaldará y, si no lo haces, no serás reconocido y desaparecerás.

D. Carlos Luis de Cuenca

Estoy de acuerdo en que la Agencia de Seguridad Alimentaria es un Organismo que va funcionando pero ¿en quién debemos creer? ¿En la Agencia de Seguridad Alimentaria, tipo Bruselas, tipo Comunidad Económica Europea? ¿En la inglesa? ¿En la española? Porque los modelos son muy distintos.

D. Luis Francisco Javier Samper Cimorra

Simplemente porque no sé si he liado alguna muy gorda, hay gente que no me conoce o no me he expresado muy bien. Incluso se lo he preguntado a mi amiga M. J. Lueso: “Oye, ¿se me ha entendido bien lo que he querido decir o no?”.

Cuando he querido decir que la seguridad alimentaria es un factor competencial entre las empresas, no he querido decir que se ponga uno un cartel de publicidad que diga: “¡Tengo más seguridad alimentaria que no sé quién!” No. Es que, sencillamente, inviertes más en seguridad, inviertes más en sistemas de autocontrol, en trabajos de laboratorio, etc. Y compiten entre ellos a la hora de venderle a un Carrefour, a un Alcampo o a quien sea.

Eso es lo que quise decir, un factor competencial, no comercial.

D. Alejandro Terrizas

Yo deseo intervenir, por alusiones obvias. Pues por no concluir que a mal entendedor pocas palabras bastan, me pondré que a mal orador necesito más palabras para explicarme.

Evidentemente, esos niveles de seguridad no son los que tengamos en las cooperativas. Si tuviéramos esos niveles en nuestras cooperativas, no sólo en seguridad, sino que nuestra calidad, que es mucho más que la seguridad alimentaria, es absoluta.

Lo que sí quiero decir es que esto parte de un estudio que hicimos, no sólo a nivel nacional sino europeo. Es que esos tres niveles de seguridad alimentaria existen; y no digo esto con sentido peyorativo, sino al revés. Y la seguridad alimentaria preceptiva, es decir, la que viene por normativa, os aseguro que con un buen etiquetado se salva. Si cogéis el reglamento del 2002 de seguridad alimentaria, se salva.

D. Ismael Díaz Yubero

¡Cómo vas a salvarlo con un etiquetado! Vamos a ver; será con unos controles, con unos análisis. Digo yo que habrá alguna cosa más que un etiquetado.

D. Alejandro Terrizas

Sin embargo, la seguridad alimentaria mínima comercial exigible es mucho más que eso. Y eso es una realidad como que es que cuando una distribución de productos alimentarios te pide eso, y no solo la preceptiva. Y la seguridad alimentaria comercial retribuíble es aquella que el operador -que enlazaremos con todo lo que dice Javier- es aquella que puede valorizar porque es capaz de ofrecer una seguridad alimentaria que va más allá de lo que piden las normas.

Y estos niveles no es que los pongan las cooperativas, ni que las cooperativas oferten: “¿qué quiere usted la una, la dos o la tres?”. No; son realidades que hay en el sector de un montón de cooperativas.

D. Ismael Díaz Yubero

Yo creo que un consumidor que vaya a comprar algo y le dicen “¿usted qué calidad alimentaria quiere: la de nivel uno, la de nivel dos o la de nivel tres?” Pues más vale que no lo digáis y decid que tenéis una seguridad alimentaria total o, por lo menos, que la buscáis. ¡Pero hombre! en cualquier sitio del mundo, lo que no se puede decir es que tenemos tres niveles de seguridad alimentaria.

D. Alejandro Terrizas

Lo digo en el FORO AGRARIO explicando que...

D. Ismael Díaz Yubero

... no, pero en cualquier sitio del mundo, lo que no se puede decir es que tenemos tres niveles de seguridad alimentaria...

D. Alejandro Terrizas

... si es que no tiene ninguna...

D. Ismael Díaz Yubero

Y además lo que no se puede decir es que la seguridad alimentaria que marca la legislación es muy fácil de conseguir, solamente con el etiquetado.

D. Alejandro Terrizas

Bueno, el etiquetado no es fácil de conseguir.

D. Ismael Díaz Yubero

¿El etiquetado no es fácil de conseguir? Pues decidlo, escribidlo. ¡Hombre, por favor!
¡Creo que hay una diferencia!

D. Julián Briz Escribano

Bueno... creo que para terminar, debemos invitar a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Un poco como colofón también, puesto que estamos hablando de seguridad alimentaria.

D. Óscar Hernández Prado

Bueno, yo voy a intentar hacer una cosa intentando o procurando alejarme lo más posible de la Agencia, aunque es muy difícil. Quiero decir que voy a intentar ser lo más ecuánime posible.

M. Rodríguez Moya ha dicho una cosa en la que no todo el mundo puede estar de acuerdo. Si tiene que haber una única voz o portavoz, como se quiera decir, en España

en temas de seguridad alimentaria. Ya hay personas que habéis dicho que no, que debe haber unos foros, unas voces y, evidentemente, esto es un estado de derecho moderno y todo el mundo tiene derecho a hacerlo. Pero yo creo que sí que debe ser la Agencia Española de Seguridad Alimentaria la que tenga, si no la última voz, la voz más determinante en temas de seguridad alimentaria. ¿Por qué? Porque a la realidad anterior, y no quiero hablar de crisis, pero reflexionemos lo que ha pasado con la crisis de las vacas locas y tampoco quiero hacer la pelota al Dr. Badiola, pero si el Dr. Badiola no salía en televisión, la gente no confiaba en nosotros. Yo he ido alguna vez a hablar con los consumidores y si no me han tirado tomates han estado muy cerca y, sin embargo, cuando salía J. Badiola le creían.

Eso es lo que tenemos que intentar con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Por eso se creó. Para que cuando salga el presidente o la presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria –que sí que creo que debe ser el portavoz último, por lo menos desde la Administración en temas de seguridad alimentaria- tenga credibilidad.

La credibilidad no se gana, y lo digo con el mayor de los respetos, ni comiendo más productos, ni haciendo consejos populistas en la radio. Pero sí que tiene que haber una voz en ese sentido. Y en España, tenemos ese modelo, que hemos aceptado todos. En Inglaterra hay otro modelo, por cierto muy parecido al español. En Francia hay otro pero creo que la labor de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, que tiene sus comités de consejos científicos, en los que está el profesor Badiola, tienen que asesorar a las personas que están ahí. Y sí que tiene que haber una voz única, a nivel de todo el Estado, sobre seguridad alimentaria; para eso se creó la Agencia. Y si no conseguimos ese objetivo, lo mejor que podemos hacer con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria es que desaparezca.

D. Ismael Díaz Yubero

No estoy de acuerdo, en absoluto. Yo soy del Consejo de Dirección de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, soy miembro del Consejo Directivo y, desde luego, no creo que la portavocía, ni la palabra, ni la verdad absoluta la tenga nadie. Ni siquiera la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, que es una cosa importantísima. Pero ni siquiera eso lo puede tener la Agencia de Seguridad Alimentaria.

No señor. Puede hablar todo el que quiera. En un sitio en el que hay libertad de expresión, puede hablar el que quiera. Y no puede tener la última palabra ¿cómo va a tener la última palabra?

D. Óscar Hernández Prado

Pero estamos hablando de credibilidad, Ismael.

D. Ismael Díaz Yubero

Pero la credibilidad no la da la Agencia. La credibilidad es lo que te dice la gente y la gente se lo cree o no se lo cree. Pero tú no puedes decir: “Por decreto, la Agencia tiene la verdad”.

D. Julián Briz Escribano

Por favor, por cuestión de disciplina, si hay interés en seguir en el tema podemos hablar cinco minutos, pero un poco de orden. Porque si no, aquí no va a haber manera de entenderse.

D. Óscar Hernández Prado

Sí que creo que la Agencia, desde el punto de vista de la Administración, tiene la última palabra. Sí que debería, puesto que para eso hay un Consejo de Dirección, un Comité Científico, un equipo consultivo. Sí creo que debería recabar y aunar los criterios y que esa persona, en vez que saliesen cuatro personas de la Administración, que hubiese una de la Administración que dijese: “Señores eso es lo que pasado” con alguna última seudocrisis mediática, porque no se puede hablar de otra forma.

Y si no cumplimos ese objetivo, personalmente, creo que hemos fracasado en parte. Yo no digo que no puedan hablar todos los demás, este foro o los que crean conveniente. Pero sí que necesitamos, a veces, a nivel de todo el Estado una voz –no sé si oficial, quito la palabra oficial- de la Administración que diga: “Señores: esto es lo que hay en el tema tal”.

Eso no creo que sea nada malo y así pasa en el Reino Unido. Sale el Director de la FSA, acude a los medios de comunicación y dice. Luego, cada uno creerá o no creerá. Ahí está la cuestión, la credibilidad.

D. Carlos Luis de Cuenca Esteban

Vamos a ver. Yo no pongo en duda, no puedo ponerla porque estamos todo el día hablando y procuramos sacar lo mejor posible. Espero que, a veces, nuestros consejos sirvan, nuestra voz sirva.

Yo me refería más al modelo de Agencia. Una cosa es una Agencia de Seguridad Alimentaria, que es una cosa parcial, y otra cosa la inglesa que es una Agencia Nacional de Alimentación. Y otra cosa es la Agencia de la Unión Europea que es una agencia científica exclusivamente.

Porque si tienes una Agencia Nacional de Alimentación como la inglesa, en donde está todo ahí metido, puede funcionar. Pero si tienes una agencia de seguridad que es una parte –vuelvo a decir lo que he dicho al principio- del problema, en donde resulta que

está por un lado la Agencia, por otro lado la Dirección General de Salud Pública, por otro lado el Instituto Nacional de Consumo, por otro lado la parte que le toca al Ministerio de Agricultura, por otro lado otros varios Organismos, etc., al final se organiza un “guirigay” en el que es muy difícil mantener una posición.

Por eso me refería, no por denostar a la Agencia –ni muchísimo menos- sino ¿qué modelo de agencia?

D. José Manuel Bernal Pérez-Herrera

Me gustaría, que la Agencia, no por real decreto o por ley orgánica, tuviera la última palabra a la hora de decidir que es lo bueno y que es lo malo y cual ha sido la causa de una crisis. En un Estado tan complejo administrativamente como el que tenemos, en el que hay muchos actores –Comunidades Autónomas, Administración Local, Estatal, la sociedad civil, etc.- que intervienen, y que participan cuando sucede un episodio de seguridad alimentaria, me gustaría que la Agencia fuera un referente, que se gane el prestigio, que se gane la credibilidad. Para que cuando la Agencia exprese su criterio la gente lo acepte . Me gustaría que el papel que jugó Badiola en la crisis de las vacas locas, que fue el único del que se fiaba la gente, lo jugara la Agencia. Pero no por decreto ley o por ley orgánica, sino porque se ha ganado la credibilidad.

Yo creo que lo que tenemos que hacer es ayudar, colaborar e incentivar a la Agencia para que asuma ese papel, que se gane la credibilidad, para que sea el referente para todo el Estado.

D. Juan José Badiola Díez

Al hilo de esta cuestión, yo me siento vinculado porque, como ha dicho muy bien Óscar, me considero también parte de la Agencia puesto que formo parte, en tanto y cuanto soy el Vicepresidente del Comité Científico de la Agencia.

Creo que lo primero que hay que tener en cuenta, al margen del modelo –Carlos, todo esto es discutible y es verdad- hay muchos modelos, la Autoridad Europea no es la misma que la del Estado y las Comunidades Autónomas tienen derecho a tener Agencias. Unas la tienen y otras no la tienen.

Pero hay una cosa que está clara; como estamos hablando de algo serio –no quiero decir que lo demás no sea serio- la gente necesita seriedad en estas cuestiones porque le importa mucho.

Es verdad que siempre le gustaría a la gente, al ciudadano, tener una voz en la que pueda creer. Y yo creo –por no repetir cosas- que realmente la Agencia Española tiene una ventaja: nació con un gran consenso parlamentario –eso es importante decirlo- ya que fue apoyada casi unánimemente por todos los partidos políticos, si no recuerdo mal. Otra cosa es que, entre esas competencias que ha habido, clásicas entre el Ministerio de Agricultura y el de Sanidad, siempre hay esos desajustes que, probablemente, en un

futuro se resolverán. Pero sí que sería deseable que en España hubiera un Organismo, una Institución fundamentada en su forma de trabajar. En definitiva, aquí estamos hablando de conocimiento y de gestión del conocimiento. Y la gestión del conocimiento implica una metodología determinada.

Y cuando hablamos, por ejemplo, de ¿un científico puede salir a decir algo? Bueno, teóricamente sí. Pero, realmente lo que puede decir puede valer muy poco, porque en definitiva lo que vale es cuando un grupo de científicos, sensatos y, normalmente, con pelos blancos en su cabeza (es lo bueno y lo malo que tiene la edad), que son capaces de analizar y criticar la información científica con rigor, pueden decir “esto está bien, pero cuidado que lo que se deduce de esta cuestión es esto”.

Yo creo que, para mí, jugó un papel decisivo –antes de formarse la Autoridad Europea– el Comité Científico de la Unión Europea que tuvo un papel extraordinario en esta enfermedad que a mí, desgraciadamente, me tocó vivir. Pero también en otros. Como marcó el criterio en Europa. Y eso es lo que había. Se respetaba por parte de todo el mundo pero, cuidado, es que esos comités trabajan bien. Yo formo parte de ellos y lo sé personalmente; es que es un sistema de depuración de la información en varios escalones y es difícil equivocarse.

Entonces, al final, a la gente lo que le importa es eso: el que tiene menos probabilidades de equivocarse, y el que marca unos criterios determinados.

Por otra parte, lo que habéis dicho Ismael, en una sociedad democrática de libertad todo el mundo que quiera, que tenga un mínimo de sensatez, puede hablar, como no, ¡sólo faltaba! Otra cosa es el caso de la gente o la credibilidad que se gane, eso está claro. Pero que la Agencia Española debe aspirar, es una aspiración a ser la primera autoridad en materia de seguridad alimentaria de España; es que tiene la obligación de hacerlo. Se ganará esa credibilidad y esa respetabilidad en tanto y cuanto sea capaz de ganársela día a día porque estamos en una sociedad en la que todos tenemos que ganarnos nuestro propio trabajo, las empresas con seriedad y vuestra forma de hacer las cosas, todos los sectores sociales nos tenemos que ganar esa confianza con nuestro trabajo y nuestros resultados.

Y ese creo que es, en mi modesta opinión, el criterio final.

Además, claro que en España tenemos una situación complicada, con las Comunidades Autónomas, claro que sí. Pero yo, por ejemplo, creo que va a haber más Agencias pero veo necesaria una coordinación entre las agencias que hay en España porque, en otro caso, se puede llegar a una situación un poco ridícula. Y ahí deben compartirse las bases de datos, los criterios definidos y también los científicos que sean capaces. Tampoco hay tantos, y lo digo sinceramente; tampoco hay tanta gente que esté dispuesta a trabajar. Eso sí que lo puedo decir claramente, yo me considero el último y posiblemente me han elegido Vicepresidente por otras razones, no porque sea mejor ni muchísimo menos: allí hay veinte personas serias, lo puedo asegurar. Eso quiere decir que puede haber otra gente, y como es un puesto para tres años, después están éstos y vendrán otros.

Y acabo hablando de otra cuestión que hemos tratado anteriormente, aunque quizás no sea objeto de este debate. Hay algo que se ha dicho por parte de varios intervinientes. En definitiva hemos tenido seguridad alimentaria a fuerza de crisis ¿no es así? Esa es la verdad. Y ha quedado claro que unas son más reales que otras, que ha habido de todo. Pero hay una cosa que no debemos olvidar y es que estamos en una sociedad transparente y una sociedad mediática. Y que hay otra cuestión y es que esto le interesa mucho a la prensa, es un hueso que no van a soltar. Y no lo van a soltar porque, en definitiva, las empresas, no lo olvidemos, son empresas que quieren tener clientes. Y los clientes son los telespectadores, los oyentes y los que leen los periódicos. Y ellos saben que esto vende. ¿Por qué? Porque esto le interesa a la gente cada vez más. Cuando los temas políticos se van agotando –los deportivos no se agotan nunca- a la gente ¿qué le interesa? Pues aquello que le afecta directamente. Y esto de la alimentación le afecta mucho y ellos lo saben.

Y con esto acabo. Yo he tenido una experiencia sociológica y mediática. Y el problema está, efectivamente, en que lo que sabemos es verdad; los periodistas españoles tienen muy poca formación en materia alimentaria, pero por una razón: porque es muy difícil que la tengan. Porque son gente formada en las Facultades de la Información. Si habéis estado allí, se habla de las lenguas y de otras cosas, pero de esto no se habla. Segundo: hay muy pocas empresas periodísticas que estén dispuestas a pagar periodistas especializados, ya no digo en materia alimentaria, en salud por ejemplo. Muy pocas. Os podría citar periodistas españoles que, de verdad, sepan de salud –no voy a decir los nombres- tres. Que de verdad sepan, que tengan una formación sólida.

Entonces, ante este panorama ¿qué se puede hacer? Pues todo es posible. En un terreno abonado –en el que se ha dicho, y estoy totalmente de acuerdo- hay muy poca cultura alimentaria en España, en el ciudadano español, si el periodista tampoco está formado ¿qué puede hacer? Pues no hay más remedio que informar lo mejor que se pueda. Y para eso, la gente que sepa tiene que hablar pero, eso sí, tiene que estar dispuesta a hablar en todo momento, y hablar con libertad. Y eso ya no es tan fácil, y os puedo asegurar que es muy pesado. Es extremadamente pesado tener un teléfono, que tiene que ser móvil necesariamente, y estés dispuesto a hablar cuando estás comiendo el postre el sábado por la noche. Y eso es duro y no lo soporta nadie. Y cuando las crisis, cuando pasó lo de la vaca estadounidense con EB, casualmente fue en Nochebuena y ¿quién está dispuesto a hablar en Nochebuena? ¿quién tiene ganas de hablar en Nochebuena? Es complicado pero no hay más remedio, porque de verdad lo digo, los periodistas seguirán con esto, ese hueso no lo van a soltar durante bastantes años. Y la única forma de abordar eso con seriedad es que ellos tengan buenas fuentes de información y que crean que las cosas se están haciendo bien. Porque ellos tienen la impresión de que las cosas se están haciendo mal. Eso es lo malo, que tienen la impresión de que las cosas se están haciendo mal y ahí sí que creo que todos los que estáis aquí tenéis mucho que decir.

Perdón porque creo que me he extendido más de la cuenta.

CLAUSURA DEL TALLER DE DEBATE

D. Julián Briz Escribano

No. Gracias.

Bueno, yo creo que prácticamente hemos intervenido en todas estas cuestiones. Vamos a dar por compromiso de terminar. He dicho 10 minutos. Afortunadamente, porque yo creo también que ha habido un debate animado.

Con esto terminamos el primer Taller. Vamos a hacer la transcripción y el envío por correo electrónico de todo esto, para que todos vean. Una cosa es lo que se ha grabado y luego cada uno que vea la parte suya. Después pasaremos a de la publicación, en este sentido, virtual.

No sé si el Presidente de FORO AGRARIO tiene que hacer algún comentario final.

D. José Lostao Camón

Sí. Se realizará una conclusión o resumen para que, a su vez, pueda salir como tal. Saldrá con el acuerdo y conocimiento previo de todos los que han participado en el debate, como es lógico.

Y esa autoridad es la que esperamos que, poco a poco, nos vaya dando alguna credibilidad. Colaborando con todas las instancias que se ocupan de este tema.