

**II TALLER
DE
SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

05/05/2005

TEMA:

**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SUBSECTOR
PESQUERO Y EN LA ACUICULTURA.**

DEBATE

**II TALLER DE DEBATE DEL
OBSERVATORIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FORO AGRARIO
(Madrid, 5 de Mayo de 2005)**

TEMA:
**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SUBSECTOR PESQUERO Y EN
LA ACUICULTURA.**

PRIMERA PARTE

D. Pedro Urbano

Buenas tardes y bienvenidos a FORO AGRARIO a todos los que honráis con vuestra presencia nuestras actividades. Tanto a los que reiterando con la asistencia vuestra confianza en Foro Agrario, como a los que acudís por primera vez a nuestra invitación.

A los que acudís por primera vez, simplemente deciros que Foro Agrario es una plataforma de convocatoria de personalidades relevantes en el sector agrario para que entre todos, en un debate serio y fundado, se puedan contrastar ideas sobre puntos seleccionados que afectan al sector. Estos puntos son seleccionados por nuestros Comités de Expertos pensando que son importantes en el momento de su planteamiento y que, además, presentan trascendencia de futuro.

Con esta finalidad, FORO AGRARIO organiza Jornadas Internacionales, Jornadas de Estudio, Observatorios, Talleres de Debate, etc. Concretamente, el desarrollo de los Talleres de Debate responde a una filosofía ya conocida que se ha convertido, por otra parte, en uno de nuestros modelos de actuación. Me gustaría subrayar que lo fundamental en el Taller de Debate es, lógicamente, el debate y lo importante es que este debate sea fructífero y transmisible.

Fructífero significa que no debatimos por afán de debatir sino para intentar, entre todos, avanzar en el conocimiento y, con ello, establecer criterios para actuaciones futuras. Deseamos, además, que estos criterios puedan transmitirse por todos los medios posibles a los sectores interesados. En principio, con los medios de que dispone FORO AGRARIO (nuestro fondo editorial, los folletos de conclusiones y nuestra página web) y, después, a través de los medios nacionales, generales y especializados.

No robo más tiempo a los que tenéis esta tarde el verdadero protagonismo. Reitero el agradecimiento de FORO AGRARIO a todos los presentes. Sin la colaboración de personas como vosotros no podríamos alcanzar ninguno de nuestros objetivos y la experiencia de los años que llevamos desarrollando nuestro trabajo nos demuestra que la

respuesta a nuestra llamada es creciente, sin menoscabo de la calidad de los asistentes. Gracias pues, una vez más, a todos, por vuestra desinteresada participación.

El profesor D. Julián Briz Escribano es el coordinador del Observatorio de Seguridad Alimentaria y coordinador de este Taller sobre “*La Seguridad Alimentaria en el subsector pesquero y en la acuicultura*”. Desde este momento dejo en sus expertas manos el desarrollo del Taller. Muchas gracias.

D. Julián Briz Escribano

Gracias, señor presidente. Voy a hacer una breve presentación -porque luego, como aparece en el programa, tenemos dos coordinadores de grupo- para mostrar este Observatorio como una línea de continuidad dentro de la Seguridad Alimentaria.

Este Observatorio empezó con una Jornada Internacional sobre Seguridad Alimentaria en el año 2003. Se ha desarrollado otro Taller del Observatorio sobre los sectores cárnico y hortofrutícola, y en este momento vamos a estudiar el sector pesquero. Nos quedan para el futuro, los sectores lácteo, cereales y otros. Toda la información que se está generando se encuentra disponible en la página web (www.foroagrario.com).

También deseo comentar que este Observatorio se encuentra en un marco internacional, -es una acción concertada dentro del Sexto Programa Marco- la Red Global de Alimentación (*Global Food Network*). Esta red global tiene una serie de actividades en distintos países y en España, en concreto, estamos desarrollando este laboratorio. En el Observatorio participamos expertos del sector público y privado, donde se manifiestan las opiniones libremente. No voy a solaparme con estos comentarios de funcionamiento, y quisiera reconocer, un poco, la peculiaridad del sector de la pesca y la acuicultura, como fuente importante para una alimentación sana y cuyo sector productivo y comercial se entronca con una fuerte tradición histórica española. Con frecuencia, el sector de pesca (en el tema de estudios, análisis, etc.), no se encuentra suficientemente apreciado por el resto de la sociedad y este es uno de los aspectos que creemos que se deben potenciar.

La UE viene mostrando interés por estos estudios de seguridad alimentaria y trazabilidad mediante diferentes proyectos de investigación. Aquí, en el Observatorio, tenemos personas -por ejemplo, del Instituto del Frío o de empresas, como Agromare- que ya han hecho estudios sobre el sector pesquero y deseamos que su experiencia nos sirva como tormenta de ideas para saber qué se está haciendo y qué se puede hacer. Como Foro, cualquier opinión es válida, pero es importante apoyarla con argumentos para que sirva de enfoque al resto de la sociedad.

Querría terminar con algunas normas de funcionamiento. Pediría, a efectos de las posteriores transcripciones, que hablen alto y claro, y que se identifiquen antes de empezar a hablar. Antes de poner el debate en la página web, pasaremos la grabación a cada uno para que pueda hacer las correcciones oportunas.

Y nada más, voy a dar paso a los dos coordinadores de la sesión, tal y como tenemos en el programa. Hemos puesto dos fases: una que podríamos llamar “Situación Técnico Económica en el proceso productivo”, y la segunda “Análisis de la situación sanitaria actual; controles de calidad y economía” La primera estará coordinada por D. Justo Nombela y la segunda, por D. Ismael Díaz Yubero.

Vamos a intentar ser breves en las intervenciones para que así la participación sea más numerosa. Somos conscientes de que la tarde es corta, pero también sabemos que todos somos personas muy ocupadas y no podemos dedicar más tiempo. Paso la palabra a D. Justo Nombela.

D. Justo Nombela

Muchas gracias. Primero, deseo agradecer a FORO AGRARIO esta oportunidad y, tras saludarles con mucho interés, decirles que creo que este encuentro nos va a servir para analizar cosas en el debate, y luego, si es posible, hacer alguna continuidad con alguno de los esquemas positivos que podamos sacar. Comprendo, porque conozco a la mayoría de los que estamos aquí, que muchos no conocen exactamente el ámbito de la Seguridad Alimentaria. El término de Seguridad Alimentaria -no voy a hacer una historia larguísima- nació como vía de aprovisionamiento, como seguridad de acercar los alimentos al consumidor. Estaba más en el ámbito de FAO, pero luego ha sido muy bien aprovechado por la UE.

El segundo aspecto que quiero subrayar es que, a pesar de que la UE se crea en el año 1958, la organización de los controles en materia pesquera no sale hasta el año 1991 con la Directiva Base 91/493. Después y paulatinamente, salieron la decisión de buques congeladores, la del control de parásitos, la del control de mercurio -ya veremos que estos dos temas siguen estando de moda-, el análisis de riesgos y puntos críticos de control (en el año 1994 y a pesar de llevar ya diez años rodando aún sigue sin estar completada su aplicación). En el año 1995 salió el control de productos básicos de nitrógeno y, finalmente, en el año 1996, salió la Directiva Base 96/23 que es la base donde se fijan las condiciones del control de contaminantes de la UE y su desarrollo, por un Reglamento del año 2001, que es el Reglamento 466. Es decir, con esto no hago más que dar una pincelada del bosque de la legislación comunitaria.

Pero lo que vino a romper un poco nuestros esquemas fue la aparición de la enfermedad de las vacas locas. Digamos que a pesar de que la enfermedad empieza en sus primeros casos en el año 1988, se perdió un poco el tiempo para un buen diagnóstico hasta el año 1996, y eso hizo que entre los componentes de la Comisión apareciesen algunos nervios. La Comisión nos apoyó en el año 1997 con un libro -el Libro Verde- que, en materia de consumo, trata tres subcapítulos: la Seguridad, la Salubridad y la Higiene.

Es decir, trata de poner en relación la producción con el consumo y la salud pública porque, a pesar de la modernidad del término, la seguridad alimentaria no pasa, insisto, de ser un buen instrumento cuyo finalismo es la seguridad de la salud pública. En materia de industria, el Libro Verde marca el tema de la libre circulación, la lealtad de las transacciones y la defensa del consumidor. Posteriormente al Libro Verde, en el año

1999, sale un problema de Bélgica, donde se describen unas dioxinas en grasas industriales aplicadas indebidamente en unos piensos y administradas a unos pollos, que luego realmente eran “PCBS”. Después, en el año 2000, la Comisión, más nerviosa todavía, emite el Libro Blanco, donde se habla de la nueva seguridad alimentaria -que digamos que es el marco de nuestro trabajo actual-, en el que se marcan determinadas terminologías nuevas como el autocontrol, el principio de precaución y la trazabilidad.

Posteriormente, las alertas no han parado. En 2001, el benzopireno; en 2002, la presencia de acrilamidas en productos resultantes de la preparación de alimentos de pescado que han pasado por la cocción; en 2003, el diagnóstico de nitrofuranos en algunos pescados, pero más que nada en pollos. En esta mesa hay un señor que viajó conmigo a Angola y trajimos unos pollos que aún no sabemos cómo habían llegado allí.

Esto de la Seguridad Alimentaria no sólo aparece en las noticias de prensa sino que es un problema que está en la práctica. En el año 2004 apareció el problema de la gripe aviaria y nuevamente la hipótesis que lanza la Universidad de Massachussets sobre la presencia de dioxinas en salmones criados, para respaldar la producción de los salmones salvajes. Con todo esto, digamos que hay un marco de cuestiones que afectan a la seguridad alimentaria en materia sanitaria pero también hay otras cuestiones que afectan al control de la producción, a la economía alimentaria y a los controles, que no son meramente del ámbito sanitario. Así, por ejemplo, hoy cada vez más, se están utilizando nuevas técnicas para el control de productos frescos, como son el control de falatos o la intervención de lactobacilos, vibrios y vibrios ramnosos que afectan al 5-metil-tetra-hidrofalato, para intervenir en ese diagnóstico. Por supuesto, los peróxidos que marcan un poco la sensibilidad y la oxidación, como ha sido anunciado por los trabajos de José Javier Rodríguez.

En el ámbito meramente de la economía alimentaria, está el tema de los glaseados. Aquí justamente hay algunas industrias que conocen el interés que tiene evitar que suba por encima de un 5% la cantidad de grasas que pueden tener estos productos, la presencia de materias gelificantes que desvirtúan o que dan una apariencia que realmente no coincide con la realidad por la incorporación de productos vegetales texturizados, la presencia de grasas hidrogenadas que pueden ser diferenciadas a través del control de metadienos, la diferenciación de congelados y frescos que todavía hoy, a pesar del interés común de todas las organizaciones del ámbito, sigue siendo un tema de gran interés para clarificar el mercado, y un ítem que luego veremos más ampliamente, pero que podríamos decir que en el ámbito económico la identificación de especies, el aquilatamiento de las tallas, la incorporación permanente de los etiquetados y la supresión de las sustancias anormales que hemos dicho, que pueden afectar a la sanidad pero que también pueden influir desde el punto de vista económico.

Todo esto, más todos los temas meramente de sanidad como frescura y ausencia de contaminantes. Y en ambos campos, la nutrición, porque el objetivo es alimentar a la gente con seguridad pero también con los límites de garantía que es lo que busca el consumidor. Yo, con esta pequeña introducción, voy a dar la palabra a José Manuel Avendaño y a Raúl Rodríguez Rozas.

D. Carlos Luis de Cuenca

Perdonad que me adelante, pero me gustaría que se desdramatizara un poco el tema de la seguridad alimentaria.

D. Justo Nombela

¿Lo he puesto dramático?

D. Carlos Luis de Cuenca

No, nos lo haces ver dramático. Estaba pidiendo que se desdramatizara un poco, porque visto así parece que somos termómetros de mercurio, que estamos intoxicados porque estamos llenos de dioxinas, que el pan también tiene acrilamidas y cosas por el estilo, cuando son cosas que se hacen razonablemente bien. Por eso, digo que se desdramatice un poco.

D. Justo Nombela

Bueno, yo voy a aportar unas cifras de oído porque casi todos hablamos de oído. En el año 2002, los pescados componían, creo recordar, el 60% del total de las alertas alimentarias que emiten los boletines de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Hoy sólo el 50% de las alertas son productos de origen animal. Si lo miramos desde ese punto de vista, hombre, el riesgo ha disminuído, no cabe duda.

En el caso de las comparaciones relativas, he oído antes que el pesquero es un sector importante. Indudablemente, lo es. Es un tema con mucha repercusión social, afecta a veinte mil personas que trabajan en el sector, España es uno de los países con más cantidad de capturas, es el primero en la UE, aquí hay un par de empresas que están en el ranking de las diez primeras del mundo, etc. Cuando hemos ido a reuniones internacionales, la primera vez que he visto que cuando iba a hablar España se ponían todos los cascos, era cuando iba pesca. Eso hay que reconocerlo.

Hay que desdramatizar el tema de la seguridad alimentaria. He empezado diciendo que este es un término adquirido y que la seguridad alimentaria es un instrumento, un buen instrumento cuyo destino es la salud del destinatario y que hay que considerarla en sus justos términos. El peor problema que tenemos está en el mar porque hay muchos parásitos y esto es lo primero que tenemos que resolver. Desdramatizar es necesario pero para ganar la seguridad del consumidor y que éste se acerque con más confianza. En este sentido hay que hacer mucho porque quizás entre los consumidores hay gente con problemas que les impide consumir ciertos productos de pescado.

D. Carlos Escribano

Voy a hablar desde el punto de vista de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. Lo primero, que está bien que se hable de seguridad alimentaria en la pesca o en los productos de la pesca porque hasta ahora la gente piensa que la seguridad alimentaria es una cosa de la ganadería y una cosa de vacas; es decir, que cuanto más tiempo se tarde en llegar a otros sectores relacionados con la alimentación y la mal traducida seguridad alimentaria, es importante que la pesca –y la pesca en España por las razones señaladas antes- se incorpore a este tema. Hay dos formas de incorporarla: tomar la iniciativa o esperar a que pase cualquier cosa y se presente una alarma social grande partiendo de la base de que a la gente le gusta alarmarse. Esto es una cosa que hemos comprobado.

¿Por qué, a pesar de lo que dice C. Cuenca? Porque la única actividad humana, que yo conozca, en la que exigimos que los consumidores y la sociedad experimenten riesgo cero es en la alimentación. Aceptamos un nivel de riesgo en todo: en los coches o en otros aspectos de la vida. Por eso me parece una buena idea que FORO AGRARIO haya empezado a hablar de la seguridad alimentaria en la pesca antes de los problemas, como el anisakis, porque éste todavía no es un problema de alarma social; el mercurio, porque está en los diez problemas de comunicación de riesgo más graves para la AESA pero hasta el año 2004 no ha calado en la opinión pública; la crilamida, cuya alarma ha durado muy poco, etc.

Conviene en un país donde la pesca y la industria derivada de la pesca son tan importantes, avanzar porque yo creo que es inevitable que la opinión pública, el consumidor y la administración exijan unos niveles de inocuidad que para otros quizás no sean tan importantes pero para nosotros sí lo son. Para España, la capacidad de generar confianza en los consumidores anticipándose a posibles crisis, es bueno que vayamos tomando medidas a partir de la base de que pueden ocurrir. Los mecanismos de la seguridad alimentaria, incluyendo el control de la cadena, la delimitación de los niveles de riesgo y de responsabilidad, los programas de trazabilidad “de la granja a la mesa” –aquí habría que buscar una frase que rimara con los productos pesqueros-, etc.

Es bueno que anticipemos porque en el mundo de la agricultura “pura” tampoco se han dado cuenta que este problema se les va a venir encima en algún momento. Parece que es un tema “de vacas”. Por lo tanto, todo lo que se vaya avanzando es bueno. Si luego no tenemos crisis, mejor. Pero en el tema de la pesca tenemos que estar preparados, por si acaso.

D. Ismael Diaz Yubero

Una cosa es que el tema sea importante y otra que tengamos que resolverlo nosotros. Un producto puede ser muy seguro y generar muchas alertas o muy poco seguro y tener poquísimas alertas.

Dicho lo anterior, yo querría añadir que el sector pesquero es un sector que hay que estudiarlo desde muy distintos aspectos. Primero, hay una pesca extractiva, que por una serie de circunstancias está siguiendo una evolución –que ahora no juzgo si aumenta o

disminuye pero cada uno tiene sus ideas que son coincidentes en casi todos los casos-. En segundo lugar, hay una pesca de cultivo que también es evidente que tiene una determinada importancia, y finalmente hay una transformación que se da a esos productos. Se pueden comercializar frescos, congelados, en conserva, ahumados, etc. y todos esos productos tienen un significado distinto en lo que a Seguridad Alimentaria se refiere.

Aunque de momento no voy a empezar por las conclusiones sino que voy a intentar que haya un diálogo de verdad y que todos participemos, sí es importante considerar que hay que estudiar la Seguridad Alimentaria de los sectores pesqueros individualmente, porque posiblemente de esa forma, podremos llegar a conocerlo mejor y a analizar mejor, también, los problemas que cada uno de esos sectores, subsectores o como queramos llamarlo, nos están creando o nos pueden crear y que debemos atajar de la mejor forma posible.

D. Julián Briz

Muy bien, ahora damos la palabra a D. José Ángel Angulo.

D. José Ángel Angulo

Yo querría empezar desdramatizando un poco la situación que se viene viviendo y decir que en el tema de la pesca se debería remarcar que hay una serie de controles previos que hacen muy difícil que haya una situación de riesgo en el proceso productivo. Lo que no veo tan claro es si todos esos controles que a mí me exigen tienen, de alguna manera, un equivalente en todos los productos que entran en nuestro país, y me estoy refiriendo al tema de las importaciones. Yo sé lo que a mí se me exige. Los cánones, los controles sanitarios son, yo diría, excesivamente rigurosos, pero nuestra duda surge cuando se desea saber si estos controles que se nos exigen son también exigidos a terceros países. Me da la sensación, sinceramente, de que esto no sucede, ni mucho menos, así.

También decir, en función de lo expuesto anteriormente, que pensamos que existe un agravio comparativo entre lo que se nos está remunerando y lo que se está exigiendo, digamos, a terceros países. Yo creo que si de verdad se hicieran controles sanitarios exhaustivos en este país, muchos de los productos que están entrando en este momento, se irían de vuelta al país de origen. De momento nada más, muchas gracias.

D. Julián Briz

Muy bien, a continuación D. Carlos Ayala, que ha tenido la atención de traernos la revista "Productos del Mar", tiene la palabra.

D. Carlos Ayala

En primer lugar, decir que me preocupa que el tema de seguridad alimentaria se haya puesto sólo en el cliente y haya surgido a partir del tema de las vacas locas, cuando el del pescado es un sector donde se debería haber aplicado antes. También me preocupa mucho que sólo se enfoque la seguridad alimentaria al tema de la captura del producto y a la transformación, porque la seguridad alimentaria debe ir más allá, y de eso no se habla mucho. No sólo consiste en que el producto esté bien servido, sea aceptable, sino que en los hogares han de saber aplicar la seguridad alimentaria.

Entonces, no nos cuesta nada decir a los consumidores que siguen en la cadena, que tienen que tener cuidado con los alimentos; porque claro, lo meten en el frigorífico, lo mezclan con otros alimentos y ahí es probable que el producto se tergiverse. Yo insisto, en que el tema de la seguridad alimentaria debería ir más allá y hacérselo saber también, inculcárselo también, a los consumidores.

D. Julián Briz

Hay un tema que tenemos aquí, bajo el epígrafe “Situación Técnica-Económica” sobre el que yo querría preguntar, puesto que tenemos aquí muchos empresarios. Si tenemos los medios suficientes para hacer el seguimiento que exige la trazabilidad del producto, ¿en qué situación nos encontramos?, ¿cómo se puede mejorar? y, luego, ¿quién tiene que pagar ese gasto o qué puede hacer la Administración?, si es que tiene que hacer algo. Dejo estos interrogantes y lo digo porque nosotros hemos analizado en otros observatorios de frutas y hortalizas que por parte de la Administración dan ayudas, asesoramiento, etc. Querría preguntar sobre todo a los empresarios ya que todos, como consumidores, evidentemente pedimos cuanto más sano, mejor. El riesgo... nunca va a existir riesgo cero, pero la aproximación al riesgo cero es costosa: ¿estamos dispuestos a pagarla? Yo querría saber acerca de este interrogante por parte de la empresa privada.

D. Eduardo del Olmo

En cuanto a trazabilidad, se han hecho una serie de estudios y hay una recomendación de la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC son las siglas), que ha elaborado un documento en el que se recogen recomendaciones para asegurar la trazabilidad de los productos del mar. Para elaborar este documento se realizó un proyecto piloto con cuatro empresas: Puerto Celeiro, Isidro de la Cal, Eroski y Carrefour y la colaboración de la Subdirección General de Comercialización Pesquera dependiente de la D. G. de Estructuras y Mercados Pesqueros, y se desarrolló un sistema de etiquetado basado en el código de barras EAN UCC 128 que complementa la información de la etiqueta exigida por la ley. Se ha tenido en cuenta la siguiente cadena de suministros para la elaboración del documento: barco, lonja, mayorista distribuidor, plataforma de distribución y tienda. Hay otra guía de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria que es de carácter horizontal destinada a todos los sectores de la cadena agroalimentaria. Asimismo, existe otra guía de trazabilidad de la industria de transformación de los productos de la pesca y de la acuicultura que está destinada a las

industrias de transformación de los productos de la pesca, el marisqueo y la acuicultura, no contemplándose en ella la industria destinada a la fabricación de conservas. Es específica para el sector productor de conservas de pescado. Luego, la guía de FEDEPESCA desarrollada como una valiosa ayuda para los detallistas de productos pesqueros y de la acuicultura, los cuales por su, en general, poca o pequeña dimensión empresarial no disponen de medios para la implantación de un sistema de trazabilidad. Y por último, la guía del sector productor de trucha que, paralelamente al desarrollo de la marca N de AENOR, para el proceso productivo de la trucha en acuicultura, está desarrollando una guía de trazabilidad.

Y nada más que eso. La trazabilidad que viene del reglamento CE 178/2002, como todos Vds saben, y en cuanto al mejillón, decir que últimamente hay un pequeño problema que está en estudio que es el daño que les puede hacer la pintura de los barcos.

D. Francisco Ferrer

Querría hablar de la trazabilidad señalando que entre los mayoristas de pescado se han realizado cursos y se han hecho estudios con información detallada para los interesados.

D. Julián Briz

¿Esa información está disponible o dónde hay que dirigirse para obtenerla?

D. Francisco Ferrer

A la Asociación de Mayoristas.

D. Justo Nombela

Quiero hacer dos comentarios para ahondar un poco más en lo que nos decía J. A. Angulo sobre el tema de la descompensación de los controles. Durante la etapa en que estuve al frente de la sanidad exterior, como nosotros hacíamos los controles de los productos de importación del ámbito comunitario, la cantidad de mercancías era, algo así, como 700.000 partidas al año. En cambio, cuando se unifica el mercado interior en la UE, hay más tiempo para insistir más en el pescado y quizás tengamos la idea de que parece que nos hemos excedido en los controles en el ámbito del pescado pero yo tengo la impresión, ya desde fuera, de que el pescado no es el producto estrella, es como los demás. Yo creo que, en ese sentido, hay que defender a la administración.

D. José Ángel Angulo

Por alusiones, no se trata de decir si se ha hecho o se ha dejado de hacer. Yo creo que en esta vida todo es mejorable y por la experiencia que tenemos en nuestro sector de

túnicos congelados, claro que se está haciendo pero se podría hacer mucho más y posiblemente si los funcionarios tuviesen una preparación mayor, sabríamos mucho más y no confundiríamos unas especies con otras. Te lo digo desde el punto de vista del aduanero.

España es, más que productor, un consumidor neto de productos de la pesca y aquí está entrando pescado de terceros países que, de alguna manera, yo seguiré diciendo que me gustaría que a esos señores se les pusieran las mismas trabas que me están poniendo a mí. A mí me han hecho levantar la tapa superior de los barcos porque era de madera y podía alterar el producto y se me revisa todos los años la situación de todas las cubas y se me obliga a tener una serie de ganchos que no sean de hierro porque se oxidan, etc. Todo esto que me exigen a mí, tengo la impresión que no se exige a otros terceros pabellones o a terceros productos. Para el mercado nacional, se descarga en los puertos gallegos y como son productos necesarios para la industria conservera gallega que no paga ningún arancel, hay que facilitar los puestos de trabajo. Sin embargo, sanitariamente existe un riesgo potencial, pues vigílese y contrólese. No es que no se haya hecho bien, pero sinceramente creo que se puede hacer mejor.

D. José Loira

En el tema de la seguridad alimentaria de los productos pesqueros, quiero referirme a un episodio que ocurrió en los años noventa. El consumo de pescado en Alemania cayó en picado y tuvimos siete u ocho Consejos de Ministros de la UE a cuenta del pánico que entró en Europa debatiendo si era preciso en todos y cada uno de los caladeros pelágicos, eviscerar los pescados antes de llevarlos al mercado de los productos pesqueros. Al final, la racionalidad de lo que era la realidad de aquella situación no fue a más, pero fue una gran sacudida dentro de la UE, previa a cualquier debate de lo que vino con bastante posterioridad. Evidentemente que para un país como el nuestro que no solamente produce sobre un millón de toneladas sino, lo que es más importante, que importa un millón y medio de toneladas de productos pesqueros de altísima calidad, es vital que lo que entre en el estado lo haga en las condiciones adecuadas que exigen las durísimas normas comunitarias y que, como dice, J. A. Angulo, se exigen a las flotas españolas, porque cualquier tipo de salto a la opinión pública de que hay pescado en malas condiciones significa una caída automática en el consumo de productos pesqueros.

Estos últimos años he tenido la suerte de patear muchos caladeros de África y para poder exportar a la UE estos países tienen que tener el *agreement*, el acuerdo, de la UE. Tiene que haber ido allí la inspección comunitaria a dar el o.k. al tipo de industria, al tipo de barcos, si esos barcos son factorías que procesan el pescado a bordo. Muchas veces, desde que tiene lugar ese o.k. -se preparan mucho para el momento del o.k.- y luego, en el día a día, en el conjunto de esos países cambian bastante las cosas. De ahí que a veces se escuchen reclamaciones como las que planteaba J. A. Angulo.

Con motivo de una misión que hice a Senegal acompañando al que era dentro del CDE (Centro de Desarrollo de la Empresa, Organismo paritario de la UE y países ACP) hice un informe que dio lugar a un debate en el seno de ACP y de ahí nace un programa que

era parecido al español -algo así como fortalecimiento de los productos pesqueros- con una dotación de más de cincuenta millones de euros para trabajar en la mejora de todos los aspectos sanitarios de los países ACP, porque el consumidor cada vez es mucho más exigente y esos países, en muchos de los cuales la inmensa mayoría de sus divisas –caso de Mauritania, Senegal, alguna Guinea, Angola, Mozambique- proceden del sector Opesquero, no tuvieron duda alguna en apoyar este tipo de medidas. Esto da idea de la importancia de lo que ha sido deambular dentro de la UE y dentro de nuestro país en esa larga marcha de un control lo más serio posible de dónde se pesca, cómo se pesca, qué camino lleva el pescado y qué proceso incorpora ese pescado.

En el año 1995, año de la presidencia española, el tema estrella en materia pesquera en nuestro país no fue ni el acuerdo con Marruecos, ni el acuerdo con las Naciones Unidas, el tema estrella fue la pesca. Yo he tenido la oportunidad de defender en la cumbre de Cancún lo que dio lugar al Código de la Pesca Responsable y motivó, como digo, un fortalecimiento de la opinión pública internacional sobre estos temas. Lo que planteábamos era: primero, todo aquello que no se pudiera pescar que no se pudiera comercializar; y, después, dentro del comercio responsable, seguir la rastreabilidad o trazabilidad de los productos pesqueros.

E. del Olmo ha hecho alusión a una serie de estudios y así como la inmensa mayoría de los que se han venido realizando en el sector de la pesca, donde básicamente se utilizaba el código de barras, en el grupo TRAGSA estamos participando en dos grandes proyectos: uno, un gran consorcio a nivel europeo dentro del Proyecto CRAFT, con una serie de *partenaires* entre empresas y equipos de investigación, en un Proyecto que se llama SAMANTA. En este proyecto no utilizamos el código de barras que, como saben Vds, viene impreso, y en lo que se está investigando se utilizarían chips electrónicos de radiofrecuencia, en los cuales se incluye una información, se puede continuar incluyendo información y, luego, para leer no tienes que acercar el producto al lector del código de barras sino que puedes leer de una manera amplia.

El proyecto SAMANTA es un proyecto comunitario y otro proyecto importante es un PROFIT del Ministerio de Industria. En estos dos proyectos, lo importante es el producto, desde lonja o piscifactoría hasta el consumidor final. Tenemos en cartera otro proyecto mucho más ambicioso que iría desde el mismo momento de la captura hasta el consumidor.

D. Ismael Díaz Yubero

Querría decir solamente que entiendo perfectamente lo que hay pero que si preguntamos a los productores de pollos, de tomates o de cualquier otro producto español, seguramente nos van a hablar de situaciones muy parecidas. El problema es que sin quitarles, en absoluto, la razón porque yo creo que tienen muchísima, a lo mejor en algunas ocasiones J. A. Angulo no sabe lo que está pasando con los productos y no tiene en cuenta lo que se hace, en un momento determinado, con un decomiso de langostinos que vienen de Ecuador, por ejemplo. Seguramente no lo sabe, como tampoco es bueno que se sepa porque son productos que no han entrado en la cadena, y por eso es preferible que algunas cosas de estas no lleguen a conocerse totalmente.

Hay otra cosa que también es importante. ¿Quién paga la trazabilidad? Es importante porque creo que no llegaremos a conclusiones, porque tenemos opiniones muy variadas. Simplemente decirle a J. A. Angulo, tenga confianza en la administración; no en un funcionario concreto, porque le puedo decir que muchas veces Vds no se enteran de muchos rechazos, decomisos, etc. He sido Director General de Salud Pública y le aseguro que muchas de las medidas que se han tomado no las ha conocido, ni Vd ni nadie. He sido Jefe Provincial de Sanidad de Madrid y también hemos tomado alguna medida que estoy seguro que no ha conocido Vd, porque la función del funcionario en ese momento es evitar una alarma que puede tener una repercusión gravísima para un sector. Porque la gente no va a decir si estos langostinos son españoles o vienen de fuera, o este atún con dióxido de carbono ¿lo tiene el de fuera y el que se pesca en España, no? La respuesta es simple: no como ningún atún y a mí no me importa el problema.

Por otra parte, los problemas y las respuestas son comunes para los dos sectores de la economía agraria y alimentaria española.

D. Carlos Escribano

Es bueno que sepa todo el mundo que en las reuniones de los Consejos de Ministros de Bruselas se acepta poner condiciones superiores para las producciones agrarias y pesqueras de dentro, teniendo en cuenta las condiciones superiores de nuestra cultura, de nuestros conocimientos, etc. De hecho, en todas las importaciones nos pasa eso y solo hay una excepción para las cuestiones sanitarias, ya que hay algún debate para las cuestiones del bienestar de los animales que, de momento, no afectan a la pesca. Desde aquí voy a encajarlo con la trazabilidad.

¿Cuál es el miedo de la gente que actúa en los temas sanitarios para evitar las alarmas? La inexistencia de trazabilidad. Cuando las vacas ¿estaban todas locas? ¿no las había cuerdas? El sistema de trazabilidad nos puede ayudar a saber en un momento determinado cual es el producto con dióxido de carbono o cual es el producto de una zona que viene con determinado riesgo sanitario, de marea roja o de lo que sea.

Cuando no hay trazabilidad no podemos explicar a nuestro cliente que lo que va a comprar carece de peligro, y la inexistencia de trazabilidad y la alarma social que puede causar, cierran el círculo vicioso de esta operación. Porque si no está identificado y la autoridad sanitaria no lo dice, al final pasa que parece que estamos en una situación en que no se hace nada. Y esto no es cierto, creo que I. Díaz Yubero lleva toda la razón y nos falta el mecanismo de la trazabilidad que es una decisión, no sólo de seguridad alimentaria, sino estratégica y con un coste neto para la empresa.

Montar un mecanismo de trazabilidad para el barco, la zona donde pesca, si se hace algún trasbordo de un barco a otro, el puerto donde descarga, la industria pesquera a la que va y como se distribuye para hacer la rastreabilidad, es un coste neto que puede servir para cambiar nuestro modo de ver el problema; es decir, el pescador no está produciendo pescado sino que está produciendo alimento. En el momento que se conciencien todos los sectores, el pesquero, el de la fruta, el ganadero, etc., que lo que

producen son alimentos, encajará como un guante la política de trazabilidad para saber, cuando hay riesgo sanitario, dónde está. ¿En la fábrica que ha transformado los productos de la pesca? ¿En el barco o en la descarga? ¿Es un problema del agua donde se han extraído esos peces? Ahora no lo sabemos, ahora son todo peces y todos pueden estar dentro del mismo riesgo o de la misma alarma social que obliga a la autoridad sanitaria a actuar con sigilo cuando una de las normas actuales en seguridad alimentaria y de los responsables de la seguridad alimentaria, es la transparencia que no se puede aplicar cuando no tenemos un sistema de trazabilidad que nos permita generar confianza y separar los buenos de los malos.

En las encuestas que hemos hecho en otros productos –en la pesca no lo conozco, quizás esté hecha- cuando se pregunta al comprador antes de entrar a la superficie de venta si estaría dispuesto a pagar algo por estas garantías, dice que sí pero cuando se le sigue dentro del mercado va al de la etiqueta roja que señala la “oferta de la semana”. Todavía la gente contesta a las encuestas lo políticamente correcto, pero luego funciona con la cartera que es con lo que funcionamos todos. Yo estoy convencido que el consumidor acabará funcionando con estos criterios; es decir, este coste es estratégico, ya que puede evitar riesgos de caída total del consumo -como nos ha ocurrido con los productos ganaderos-, a través de un sistema de trazabilidad completo que va desde el momento de la extracción hasta que se pone a disposición del consumidor. De esta manera podemos evitar que si un día estamos ante una alarma sanitaria o alimentaria importante, el sector pesquero o las empresas que estuvieran aplicando un sistema de trazabilidad correcto, de acuerdo con las normas, puedan generar la confianza suficiente en su cliente de dentro de España, de la UE y de países terceros, para evitar crisis o catástrofes tan grandes como las que hemos conocido.

D. Justo Nombela

Querría decir, primero, que está con nosotros la persona que tiene que hablar de la trazabilidad en acuicultura que es el Secretario de la Asociación de Acuicultura de España –creo que el nombre es así-, Raúl Rodríguez Rojas. Luego querría que F. Ferrer -ya que estamos hablando aquí de un tema de la trascendencia o de la repercusión que provocan en la tensión del mercado- hiciera una especie de memoria, por favor, de qué fue lo que produjo la noticia el año pasado, en enero, cuando la prensa salió diciendo que había un problema en los salmones. ¿Qué se hizo? y ¿qué recuerdos tiene de cómo el mercado se quedó encogido aquellas 48 horas? Todos estábamos calladitos diciendo que aquello fue una pequeña crisis comercial, por decirlo así. Aclarando los controles de laboratorio necesarios, yo creo que aquello se llevó bastante bien pero me gustaría que lo hicieras para que lo conociéramos todos.

D. Julián Briz

Si no os importa, un momento. Por cuestión de orden, hay dos o tres turnos de palabra pedidos, por lo que ahora damos paso a Begoña Pérez-Villarreal. De otra forma, las intervenciones iniciales se irían quedando para el final.

D^a. Begoña Pérez-Villarreal

Trabajo en AZTI que es un centro tecnológico especializado en investigación alimentaria donde se trabaja mucho en pescado. Me gustaría aportar unos datos que considero complementan las intervenciones que ha habido, en dos aspectos fundamentalmente: en temas de trazabilidad y en el tema de anisakis.

En el tema de la trazabilidad, me gustaría decir que considero que el reto, en estos momentos, está en conseguir la trazabilidad en la cadena de suministros. No tanto en la trazabilidad interna, ya que las empresas responsables o bien lo han hecho ya o están realmente trabajando en ella.

El reto de la trazabilidad está dentro de la cadena de suministros para cumplir una de las expectativas más importantes desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, que es el tiempo de retirada de productos potencialmente peligrosos, que por cierto es uno de los temas que considero se han tenido menos en cuenta en algunas de las guías que se han desarrollado hasta ahora. También me gustaría decir que, desde nuestro punto de vista, no hay empresa pequeña que no pueda aplicar la trazabilidad. Lo mismo que ocurría hace unos años con el APPCC cuando, no sé si se acordarán ustedes, se decía que las empresas pequeñas, las PYMES o las micro-PYMES, no podían aplicar APPCC, se ha demostrado que, como decíamos algunos, el APPCC se puede aplicar incluso en las micro-PYMES.

Lo mismo ocurre con la trazabilidad. La trazabilidad se puede hacer en papel, se puede conseguir informáticamente, se puede con códigos de barras, con chips, de muchas formas. Además de los proyectos que se han mencionado, quisiera también aportar dos que me parecen muy relevantes para este sector. Un proyecto que fue una acción concertada con 25 participantes y 11 países europeos -prácticamente todos los costeros- que se llamó “Trace Fish” y que trabajó durante tres años produciendo tres normas europeas publicadas desde hace dos años como guías de trazabilidad: una para el sector extractivo, otra para el sector de la acuicultura y una tercera guía para el mundo de la informática aplicada a la trazabilidad y la transmisión electrónica de datos. La guía de trazabilidad en el sector extractivo va a ser publicada dentro de poco en castellano, como una norma voluntaria, por AENOR.

También hay otro proyecto europeo -es el mayor de Europa en cuanto a presupuesto económico para investigación en productos pesqueros- que se llama “SEAFOODplus”, del que tenemos aquí en esta mesa a dos instituciones que trabajamos en él: el Instituto del Frío y AZTI. Este proyecto tiene una línea de trabajo muy importante, precisamente para determinar un posible modelo de trazabilidad aplicada a la cadena de suministro. Y por último, también quería decir, en cuanto a la trazabilidad, que uno de los factores más importantes es la validación de los datos trazables. Muchas veces es un aspecto que se olvida en muchas de las guías.

En cuanto al tema del anisakis -es un tema que, evidentemente, preocupa al sector pesquero-, porque empieza a haber datos. Y no solamente procedentes del estudio de la prevalencia de la infestación en las principales especies de relevancia comercial para el sector, datos que conocemos desde hace años -tenemos muchos datos muy interesantes-

sino que hay hospitales y departamentos de alergología que realmente están obteniendo datos que en cualquier momento pueden ser puestos a la luz. Yo creo que el sector debería hacer algo porque si no, le van a echar en cara que no haya tomado medidas para garantizar una información adecuada sobre la seguridad de sus productos. Se empiezan a saber algunos datos importantes, especialmente en temas de alergias, que pueden hacer daño si son difundidos sin haber informado previa y adecuadamente al consumidor. Tenemos datos que están disponibles para el sector y son realmente preocupantes.

D. Julián Briz

Gracias Begoña, por esta información de los proyectos. Si nos puedes dar también las características o donde se puede entrar, si hay una página web o algo por el estilo, te lo agradecemos porque puede ser de interés para todos en este Foro.

D. Federico Morais

Soy Federico Morais de la Federación Española de Alimentación y Bebidas y solamente querría hacer una precisión. El otro día presidí unas jornadas de radiofrecuencia. Entonces, hasta lo que se sabía el otro día, los chip están muy bien, pero cuestan dinero y además hay problemas que no están resueltos: uno de ellos el de la humedad, que está sin resolver. Otro, es el de elegir la frecuencia a la que se va a transmitir la información. Por tanto, me parece bien lo que se concluyó el otro día -y eran fabricantes de chips y de este tipo de tecnología- que durante un tiempo bastante largo todavía van a convivir las barras con los chips de radiofrecuencia. Solamente era por eso, para no levantar falsas expectativas, que luego la gente crea que lo tenemos todo resuelto.

D. José Ángel Angulo

Me gustaría aclarar algo que no he hecho antes y voy a hacerlo ahora. Yo matizaría, un poco, el diferente o diverso tratamiento que tiene que tener el producto fresco, en su vertiente fresco directo o fresco congelado, para su consumo directo. Como es el caso del atún congelado que realmente tiene una derivación prácticamente mayoritaria hacia el mundo de la conserva. Quiero decir aquí, por comentar de alguna manera lo que hace al mundo del atún y de la conserva, que prácticamente es un producto que se pesca, se congela, y viene directamente a través del pesquero o del mercante y va directamente, con todo tipo de controles, al mundo de la conserva, donde es doblemente controlado.

Cuando empezamos, todo el sector de la trazabilidad tuvimos una serie de reuniones en el FROM y cuando presentamos la documentación que acompañaba a cada partida nuestra, nos dijeron: bueno, si ustedes tienen ya prácticamente todo, la trazabilidad de su producto está ya totalmente garantizada y asegurada. Al margen de todo eso, hemos preparado una serie de documentos que están en vigor ya y que, junto con la nota de venta y la factura comercial, puede en todo momento saberse o determinarse de dónde ha venido este producto.

Yo no quiero entrar en debate ni con C. Cuenca, ni con I. Díaz Yubero -yo creo que cada cual hace su función en esta vida-, pero sí os voy a citar un caso que me preocupa y que, por supuesto, no es de España: el caso es de Méjico. Aquí, como decía mi amigo J. Loira y alguno más, España es un país productor pero también consumidor. En el caso de los túnidos, es un consumidor hoy día muy fuerte y, entonces, la comunidad otorga el derecho de veracidad que dan las autoridades mejicanas a determinados establecimientos. Curiosamente, el año pasado la Comunidad se despistó un poco y mandó unos cuantos funcionarios veterinarios a aquella zona y en cuanto empezaron a ver aquello se quedaron alucinados, hasta el punto de que Méjico dijo: quieto, párese usted, autosuspendo todas mis exportaciones, por supuesto de atún, y dejo en pie solamente diez establecimientos garantizados.

A mí lo que me preocupa no es el control que hay aquí, me preocupa el control que la gente de la Comunidad puede hacer en terceros países, porque sé que finalmente ese producto se está vendiendo aquí. A pesar de esta autosuspensión de Méjico, yo puedo decir en esta mesa y lo digo, que este producto mejicano sigue llegando a España vía terceros países, vía Holanda y demás, con lo cual el seguimiento es prácticamente imposible. Yo no sé si este Foro sea quizás el lugar para tratarlo, pero sí me gustaría de alguna manera tratar de uniformizar un poco, el que las normas y la preocupación que tiene España, que es un país pesquero, sea también asumida por todo el resto de países que junto con España forman parte de la Comunidad. De momento nada más.

D. Raúl Rodríguez

Primero, pedir perdón por haber llegado tarde. Asisto encantado a este Foro y hablando de la trazabilidad de los productos pesqueros y de la acuicultura, yo creo que hay una pequeña diferencia, para suerte, en este caso. Por una vez, para la acuicultura, yo creo que lo tenemos más fácil y es verdad que la trazabilidad en la acuicultura, yo creo que está en buen estado de salud. Es mucho más fácil hacerla que en los productos pesqueros y diríamos que en la acuicultura -por lo menos en la continental, a la cual yo represento-, se está haciendo la trazabilidad desde hace ya unos meses y se está haciendo muy convenientemente. O sea, que en ese aspecto la cosa anda bien.

Se hace la trazabilidad perfectamente, tanto desde el punto de vista de la alimentación, de los piensos y de las materias primas, como del desarrollo de la producción, y luego como aportación a los mercados con su perfecto etiquetado. No se vende una sola caja de producto que no vaya perfectamente etiquetada y localizada.

Bien es verdad que ha apoyado mucho el tema, el desarrollo de los APPCC y el tema de las normas. En la mayoría de las instalaciones ya tienen la norma ISO-9000 y en muchas de ellas, la ISO-14000, y por lo tanto diríamos que esa seguridad en cuanto a los clientes la tenemos bastante garantizada. En ese aspecto no nos preocupa, nos preocupan temas de mercado, pérdidas de ventas, nos preocupan los temas de falta de rentabilidad, pero en temas de seguridad creo que estamos en buena disposición.

Pero aquí sí que conviene hacer algunas anotaciones en aspectos que se han hablado ya, lo ha dicho J. Loira y lo acaba de decir J. A. Angulo perfectamente. De todas maneras,

de poco te vale hacer bien la tarea cuando hay gente que no la hace; es decir, vamos a poner el caso, por poner casos concretos, el tema del salmón y aquí está J. Nombela, que fue uno de los artífices del tema. J. Nombela, con mucha previsión del asunto cuando estaba en la administración, hará como cuatro años, empezó a insistirme machaconamente, como él lo sabe hacer, de que había que controlar determinados parámetros, como el tema de las dioxinas y, efectivamente, hace como cinco años empezamos a tratar y analizar el tema de las dioxinas en todas las instalaciones españolas por Comunidades Autónomas. Cogimos labores muestrales e hicimos análisis en torno a 20 instalaciones, que se controlaban a través de la Asociación Nacional y se analizaban periódicamente. Mandamos dos muestras anuales, con lo cual había una detección muy fehaciente. Nos reunimos al final del año con el equipo de Nombela y la gente de Barcelona, analizamos aquello y vimos que estábamos fuera de riesgo.

Estábamos dentro de los parámetros analizados y demás, y así pasó un año, pasó otro y, al cabo de tres años, apareció el tema de las dioxinas en el salmón noruego. Yo os puedo garantizar que de poco nos valió haber tenido hechos los deberes cuando estalló el tema de las dioxinas en el salmón noruego. Nadie se había encargado de hacer el análisis de las dioxinas en el salmón noruego y, entonces, esa crisis nos afectó de forma similar a otras crisis alimentarias que todos conocemos.

Por lo tanto, aquí llegaba el producto y nadie lo controlaba. Yo lo decía, a veces, con cierto tono de queja: tenemos que hacer el análisis de los productos de importación. En primer lugar, yo empezaría con el salmón noruego que nos está invadiendo, nos está machacando, porque llegaban cantidades, como sabe J. Loira, inmensas, porque era así la cosa y hemos estado siempre luchando con cláusulas de salvaguardia para evitar estas importaciones masivas en dumping. Aunque esto es muy lento y muy difícil de controlar, ahora parece ser que la cosa empieza a aplicarse, ya cuando están vendiendo más de trescientas mil toneladas fuera de su entorno y han hecho ya un castillo que es difícil tocar.

Esta gente tenía problemas de dioxinas y nos contagiaron su problema cuando nosotros no sabíamos si salir a la palestra, diciendo que la piscicultura española no tenía dioxinas, porque parece que movías más el tema, o callarte. Estábamos en una situación de ver si la crisis se localizaba en el salmón pero no, no se localizó en el salmón, sino en el resto de la acuicultura. Esa falta de hacer los deberes de ellos nos contagió con una crisis muy peligrosa y que nos ha costado buenos dividendos en nuestro haber.

También es verdad que se está produciendo una mutación que no es un cambio coyuntural sino estructural porque si la venta de la acuicultura antiguamente pasaba por los mercados, estábamos tranquilos gracias a sus servicios veterinarios que inspeccionan perfectamente lo que llega al mercado y no hay una sola partida que no la vean. Es decir, si los veterinarios no la ven es porque no la quieren ver pero todas las mañanas ven todo lo que llega a la red de mercados de España. Lo que me preocupa es que las ventas del primer trimestre del año en los mercados han caído un 14% y llevamos un 8% de pérdida de venta en los mercados desde los últimos cinco años.

Es decir, en cinco años hay una caída del 40% de ventas en los mercados y este año llevamos ya en el primer mes, un 18% menos y estamos en torno a un 12 o 14% menos

que el año pasado. Este cambio estructural nos está poniendo en manos de la distribución y, realmente, en sus plataformas no hay el control que hay en los mercados. Por ello, ahora hay que reforzar el tema de la trazabilidad porque la gestión de compras se basa en precio puro y duro.

El tema de la calidad es como el valor en el ejército se sobreentiende y por eso el tema de la trazabilidad es ahora más importante en el mundo del pescado y de la acuicultura porque las plataformas actúan cada una por su lado y allí no hay quien controle “in situ” el producto como se controlaba antes.

Por lo tanto, el tema de la trazabilidad es imprescindible. Es difícil. De acuerdo, pero ¿quién va a pagarla? Al final tendrá que repercutirse en el precio de venta. Y así se hará aunque las circunstancias no son muy propicias porque la demanda de los productos pesqueros está debilitándose a favor de otros productos como son los productos preparados, las comidas rápidas, las hamburguesas, salchichas, etc. Todo el tema de las *fast food*. No estamos en nuestro sector en condiciones de exigir precios cuando hay importaciones masivas que están gozando, en su mayoría, de un dumping social clarísimo. Estamos viendo que dos países limítrofes, España y Marruecos, tienen una relación de salarios de 1 a 16 y los nativos de nuestra tierra tienen que luchar con unos costes salariales que, si encima le meten otros costes como la trazabilidad, pueden aparecer auténticos problemas.

Pero lo que yo echo de menos es falta de control, falta de trazabilidad, porque cada vez hay menos protagonismo por parte de los mercados; en segundo lugar, la dificultad de aplicar la trazabilidad donde tiene que hacerse, en el consumidor final, porque no puede asumir la empresa española ese coste y tiene que repercutirlo. No está en condiciones de asumirlo porque hay importaciones masivas que llegan sin controles –un coste menor- y llegan con un coste social menor al nuestro por el tema del dumping.

Con el sudeste asiático, de donde llega muchísimo pescado, hay un diferencial aún mayor que con Marruecos. No sé si luego podemos abundar en algún considerando pero para no extenderme, esto es, más o menos, lo que quería decir.

D. Francisco Ferrer

Se organizó como un escándalo porque alguna marca decía prácticamente que si comías salmón te morías. Menos el suyo, lógicamente. Lo que hicimos en Mercamadrid fue coger el salmón de varias procedencias y mandarlo a tres laboratorios de referencia (Francia, Reino Unido y España). Los resultados de los tres fueron que podías comer salmón y no te morías. Ahí la administración, siento decirlo, nos dejó literalmente tirados. Creánme Vds que durante una semana no se vendió ¡ni un solo kilogramo de salmón! Al cabo de la semana empezó a afectar al resto de los pescados y cundió la alarma en España. Cuando hay alarma en un pescado, automáticamente todo el pescado es malo. La única persona que nos apoyó fue el Presidente de MERCASA – que tengo aquí a mi izquierda- Sabíamos que reclamar era un camino muy largo y, al final, desistimos arrojando las pérdidas.

En distribución, estoy totalmente de acuerdo con J. A. Angulo en que nada más que hay unos seguimientos parciales. No discuto, en absoluto, a I. Díaz Yubero que se hayan decomisado cantidades de langostinos, pero hay una cosa muy importante hablando de la trazabilidad, y es que desde hace muchos años los barcos españoles llevan etiqueta y desde hace bastante tiempo es muy difícil que en la red de mercas española entre un buque con pescado sin etiqueta. La trazabilidad es un poquito más de información pero el etiquetado lo venimos cumpliendo hace tiempo.

D. Javier Garat

En relación con lo que decía C. Escribano, estoy totalmente de acuerdo en que es bueno hablar de seguridad alimentaria en el sector pesquero antes de que surjan los problemas. Pero, como se ha dicho antes, para buscar soluciones a esos posibles problemas y no para dramatizar, y además para intentar mejorar nuestra imagen frente a los consumidores. En cuanto a las importaciones, coincido con J. A. Angulo, no dudo de que se realizan muchísimos controles pero estoy convencido de que se puede hacer más y si se controlara el 100% del pescado que entra de buques y procedente de establecimientos de terceros países, mucho de ese pescado se quedaría fuera. Lo que pasa es que se generarían problemas políticos entre la UE y esos terceros países.

En relación con la trazabilidad, también estoy de acuerdo con J. A. Angulo en que hay que separar el producto fresco y el congelado. En el fresco, es el armador el que pesca todos los días y rellena todos los días el diario de a bordo, quien lo vende en las lonjas con su nota de venta donde viene especificado todo lo que se pesca, dónde se pesca, el nombre del barco y todo lo demás y, además, lleva su etiqueta, con lo cual desde el punto de vista de la trazabilidad y del armador, no sé si se puede hacer más, aunque se lo pregunto a los expertos que están aquí.

Con relación al congelado, la mayoría de las empresas armadoras tienen todo perfectamente controlado e, incluso, muchas de ellas son conserveras y tienen buenas herramientas para conocer cada pescado capturado hasta que llega al consumidor.

En cuanto al coste ¿quién paga? Si se hace la pregunta al armador, seguro que su respuesta va a llevar un coste y si lo tiene que pagar él, sería un coste más a añadir. Si es en el pescado fresco no podrá repercutirlo, porque ya sabemos que no es el armador el que fija el precio del pescado, pero en el congelado es distinto.

En cuanto al anisakis, coincido en que existe una gran preocupación que quizás no se vea reflejada en la sociedad pero es un problema que tenemos ahí. Médicos y alergólogos están alertando sobre el tema. Me da pánico que cualquier día salte una noticia y entonces vayamos a tener problemas con los productos frescos. Pregunto a los expertos que están aquí: ¿qué más se puede hacer desde el punto de vista de los armadores?

D. Ismael Díaz Yubero

La trazabilidad es un proceso, no es un armador, no es un pescador.

D. Carlos Luis de Cuenca

En relación con el tema del salmón y de la pesca, y de los problemas con los países nórdicos, en realidad surgió bastante antes, hace unos siete años con los arenques del mar Báltico que es donde realmente empezamos a ver el problema en los piensos. Entonces estuvo a punto de organizarse un auténtico problema porque coincidió con el asunto de los aceites de refrigeración de los belgas. Afortunadamente no llegó aquí. Entonces, la posición frente a países terceros a veces también afecta a países europeos. Nuestra posición en aquellos momentos era la de suspender cualquier atisbo de producto que pudiera venir para piensos y, concretamente, de harina de pescado para piensos. Circunstancias políticas llevaron a que ese tema se abandonara, quedara en que no podían ser más que los nórdicos, los noruegos, suecos, daneses y finlandeses, los que consumieran sus pescados capturados en ese mar cerrado y contaminado por tantos años de vertidos incontrolados que es el mar Báltico y así quedó la cosa, pero después han seguido circulando con toda tranquilidad.

D. Miguel Ramírez

Quisiera hacer una consideración. En Mercamadrid estamos hablando de la trazabilidad desde el mes de junio del año pasado y desde entonces hemos formado una comisión permanente de trazabilidad, dentro del Consejo Consultivo. Hay una profunda preocupación del sector en que, como se ha dicho ya, el control sanitario se está haciendo muy bien de puertas para adentro pero hay que recordar que estamos consumiendo más pescado que el que extraemos. Las importaciones de pescado ya superan la producción nacional. Mal haríamos si mantuviéramos una rigidez –que la debemos tener- para el control interno y tuviéramos una laxitud para el producto foráneo.

Segundo, yo creo que la trazabilidad es capital. Si el beneficio general que tiene para la sociedad como garantía a los consumidores, garantía para los empresarios que participan en el proceso y garantía para la administración, que quiere un colaborador en el empresario que está realizando el proceso de trazabilidad. Y la administración tiene que valorar esa cuestión. Lo que no puede ser, es lo que ha sucedido en estos momentos, salir una disposición en el mes de abril para asignar unas pequeñas subvenciones al sistema de trazabilidad cuando es obligatorio desde el mes de enero. Tres meses después es cuando se legisla para ayudar a los sectores que a nivel nacional van a poner en marcha el sistema de trazabilidad.

Finalmente, habría que controlar mucho espontáneo que se está lanzando a ofrecer sistemas de trazabilidad. Habría que homologar de alguna forma este sistema porque todos los días nos están ofreciendo alguno. Hay gente que llega y dice que tiene su sistema de trazabilidad y ofrece poner la película a los empresarios mayoristas o

minoristas. Habría que controlarlo, no sea que estemos recomendando algo que luego no va a servir.

Por lo tanto, sí a la trazabilidad, creo que no es cara –especialmente para la administración, para el sistema de salud pública al que protege la trazabilidad- y rogar que las medidas que se proponen en el sistema salgan antes, estén bien dotadas y evitemos franco tiradores.

D. Ricardo Migueláñez

Me gustaría hablar sobre la crisis del salmón porque la anterior etapa la viví bastante cerca. Creo que fue una situación en la que no hubo una información clara de lo que pasaba. De hecho, en la Confederación recibíamos llamadas de la agencia EFE pidiéndonos más información para sacar otras noticias sobre el tema cuando desde la Confederación se les comunicaba que el consumo, debido a esas noticias, había bajado notablemente. Al haber una falta de un portavoz único -creo que en el sector de la pesca hay muchos operadores y muchas asociaciones- quizás ahí hubo un fallo de comunicación.

En este sentido, creo que esta crisis del salmón y cualquier otra que pueda venir en cualquier momento, debería hacer reflexionar al sector mejorando la comunicación y trabajar juntos, operadores, administración, etc. Para ello, tenemos una herramienta a disposición, como es la AESA, que desde su puesta en funcionamiento está trabajando cada vez mejor en el tema y, por lo tanto, creo se convierte en un buen interlocutor.

D. J. Antonio Jiménez

A mí lo que me preocupa de la crisis del salmón es que aunque, tanto en España como en Francia, la autoridad sanitaria reaccionó y salió a los medios de comunicación con un mensaje tranquilizador, el consumidor no hizo caso y siguió sin consumir porque algo tan básico como es la confianza que el consumidor debe tener en su autoridad sanitaria, no existió. Ahí hubo un fallo, no sé cual será. Ahí es donde hay que mejorar, y sin eso, todo lo que hagamos no vale para nada. Podemos traerle los mejores sistemas de trazabilidad pero si el consumidor no tiene confianza en su autoridad sanitaria -y es lo que ha ocurrido- cualquier alarma conduce a una crisis.

Segunda cuestión, la sanidad exterior. Yo tengo la ventaja de llevar muchos años y tanto I. Díaz Yubero cuando era Director General como J. Nombela, siempre nos han dicho que la sanidad exterior es imprescindible para nosotros. Es imprescindible y la pena es que el control en frontera, que debía ser la gran baza, no lo ha sido, ni ahora, ni antes, ni mucho antes. Este servicio debería ser cuestión de estado, teniendo los medios y la consideración que le corresponde. Es más me gustaría añadir que los controles en frontera se aplicaran también a la flota española porque perdonen Vds, mi experiencia es que cuando desde la flota se han quejado, la queja ha sido de que los controles eran muy rígidos. Me encantaría que la flota española, sobre todo la de congelado, pasara estos controles.

La tercera cuestión es más compleja y se refiere a la información que manejamos. El problema es que la empresa y la industria que hace unos años tenían unas pocas referencias, hoy puede tener dos mil o tres mil, y cuando se aplica resulta muy complejo. Pero lo que me preocupa es el mensaje que se está dando. La trazabilidad es imprescindible, pero yo no daría ese mensaje. Preferiría un mensaje que dijera: estamos en una etapa de profundización de la seguridad alimentaria en el aspecto de trazabilidad. No creo que debamos dar el mensaje de que nos hemos inventado algo nuevo que es la trazabilidad, porque nos puede contestar el consumidor, ¿Quién nos puede garantizar que durante tantos años el sistema de análisis de riesgos ha funcionado? ¿Qué han estado haciendo durante estos años? Yo creo que el mensaje debe ser que se está profundizando en determinados aspectos y cuando acabemos profundizaremos en otros para mejorar la gestión de riesgos. Demos la imagen de que es un todo continuo que no se puede aplicar de golpe y porrazo.

D. Manuel Dorado

Quería comentar algo en relación con aspectos técnicos del problema ya que, desde hace veinticinco años para acá, los materiales han evolucionado de una forma extraordinaria. Cuando nosotros empezamos en el tema del control de calidad no era fácil determinar cualquier tipo de contaminantes. Ahora en las dioxinas, el límite máximo está en 4 picogramos de cantidad tóxica total expresada como policlorodibenceno-para-dioxina por gramo de peso fresco (4 pgEQT PCDD/g peso fresco), lo que quiere decir que estamos llegando a unos límites extraordinarios con lo que la seguridad alimentaria ha progresado mucho porque los medios técnicos de los que disponemos ahora son realmente maravillosos. Quiere decir que si hacemos nuestro trabajo bien hecho no hay grandes dificultades para garantizar la seguridad alimentaria a un orden de magnitud razonable, no al 100%, pero sí a un nivel razonable.

Lo segundo, tiene que ver con algo relacionado con la trazabilidad. La trazabilidad es un mecanismo esencial, estoy de acuerdo en ello pero esta actividad, si la hace cada uno a su aire, no va a aportar demasiadas garantías, porque tiene que haber una coherencia y una continuidad en la trazabilidad de las diferentes etapas productivas.

¿Qué más se puede hacer? Se pueden hacer muchas cosas. Yo creo en la certificación. Los productos en el mercado actual no son fáciles de caracterizar por una persona que no esté ligada al sector o sea inexperta: presentas una merluza de Argentina o Marruecos y otra del cantábrico y son, para muchas personas, iguales. Hay que garantizar, mediante la certificación, que ese producto, cuando llegue al consumidor, cumple con unos estándares de calidad. La certificación por un organismo independiente de cómo se ha obtenido ese producto, qué procedimiento se ha seguido, qué garantías tiene y que ese producto es lo que se dice que es y no otro, es una de las herramientas más valiosas para alcanzar este objetivo. En mi opinión, ese será el camino.

D. José Loira

¿Hasta qué punto el consumidor está dispuesto a pagar más por productos pesqueros en los que pueda tener la “seguridad” –entre comillas- de que esos productos no tienen riesgos para su salud o de que han sido pescados de determinadas maneras? Hace muy poquito tiempo, a primeros del mes de marzo, terminaba una primera parte de un largo proceso en FAO. De un proceso que yo creí que se había iniciado a finales de 1996 cuando la Unilever y la WWF habían llegado a un acuerdo para poner en marcha el SMC, o sea un Sistema de Calificación y Certificación de Productos Pescados, con respeto a lo que se entiende por una pesca responsable. Pero luego me he dado cuenta que no, sino que una vez más este querido país nuestro había ido por delante de los acontecimientos.

Justamente a raíz de lo que fue la guerra del bonito con Francia, con la utilización de redes de malla a la deriva, como estaba repercutiendo la entrada de esos atunes lesionados, llenos de hematomas, en los mercados de una manera tremenda llegando, incluso, a que el bonito pescado con anzuelo por nuestros buques no tuviese tirón en el mercado, pusimos en marcha algo que mucha gente que está aquí recordará. Pensamos ¿qué podemos hacer para diferenciar unos de otros? Y se nos ocurrió aquella famosa etiquetita verde que no había manera de tirar para atrás de ella y violarla.

Aquella etiqueta tuvo un tremendo efecto reflejo en el mercado, porque producto que tenía la etiqueta tiraba adelante y los consumidores estaban dispuestos a pagar, entonces, hasta cien pesetas más por kilo, lo que significó que en un momento que se estaba perdiendo el consumo a favor del atún blanco que iba para conserva, aquel año no había bonito suficiente para el tirón que los consumidores estaban haciendo del producto en fresco.

Estábamos siendo unos precursores, una vez más por nuestras necesidades, no tanto por la pesca responsable sino por necesidades del mercado y por necesidades de hacer daño a esas otras flotas que de una manera indiscriminada con las volandas, nos estaban llevando a la ruina a nuestros pescadores. Nuestro marketing no era tanto comercial, era de sostenibilidad, de defensa del ecosistema y de un producto que no tenía que estar luchando contra la red porque habíamos descubierto -dentro de unos estudios que se habían hecho- que aparte de la muerte de peces, había una serie de descomposiciones que hacían que el producto pescado con redes de malla a la deriva, además de tener los hematomas, mala presencia y todo aquello que tenía, no presentaba la calidad del otro producto.

Entonces, cuando se planteaba hace un rato la repercusión, quiero decirles que les costó mucho arrancar pero el SMC no ha parado en medios para mejorar. En este momento se acaban de aprobar unas directrices que no es nada definitivo, que es algo vivo, y solo para productos de origen de la pesca extractiva. Pero ya en este momento son once pesquerías a nivel mundial –algunas de ellas no importantes pero otras sí, como la HOWKINS, de Nueva Zelanda o la merluza de El Cabo, Namibia y demás- tienen en este momento un producto en conflicto porque una organización ecologista les ha recurrido: es todo el abadejo de Alaska que puede representar el 1,5% de las capturas a nivel mundial. Se acaban de aprobar una serie de recomendaciones porque lógicamente

todo el filibusterismo habido presentaba guerras comerciales. Entonces, empresas muy importantes, como la Unilever, ya han tomado la decisión de que solo van a distribuir productos con este tipo de certificación. Entonces, si lo de la trazabilidad nos parece duro o costoso, el tiempo nos está dando la razón.

D. Juan Elices

El tema del anisakis, como ya se ha comentado, me ha llevado a trabajar en algunos proyectos que me han permitido alcanzar un cierto nivel de conocimientos sobre este parásito y las alertas alimentarias que genera. A través de estos proyectos, he estado en contacto con armadores y mayoristas de lonjas, mayoristas de mercas y detallistas (a lo largo de toda la cadena comercializadora). Todo el mundo conoce el problema generado por la presencia de estos parásitos en el pescado, y si bien es cierto que todavía no existe una alarma social, sí hay una cierta preocupación y un conocimiento real por parte del consumidor, de este grave problema.

¿Una forma de evitarlo? Habrá que buscar fórmulas, evidentemente. He intentado obtener por muy diversas vías información sobre anisakis, además de los que se han podido obtener a través de los embarques realizados en diferentes buques. Decir que de los datos obtenidos sobre parasitación realizados a bordo de los buques, las proporciones de infestación por anisakis encontradas en las merluzas de las mareas estudiadas, llega, en algunos casos, hasta el 100%. Es decir, la totalidad de las muestras aleatoriamente tomadas, presentaron anisakis.

No sé exactamente, porque la información a la que he podido tener acceso aún no me ha permitido obtener una idea clara, sobre aspectos tales como si la migración del anisakis es antes o después de la muerte del pescado, o si con la muerte del parásito (anisakis) se elimina el problema en la ingesta, o por el contrario si las alergias se pueden presentar aún con anisakis muertos. Hay artículos o estudios que apuntan en una dirección, mientras que otros apuntan en la dirección contraria.

En principio, uno de los puntos iniciales que habría que tener en cuenta al buscar soluciones a este problema, es estudiar la forma de consensuar los datos relativos a las afecciones que puede generar el anisakis, tanto por la ingesta de anisakis vivos como muertos (reacciones alérgicas, etc.). En definitiva, consensuar los datos para que todos apunten en una única dirección.

En el tema de la trazabilidad, también es un aspecto importante a destacar. Es cierto que existen las bases para establecer una correcta trazabilidad de los productos, pero también creo que no se está realizando tal y como se piensa. He detectado carencias importantes, hasta el punto en que un mayorista no supiera diferenciar el puerto de origen de un mismo producto. La existencia de un mismo comprador en puertos cercanos físicamente, y la forma de envío del comprador al mayorista, dificulta el que se pueda conocer con exactitud su procedencia exacta.

La trazabilidad aún con su etiqueta, y con todos los parámetros que ésta contiene, no aseguran que el mayorista pueda garantizar de donde viene el producto. El mayorista conoce la zona geográfica, pero puede no saber exactamente el puerto de origen.

Se ha hablado también de la confianza del consumidor, y de quien podría absorber el aumento de precio por una correcta trazabilidad o una completa seguridad alimentaria. Fundamentalmente, lo que hay que conseguir es la confianza del consumidor y, una vez conseguida ésta, el consumidor podrá absorber o asumir, si no totalmente al menos si parcialmente, ese aumento del precio. Es importante tener en cuenta que la información de una u otra forma llega al consumidor, y una falta de información, o una información distorsionada (no ajustada a la realidad), puede hacer más daño que una información veraz.

D. José Antonio Lucas

En mi empresa, SOCOCA que es una consultora de control de calidad, trabajamos para países en vía de desarrollo y querría resaltar dos temas: uno, que nosotros en estos países y aquí se está diciendo que, muchas veces, los controles de los productos que vienen de fuera no son suficientes o son pocos. La visión que se tiene allí no es esa, sino que son excesivos y excesivamente rígidos, y uno de los problemas que tienen es cuando mandan unos contenedores y se los rechazan, se crean unos problemas políticos importantes. Es cierto que para algunos productos hay moratorias porque ellos saben que las normas son las que son y que para ciertos productos –no sé si ocurre en la pesca a partir de ciertas fechas entran vigor determinadas normas y no se va a dejar pasar nada más. El tema de la pesca para ellos es de lo más fuerte y saben que el producto que no cumpla lo van a rechazar, y como son países que, a veces, su economía depende de los productos pesqueros se crean importantes problemas políticos en el país.

El segundo tema que quería señalar es que muchas veces para estos países su economía depende de lo que exporten de productos agrícolas y pesqueros, por lo que al aplicarles la normativa debe tenerse en cuenta que, si no van a exportar, su economía se va a hundir y no debe ser así. Por tanto, igual que el tema del control, es importante el tema de ayudar y hay que ayudarles a que controlen porque interesa que los productos que entren estén bien controlados. Hay que apoyar a estos países para que puedan hacer esos controles de calidad, aunque sean caros, porque repercutirán positivamente en nosotros ya que los productos que nos lleguen serán de mejor calidad.

D. Julián Briz

Solamente un apunte, concretamente en pescado no sé, pero he participado en proyectos de la UE cuyo objetivo es enseñar a los países que exportan aquí cuales son las normas y cuales van a ser las que se impondrán en los años venideros.

D. José Loira

Hay varios programas. El que yo he citado antes de más de cincuenta millones de euros, va por ahí.

SEGUNDA PARTE

D. Julián Briz

Damos paso a la segunda parte pero, como somos los mismos que en la primera parte, se pueden tocar temas recurrentes o ampliar algo que se quiera aclarar.

D. Ismael Díaz Yubero

Antes de presentar a Miguel Ramírez y a Francisco Ferrer para que hagan una exposición limitada, deseo decir que evidentemente hay muchas cosas que me están llamando la atención, pero hay una que me parece fundamental y es que el sector pide la trazabilidad, y escuchar eso en este momento a mí me llena de satisfacción porque hace muy poco tiempo, apenas unos meses, era todo lo contrario. Es verdad que este no es un problema nuevo; yo recuerdo lo que pasó cuando se puso en marcha el Código Alimentario y se pensaba que sería terrible cuando se pusiera en práctica, luego fue el análisis de puntos críticos y ahora la trazabilidad. En definitiva, la trazabilidad tampoco es un fin, es exclusivamente un medio y para lo único que nos sirve es para poder detectar en un momento oportuno dónde puede haber un fallo en la seguridad alimentaria. Nos vale solamente para eso, pero eso es muchísimo y esa trazabilidad la vamos a tener, nos pongamos como nos pongamos, porque evidentemente es necesaria. Pero lo que más me gusta de todo es que el sector pide la trazabilidad.

Se ha dicho que la trazabilidad es barata. Eso habrá que verlo. La trazabilidad puede ser barata, o no tan barata, pero lo que es cierto es que la seguridad alimentaria exige que se pague ese costo. El que sea. En un país desarrollado y con un poder adquisitivo como es el nuestro, la trazabilidad es algo absolutamente necesario.

D. Miguel Ramírez

En Mercamadrid, de cuya Fundación soy director, desde el mes de junio del año pasado nos preocupamos de este tema e hicimos una gran convocatoria, vino gente de todos los sectores y desarrollamos una jornada alrededor de la trazabilidad. Posiblemente, fuimos de los primeros que en Madrid abordaron este tema. Faltaban seis meses para la entrada en vigor de este elemento y la participación de los sectores representados en Mercamadrid -los mayoristas- fue tan positiva que desde junio del año pasado los mayoristas de frutas, carnes y pescado de Mercamadrid comprendieron y asumieron la necesidad de este instrumento.

Por ello, se creó una mesa especial en el Consejo Consultivo -que es el Órgano de participación de todos los operadores del mercado con la dirección de la empresa- y en esa comisión permanente -que nos hemos reunido cuatro o cinco veces- hemos debatido toda la documentación, incluida esta guía de la Agencia para la seguridad alimentaria.

Coincido con lo que se ha dicho antes. No hay que lanzar al consumidor el mensaje que tenemos una panacea para garantizar la seguridad alimentaria, sino que tenemos un instrumento más que en estos momentos está a disposición de los operadores y que garantiza al consumidor un eslabón más en su seguridad. También las expresiones que mantengamos respecto a la trazabilidad se podrían volver contra nosotros, porque como ya se ha dicho antes, el consumidor nos podría preguntar ¿qué han hecho Vds antes? y ¿por qué no está esto en vigor desde hace cuatro o cinco años? En definitiva, creo que la trazabilidad es un instrumento más que aumenta el grado de fiabilidad del producto cuando llega al consumidor.

Me ha extrañado mucho que se haya dicho que hay gente que no está trazando bien. Hay disposiciones, unas horizontales y otras verticales, y el último RD, el 121/2004, dice claramente lo que tiene que ser la trazabilidad en el pescado. La disposición adicional primera lo dice muy claramente y es simplemente copiar la disposición y se tiene automáticamente como debe ir la etiqueta.

El RD 121/2004 de 23 de enero dice textualmente, *“a los efectos de poder conocer la trazabilidad de un producto, la información exigida es la relativa a la denominación comercial y ecocientífica, al método de producción y a la zona de captura que deberán estar disponibles en cada fase mediante el etiquetado y envasado del producto”*. Lo único que he echado de menos –ya lo he dicho antes- en el tema, es que la Administración ha ido tarde. Ya he dicho que la disposición mediante la que se pueden subvencionar los elementos de trazabilidad establecidos a nivel nacional de organizaciones profesionales, se ha publicado en el mes de abril y entra en vigor ahora. Las organizaciones han presentado la documentación y no saben cuando les van a contestar, positiva o negativamente, al proyecto que, por otra parte, tiene una dotación máxima de 60.000 € en el plan que ha presentado cada organización.

Dicho esto, creo que la trazabilidad es beneficiosa porque es buena para el empresario, es buena para el consumidor y es buena para la administración. La administración va a encontrar con el sistema de trazabilidad un instrumento coadyuvante en su labor, realmente fundamental. Puede trabajar con muestreos y no tiene que tener un cuerpo de inspectores impresionante establecido alrededor. Es decir, para la administración es esencial; para el consumidor, un elemento más y para el propio empresario, no solamente es una complejidad sino que coadyuva en su sistema de almacenaje e información de movimientos y, por lo tanto, siempre que elijamos un sistema -no deslumbrándonos con cualquier aportación científica porque me consta que ha habido empresas que han estado ofertando proyectos de trazabilidad carísimos-, si está bien elaborado no es caro –no es caro- y puede ser asumido con ayuda de las administraciones en el sistema, porque los beneficios, tanto empresariales como para la administración y el consumidor, son absolutamente superiores.

Respecto del anisakis, yo poco puedo añadir desde el punto de vista técnico pero sí, quizás, una experiencia. El consumidor es absolutamente sensible para los temas de riesgos procedentes de la alimentación. Con ocasión de las vacas locas, intenté profundizar en esa cuestión y hablé con mucha gente –incluso con psicólogos- y me explicaron algo que me ayudó a comprender. El hombre se ha envenenado con la alimentación desde hace millones de años y tiene normalidad en la alimentación desde

hace escasamente cincuenta o sesenta años. Por lo tanto, todo lo que proviene de la alimentación provoca una alarma en el ser humano heredada de su comportamiento animal de hace millones de años. Por el contrario, en el automovilismo llevamos cincuenta años escasamente, y mientras una casa de automóviles puede decir que tiene un defecto en la frenada de un vehículo y la gente no deja un vehículo con las llaves puestas, en cambio como digas que hay un producto alimenticio que provoca un riesgo, la gente deja automáticamente de comerlo.

Por lo tanto, cualquier noticia relacionada con la alimentación -el anisakis, las dioxinas, etc.- provoca alarmas y el consumidor automáticamente abandona el consumo del producto afectado. Lo hace, también, porque tiene otras alternativas de consumo y la pregunta ¿Cómo no reaccionaron los consumidores franceses y españoles cuando las autoridades sanitarias les estaban diciendo que no había peligro en el consumo del salmón? No te lo explicas, pero dejan de consumirlo.

En consecuencia, cualquier noticia tiene unas consecuencias negativas. Estamos moviéndonos en una materia muy sensible donde el comportamiento del ser humano no tiene una explicación racional sino que pertenece a ese mundo de la sugestión o de la intuición que es muy difícil valorar. Por lo tanto, ojo con los temas relacionados con la calidad o con la seguridad alimentaría en el pescado. Afortunadamente hemos tenido esporádicas noticias o cuestiones pero no se nos ha presentado un cuadro como el de las vacas locas. Si se nos presentara podríamos encontrarnos con un abandono del consumo del pescado.

Finalmente, arrimar un poco el ascua a nuestra sardina. Se ha dicho antes que hace diez años prácticamente todo el pescado pasaba por las unidades alimentarias de los mercados centrales donde se hacía un control exhaustivo por parte de los veterinarios municipales y hay que hacer justicia al cuerpo de veterinarios municipales que son realmente los actores. En este momento, las cosas han cambiado y hay otros canales de distribución en los que habría que pensar que el pescado está sometido al mismo control que el que pasa por las unidades alimentarias. En el supuesto que eso no ocurriera, habría una discriminación que sería peligrosa para el objetivo final que hemos dicho antes, que es que el consumidor tiene que estar tranquilo porque como éste tenga una noticia rara, todos nos tenemos que preocupar.

Una anécdota. Hace unos años se descubrió una importante partida de boquerones en un establecimiento de gran distribución que está en Majadahonda. Eran boquerones y la respuesta fue “los he comprado en Mercamadrid”. Luego se demostró que no los habían comprado allí, pero para lanzar un mensaje de tranquilidad al consumidor decían que los había comprado en Mercamadrid.

D. Ismael Díaz Yubero

Voy a contar otra anécdota. En mi pueblo había un juez de paz que era un poco cazurro pero era un hombre muy eficaz y cuando le iban a plantear problemas que normalmente eran que el pastor se había metido en los surcos de alguna siembra, etc., entonces el que se quejaba decía que le habían comido el trigo y el pastor decía, como no me voy a

meter si cada año labra un surco más y ya no hay camino. Entonces, el juez de paz que casi siempre daba el mismo veredicto decía, “Juan tiene razón pero a Antonio no le falta”.

El problema está en que en este caso ocurre lo mismo. Si hablas con las grandes superficies te van a decir que tienen unos controles verdaderamente exhaustivos porque no se pueden jugar la calidad del producto, ni su imagen, porque aunque el problema salga en el pescado, no solamente van a dejar de comer pescado sino que van a dejar de comprarles carne, huevos, tomates e, incluso, camisas. Entonces, dicen ellos que tienen un control exhaustivo.

Es evidente que ese control puede ser mejor o peor, no lo vamos a discutir en este momento, pero existe. El problema, desde un punto de vista sanitario, no está tanto en por donde ha pasado el producto, lo que verdaderamente tiene importancia es que se hagan los controles.

D. Francisco Ferrer

Nosotros habíamos hablado largo y tendido sobre el etiquetado, la trazabilidad, el famoso ACPPC, etc., y lo que está claro es que con las cifras en que nos movemos a través de la distribución – donde, por ejemplo, solamente en Mercamadrid operan 194 empresas que comercializan 160.000 toneladas con un valor de, aproximadamente, mil millones de euros-, todos estamos francamente preocupados con el anisakis.

El anisakis es algo que ni con la trazabilidad, ni con el etiquetado, ni con nada de nada, vamos a conseguir la confianza del consumidor. Aquí tengo que romper una lanza a favor del detallista tradicional por la sencilla razón de que es un artista con el cuchillo, cosa que en las grandes superficies no lo son. Porque un detallista tradicional con ese cuchillo te quita el anisakis, incluso en los boquerones, porque te lo limpia.

Me alegro que de que hayan llegado representantes de los detallistas porque creo que me van a dar la razón en este tema. Es sencillísimo. Ahora mismo creo que el FROM en Burela, Cillero y quiero recordar que en Avilés, han implantado una serie de máquinas instaladas en los barcos y ahora mismo viene el pescado completamente limpio. En Madrid son lonjas nacionales pero para el que viene de Chile y Sudáfrica allí también las tienen.

D. Ismael Díaz Yubero

Yo creo que hay que aclarar un poco este tema porque si no, podemos ir más allá de donde es conveniente. Lo primero que hay que decir es que el anisakis tiene un ciclo evolutivo que consiste en que una vez que llega al intestino del animal, se difunde por la masa muscular, en vivo y después de muerto. Con lo cual, puede ser que el anisakis esté en el músculo cuando ese boquerón ha sido pescado y, en ese caso, no hay nadie que con un cuchillo lo quite porque ya no está en el paquete digestivo sino en la masa muscular.

D. Francisco Ferrer

Pero al consumidor lo que le preocupa es ver ese bichito que se ve.

D. Ismael Díaz Yubero

Lo que preocupa es que se lo coma

D. Francisco Ferrer

Primero es verlo, porque en el momento que lo vea no se lo come. Es un tema que tenemos encima de la mesa y que no me gusta ser alarmista, ni muchísimo menos, pero son las posibles vacas locas del pescado. Sobre todo, por la falta de información que está habiendo durante tanto tiempo. Tengo una anécdota que es curiosa. No hace mucho, a una consulta de un médico llegó un paciente con un cuadro de intoxicación y lo primero que le preguntó fue si había comido pescado. Eso es crear alarma social. A mí me parece perfecto la explicación que acabas de dar tu, pero no todo el mundo ha hecho lo mismo.

D. Ismael Díaz Yubero

Vamos a ver. En el año 1999, hace seis años y en esta época, en el Ayuntamiento de Madrid se dijo que un 52% del pescado estaba infectado de anisakis. Se organizó un lío impresionante. Tanto es así que el Ayuntamiento de Madrid tuvo que decir, al poco tiempo, que ya no había anisakis y entonces hubo un concejal de la oposición –yo estaba entonces en el Consejo de Consumo del Ayuntamiento de Madrid- que dijo ¿qué habéis hecho? ¿los habéis asustado y se han ido? Porque evidentemente de haber un 52% de pescado infectado a que ya no hubiese anisakis era una diferencia importante.

¿Qué ocurrió entonces? Pues que en un corto periodo de tiempo se recuperó el consumo de pescado, la venta de pescado en Mercamadrid. Estoy hablando de datos que nos proporcionó el Ayuntamiento de Madrid.

D. Francisco Ferrer

En el año 1999, cuando se produjo ese escándalo, fue en el boquerón y ni muchísimo menos se ha recuperado todavía la venta del boquerón. Por una sencilla razón, porque había un montón de empresas que se dedicaban al vinagre y esas empresas han desaparecido. Seis años después no se ha recuperado y no sé como unos meses después pudo decir el Ayuntamiento que se había recuperado cuando ahora mismo con datos fiables no es así.

D. Ismael Díaz Yubero

Vamos a cortar, pero te digo solamente una cosa. No sobra ni un solo kilo de boquerón en el mercado y la evolución de los precios del boquerón en el mercado nacional es al alza.

D^a Mercedes Careche

Existe una relación muy directa entre determinado tipo de enfermedades crónicas de los países desarrollados y la dieta. Aparte de los problemas reales de seguridad alimentaria asociados al consumo de pescado de los que se está hablando en este foro, no hay que olvidar que existen evidencias de que un consumo regular de pescado puede ser beneficioso para la salud. En este sentido, quiero indicar que no enfoquemos únicamente el debate en aspectos negativos, y que hay que seguir incidiendo en el estudio de los aspectos beneficiosos que reporta el consumo de pescado. Hay que procurar seguir informando al consumidor de los beneficios conocidos, y fomentar la investigación en este campo. En este sentido, informaros que en el mayor proyecto europeo sobre pescado que se ha financiado hasta la fecha, cuyo acrónimo es SEAFOODplus (www.seafoodplus.org) en el que estamos participando instituciones españolas, tiene como objetivo estratégico el prevenir o reducir los problemas de salud y en incrementar el bienestar de los consumidores a través de los beneficios que reporta el consumo de pescado, saludable, seguro y de calidad.

En SEAFOODplus, que puede considerarse más que un proyecto, un programa de investigación por lo ambicioso de sus objetivos, existen tres proyectos directamente relacionados con el pescado y la salud. Se está estudiando la importancia del consumo de pescado en la dieta en relación con la disminución del riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición como las cardiovasculares, o la salud gastrointestinal y también el papel del consumo de pescado en la mejora de la salud de poblaciones de jóvenes, incluyendo embarazadas, niños, así como en la prevención de la obesidad y de la osteoporosis. Existen otros proyectos, en los que se profundiza en estudios de consumidores: Se trata de saber cómo son los determinantes de los hábitos de consumo de pescado en Europa, de tal forma que puedan adaptarse los productos pesqueros a las demandas del consumidor. Asimismo, se trata de estudiar cuales son las actitudes y percepciones que tienen sobre pescado, y cómo afectan al consumidor las estrategias de comunicación relacionadas con la salud en la selección y consumo de pescado.

D. Luis Bustos

En cualquier caso y en el tema del anisakis, el minorista que es el que realmente recibe la queja del consumidor está realmente preocupado porque da la impresión de que en un momento dado puede haber algún problema. En ese mes de mayo que se ha citado, realmente vendieron un 30% de lo que estaban vendiendo en el mes anterior y volvió el consumo porque el Ayuntamiento, efectivamente, reconoció que había metido la pata y

salió al paso. Pero si hay un goteo de información y de medias verdades, puede que el consumidor diga, no quiero riesgos y quito el pescado de mi dieta.

Esto nos dice que hay que actuar con muchísima seriedad e, independientemente de que no se conozca bien la situación –probablemente la vía del anisakis vivo pueda controlarse y las alergias del bicho muerto no están tan claras- lo que sí estamos de acuerdo todos es en que puede pasar a la carne pero en una proporción muchísimo más pequeña. Los estudios que se han hecho en el pescado, dependiendo de la edad del pescado hasta que se consume, dicen que en un 98% está en las tripas y sólo el 2% ha podido emigrar. Ahí podemos discutir si tenemos suficientes datos para hacer esta aseveración.

Lo primero que hay que hacer es un eviscerado del pescado. Ese eviscerado no resuelve totalmente el problema pero lo reduce y esto ya es importante. Hay que tener en cuenta que nos estamos jugando el futuro del pescado, por lo que tenemos que ponernos a trabajar en serio sobre el tema. Si esto significa que hay que meter más personal, más maquinaria o más dinero en los barcos, habrá que hacerlo.

D. Ismael Díaz Yubero

Una pregunta, ¿Estaríais dispuestos los minoristas a aceptar la venta del boquerón eviscerado, exclusivamente? Lo hago como pregunta solamente. Para los minoristas y para los mayoristas. No lo planteo para la merluza porque son dos problemas distintos. Una merluza puede pesar ocho kilos y un boquerón solo pesa cuarenta gramos.

D. Francisco Ferrer

Ahora mismo hay boquerón eviscerado y no tiene mucha aceptación en el consumidor. Para nosotros y para el detallista, muy bien porque nos ahorra todo el trabajo. Al consumidor, sin embargo, le gusta ver el pescado y si, además, le decimos que hay que venderlo así porque si no, tiene riesgo, el rechazo puede ser mayor.

D. Ismael Díaz Yubero

No lo diríais vosotros, lo diría la Administración que lo aguanta todo y a la que se puede poner, luego, verde.

D. Luis Bustos

Pero la Administración todavía no ha conseguido la confianza del consumidor y, entonces, es un riesgo siempre para nosotros.

D. Ismael Díaz Yubero

Pero el consumidor no es un problema sólo de la Administración, es un problema de todos. Eso está claro.

D. Francisco Ferrer

Es un problema de que todos cumplamos con las normativas, efectivamente. ¿Por qué ahora mismo se vuelve a consumir -y sobre todo en la hostelería- el boquerón en vinagre? Porque han dicho, si lo congelas no pasa nada. Eso es ganar la confianza del consumidor. ¿Quién lo ha conseguido? La Administración, los detallistas, los mayoristas, todo el mundo. Ahora bien, si sólo nosotros decimos que se puede vender boquerón eviscerado ya, y la gente ve Turquía, Chile, etc., no lo entiende.

D. Ismael Díaz Yubero

Solamente te he hecho una pregunta.

D. Francisco Ferrer

Y yo te contesto, entre los mayoristas no tiene aceptación.

D. Luis Bustos

Estamos hablando más que del tema del boquerón, del tema del pescado en general y quizás, el más importante, la merluza, que es donde se está produciendo mayor riesgo en el pescado crudo.

D. Ismael Díaz Yubero

Es distinto porque en la merluza es obligada la evisceración para su comercialización. En el boquerón, no.

D. José Loira

Sí, pero no en el barco. Estamos hablando de la evisceración precoz y no tirar al mar porque ahí está el problema. Estar arrojando al mar todo lo que se eviscera es una locura y el siguiente tema es –aunque no debería decirlo- la gran falacia que está ocurriendo a nivel internacional. A este nivel, las poblaciones de muchas ballenas se han desorbitado de una manera tremenda mientras que las ballenas que están en peligro de extinción se están capturando amparados por las consideraciones de caza aborigen. Este es un tema que no le gusta escuchar a mucha gente. Luego está el tema de las focas que ya no están

allá arriba, dentro de nada las tenemos en Cabo Silleiro, las tenemos en Vigo, porque en muchos mares del mundo están bajando y bajando. Esos mares son caldo de cultivo de lo que son. Son dos temas sobre los que hay que hacer una gran reflexión.

D. Ismael Díaz Yubero

Quiero hacer solamente una propuesta. Si os parece bien, le consulto al juez de mi pueblo. A ver qué nos dice.

D. José Carlos González

Voy a presentar, primero, otro tema. Lamento que ya no estén aquí los representantes de la acuicultura y de los salmoneros porque tiene que ver con una particularidad que tienen las conservas y una porción del pescado congelado, que es la marca. En ese caso, la empresa asume una responsabilidad propia e intransferible y, aunque un problema de una marca puede acabar afectando a otras, la situación es bastante diferente.

En relación con lo que se decía de la importación de lomos de atún congelados, es evidente que se trata de un producto de peor calidad, es un producto que tiene un proceso más largo que las conservas que se fabrica con atunes desembarcados aquí, pero la empresa conservera no va a asumir ningún riesgo desde el punto de vista higiénico sanitario. Es decir, el producto lo controla la Administración en la frontera y lo controla la empresa porque es responsable de poner ese producto con su marca en el mercado.

Esto tiene que ver con la certificación, porque ésta puede ser un complemento en el caso del pescado fresco y, quizás, no tanto en la comercialización de congelados con marcas, donde ha habido una inversión muy grande estos años en la potenciación de marcas.

Con respecto al control de calidad de la gran distribución, nuestra experiencia es que sus departamentos, en la mayor parte de los grupos de la gran distribución, están pensados para conseguir mejores precios en las compras. Dependen directamente de los departamentos de compras y los proveedores, normalmente, no tienen acceso directo a las personas de los departamentos de calidad sino que tienen que negociar directamente con el de compras de tal forma que se buscan parámetros de calidad absurdos –ciertos ratios de calidad que no están sustentados por criterios higiénico sanitarios- para pillarte y sacarte una rebaja en la facturación. Esta es la experiencia, no estoy acusando a nadie pero eso ocurre.

Hay otro tema que tiene que ver con lo que se ha hablado aquí de la confianza del consumidor: Experiencias que tuvimos con la crisis del salmón en la que las autoridades transmitieron tranquilidad y el consumidor no se lo creyó. Creo que tiene mucho que ver con dos factores. Por el lado de la transparencia, en el caso del salmón se simplificó diciendo que era un tema de dioxinas, pero los estudios que se publicaron no se refirieron solo a dioxinas y de hecho éstas no eran el principal problema, eran otras cosas (toxafenos, retardantes de ignición, etc.) de los cuales no se dio la información y

aún hoy se están evaluando en los comités científicos europeos. El problema eran PCBs, algunos plaguicidas, retardantes de ignición....., etc., más que las propias dioxinas.

D. Ismael Díaz Yubero

¿Crees que habría sido bueno decir que teníamos dudas?

D. José Carlos González

Desde luego que no, pero esa información es difícil que consiga engañar porque era un problema que había existido siempre y el artículo no aportaba ninguna información nueva de que hubiera niveles más altos. No aportaba nada nuevo, hacía simplemente una valoración distinta del riesgo, bastante cuestionable científicamente y se cuestionó mucho porque fue una valoración sesgada, evidentemente. No fue como la de las vacas locas que al consumidor se le dijo que pasó debido a unas prácticas para aprovechar los residuos animales y nos llevó a esto quince años después, o lo que pasó con el benzopireno en el aceite, donde pretendíamos resolver un problema medioambiental con el alpechín de la aceituna y, al intentar solucionarlo, nos llevó a esto. Esto es distinto, es algo que está ahí desde hace tiempo, que emerge a veces... y lo mismo puede pasar con el anisakis.

D. Ismael Díaz Yubero

Yo estoy en la Agencia de Seguridad Alimentaria y ese tema lo estudiamos muy a fondo y dimos una noticia en una nota de prensa diciendo que no había un problema en el consumo de ese pescado, pero que los efectos positivos que tiene el pescado en la alimentación eran muy importantes. Es verdad que no anunciamos todos aquellos tóxicos (entre paréntesis) que se habían encontrado y que se denunciaban en el artículo. El artículo lo tuvimos en nuestras manos desde el día siguiente ¿tú crees que lo debíamos haber dicho? ¿Debíamos haber dado la información diciendo que había dioxinas, toxafenos, etc.?

D. José Carlos González

No me refiero a eso. Me refiero a los argumentos que se dieron aquí de que se había hecho un estudio previo de dioxinas y que no nos había salvaguardado del golpe. Reconozco que es muy difícil pero aunque creo que la información nunca sobra, señalo lo difícil que es, en la evaluación del riesgo, valorar la información que puede dar confianza al consumidor y la que puede minar esta confianza.

En el aspecto de tratar de equilibrar la información negativa con información positiva, estoy totalmente de acuerdo en que hay que intentar mejorar la información para dar confianza porque, a la hora de tomar una decisión, se debe tener toda la información. De ese modo se hizo, por ejemplo, con el tema del mercurio y es posible que en Europa eso

haya tenido influencia en la baja repercusión que tuvo el problema del mercurio en el consumo de atún. Aunque es cierto, que la población de riesgo era un grupo muy particular (mujeres embarazadas) y no llegó a los niveles de restricción de consumo observados en EE UU, por ejemplo, donde sí tuvo una repercusión muy importante en el consumo de pescado.

D. Ismael Díaz Yubero

Aparte de mercurio, había cadmio y me parece que tampoco se dijo.

D^a. Begoña Pérez-Villarreal

Para contestar a los que han preguntado si se podía hacer algo desde el sector primario, yo creo que sí. Se pueden hacer cosas: se puede empezar a eviscerar mucho antes, desde el barco y hacer un tratamiento de los despojos, que no se pueden tirar por la borda porque estamos haciendo lo mismo que nuestros queridos mamíferos marinos.

Otra cuestión; la incidencia del anisakis no depende ni del origen, ni depende de las especies. Depende de los tamaños. Es evidente que a mayor tamaño -es decir, para cada especie cuando el animal ha vivido más años- tiene mucha mayor posibilidad de acumular anisakis.

Entonces, en el tema de la anchoa es evidente que también depende de su tamaño y tenemos datos científicos que verifican que en ciertos tamaños hay una prevalencia – esta es la palabra que hay que usar en estos casos- del 2% y hay otros tamaños, los mayores, donde la prevalencia es muy importante. Digamos que en unos muestreos que se han hecho desde el año 1998, estimamos que la prevalencia media de la anchoa es del 17%, como especie. Estos datos no coinciden con otras especies, como en la pobre merluza, donde la prevalencia es mucho mayor, variable según tamaños pero las cifras globales son alarmantes.

Hay muchas diferencias entre las zonas donde se localizan los anisakis. Efectivamente, el anisakis migra, vivo y muerto el pez –aquí no hay ninguna duda- pero, por eso, la abundancia es mucho mayor en la cavidad ventral y cuanto antes se eviscere estamos reduciendo el riesgo.

Efectivamente, hay dos enfermedades producidas por el anisakis: una, la enfermedad gástrica que normalmente evoluciona de forma natural, es decir no hay que hacer ningún tratamiento y en rarísimas ocasiones necesita una intervención quirúrgica y su frecuencia no es muy alta –es baja, vamos a decirlo-; y otra, los casos de alergia que están aumentando porque la forma en que consumimos el pescado hace que tengamos muchas posibilidades de sensibilizarnos y, además, con edades cada vez más adultas. Lo que se está viendo es que las alergias están apareciendo en poblaciones de alrededor de cincuenta años y, en muchas ocasiones, más en el sexo femenino que en el masculino, porque hay más amas de casa que preparan pescado y quizás lo prueban cuando está haciéndose. Es decir, crudo sin que haya alcanzado la temperatura de 60 °C en el

interior, que es la forma en la que realmente podemos garantizar con calor que el anisakis perece. La otra posibilidad es la congelación a -18°C durante 24 horas, que es la recomendación más adecuada para seguir consumiendo boquerones sin ningún peligro.

D^a María Luisa Álvarez

Realmente nosotros llevamos muchos años preocupándonos porque si hay un sector que amenace el anisakis, es al nuestro, ya que estamos en contacto con el público y tenemos que tratarlo con él. Estamos intentando apoyar todos los mensajes positivos pero por muy bien que se maneje el cuchillo, no se puede garantizar que el anisakis desaparezca. Por ejemplo, y es un dato que pongo en esta mesa, yo pido la pieza siempre limpia, sin espina y sin piel, porque me gusta hacerla al horno y no consigo tener seguridad, y pienso que como yo habrá más gente.

D. Ismael Díaz Yubero

El problema, además, es más grave porque hay una forma alérgica también con las formas muertas del anisakis.

D. Carlos Ayala

En este tema que estamos hablando es muy importante la información. La primera vez que se habló del anisakis en Mercamadrid fue una información repentina y la gente no sabía de lo que se le hablaba, se quedó con la boca abierta y se preguntaba ¿qué está pasando aquí? ¿nos están envenenando? Esto sí que es peligroso.

Todos, Administración y empresas, tenemos que colaborar en dar una buena información. Con lo que aquí se ha dicho, yo iba a preguntar que si sabe la gente qué es el anisakis, qué efectos produce y cómo se puede combatir. Yo creo que no lo sabe la inmensa mayoría de los consumidores.

Yo diría que en el caso del pescado, hay que cuidar la información de manera muy especial. La campaña que está haciendo la D. G. de Pesca informando a la población infantil, es muy interesante y yo creo que debe haber mucho más contacto con los medios informativos para ir inculcando a la población estas consecuencias y que no se asuste si mañana sale un problema de éstos porque automáticamente se deja de consumir con unos efectos gravísimos.

D. Juan Elices

Primero, especificar que quizás se me haya entendido mal en el tema de la trazabilidad y su cumplimiento. Conozco, evidentemente, el R. D. desde sus orígenes, desde el 331, y

no digo que no se cumpla, lo que sí digo es que existen momentos en que esa trazabilidad puede perderse. Querría aclararlo, por si no se me ha interpretado bien.

En el tema del anisakis, estoy al tanto de las patologías que puede producir la ingesta de anisakis, pero como ya se ha señalado, el tema de la alergia es un tema bastante más complicado de lo que nos creemos porque una vez muerto, el problema de la alergia puede continuar. Si vas a un hospital y te detectan una alergia, lo primero que te preguntan es si has consumido pescado y, en caso afirmativo, te suprimen el pescado de la dieta, aunque el médico no sepa el origen de la alergia. Igual pasa con el marisco.

Por otro lado, he de comentar que si bien es cierto que parece que hay una relación directa entre el tamaño y el número de anisakis, también es posible que haya una relación entre el estado reproductivo del pez y la situación de los anisakis. El corte tradicional que se realiza hasta ahora, no facilita mucho la limpieza de la parte posterior del pez, facilitando que queden acumulados anisakis en esta zona, y aunque no he tenido todavía la oportunidad de poder contactar con todos minoristas/detallistas, he contactado con algunos minoristas –verdaderos virtuosos del cuchillo quitando el anisakis-, para quienes según me han comentado, representa una pérdida importantísima de dinero porque tiene que tirar esa parte del producto. El anisakis que está integrado o agarrado al músculo es difícil de detectar (mucho más si esta totalmente enterrado), y en caso de detectarse, la única solución es el corte.

Como ya hay quien ha comentado que ha dejado de tomar merluza, yo no tomo boquerones en vinagre. No lo voy diciendo –conozco que hay una información que no debe decirse-, pero hay que controlar que la información que tiene el consumidor sea interpretada de forma correcta. Hay que explicarle cuáles son los riesgos y cómo minimizarlos, porque una información alarmista daña mucho la venta de pescado, pero creo que es tan dañino pecar por exceso como por defecto. Hay que buscar la fórmula de informar, aunque sea lo justo, para que la alarma social no se produzca, pero no tratar al consumidor como si no conociese el problema, porque no es así. Al médico es al primero que hay que informar.

D. Ismael Díaz Yubero

Una puntualización sólo. Para que la forma alergénica se produzca, aunque no está totalmente determinado, parece que es imprescindible que haya habido primero una infección por anisakis vivo. Es decir, si no te has infectado primero comiendo anisakis vivo, normalmente la alergia con el anisakis muerto no aparece.

D. Juan Elices

Otro de los aspectos interesantes que se comentaba aquí, es el tema de la desparasitación en el primer momento. En el tema de la merluza, una evisceración del pescado justo en el momento de la captura es fundamental, pero también hay que tener en cuenta que aún así la evisceración no elimina la totalidad de los anisakis adheridos a la cavidad abdominal, por lo que es recomendable hacer la limpieza con especial

atención; es decir, si yo elimino el contenido visceral y me llevo un 60 o un 80% de anisakis, si paso la mano y hago una limpieza posterior, elimino prácticamente la totalidad de los anisakis, y por tanto el problema. No parece difícil a priori, pero no es tan fácil en un barco en las condiciones en las que se trabaja.

El tema de recogida de residuos es un aspecto que ya nos hemos planteado todos, porque es un factor fundamental en la recontaminación, siendo esta la causa que puede estar haciendo que el problema vaya a más.

D. Miguel Ángel Bueno

Tengo dos notas para comentar y que me conciernen como entidad de certificación. Por un lado, estamos hablando de trazabilidad y está claro que se está haciendo un gran esfuerzo pero estamos encontrando un problema a la hora en que esa trazabilidad sea transferida entre los diferentes eslabones de la cadena alimentaria. Quería pedir un esfuerzo por parte de la Administración y de la asociación de productores e industriales, para establecer una serie de normas de manera que la información en esta cadena no se pierda.

Por otro lado, la certificación de productos como herramienta para diferenciación y herramienta de marketing para poder comercializar un producto consiguiendo un valor añadido. Estamos encontrando en el sector alimentario, en general, varios problemas, que quiero plantearlos para conocimiento de todos.

Parece ser que hay un movimiento de pérdida de credibilidad en la certificación, en general, por varios factores. En primer lugar, porque se está certificando no sabemos qué; es decir, la industria alimentaria española no ha establecido –es uno de los sectores más inmaduros en cuanto a calidad- los criterios, ni normas o protocolos. Es cierto que se están elaborando normas por parte del Ministerio –Normas UNE-, pero son realmente pocas herramientas para poder certificar un producto y, sobre todo, normas que diferencien el producto y den un valor añadido al consumidor.

También se está comentando que por parte de algunas Administraciones, sobre todo algunas CC AA, se está fomentando la creación y proliferación de “marquitas” que llevan el marchamo de calidad pero que realmente detrás de ellas no hay ningún protocolo ni norma que ofrezcan un valor añadido al producto que sea valorado por el consumidor. Por mi mano han pasado cinco protocolos o documentos técnicos de productos de la pesca donde realmente sólo se hacía referencia al punto de extracción y las características morfológicas del producto, no ofreciendo ningún valor añadido sobre el producto, ni sobre el control de la calidad alimentaria del mismo.

También por parte de la Administración se está fomentando mediante subvenciones, la creación y proliferación de empresas de certificación. Creemos desde AENOR que esta actitud va en contra de las buenas prácticas en esta actividad. También, como no puede ser de otra forma, AENOR desea potenciar la unión de los diferentes sectores alimentarios para desarrollar normas que incrementen y ofrezcan productos diferenciados al consumidor con alto valor añadido.

D. Ismael Díaz Yubero

No estoy en absoluto de acuerdo con lo que dices. Primero porque ¿qué es AENOR?

D. Miguel Angel Bueno

Es una Asociación Española de Normalización y Certificación.

D. Ismael Díaz Yubero

¿Y qué personalidad tiene? ¿Personalidad jurídico-administrativa? ¿Es un órgano de la Administración? ¿Qué es?

D. Miguel Angel Bueno

Es una Asociación independiente.

D. Ismael Díaz Yubero

Es totalmente independiente y ¿no recibe subvenciones de ninguna clase?

D. Miguel Ángel Bueno

En la normalización sí, pero no en la certificación.

D. Ismael Díaz Yubero

Entonces lo que me estás diciendo es que, aclarado este punto importante, fundamentalmente AENOR es normalización, otra cosa es certificación. Lo que estás pidiendo es que no haya competencia en certificaciones por parte de otras empresas o por parte de los demás entes administrativos, sean de la Administración General o de las Autonómicas. Creo que es excesivamente arriesgado decir que las CC AA están dando excesivas certificaciones sin tener en cuenta absolutamente nada y con objeto de tener un sellito. Creo que deberías rectificar. Creo que todas las Administraciones son suficientemente responsables para exigir las condiciones oportunas a cada una de las certificaciones que hacen, sean de denominación de origen, sea de denominación de procedencia, etc. Al final, lo que me parece muy mal es que digas, implícitamente, que no haya más empresas de certificación y que sea AENOR la única que certifique. Seguramente sería muy interesante para vuestra economía pero tampoco creo que sea hoy el problema fundamental que tiene planteada la certificación de los alimentos.

Otra cosa que has dicho y me ha extrañado es que la industria alimentaria es una industria muy poco desarrollada ¿estás seguro?

D. Miguel Ángel Bueno

He dicho que si se tiene en cuenta que hace siete u ocho años en que se empezaron a establecer normas de calidad y certificación, frente a otras industrias como la del automóvil, que llevan decenas de años con normas de calidad, es una industria poco madura en cuanto a certificación de calidad se refiere.

D. Ismael Díaz Yubero

Creo que estás diciendo cosas que no son verdad. El Código Alimentario tiene muchísimos más años, la legislación alimentaria es del siglo XV o XVI, cuando no había automóviles, ni bicicletas. Con lo cual, no me puedes decir eso. Creo que es una visión tan oportunista que creo que sería bueno que rectificases en ese sentido y, desde luego, si esa es la postura de AENOR, lo lamento mucho. Yo he sido miembro de AENOR y creo que lo soy todavía, pero no puedo admitir que me digas esas cosas.

D. Carlos Ayala

Quiero tocar un punto que no ha salido aquí y, a lo mejor, es interesante. Me refiero a las denominaciones de origen en el pescado. Por ahí, creo, que se podría avanzar también para combatir estos problemas.

D. Miguel Ángel Bueno

Quiero aclarar estos tres puntos. Primero, la Administración está haciendo protocolos de calidad y, aunque yo no quiero ponerlo todo en el mismo saco, es cierto que hay normas que afectan a ciertas marcas con denominación de origen. Por ejemplo, Producción Integrada es un documento muy bueno creado por la Administración, sin embargo a la hora de verificar ese documento es cuando hay fallos.

D. Ismael Díaz Yubero

¿Pero en qué te basas para decir eso? Eso es lo que no se puede tolerar. Yo no creo que se pueda decir así, impunemente, que no se están tomando las medidas para controlarlo, salvo que me lo demuestres. Entonces hay que denunciarlo y hay que tomar las medidas oportunas, porque si se trata de decir que las Denominaciones de Origen no toman las medidas para controlarlo, me parece que es ofensivo para la mayoría de las D.O. ¿Qué haya alguna D.O. que no lo hace bien? Pues a lo mejor hay que decir eso, pero no decirlo de una forma general. Hay D.O., como es el vino de Jerez o el de Rioja, o determinados aceites o quesos, en los que están llevando una política muy importante.

¿Que no es la que le conviene a AENOR? ¿Que sería mejor para AENOR que solamente certificase ella? Para AENOR, seguramente sí.

D. José Loira

En el sector pesquero no hay ninguna D.O. Para el mejillón, es solamente Denominación Certificada.

D. Ismael Díaz Yubero

Denominación de Procedencia Protegida.

D. Julián Briz

Tenemos que ir terminando, pero con la animación que ha cogido el debate tendremos que programar otra posible sesión en el momento que se piense oportuno.

D. Miguel Ángel Bueno

Perdonad, pero quisiera dejar claro que no he querido decir que sea AENOR la única que certifique; quería decir que no es una buena práctica subvencionar esta actividad y, por lo menos desde AENOR, lo entendemos así. Crear miniempresas que están ofreciendo una certificación y en pocos años van a tener que dejar de existir porque no hay mercado para todas. ¿Quién va a regular este mercado? De momento se está fomentando esta creación que puede hacer daño a los sectores afectados.

Eso es lo que quería decir, en primer lugar. En segundo lugar, sobre las normas o documentos técnicos; está claro que la Administración tiene competencia para elaborar los documentos que estime conveniente, pero en las normas UNE, por ahora, es AENOR, la única entidad autorizada para poder crear este tipo de normas.

Lo que yo quería denunciar en cuanto a la Administración es, quizás, que crear normas, documentos o marcas, donde el objetivo principal es que todo el mundo lo obtenga fácilmente puede dañar al sector afectado porque, al final y dentro de un mismo sector, no hay diferencia entre la empresa que lo hace bien y quiere diferenciar su producto, de las que no están haciendo ningún tipo de esfuerzo.

D. Javier Garat

Una pregunta que quedó sin contestar. ¿Qué puede hacer, además de lo que ya está haciendo el armador, en lo que a él le toca para mejorar la trazabilidad?

D. Ismael Díaz Yubero

Cumplir con su obligación, dar todos los datos que reciba y trasladarlos al siguiente escalón. Ya está. Esa es su obligación y si lo está haciendo, perfecto.

D. José Loira

Si es excesivamente celoso, hasta puede incorporar si el pescado ha sido eviscerado inmediatamente o no. La trazabilidad es muy amplia.

D. Julián Briz

Muy bien. Estamos en las reflexiones finales de la sesión y yo creo que J. Nombela que ha tomado muchas notas, nos puede hacer unas propuestas como colofón a esta sesión.

D. Justo Nombela

Primero, anunciaros que pasaremos a todos las notas y la transcripción de la grabación para que, con vuestras sugerencias, se pueda mejorar el documento; y, segundo, que vamos a hacer un documento en el que se revisarán las aportaciones de los que han participado en cada uno de los temas.

Voy a leer en vertical mis notas con los diferentes temas que hay que recoger. Está el tema de desdramatizar la cuestión de la seguridad alimentaria; luego, el dichoso tema, casi monográfico, del anisakis del que se han dicho muchas cosas –para el que yo le decía a Begoña que Pepe Loira ha apuntado muy bien lo que se puede hacer-; no hemos hablado del Gran Sol, no hemos hablado de la época del año, etc., pero quizás por eso tenéis una prevalencia importante.

En el tema de la trazabilidad se ha dicho que, efectivamente, nos va a ayudar, que se puede complementar con cuestiones de certificación con un sellito o con lo que queramos, y que debemos informar.

Respecto al tema de la difusión de las noticias, se considera que es un tema muy importante y que si no sabemos decirlo bien puede ser un tema quizás de lo más delicado. Es decir, ¿cómo ha influido la difusión de determinadas noticias sobre el consumo y otras cosas que le tocaban colateralmente? ¿Cómo repercute en la pesca cualquier noticia que sea de la pesca? Además, es difícilmente recuperable la confianza del consumidor.

El tema de la seguridad alimentaria en el hogar. La prolongación hasta el hogar es un tema muy importante. Estoy pensando en que algo debe faltar en la información en el hogar para que tengamos miedo a fantasmas que no existen, incluida la forma de cocinar la merluza.

En el tema de las marcas hay que profundizar porque se están produciendo muchos fraudes por no diferenciar la calidad de lo que va dentro de las latas. Aunque no hemos tocado el tema de las conservas, yo creo que no debemos dejarlo. He dicho antes que estamos produciendo para un mercado en el que nos creemos que el 100% come lo mismo y que tiene los mismos problemas. Los médicos nos dicen que el 4% de la población es diabética, que el 7% son hipotensos, que el 12% son obesos, etc. Si sumamos todas esas cifras, el 50% de la población no es igual, entonces ¿por qué hacemos las mismas latas? Creo que en las latas, al estar tan micronizada la producción no han captado que en cuanto comes tres latas, en lugar de dos, los que tienen problemas se pueden ir al paio. Quiero decir que el producto es fuerte y que tenemos que hacerlo un poco más *light* para que la lata sea un producto de elección, no un recurso.

D. José Carlos González

Esta no es la situación actual en absoluto. Hay grupos empresariales conserveros que están liderando la producción de productos diferenciados, como el atún bajo en sal. Hay conservas en aceite o conservas al natural. Es un tema bastante más complejo ya que la motivación de compra o de consumo del pescado en conserva es muy distinta y diversa, porque no son lo mismo unas almejas o unos berberechos que una sardina en aceite o un atún, no tiene nada que ver la motivación de compra en cada caso.

D. Justo Nombela

Creo que hacemos un favor a las conservas diciéndoles que no se duerman en los laureles, que trabajen más mirando al consumidor, que estudien con paneles antes de salir al mercado y que hagan un estudio previo de mercado que incluya cuáles son las virtudes, para no quedarnos en las trescientas y pico mil toneladas en que estamos ahora.

D. José Carlos González

Hay grupos muy importantes a nivel mundial que están radicados en España y que, lógicamente, hacen eso.

En este punto se debe incluir la intervención del Director de la Fundación Mercamadrid, en el sentido de la mejora evidente de presentación, calidad y posicionamiento de las conservas de pescado y marisco en los últimos años.

D. Justo Nombela

Para terminar. La idea que yo tengo en estos últimos productos –que creo que no se deben dejar fuera- es que sería conveniente mejorar los sistemas de control y de análisis

previo, para la puesta en el mercado de productos que, de alguna manera, no son productos tan fáciles para el consumidor.

D. Julián Briz

Yo querría comentar la relación que existe entre los grupos que estamos aquí. El grupo de asesoramiento del riesgo, que son los científicos, el grupo de empresarios que son los que están soportando el riesgo y el grupo de gestores del riesgo, la Administración. Todos coordinados, ya que se trata de coordinar la comunicación entre los grupos. De esta manera, podemos mantener los contactos para, en próximas sesiones, plantear los temas que puedan ser más interesantes. Esta ha sido una primera toma de contacto y os rogamos que nos propongáis tocar temas específicos de los que se puedan sacar propuestas para la Administración o para el propio sector. Si éste viene respaldado por un Foro, puede tener más fuerza y credibilidad. Muchas gracias y doy la palabra a Pedro Urbano, como presidente de FORO AGRARIO.

D. Pedro Urbano

Para FORO AGRARIO ha sido una gran satisfacción poder contar con todos vosotros en este tema de la seguridad alimentaria que, para nosotros, lo inició Miguel Ramírez cuando nos embarcó en la realización de la Jornada Internacional sobre seguridad alimentaria. Esta ha sido la base en la que nos hemos apoyado para crear este Observatorio que está muy vivo, como ha podido comprobarse a lo largo de toda esta tarde, y con una enorme asistencia –más del 90% de las personalidades seleccionadas-. Solamente deciros que continuaremos con esta tarea. Muchas gracias y hasta pronto.