



IV TALLER
DE
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

29/05/2007

TEMA:

**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR
LÁCTEO ESPAÑOL.**

COLABORADORES DEL TALLER



Fuente Natural de Salud



INDICE

Prefacio , por <i>Pedro Urbano Terrón</i>	7
Visión global de la seguridad alimentaria en el sector lácteo	
- Ponencia, por <i>Pedro Valentín-Gamazo</i>	11
La seguridad alimentaria en la producción láctea	
- Comunicación, por <i>Fernando de Antonio Jiménez</i>	23
La seguridad alimentaria en la industrialización láctea	
- Comunicación, por <i>Maribel Romero Vargas</i>	29
Debate	37
Apéndice	
- La Fundación Foro Agrario	71
- Relación de asistentes.....	73

PREFACIO

PREFACIO

Buenas tardes y bienvenidos a la FUNDACIÓN 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 LA FUNDACIÓN FORO AGRARIO (nuestro Fondo Editorial, los folletos de Conclusiones y nuestra página web, www.foroagrario.com) 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 sector lácteo español”*. Desde este momento dejo en sus expertas manos el desarrollo del Taller. Muchas gracias.

Pedro Urbano Terrón
Presidente de la Fundación Foro Agrario

VISIÓN GLOBAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR LÁCTEO

VISIÓN GLOBAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR LÁCTEO

*D. Pedro Valentín-Gamazo
Secretario de la Federación Nacional de Industrias Lecheras*

ANTECEDENTES: ¿POR QUÉ LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Durante la década de los años 90 tienen lugar en Europa una serie de crisis alimentarias, siendo la mas conocida de ellas la correspondiente a las vacas locas.

Esta situación, con incidencia social muy diversa, según que Estado Miembro, provoca una lógica desconfianza entre los consumidores, tanto respecto a las actuaciones de los operadores del sector como sobre los sistemas oficiales de control.

Las crisis tienen como consecuencia, en primer lugar, un alto coste social al que se añade un importante coste económico, que incluso amenaza a la concepción del mercado único, llegando a plantearse posibles cierres de fronteras dentro de la UE y un importante descrédito frente a países terceros, en los que se aviva la interposición de barreras al comercio.

Como consecuencia de todo ello, la Comisión Europea acomete una revisión en profundidad del marco legislativo comunitario en este terreno y, como resultado del análisis efectuado, publica a principios del año 2000 el “Libro Blanco” sobre la Seguridad Alimentaria.

Los principales objetivos recogidos en dicho libro son:

- Conseguir el máximo nivel de protección de la salud de los ciudadanos.
- Recuperar la confianza de los consumidores y, lo que es más importante, garantizar y conservar esa confianza.

Para ello se proponen los siguientes medios:

- Llevar a cabo una actualización exhaustiva de toda la legislación en los diferentes ámbitos de la alimentación.
- Desarrollo y gestión armonizados de un nuevo marco comunitario de control.
- Crear un nuevo marco jurídico abarcando la totalidad de la cadena alimentaria.

Todo ello recogido en un conjunto normativo coherente, transparente y eficaz, contemplando desde la producción de alimentos para animales hasta la manipulación de los productos por parte del consumidor.

PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La nueva “filosofía” sobre la seguridad alimentaria se fundamenta en los siguientes principios:

- Planteamiento global e integrado, es decir, debe abarcar a toda la comunidad y a toda la cadena alimentaria.
- Distribución de responsabilidades a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Rastreabilidad o trazabilidad de los alimentos, mediante procedimientos de ejecución y registros para su comprobación.
- Análisis del riesgo, como base de la política de seguridad alimentaria, en los tres aspectos de evaluación, gestión y comunicación.
- Conocimiento científico, como base de desarrollo de las medidas para la seguridad alimentaria, desde los supuestos de independencia, excelencia y transparencia.
- Principio de precaución, elemento fundamental en la gestión del riesgo.

Todo ello debe desarrollarse con coherencia, eficacia, dinamismo y transparencia.

Como primera cuestión para el debate habría que preguntarse hasta que punto se esta llevando a cabo el cumplimiento de estos principios.

TERMINOLOGÍA DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: INDEFINICIÓN Y CONFUSIÓN

El concepto se acuña en la Unión Europea a partir de la publicación del Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria y, posteriormente, se profundiza en él mediante el Reglamento 178/2002 en el que, entre otras cosas, se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

En este Reglamento no se ha incluido la definición del concepto, limitándose -en su artículo 14- a establecer los “requisitos” de la seguridad alimentaria.

No existe otro documento en la UE que defina este concepto, pudiendo provocar ello una cierta confusión sobre el sentido y alcance del término.

Ello se complica, más aún, con la desafortunada traducción al español del término inglés “safety”, que figura en el Reglamento anteriormente mencionado. En efecto, en unos casos se traduce como “seguridad alimentaria” (food safety) y en otros como “inocuidad” (safety of food). Incluso en el artículo 14, que se refiere a los piensos,

el término “Feed safety” es traducido como inocuidad de los piensos. Esta misma confusión se ha trasladado al nombre de la Entidad Europea de Seguridad Alimentaria y al de la Agencia española.

Parece mucho mas adecuada la traducción al francés, ya que en todo momento se habla de “seguridad de los productos alimentarios” (sécurité des denrées alimentaires), término que es bastante mas claro ó excluyente que el de seguridad alimentaria. Así mismo, en el nombre de la Agencia francesa, han utilizado el término “seguridad sanitaria de los alimentos”.

Esta no es, solamente, una cuestión semántica, ya que puede tener mucho mas calado; no sólo por la confusión que crea desde el momento en que -en el ámbito internacional- el término “seguridad” es utilizado en relación con el necesario abastecimiento de alimentos, sino que su uso -en un sentido mas amplio- se esta prestando, además, a incluir en él aspectos que pueden no estar relacionados estrictamente con la inocuidad de los alimentos

En principio, interpreto que el término seguridad se refiere exclusivamente a la **inocuidad de los alimentos** y en este sentido se desarrolla esta presentación.

Sin embargo, aquí pueden encontrarse otros aspectos a debatir: ¿Es adecuado el concepto de seguridad? ¿Cuál es el alcance del término inocuidad?

CONCEPTO RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El concepto de inocuidad de los alimentos está recogido en la Norma UNE – EN ISO 22.000 – Sistemas de Gestión de los alimentos – Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria, en la que se define como:

“Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y o consumen de acuerdo con el uso previsto”

Y se añade:

“La inocuidad de los alimentos es relativa a la ocurrencia de peligros con ella relacionados y no incluye otros aspectos relativos a la salud humana, por ejemplo, la desnutrición”

Esto último nos obliga a hacer referencia al concepto de “peligro”, que también es un término, cuanto menos, controvertido.

La norma lo define de la siguiente forma:

“Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos: Agente biológico, químico o físico, presente en un alimento, o la condición en que éste se halla, que puede ocasionar un efecto adverso para la salud”.

El tercer concepto necesariamente ligado a la inocuidad de los alimentos es el relativo a la cadena alimentaria.

Para asegurar la inocuidad de los alimentos es necesario tomar en consideración la totalidad de la cadena alimentaria. El Reglamento (CE) n° 852/2004 lo establece como principio fundamental y especifica a modo de apostilla “desde la producción primaria”.

Este concepto quedaría definido como:

Cadena alimentaria. “Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes desde la producción primaria hasta el consumo”.

En el caso del sector lácteo se incluye también “la producción de alimentos para los animales productores de leche y la fabricación de materiales destinados a estar en contacto con los alimentos o con las materias primas”.

Este concepto implica una combinación de esfuerzos “continuos” y “coordinados” a lo largo de toda la cadena sin que existan rupturas que puedan anular las acciones llevadas a cabo en los eslabones anteriores.

Esta circunstancia nos conduce al concepto de “trazabilidad”, recientemente incorporado al campo alimentario y que constituye una herramienta a nuestro entender, complementaria de la inocuidad de los alimentos, ya que el alimento debe ser inocuo por sí, aunque a efectos de la gestión del riesgo sea un elemento fundamental.

En la norma ISO 8402 se define la trazabilidad de forma genérica como:

“la capacidad para conocer el historial, la utilización o la localización de una entidad mediante una identificación registrada”

Asimismo, y entrando ya en textos legales relacionados con la alimentación, en el Reglamento (CE) 178/2002 se la define como:

“ Posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia, destinados a ser incorporados a los alimentos”

Esto implica a los operadores en una serie de obligaciones y responsabilidades. De esta forma deberán:

- Asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Poder identificar a cualquier suministrador.
- Poder identificar a quienes se haya suministrado producto.
- Poder proporcionar las informaciones anteriores a las autoridades.
- Etiquetar e identificar los productos adecuadamente para facilitar su trazabilidad mediante documentos.

Asimismo los operadores se deberán responsabilizar de:

- Retirar del mercado los alimentos no conformes con la inocuidad.
- Informar a la autoridad competente y a los consumidores (en su caso).
- Colaborar con la autoridad competente en la comunicación, la retirada de producto, etc.

Sin embargo, el sistema de trazabilidad debe tener las siguientes características.

- Ser apropiado a la industria en cuestión.
- Ser técnicamente factible.
- Ser económicamente viable.

En la literatura sobre trazabilidad se hacen referencias constantes a la responsabilidad de todos y cada uno de los operadores de la cadena alimentaria, pero la experiencia muestra -al menos en el sector lácteo- que la industria que fabrica el producto tiene que tener la absoluta seguridad de que la trazabilidad no se rompe -ni aguas arriba, ni aguas abajo- ya que por una parte su negocio le va en ello, y por otra algunas autoridades competentes tienden a cargar sobre el fabricante toda la responsabilidad.

Este puede ser otro aspecto a introducir en el debate, es decir, la figura del “operador de la industria alimentaria como principal responsable de la inocuidad de los alimentos”.

INFORMACION Y/O COMUNICACIÓN

La información es un elemento esencial para asegurar la transparencia de los operadores o de la Administración ante los consumidores.

“La información es la base para la mejora de la seguridad alimentaria”
(Foro Agrario 9.06.2003)

La información tendrá una vertiente externa, hacia fuera de la cadena alimentaria y otra interna, en el seno de la misma.

Necesariamente debe ser de dos tipos completamente diferentes: información preventiva e información en situaciones de crisis ó emergencia, en cuyo caso adopta mas concretamente el sentido de comunicación.

INFORMACIÓN EXTERNA

La información preventiva tiene por objeto proporcionar confianza a los consumidores sobre los productos que consumen y sobre los potenciales riesgos alimentarios a ellos asociados.

En este aspecto el **fabricante** tiene una importante labor a realizar, que se puede llevar a cabo fundamentalmente a través de la **etiqueta**: instrucciones de uso,

condiciones de almacenamiento, vida útil, etc., y avisos mas específicos de carácter general o particular. Sin embargo existen **otro tipo de actuaciones** muy útiles destinadas a explicar -ó simplemente “contar”- al consumidor que es lo que se hace, que avances se han llevado a cabo en la industria para asegurar la inocuidad, etc. Aquí se enmarcarían las jornadas de puertas abiertas, visitas de consumidores correctamente organizadas, boletines informativos, etc.

La Administración tiene una gran responsabilidad en esta materia, que deberá ser canalizada fundamentalmente en el campo de la formación. La colaboración con los sectores o con las organizaciones de consumidores puede ser de gran utilidad.

La información en casos de crisis deberá hacerse en ocasión de alertas sobre la inocuidad de los productos y sobre eventuales riesgos potenciales o reales.

Una parte muy importante de la vertiente externa de la comunicación será la que le corresponda hacer al operador en casos de alertas alimentarias, para cuya eventualidad deberá estar preparado de forma preventiva siendo absolutamente necesario disponer, en el seno de la empresa, de un manual propio y de un equipo de crisis debidamente formado al efecto.

Intentar dar explicaciones (información preventiva) en una situación de crisis, es decir cuando el problema es un hecho, no es eficaz ni incluso creíble y desde luego no transmite transparencia.

COMUNICACIÓN INTERNA

No menos importante es la comunicación que debe tener lugar en del ámbito de la cadena alimentaria y que puede considerarse como un elemento esencial para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Esta comunicación tendrá una vertiente interna en el ámbito del operador y una vertiente externa.

La comunicación interna debe tener lugar entre los responsables de gestión de la inocuidad dentro de la organización. El término responsable de gestión debe hacerse extensivo a todas las personas que, de una forma u otra, tienen su parcela de responsabilidad, grande o pequeña, en el proyecto común de asegurar la inocuidad del producto.

El contenido de la comunicación debe ser el mas amplio posible, incluyendo desde cambios en el producto o el proceso, hasta incidencias acaecidas o demandas de los consumidores, pasando por las eventuales adaptaciones del sistema de gestión.

El operador debe también realizar una comunicación hacia:

- Otros integrantes de la cadena, aguas arriba y aguas abajo.
- La administración competente.
- Otras organizaciones coadyuvantes en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos (laboratorio de análisis, empresas certificadoras, etc.).

REPERCUSIONES SOCIO-ECONOMICAS

Como introducción a este apartado, habría que partir de las repercusiones, tanto humanas como materiales, léase económicas, que puede tener la “no inocuidad”. O también recordar frases como “la seguridad no es negociable”.

Todo ello es evidente, pero no es menos cierta la afirmación, habitualmente repetida, de que “el riesgo cero es prácticamente imposible”.

En este sentido conseguir un 95% de ausencia de un determinado microorganismo puede ser relativamente fácil y sin embargo pasar a un 97% puede tener un coste marginal inasumible.

Por lo tanto, independientemente de su imperiosa necesidad, hay que afirmar que la inocuidad de los alimentos no sólo no es gratis, sino que además puede ser relativamente cara.

Entre las Conclusiones de la Jornada dedicada por Foro Agrario a la Seguridad Alimentaria en el año 2003, se incluía la siguiente:

“La implantación de los sistemas de garantía sobre la seguridad alimentaria supone esfuerzo y un coste que ha de ser considerado por el conjunto de la sociedad para satisfacer un derecho básico de los consumidores”.

La inocuidad de los alimentos y su complemento -la trazabilidad- implican gastos de carácter interno en equipos humanos y materiales, en sistemas, formación inicial y continua, tareas administrativas (documentación, registros, etc.), verificaciones y eventuales modificaciones, controles, auditorías, etc.

Asimismo es necesario dedicar recursos económicos a la formación, información y comunicación.

Otra visión, que podríamos calificar como más positiva, sobre este asunto, es considerar que los costes relacionados con la inocuidad no son en realidad gastos, sino que constituyen una inversión, que además debe ser rentable.

En primer lugar es indudable que, a nivel global, (en el conjunto de la sociedad) la inversión en inocuidad representa, como mínimo, la acción preventiva respecto a la acción curativa y ya, desde este punto de vista, sería rentable.

Sin embargo, a nivel del operador, se puede entrar en un terreno peligroso, que puede ser también objeto de este debate.

Una cosa es explicarle al consumidor que la seguridad tiene un coste y razonarle por qué debe pagar más por ello, y otra muy diferente es obtener ventajas comerciales de esta circunstancia. Sobre esto último se plantean las siguientes cuestiones:

- Puede considerarse la inocuidad como un valor añadido incorporado al producto?

- ¿Es ético utilizar la inocuidad como una diferenciación comercial, respecto a otros productos? ¿Es prudente entrar en el debate de si hay en el mercado productos más seguros que otros?
- Se puede poner al consumidor en el brete de tener que elegir entre dos productos, con diferente precio en función de que uno es mas seguro que otro?

FORMACIÓN PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La formación puede considerarse como un elemento clave para asegurar la inocuidad de los alimentos.

En esta formación deben estar implicados todos los agentes de la cadena alimentaria, pero aquella será diferente en función de la misión de cada uno de ellos, pudiendo distinguir entre:

- Consumidores.
- Miembros de la administración responsables de los controles.
- Operadores de la cadena.

La formación de los consumidores es, probablemente, la más complicada y, aunque algunos operadores pueden participar en ella, la responsabilidad principal recae en los poderes públicos, que deberían iniciarla desde los primeros cursos de enseñanza obligatoria. Las asociaciones de consumidores tienen un importante papel a jugar en esta materia

En lo que respecta a los responsables del control oficial, la formación que deben recibir, además de estar destinada a la ejecución correcta de sus funciones, debe tener también el objetivo de que dichos controles se realicen de forma homogénea en todos los ámbitos, lo que permitirá, a su vez, a las autoridades actuar también de forma homogénea en los diferentes territorios

La formación de los operadores de la cadena alimentaria es, por supuesto, primordial e imprescindible para que los productos sean seguros.

En el sector lácteo, independientemente de que la gran mayoría de los empresarios han sido conscientes de la necesidad de formar a sus empleados, y de la histórica obligación de disponer de un carné de manipulador, desde la publicación de la Directiva 92/46/CEE, la formación del personal en materia de higiene se convierte en obligatoria, confirmándose recientemente con la publicación del Reglamento (CE) nº 852/2004

A tal fin, entre las diferentes instancias relacionadas con los eslabones de la cadena alimentaria, desde las Organizaciones agrarias hasta las Asociaciones empresariales, pasando -como no podía ser menos- por los Sindicatos, se han organizado numerosos cursos formativos en materias relacionadas con la seguridad de los alimentos.

En lo que se refiere a la FENIL, anualmente se convocan programas de formación continua que incluyen diferentes cursos destinados a formar a los empleados de las empresas del sector.

Así, en el programa para 2006, integrado dentro del plan de la FIAB, se incorporaron los siguientes cursos, ofertados, según los casos, en modalidades presenciales, a distancia o mixtos:

- Legislación alimentaria.
- Seguridad alimentaria.
- Manipulador de alimentos.
- Microbiología en la industria láctea.
- Limpieza y desinfección en la industria láctea.
- Sistema APPCC. Curso básico.
- Aplicación del sistema APPCC en la industria láctea.
- Buenas prácticas de fabricación en la industria láctea.
- Trazabilidad en el sector agrario.
- Trazabilidad en el sector lácteo.
- Manipulación y seguridad alimentaria.

En el año 2005 se beneficiaron de estos cursos más de 700 alumnos y, ello, sin tener en cuenta los alumnos que participan en los planes llevados a cabo directamente por las empresas.

A MODO DE CONCLUSIÓN: COMO NOS ENCONTRAMOS HOY

La situación actual de la seguridad alimentaria en el sector lácteo español podría calificarse, en general, de bastante aceptable. La práctica ausencia de alertas alimentarias de entidad en el sector, dan prueba de ello.

En general, se está operando razonablemente bien aunque, indudablemente, siempre hay campo para mejorar.

Probablemente, uno de los aspectos que deben mejorarse entre los operadores es el correspondiente a la documentación y registros relativos a la aplicación del sistema de APPCC y a la trazabilidad.

En este sentido, es necesario profundizar en el contenido y alcance del concepto de “autocontrol”, tanto por parte de los operadores como de la autoridad competente.

Los operadores deben asumir plenamente el sistema e interiorizar las responsabilidades que implica.

En lo que respecta a la administración, se deben clarificar las funciones y contenidos de la inspección y desterrar procedimientos que ya no se muestran eficaces para verificar la eficacia de los sistemas de autocontrol.

Finalmente sería muy conveniente:

- Mejorar la formación y la comunicación.
- Profundizar en los aspectos relacionados con la certificación y auditorías.
- Clarificar algunas responsabilidades entre determinados eslabones de la cadena.
- Una actuación coordinada y homogénea por parte de las diferentes administraciones implicadas.

Muchas gracias.

ANEXO

PRINCIPALES HITOS LEGISLATIVOS EN LA MEJORA DE LA INOCUIDAD DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

1908 - Real Decreto de 22 de diciembre, que establece disposiciones para evitar el fraude en los alimentos.

1952 - Reglamento de creación de las centrales lecheras.

1966 – Reglamento de Centrales lecheras y otra industrias lácteas.

1967 - Código Alimentario Español.

1982 – Reglamentación técnico sanitaria de industrias, almacenamiento, transporte y comercialización de la leche y productos lácteos.

1986 – Directiva 85/397/CEE Problemas sanitarios y de policía sanitaria de los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente.

1992 – Real Decreto 857/1992 Establece las condiciones generales de higiene de las explotaciones a efectos de los intercambios comunitarios.

1994 – Real Decreto 1679/94 Establece condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

1995 – Real Decreto 2207/95 Establece normas de higiene para los productos alimenticios.

2000 – Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria.

2002 – Reglamento (CE) nº 178/2002 Establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

2004 – Normativa de higiene: Reglamentos (CE) nº 852, 853, 854, 882, ...

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN LÁCTEA

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN LÁCTEA

*D. Fernando de Antonio Jiménez
Director Técnico del Departamento de Ganadería de
la Confederación Cooperativas Agrarias de España*

La avalancha de crisis alimentarias, en los últimos años, debidas a productos de origen animal, ha llevado a las autoridades comunitarias a forzar el ritmo de trabajo y legislar sobre todos aquellos aspectos, en materia de control del riesgo en el sector primario ganadero, que ya se habían apuntado en el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria.

En esta dirección ha apuntado la batería de normas legislativas del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea (Paquete de Higiene), que buscan el establecimiento de normas de control que permitan la obtención de alimentos seguros (inocuos), con especial mención a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Para la UE, lograr la inocuidad alimentaria, es uno de los objetivos más importantes (de su política) en el ámbito de la política agraria. Entendiéndose por inocuidad alimentaria la garantía de que los alimentos no provocarán efectos perniciosos, en los consumidores finales, cuando se preparen o consuman.

Estas propuestas legislativas se centran en una premisa básica, ya recogida en el Libro Blanco de la Seguridad:

- Corresponsabilidad en el control de cada eslabón de la cadena de producción de alimentos, (desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el establecimiento de los productos alimenticios al consumidor final). Así, el agricultor o ganadero será el garante del cumplimiento de todos aquellos requisitos de control del riesgo que se recojan en la normativa comunitaria, respecto a la producción primaria. Para la UE, producción primaria sería: la producción, cría o cultivo de productos primarios, incluidos la recolección, caza, pesca, ordeño y todas las etapas de la producción animal anteriores al sacrificio.

Los requisitos exigidos para la producción primaria están perfectamente definidos, con una especial atención a los productos de origen animal.

La producción primaria se llevará de acuerdo con unas prácticas correctas y se gestionará de tal modo que los peligros se controlen y, en caso necesario, se eliminen o reduzcan hasta un nivel aceptable. Esta exigencia fue la que motivo que en el seno de la

Interprofesional Láctea (INLAC) se elaborase la Guía de Prácticas, en colaboración con el Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura,

En líneas generales esta guía recoge:

- La adopción de prácticas y medidas que garanticen que los productos alimenticios y las fuentes alimentarias se producen en condiciones higiénicas apropiadas,
- la adopción de medidas con respecto a los peligros del medio ambiente,
- el control de contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones de animales y plantas y
- la obligación de informar a la autoridad competente si se tienen sospechas de que hay problemas que puedan afectar a la salud humana.

Además, esta guía incluye consideraciones sobre:

- Limpieza y desinfección de establos, instalaciones, jaulas, vehículos, etc.
- Toma de precauciones cuando se introduzcan nuevos animales.
- Utilización correcta de medicamentos y aditivos.
- Evacuación de animales muertos, residuos y desperdicios.
- Programas de lucha contra plagas.
- Aislamiento de animales enfermos.
- Limpieza los animales para el sacrificio.
- Adopción de medidas de protección ante enfermedades contagiosas o transmisibles...
- Enumeración de los peligros asociados a los piensos.
- Descripción de los problemas que puedan afectar a la salud humana y la necesaria notificación a las autoridades.
- Aplicación programas de control de la higiene, control de zoonosis y vigilancia de la sanidad de los animales.

Los ganaderos, además de seguir esta guía de carácter voluntario, **llevarán obligatoriamente un registro o documentación** que incluya datos sobre la protección de la salud y en particular sobre:

- Naturaleza y origen de los piensos.
- Situación de la sanidad animal y el bienestar de los animales.
- Utilización de medicamentos veterinarios (tipo y fecha).
- Aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de los productos.
- Resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales u otras de interés.
- Todos los informes de matadero sobre inspecciones ante-mortem y post-mortem

Los ganaderos contarán con la ayuda de quienes se ocupen de los animales de la explotación (veterinarios, agrónomos, técnicos agrarios, etc.) para llevar los registros o la documentación mencionada anteriormente.

Estos registros o documentación podrán combinarse con los registros que pueden exigirse, en virtud de otras normas comunitarias o nacionales. Los ganaderos

deberán tener los registros o documentación antes mencionados para presentarlos a la autoridad competente cuando así lo solicite.

El grado de preparación para estas nuevas exigencias va ser un factor muy importante en la supervivencia de las explotaciones y también, evidentemente, será una fuente de gastos e inversiones, que se podrá abordar de forma individual o colectiva.

En este sentido, ha venido trabajando en los últimos años la Confederación de Cooperativas Agrarias de España; en primer lugar, con la redacción del Referencial de Producto: Leche de Vaca Certificada de Cooperativa; en el que se recopilaron el conjunto de los requisitos a contemplar para un adecuado sistema de producción, recogida, almacenamiento, transporte, tratamiento y control de la leche cruda de vaca, en el que se evidencia la diferenciación por calidad que ofrece el sector cooperativo, así como en su posterior difusión y fomento de aplicación en el mundo cooperativo.

Para las cooperativas e industrias del sector agroalimentario, en particular las comercializadoras de productos frescos -tanto cárnicos y lácteos como vegetales-, la competitividad se basa no tanto en la exclusividad de sus productos, como en la garantía de los mismos; dicho de otro modo: en minimizar los riesgos manteniendo criterios de calidad cada vez más amplios y exigentes. La comunicación al consumidor de este esfuerzo realizado se traduce en una mayor protección y promoción de las marcas. Los tradicionales productos frescos, comercializados bajo una denominación genérica, tienen ahora “nombre y apellidos”, y esa marca es la garantía de su calidad y seguridad.

Las cooperativas son las estructuras mejor posicionadas para demostrar la trazabilidad y la seguridad alimentaria de las producciones de sus asociados suministradores de materia prima.

A la vista de las últimas disposiciones legislativas y del curso de los acontecimientos, se ve más recomendable que el sector tenga documentado e implantado un Sistema de Calidad y autocontrol a través del cual sea capaz de garantizar que, los productos que pone a disposición del cliente, van a satisfacer sus necesidades y las exigencias de la legislación en cuanto a calidad y seguridad alimentaria.

La tendencia actual debería ir encaminada hacia estos modelos de actuación, basados en el autocontrol definidos por el propio ganadero y, es más, si están respaldados por un **Documento Normativo** le aportarán más credibilidad, puesto que los requisitos mínimos quedarán previamente definidos. Mediante la utilización de estas herramientas, los controles realizados -en base a las exigencias legislativas- resultarán más objetivos, puesto que serán definidos por el propio sector.

Este **Documento Normativo** nació con la intención de dotar al sector cooperativo lácteo de una herramienta de diferenciación por calidad de la producción láctea cooperativa, así como fórmula para cumplir con exigencias marcadas por la legislación, tanto en el ámbito del sector de vacuno de leche como en el ámbito general de la seguridad alimentaria (Paquete de Higiene).



Este Referencial (Certificación privada) cumple con todo lo establecido para las marcas de conformidad, tal y como estipula la Norma Técnica publicada por la Entidad Nacional de Acreditación:

- La utilización de marcas o distintivos de conformidad en los productos y servicios es una herramienta, cada vez más utilizada por diferentes sectores productivos, para promover la mejora de la calidad y como herramienta para transmitir dicha mejora al consumidor o usuario final. Dichas marcas de conformidad son, en ocasiones, promovidas por las administraciones públicas y, en otras, por los propios sectores productivos o por asociaciones de compradores o usuarios, tanto a nivel nacional como internacional.
- Para que las marcas de conformidad cumplan el fin antes expuesto, es preciso que las normas o especificaciones, en las que se basen, definan claramente requisitos que añadan valor al producto o servicio y que lo distingan, por su calidad, de otros productos similares que puedan existir en el mercado, fijando, al mismo tiempo, unos objetivos de excelencia a los que puedan aspirar cualquier producto o servicio de dicha categoría de forma que, mediante la adecuada información al mercado del significado de la marca, se logre fomentar la competencia y elevar, de esta forma, el nivel de calidad de dichos productos o servicios en su conjunto.

Toda la redacción del documento está respaldada y aprobada por un Comité de Normalización.

Son varias las cooperativas que ya están certificadas frente a este Documento y muchas más están inmersas en la implantación del documento en sus explotaciones.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIALIZACIÓN LÁCTEA

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIALIZACIÓN LÁCTEA

*Dña. María Isabel Romero Vargas
Responsable de Calidad de la Leche de COVAP¹*

Según el Reglamento (CE) 852/ 2004: “Es necesario un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria, desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado o exportación. Cada uno de los operadores de empresa alimentaria, a lo largo de la cadena alimentaria, debe garantizar que no se comprometa la seguridad alimentaria.”

En la Industria Láctea de COVAP, para garantizar la seguridad de nuestros productos, llevamos a cabo las siguientes actuaciones:

1. MEDIDAS PREVENTIVAS

A) En las explotaciones:

Los Servicios Técnicos de COVAP, formados por aproximadamente 20 personas, desarrollan un Plan de Calidad donde actúan asesorando al ganadero y efectuando controles, tanto de la alimentación del ganado como de la producción. Existen unas Guías de Prácticas Correctas, que fomentan el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones.

En 1993 se inició el Programa Integral de Calidad de la leche, en el que se abordaron aspectos bacteriológicos, recuento de células somáticas e inhibidores.

En noviembre de 2005, se estableció el Programa para la Trazabilidad y Calidad de la leche : Letra Q, con el objetivo de conocer con exactitud el camino que sigue la leche cruda, desde que es recogida en la explotación hasta que entra en el proceso de transformación de la industria o llega a otros destinos. En este Programa se recogen los siguientes registros de movimientos de la leche:

- registros de entregas de leche (por parte del productor).
- registros de recogida de leche (por parte del transportista, mediante PDA).
- registros de movimientos de silos (por parte del operador).

¹ Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches.

Existe un programa interno para la gestión de toda esta información, en el que intervienen los departamentos de recepción de cisternas, administración y laboratorio.

En Recepción de cisternas se llevan a cabo:

- la recogida de información de las PDA de cada uno de los transportistas.
- control de entrada de las muestras de tanque.
- control y registros de movimientos de leche.
- obtención del resultado de pruebas de control (test de antibióticos, temperatura de descarga, acidez y estabilidad).

En el departamento de Administración, se lleva a cabo el control de la información descargada por la PDA (control de albaranes, litros totales), actualización y generación de rutas, impresión de informes y facturación de leche al ganadero.

En el laboratorio se lleva a cabo el sistema de identificación de botes para recogida de muestras (mediante códigos de barras), control de las muestras de cada ruta, análisis completo de las muestras de tanque, proceso de integración automática de toda la información y generación de informes.

B) En la Industria Láctea:

Está implantado un Sistema APPCC, de aplicación en cada uno de los procesos de la cadena (desde la recogida de leche en granja hasta la expedición del producto acabado), que es dirigido y vigilado por el Departamento de Calidad. Este Sistema APPCC tiene el objetivo de prevenir los peligros, que pudieran aparecer en aquellas etapas con Puntos de Control Críticos, de tal forma que, ejerciendo un control sobre ellos, los riesgos puedan ser detectados y corregidos antes de que el producto salga al mercado.

El sistema APPCC se encuentra apoyado por los Planes Generales de Higiene. Entre ellos destacan por su importancia:

Plan de Limpieza y Desinfección: se basa principalmente en la limpieza CIP de los equipos y llenadoras del proceso. Para que este Plan sea eficaz se deben respetar en todo momento los ciclos de producción, que no podrán sobrepasar unas determinadas horas, tras las cuales se debe de proceder a la limpieza de los equipos. Se verifica el correcto funcionamiento de los programas de limpieza mediante la determinación de las concentraciones de los líquidos, comprobación del drenaje en la limpieza y comprobación de conductividades en depósitos CIP.

Plan de Mantenimiento Preventivo: se lleva a cabo por el equipo de mantenimiento, asesorado por los fabricantes. Las revisiones periódicas se hacen según las especificaciones que nos indique el fabricante.

Plan de Calibración: Es muy importante la calibración periódica, tanto de las sondas de enfriamiento (en tanques de almacenamiento de leche cruda) como de las sondas de tratamiento térmico. Este Plan de Calibración también se aplica a los equipos de medida del laboratorio de Control de Calidad de la Industria Láctea, dónde se realizan las determinaciones analíticas.

Otros Planes: Plan de Control de Agua, Plan de Control de Plagas, Plan de Formación y Plan de Eliminación de residuos.

C) Controles en la materia prima

a. Leche cruda:

- En la recogida: se determina la estabilidad al alcohol y la temperatura.
- En recepción de cisternas: se determina presencia de inhibidores, temperatura, acidez, estabilidad, análisis microbiológico, físico-químico, etc.
- En almacenamiento en silos: control microbiológico, temperatura, estabilidad, acidez y análisis físico-químico.

b. Materias primas auxiliares y envases:

Se aplica el Procedimiento de Evaluación de Proveedores y Homologación de Materias Primas. Se hacen analíticas de las materias primas, periódicamente, para verificar que se cumplen las especificaciones descritas por los fabricantes, así mismo, se les auditan para comprobar su sistema de calidad. En cuanto a todos los materiales que están en contacto con el alimento, envases, plásticos, etc, se verifica que sean aptos para el uso a que se destinan.

2. **DETECCIÓN DE INCIDENCIAS EN EL PRODUCTO TERMINADO:**

Las incidencias en el producto acabado (brick) pueden ser causadas por:

-Peligros físicos: La presencia de cuerpos extraños en un brick de leche es materialmente imposible ya que, la leche, desde su entrada en fábrica hasta que se envasa, transcurre por un circuito cerrado que atraviesa filtros, tamices y homogeneizadores. En el proceso de envasado, igualmente, es imposible la entrada ya que, en la cámara aséptica, bajaría la presión y la envasadora perdería el programa, deteniéndose el envasado. En las envasadoras es de aplicación rigurosa el Plan de Mantenimiento Preventivo, para cambiar piezas con algún desgaste, revisar temperaturas y presiones de sellado, etc.

-Peligros químicos: La presencia de sustancias químicas puede provenir por la contaminación ambiental (dioxinas) o por la adición de sustancias en la producción primaria (medicamentos veterinarios, plaguicidas), así mismo, la presencia puede deberse al uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos en el procesado de la leche y por migración de agentes químicos de los envases al producto. A nivel de granja (tanto en alimentación animal como en leche cruda), se hace control periódico en la detección de este tipo de sustancias. En el producto acabado también llevamos a cabo un protocolo de analíticas, en cuanto a la detección de dioxinas, pesticidas, metales pesados, aflatoxinas e inhibidores. También se realiza la determinación del contenido en gluten en los preparados lácteos. En cuanto a la posible presencia de restos de líquido de limpieza en los bricks, se evita verificando que en el agua del último aclarado no queden restos.

-Peligros microbiológicos: El riesgo microbiológico en el producto terminado (brick de leche) puede ser debido a:

- Un tratamiento ineficaz, se evita con un control y registro continuo de la temperatura de esterilización. Es muy importante la aplicación del Plan de Calibración.
- Una limpieza insuficiente de equipo, línea, tanque aséptico y envasadora. Para evitar el riesgo se aplica, con rigurosidad, el Plan de Limpieza y Desinfección, verificando que se ha realizado correctamente y, si no es así, se debe de repetir la limpieza.
- Una incorrecta manipulación durante el envasado, para evitarlo, es importante la aplicación del Plan de Limpieza y Desinfección y las correctas prácticas de manipulación de los operadores (Plan de Formación).
- Recontaminación por pérdida de estanqueidad del brick, para evitarlo, se lleva a cabo un procedimiento de control de envases (comprobación de soldaduras longitudinal y transversal) que verifique la estanqueidad de los mismos.

Controles en producto acabado

Se realizan controles microbiológicos, fisico-químicos y organolépticos.

Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, el control organoléptico no tiene una importancia relevante. En cuanto a la calidad nutricional de los productos (sobre todo los llamados funcionales), aunque no produzcan un riesgo sanitario inmediato al consumidor, a largo plazo, pueden producir trastornos en el organismo, por lo se debe garantizar la seguridad de estos productos, en cuanto a una adecuada composición nutricional, y ofrecer una correcta información al consumidor. En este tema hay que destacar la nueva legislación sobre etiquetado: Reglamento (CE) 1924/2006 relativo a las Declaraciones Nutricionales y de Propiedades saludables de los Alimentos.

Es necesario disponer de métodos eficaces en el control final del producto, que garanticen su seguridad.

En el laboratorio de la Industria Láctea, se lleva a cabo el control de esterilidad del producto UHT mediante bioluminiscencia (detección de moléculas de ATP). Se trata de un método microbiológico indirecto y rápido que permite liberar al mercado producto UHT a las 48 horas de su producción.

Este método está apoyado por un sistema de muestreo robusto, tanto aleatorio como dirigido, hacia los puntos más críticos del proceso (cambios de bobina y cambios de cinta en las envasadoras).

Cuando los resultados son correctos, el producto es autorizado por el Director de Control de Calidad. Existe un programa informático en el almacén, por el que se impide la salida de palets sin la autorización del Director de Control de Calidad, con lo que se evita la salida al mercado, por error, de palets con incidencias.

Si los resultados no son satisfactorios, los palets con incidencia se dejan en observación para su posterior muestreo.

Se continúan haciendo controles del producto a lo largo de su vida útil, verificando de esta manera su seguridad hasta la fecha de caducidad.

3. ACCIONES A TOMAR EN CASO DE INCIDENCIAS EN EL MERCADO

Nuestro objetivo es la satisfacción del cliente, garantizando la seguridad y la calidad de los productos que les ofrecemos. Los consumidores se sienten más satisfechos si tienen la garantía de que se realiza un control, desde el origen, del producto que consumen.

Disponemos de un Plan de Trazabilidad que nos permite identificar y realizar un seguimiento de los productos que entran, se procesan y salen, con el objetivo de adoptar las medidas necesarias, en caso de una pérdida de seguridad de un producto (por quejas de clientes, incidencias en producción, etc.).

Hacemos simulacros de retirada de lotes del mercado, aplicando dicho plan y comprobando así su eficacia. Los ejercicios de trazabilidad los realizamos tanto “aguas arriba” (desde el brick hasta las granjas) como “aguas abajo” (desde las granjas hasta el brick).

La trazabilidad abarca, no solo a la leche sino también, a todas las materias primas que están en contacto con el alimento o forman parte de él.

Tenemos establecido igualmente un Procedimiento Interno de Gestión Coordinada de Crisis, donde se determinan los pasos a seguir, en caso de producirse una alerta sanitaria, y cómo se debe realizar la comunicación, determinación de responsabilidades, etc.

4. VERIFICACIÓN DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE NUESTRO AUTOCONTROL POR PARTE DE ORGANISMOS EXTERNOS

Periódicamente, somos sometidos a distintas auditorías, que validan o proponen mejoras, si lo creen conveniente, en nuestro sistema de Aseguramiento de la Calidad.

Estas auditorías están realizadas por:

- AENOR (empresa certificadora y de normalización).
- Cientes distribuidores: Clientes de producto acabado y clientes de leche cruda.
- Organismos Oficiales: Consejería de Agricultura, Consejería de Sanidad, MISACO.

DEBATE

DEBATE

D. Pedro Ballester Crespo

De todo lo que se ha dicho, que ha sido muy interesante, dos cosas me han chocado un poco: la primera que el etiquetado –si no he oído mal- se utilizaba para la cuestión de seguridad de los alimentos. Yo creo que esto no es cierto, o no debe ser cierto, sino que el etiquetado debe servir exclusivamente para comunicaciones relacionadas con la nutrición, como son los ingredientes, la composición del alimento, etc. Yo doy por seguro –luego ya hablaremos más adelante de esto- que si un alimento está en el mercado tiene que ser seguro; debe estar garantizada su seguridad, aunque esto pueda fallar.

La segunda, es sobre la calidad de los silos, que es un tema del que no se suele hablar, pero que es muy importante y que lo ha comentado D. Fernando de Antonio. La calidad de los silos tiene una importancia enorme por la transmisión de los *Clostridium* y otros microorganismos que, en la elaboración, pueden producir la hinchazón de ciertos quesos. No es una cuestión de seguridad alimentaria propiamente dicha, puesto que esos quesos pueden comerse sin que el consumidor sufra ninguna enfermedad, pero sí provoca que los quesos hinchados por esa bacteria se desechen. Incluso, si no me equivoco, hay algunos *Clostridium* que producen enfermedades humanas, como el carbunco. Los *Clostridium* se desarrollan, con preferencia, en los silos de mala calidad; en los que tienen más tierra. La razón es que las partículas de tierra llevan calcio que, a su vez, neutraliza el ácido láctico y otros ácidos, favoreciendo el desarrollo de estas bacterias que atraviesan el tubo digestivo de la vaca, salen a través de los excrementos y, de éstos, se contagian muy fácilmente a la leche. A efectos de seguridad alimentaria se debería tener muy en cuenta este asunto, cuando se defina la calidad alimentaria a nivel europeo que, según mis noticias, todavía no está definida.

D. Pedro Valentín-Gamazo

Por alusiones; quizás no me he explicado bien. Lo que decía sobre la etiqueta es que la inocuidad de los alimentos debe darse a lo largo de toda la cadena, ya que un alimento puede salir en perfecto estado de la fábrica pero puede estropearse después. Por eso, en la etiqueta se ponen las condiciones de conservación, de uso, de almacenamiento y la vida útil, para que el consumidor sepa cómo mantener el producto en las condiciones necesarias para ser consumido. Por eso, considero que el etiquetado es una vía muy importante para colaborar en la inocuidad de los alimentos hasta el final de la cadena.

D. Julián Briz Escribano

Para centrar el debate podríamos hablar sobre dos cuestiones:

La primera, con un planteamiento similar al que hemos hecho en otras sesiones de nuestro Observatorio de Seguridad Alimentaria, debatiendo sobre la situación de las tres patas de la gestión: la Administración, la Profesión y la Comunicación. Mi pregunta es para el sector en general: ¿No ha habido problemas nuevos por suerte o es que funciona tan bien que se han evitado posibles escándalos? Y, si funciona bien, ¿qué es lo que se puede mejorar?

La segunda cuestión es quién debe pagar el costo de la seguridad alimentaria. ¿Lo paga el ganadero, el consumidor o la industria láctea? ¿Cómo se reparte el pago a lo largo de la cadena alimentaria? o ¿Debe pagarlo todo la industria láctea? Me gustaría conocer las opiniones de los distintos protagonistas de la cadena.

D. Luis Calabozo

Hemos estado hablando, en general, de seguridad alimentaria y quizás, no tanto, desde el punto de vista del sector lácteo; aunque los principios son los mismos, pero con las especificidades que requiere el sector lácteo. Por eso, yo querría plantear la siguiente pregunta a todos los miembros de la mesa: ¿Cuál es la diferencia entre calidad y seguridad alimentaria? Porque creo que estamos confundiendo calidad con seguridad alimentaria.

P. Valentín-Gamazo dijo que la seguridad alimentaria no debería ser un instrumento para generar valor. Estoy de acuerdo con él -y con P. Ballester- en que el consumidor debe tener la garantía de que todo lo que consume es seguro. Esto se debe dar por supuesto. Esto significa que el coste es el mismo para todos los que cumplen con la normativa, en lo que se refiere a seguridad alimentaria. Y si supone la misma cantidad no habrá competencia desleal ni posibilidades de diferenciación.

De esta forma, si el sistema falla, la única forma de otorgar valor de cara al consumidor es si el sistema no está asumido por todos, bien por coste, bien por aplicación (o bien por coste-aplicación, que es lo mismo). Habría entonces una oportunidad de comunicar al consumidor mediante una diferenciación por vía de la seguridad alimentaria y eso es lo que no debería suceder.

Las diferenciaciones de calidad son muy legítimas; me refiero a calidad en relación a los atributos de un producto que se procesa y que le otorga cualidades que el consumidor advierte, encuentra y está dispuesto a valorar por encima del resto.

Por eso, para mí los conceptos de calidad y seguridad alimentaria son distintos. Para el consumidor, la calidad comunicada -que da diferenciación de precio y valor- existe durante una parte del ciclo del producto a partir de la cual, si la sociedad considera que es un mínimo requisito, ya no genera valor: habrá que diseñar algo nuevo que diferencie al producto. Pero mezclar toda esta evolución, para generar valor y calidad en el producto, con seguridad alimentaria me parece bastante peligroso.

La seguridad alimentaria consiste en la posibilidad de detectar posibles fallos del que no cumple los requisitos normativos –pues el riesgo cero no existe- que la sociedad decide. En estos momentos, el sector lácteo se encuentra en un momento muy oportuno para que los controles de la Administración, a raíz del informe que emitió la Oficina de Veterinaria Europea, puedan dar una imagen del sector. A ese respecto, la Federación Internacional de Industrias Lácteas ha creado una Comisión para ayudar en la implantación de este Decreto de Controles Mínimos en nuestro sector. Está en embrión, pero estamos en contacto con la Administración para que esa implantación sea efectiva.

Si, en algún momento, decimos que este alimento tiene más seguridad alimentaria que otro -para diferenciarse en valor- estamos recorriendo un camino equivocado y, además, los sistemas de certificación (hay muchos sistemas de certificación, nacionales e internacionales) pretenden dar valor por la calidad, ya que se supone que la seguridad viene garantizada. Hay que diferenciar lo que es invertir en un sistema de certificación para que el consumidor tenga una referencia de la diferenciación de calidad (que hace rentable a aquel operador) a invertir en ese sistema de certificación para garantizar que se cumplen los requisitos mínimos de seguridad alimentaria. Para eso está la Administración y, desde luego, no estoy en contra de que se externalicen los sistemas de certificación, aunque se refieran a leyes de común cumplimiento para todos. Pero creo que son dos matices diferenciados.

D. Antonio García de Vinuesa

Estoy de acuerdo con lo que hemos oído; en productos lácteos hay una dualidad –que es a lo que se refería L. Calabozo-, por un lado la inocuidad y, por otro, la idoneidad. Los productos lácteos son inocuos y la seguridad alimentaria está más conseguida. Para eso están las leyes de cumplimiento y demás medidas. Ahí, la única asignatura pendiente, no de control sino de armonización, es la lucha contra los accidentes, los inhibidores.

Los accidentes en el tratamiento de los animales, sobre todo en los tratamientos de mamitis, canulares y en los de las ubres de las vacas que, en el período de retirada de la leche, cuando por algún motivo el ganadero obvia los últimos días, hay algún accidente. En eso estamos trabajando en los laboratorios cuyas tecnologías son buenas pero lentas.

En el tema de la idoneidad-inocuidad, decía P. Valentín-Gamazo que la trazabilidad no es algo que trascienda al consumidor pero, evidentemente, en momentos de crisis, el consumidor español se puede quedar muy tranquilo en un sector que aquí está a años luz de otros países. La trazabilidad de la ganadería española es un motivo de orgullo, o lo puedo asegurar. Por lo tanto, la trazabilidad es una herramienta y, aunque no trascienda al consumidor, en momentos de crisis puede ser fundamental. Hace poco circulaba un video por internet en el cuál se veía cómo la gente se inquieta porque en los tetra-briks –en la parte de abajo- hay un numerito que lee todo el mundo; es verdad que esos detalles nimios, esa contaminación afecta. En el asunto de la trazabilidad, la Administración está volcada; la trazabilidad engancha con el sector de forma que todo sea seguro. Pero esto es el tema de la inocuidad.

Ahora querría hablar de idoneidad. Hay multitud de médicos que me recomiendan que no dé productos lácteos a mis hijos. Dicen que si tu hijo está resfriado

o alérgico y tiene mocos no le des leche, sino productos de soja; si eres mayor y tienes reuma no tomes leche. Esto será por el *lobby* de soja. Pero el queso es un buen producto y es una defensa frente al colesterol. Esa es la otra parte importante para los productos lácteos: la idoneidad y los elementos culturales. Si vemos anuncios por la noche, en *prime time*, la mayor parte son alimentos naturales y el 70-80% son productos lácteos: para los niños que van al colegio, bebidas para luchar contra el colesterol, bebidas para el cutis de las mujeres, etc. Por tanto, no es seguridad alimentaria y -como decía F. de Antonio- se mezcla idoneidad con la seguridad. Sorprende la mala prensa que tiene la materia grasa animal y resulta que si le das un vaso de leche entera a tu hijo eres un canalla. Ya conocéis los movimientos de *lobbys* del Norte, en que lo último que se ha aprobado es que, para la leche escolar, tiene la misma función la leche entera que la leche desnatada. Porque son unos movimientos mediáticos que no tratan de seguridad alimentaria, sino de idoneidad. Esto hace que -como decía L. Calabozo- los operadores del sector tengan que buscar un valor añadido, en forma de diferenciación, que sea idóneo para el perfil del consumidor, para crear un nicho de mercado. Y eso es lo que estamos viendo en el sector lácteo; que se cruzan los mensajes: el bienestar animal, los niños, la tercera edad, etc.

D. Pedro Ballester Crespo

Estoy muy de acuerdo con lo que acaba de decir A. Fernández, pero creo que estamos tocando un aspecto que no entra en este campo de seguridad alimentaria, sino más bien de nutrición.

D. Julián Briz Escribano

Estamos en un debate tipo “tormenta de ideas”. Todos somos consumidores y hemos hecho, alguna vez, dinámica de grupos en diferentes sectores y creo que los consumidores mezclan las dos cuestiones. Para mí, la calidad incluye la seguridad alimentaria; ahora bien, hace una semana algún consumidor decía: “¡Oiga!, es que la leche es mala como alimento en sí, porque es *contra natura* que el ser humano tome leche.” Para este consumidor en concreto la leche es mala de por sí, no es que vaya a producirle algo malo. Yo creo que hay que clarificar y, por eso, he partido de los tres puntos citados anteriormente. Tenemos aquí a un representante de otros países europeos -de Irlanda- y me gustaría conocer opiniones de todos, porque el campo es muy abierto. Creo que en lo que tratemos aquí no debemos extralimitarnos, puesto que es un sector que no ha tenido escándalos alimentarios -aunque algún caso se haya detectado, como las fiebres de Malta-. Por eso, yo plantearía el debate pensando en qué se puede mejorar para clarificar ideas al consumidor, que puede ser un tema muy importante, y, en segundo lugar, vamos a contar nuestra experiencia.

D. Vicente Carbonero

Soy Director Técnico de Lácteas Toledo, de Castilla-La Mancha. Es importante decir que soy de Castilla-La Mancha, porque, posiblemente, todas las Comunidades Autónomas no trabajen igual.

Voy a hacer dos observaciones para las personas que tratáis la leche (nosotros no lo hacemos ahora, aunque en un futuro quizás lo hagamos): Me gustaría saber si se controla el tiempo, la edad de la leche, a la hora de procesarla porque, para los consumidores que la toman en brik no hay ningún problema pero, para los que tenemos que transformarla en queso, el tiempo sí es importante. No es que vaya a tener un problema de seguridad alimentaria pero, en cuanto a las características organolépticas, no es recomendable utilizar leches antiguas.

En el día a día, una cosa es la idoneidad –de la que se está hablando aquí- donde todo parece perfecto: se recoge la leche todos los días, todo el mundo va a trabajar todos los días... pero eso no es totalmente cierto. También se para algunas veces. Y si hay huelga, llega la leche cuando llega. Y si nieva, llega la leche cuando llega. Es un problema con el que tenemos que luchar nosotros y que todo el que fabrica queso lo tiene.

Otra duda –que para mí no es duda- es el tema de los antibióticos que, afortunadamente, ha bajado radicalmente. Raramente se produce pero cuando aparece un positivo en una ruta de leche, resulta muy difícil eliminarlo de la producción. Y soy de las personas que puedo demostrar que, ya durante más de un año, se analizan todos los silos en los que transformamos y no ha aparecido un positivo, pero sé el riesgo que existe. Ante eso, poco podemos hacer y, enlazando con el trabajo de los controles que nos hace la Administración, no sé como funcionan el resto de las administraciones de las Comunidades Autónomas de este Estado, pero sí sé como lo hace la mía. Creo que no son lo suficientemente exigentes, no son duros ni cooperan. Los laboratorios interprofesionales tienen todos los datos y se analizan, al día –supuestamente- en un sistema informático, del cual deberían recoger las Administraciones para estudiar y considerar si hay un problema determinado. Pero, hasta la fecha, nunca se nos ha dicho: “¿Ustedes no tienen problemas con este proveedor? Porque vemos que tiene un elevado número de células somáticas” (no digamos ya antibióticos, que son muy difíciles de encontrar).

Y ahora voy a rematar: que no se nos ocurra –porque a mí se me ocurrió hace doce años- pedir el estado sanitario de un determinado ganadero porque eso es, utilizando términos religiosos, un pecado mortal; como si entrara en la intimidad (del ganadero). Sin embargo, creo que no es entrar en ninguna intimidad sino solicitar algo razonable. Me agrada oír que, a uno de los responsables del control de sanidad de mi pueblo segundo -que es Guadamur- se le haya ocurrido hacer una consulta a algunos fabricantes: si sabían si sus ganaderos tenían, por ejemplo, brucelosis. Fue muy gracioso porque se lo preguntaron también al veterinario que nos visita a nosotros y le comentó que, esa pregunta se la ha hecho muchas veces a la Delegación y a la Consejería, pero nunca la han contestado. Por lo tanto, yo no puedo saberlo. ¿Qué puedo hacer con “trescientos” informes que van caducando cada día, o cada semana, de cada ganadero? Me parece que no es posible revisarlos. Les dije: “Les mando una relación de ganaderos y ustedes, a través de mi veterinario, me dicen si está bien o mal”. Creo que esa sería la forma más correcta de trabajar en el campo, día a día. Por ejemplo, saber cómo estamos de ácido butírico (me agrada que haya salido el tema porque parece que no existe); si no tuviésemos butírico, a lo mejor, no utilizaríamos lisozima y, de esa manera, habría menos alergias en los consumidores.

Esta cuestión la llevo demandando doce años y no se trata de algo personal o de ir contra nadie, sino de colaborar con la Administración. A mí no me gusta que no me controlen. Lo del aprobado general no es bueno: si suspendo estoy suspendido y si tengo un notable, es un notable. Esto es algo que hay que tomarse muy en serio; todo lo que habéis hablado me parece fenomenal, ideal; lo de las certificaciones, maravilloso, pero, muchas veces, no se enteran de algunas cosas porque no es su función. Nosotros tenemos el certificado pero no nos interesa decirlo, porque no se trata de diferenciarse y colgar la certificación, como si fuese un trofeo, sino una cosa que hay que hacer de forma natural.

D. Miguel Ángel Ramírez Ortiz

Trabajo en una consultora pero mi actividad se ha desarrollado, fundamentalmente, en relación con los aditivos, por lo que me siento, en este sentido, preparado.

Estoy de acuerdo con V. Carbonero en que, en el sector lácteo, cada organismo tiene un grupo de personas a sus espaldas y existe una red de empresas que tienen unos sistemas de control increíbles, maravillosamente bien montados; certificaciones de todo tipo, sistemas de puntos críticos, es decir, todo lo que queramos. Pero luego existe la realidad -como apunta V. Carbonero- en cuanto a esa parte del sector lácteo, que sólo afecta al 30% del sector, cuyo volumen de producción es pequeño, en la que se presentan muchos problemas.

La experiencia que tengo -por mi trabajo tengo la posibilidad de visitar a muchas empresas del sector lácteo- es que existen tres puntos débiles. El primero, sería el control de los procesos que, si bien en las grandes empresas está muy bien instaurado, brilla por su ausencia a nivel de pequeñas empresas. No quiero poner ejemplos pues no quiero decir nombres.

Otro punto débil sería el de los suministros: el control efectivo de los suministradores -muchas veces por parte de la propia empresa- es poco exigente. A veces somos las empresas de aditivos los que tenemos que mandar el certificado de control, porque la propia empresa interesada no lo demanda. Aquí también el control de las pequeñas empresas -a diferencia de las grandes empresas- brilla por ausencia.

Y el tercer punto débil sería el de la formación, que creo que es un tema de debate primordial. La situación es consecuencia de lo que acabo de decir: la formación de los operarios a nivel de las pequeñas empresas está bastante "verde"; se han hecho muchos esfuerzos por parte de la FENIL -soy testigo de esto- pero ha habido asistencia nula en muchos casos. En materia de buenas prácticas de elaboración, manipulación de productos -en este caso aditivos y materias primas- tenemos una asignatura pendiente en este 30% del sector de pequeñas empresas.

Para mí estos tres puntos serían las cuestiones a debatir aquí.

D.Germán Bertrand Baschwitz

Tengo varios temas que comentar, hablando en plan constructivo, de cosas que se pueden hacer, puesto que la autocomplacencia no es buena –decir que la seguridad alimentaria está garantizada tiene su reverso negativo- porque sería pararse y dejar de observar cosas que pueden pasar. Digo esto porque estoy educado en ser continuamente inconformista con lo que uno hace.

Aquí hemos hablado de los peligros, sean de tipo físico, químico o microbiológico -que son los más importantes- pero no se ha tratado de los alergénicos y, en las normas de referencia que utilizamos ahora, se nos dice, claramente, que debemos considerar como un peligro los alergénicos. En el campo concreto de la leche, creo que hay dos cosas importantes: una, que las alergias a la propia proteína de la leche -en la estadística que hay, de al menos cinco años- están creciendo de una forma significativa, hasta el punto de que puede ser un tema de estudio, no sea que estemos haciendo algo que, aunque no sea incorrecto, pero que esté relacionado con esto. Creo que se deberían abrir líneas de investigación en técnicas de conservación de la leche, como la influencia de los sicrófilos, la generación de aminos endogénicas que puedan tener un efecto alérgico; etc. Creo que hay un campo de investigación interesante y que, si la sociedad no lo demanda ahora lo hará dentro de poco, porque se observa que hay una tendencia negativa.

Otra cuestión, aunque relacionada también con las alergias, es el tema de los antibióticos, en el que hay todavía mucho que hacer. Me llama poderosamente la atención la discordancia que hay entre la evolución y el soporte legal que se le ha dado al tema de residuos y la realidad de la ciencia respecto al tema de los alérgenos. Tenemos estudiados y regulados los límites máximos de residuos que son buenos para la salud, como en el caso de la penicilina, las técnicas variadas del sistema de control, para ver como resituamos leche con penicilina o para ver que no ponemos leche con penicilina en el mercado. Pero luego resulta que, cuando estudiamos el tema, no desde el punto de vista de resistencias a la penicilina sino desde el de las alergias a la penicilina, nos encontramos con que la molécula de penicilina no es el determinante alérgico. El determinante alérgico es, por decirlo vulgarmente, la mitad de la molécula de penicilina –una vez fraccionada- que es con la que se puede llegar a una proteína y generar un alérgico. Nos encontramos con que esto no está legislado, porque no hay, ni soporte ni técnica, y no lo podemos evaluar. Pero tenemos un 2% de población alérgica a la penicilina y con unos 200 casos de anafilaxias graves en España con resultados de muerte en decenas de casos. ¿Eso quiere decir que no podemos hacer nada? No, más bien que podemos hacer muchas cosas. Esto quiere decir que tenemos un campo en el que hay que profundizar, porque la sociedad nos lo puede demandar y porque puede plantear un problema en un momento determinado.

Dejo estas dos cuestiones sobre seguridad alimentaria para, a continuación, exponer otras sobre los temas que se han tratado aquí.

Me referiré ahora al tema de la trazabilidad. Estoy convencido de que España ha hecho un esfuerzo tremendo en el tema de trazabilidad de leche, en el tema de letra Q y tengo la sensación de que nuestro país es uno de los primeros de la clase en esta asignatura. Esto lo digo porque no quiero que se interpreten mis palabras como una crítica, pero sí tengo una queja: por mucho que la nueva Reglamentación determine que

cada operador de la cadena es responsable de lo que hace, todos sabemos que cuando un alimento está dentro de un envase, con una marca, la responsabilidad va a caer en dicha marca. Desde todos los puntos de vista, tanto desde el del mercado como desde el del control realizado. Especialmente, cuando se trata de una marca fuerte, como es el caso mío.

En esta situación, en Europa, cuando se empezó a desarrollar la definición de trazabilidad –en pleno furor de las crisis alimentarias que había- se hizo una definición muy tremenda y las primeras aproximaciones eran inviables, pues se habían escrito de tal forma que era como exigir a una persona que te vende una tarta de manzana en una pastelería, que tuviera que conocer la historia de la almendra con la que hace la repostería. Eso generó una discusión que llevaba a dar un paso adelante y otro paso atrás. No estoy de muy acuerdo con este tema y, en el caso concreto del sector lácteo, en lo que se ha caído es que, cuando uno compra la leche a una agrupación de ganaderos que tiene la constitución adecuada, como primer comprador –y los otros requisitos legales- nos encontramos con que está soportado legalmente el que desconozcamos la ganadería origen de esa leche. Por eso, digo que no estoy de acuerdo (teniendo el marco legal que tenemos), ya que queremos conocer el origen de la leche de todas las ganaderías. No me basta con saber que esta leche viene de una cooperativa, en una cisterna pues, por motivos de la historia de la comercialización de la leche en este país y por una mejor capacidad de negociación comercial, estoy ocultando un tema que es relevante para la seguridad alimentaria.

Ahora, enlazando con la demanda que planteaba V. Carbonero en relación con la documentación de las explotaciones, comento que el Reglamento 853 indica claramente los registros que debe tener un productor. Y esto fue motivo de una discusión, porque se dijo en su día que los informes debían acompañar a los animales –o a todo producto animal- como material para industria, lo cual es una barbaridad porque tendríamos que hacer un edificio de cinco plantas para meter todos esos papeles. Finalmente, se quedó en que aquello debe quedar a disposición del siguiente operador de la cadena que lo demande. Por lo tanto, un operador, un transformador, tiene el perfecto derecho –con su base legal- dentro de la Unión Europea de pedir los seis registros que están especificados en el Reglamento. Y cuando una Administración se niega –que todavía las hay, aunque el sistema está cambiando bastante- pienso que está al margen de la ley. Hay Administraciones que lo han empezado a hacer de *motu proprio* hace años, como es el caso de Galicia. Hay Administraciones que no nos ponen ningún problema y hay Administraciones que se niegan; y eso no puede ser. Porque no se nos puede pedir que tomemos medidas para garantizar que no pasemos una tuberculosis o una brucelosis con la leche cuando se nos niega la información de su origen. Creo que tiene que ser la Administración Central la que debe sentar unas bases claras, en coordinación con las Administraciones de las Comunidades Autónomas, porque hay Comunidades Autónomas en las que esto todavía ocurre. Por lo tanto, si nosotros –que estamos dentro del marco legal que se ha puesto- ni siquiera sabemos de las explotaciones origen de la leche, mucho menos tendremos conocimiento de los registros que, según el Reglamento 853, tendríamos derecho a conocer. Creo que es una demanda legítima a la que tenemos derecho y, por supuesto e insisto, no quiero que sea interpretado como una crítica al sistema de trazabilidad que desarrolla España, que me parece magnífico pero, a nuestro entender, es un punto negro.

Trato ahora el asunto de los modelos de auditoría y certificación, que comentaba F. de Antonio. Nosotros hemos dicho siempre en todos los foros –y lo seguimos diciendo- que, en el sector primario, la auditoría de la buena práctica, la seguridad alimentaria -en cuanto a lo que produce una explotación- está muy ligada a la buena práctica higiénica diaria. Y, por lo tanto, nuestra experiencia siempre nos lo ha demostrado, para conseguir que haya una buena práctica de higiene dentro de un modelo de certificación de auditoría es muy importante la auditoría frecuente. Porque cuando un ganadero cambia realmente su buena práctica es cuando le merece la pena hacer las cosas bien, en lugar de tener que hacer un zafarrancho de combate una semana antes de que llegue un auditor. Esto lo aprendimos de otra gente, que nos sometió a nosotros mismos a auditoría. Y sigue siendo válido. Creo que los sistemas tradicionales de auditoría de sistemas de gestión, basados en inspecciones aleatorias de un número de explotaciones al año -que en la industria puede estar bien- para el sector primario no son suficientes. Imaginemos un colectivo de 100 ganaderos en el que se va a realizar, de forma aleatoria, auditorías a 10 ganaderos; esto supone una probabilidad de que aparezca un auditor en una ganadería cada 5 años, por lo que creo que eso no es suficiente para garantizar nada; por mucho que todo eso esté perfectamente desarrollado, documentado, acreditado por ENAC, etc. Ejemplos tenemos en otros países de mucha historia, como puede ser Estados Unidos, que empezó a generar su sistema en el año 1928 –si no recuerdo mal- en el cual el señor inspector de agricultura entra en una explotación, como máximo, cada tres meses. Esto tiene su razón de ser y, en ese sentido, creo que habría que trabajar bastante en alcanzar un modelo de auditoría que esté realmente adaptado a la seguridad alimentaria del sector primario.

D. Ignacio Sánchez Esteban

Lo primero, agradecer la invitación de Foro Agrario por invitar al Grupo TRAGSA a participar aquí. Mis opiniones van a versar como I. Sánchez Esteban y no como Director Técnico de TRAGSEGA, porque la labor que desarrollamos es colateral a todo el sector, aunque la experiencia que tenemos nos permite aportar algo.

Las observaciones que se han hecho me parecen muy interesantes y quisiera entrar primero en la globalidad para luego pasar a los detalles. La visión que nos ha dado F. de Antonio sobre seguridad alimentaria ha sido muy completa; el concepto de calidad -tal y como lo hemos entendido siempre, en el aspecto de calidad nutritiva, sanitaria y comercial- ha quedado superado por el de seguridad, quedando englobado dentro de la seguridad alimentaria. El asunto de la calidad –que ha salido y ha sido motivo de discusión en esta mesa- queda para aquellos productos que puedan dar un valor añadido, que suponga una calidad superior, porque la calidad mínima obligatoria -exigida por la normativa- es la misma para todos y queda dentro de lo que es seguridad.

¿En qué ha avanzado la seguridad alimentaria? Sin duda en la trazabilidad. Pese a que P. Valentín-Gamazo comentaba que es una herramienta complementaria, hoy en día el mayor aporte de la seguridad alimentaria es el de la trazabilidad, porque es fundamental para certificar la seguridad alimentaria.

Luego hay hechos colaterales, que también son importantes -sobre todo en sociedades urbanas y desarrolladas -como es la condicionalidad: a los consumidores hay que hablarles de bienestar animal, de respeto al medio ambiente, de la legislación

laboral y social, de prevención de riesgos laborales en la explotación, etc.; es decir: de muchas cosas que complementan lo que hemos hablado sobre la seguridad alimentaria.

También hay una voluntariedad –lo comentó F. de Antonio- en la seguridad alimentaria que no da una calidad superior, porque no se ha demostrado, ni se puede demostrar, sino un hecho distintivo o valor diferenciador, como puede ser la denominación de origen, las IGP, las denominaciones de calidad, etc.

Yo querría centrar mi exposición desde el punto de vista de la trazabilidad. En referencia a la idea de que es una herramienta complementaria diría que es una herramienta fundamental pues, en las tres fases del riesgo alimentario –el análisis, la gestión y la comunicación-, es imprescindible. Sin trazabilidad no tenemos análisis del riesgo. Al hilo de lo que ha comentado G. Bertrand, que la trazabilidad implantada en el sector lácteo preocupa en un caso de escándalo o alerta, quiero comentar lo que ocurrió en el caso de las dioxinas, en Bélgica, que afectó a los sectores del porcino y avícola, respecto a los responsables u operadores: no se responsabilizó al operador que puso el producto en el mercado, sino que se pudo responsabilizar al productor que había utilizado esas dioxinas y a los suministradores de esas materias primas que contenían las dioxinas. Es un ejemplo muy claro de que el responsable no es el que ha puesto la etiqueta de la marca y la ha sacado al mercado. Gracias a la trazabilidad podemos trasladar la responsabilidad al operador que ha tenido la culpa en un posible escándalo. Quizás no es imaginable que ocurra en el sector lácteo un escándalo así, porque aquello fue tremendo, y a nosotros nos afectó de forma colateral, pero mi experiencia me dice que porque no haya ocurrido no pueda pasar nunca. Hay que ponerse siempre en lo peor y, además, puede suceder cuando menos lo esperemos.

Como dije antes, sin trazabilidad es imposible analizar el riesgo –como ocurrió con las dioxinas- y tampoco es posible gestionar el riesgo, pues si no puedes analizarlo, difícilmente podrás gestionarlo. Y es también fundamental para la comunicación, tanto para el consumidor y -más importante aún- para la opinión pública, que es la que levanta las alarmas sociales. Si un gestor –público o privado- es capaz de demostrar que mantiene una trazabilidad y que tiene limitado el origen y la distribución del problema, ese es el mejor mensaje que puede mandar a la opinión pública porque transmite que está todo controlado, que se han puesto los remedios, que ya se venían haciendo los controles, etc; lo más importante que se puede dar a la opinión pública es que el riesgo ha sido identificado, cuantificado en todas sus fases y se está gestionando conforme a la información disponible.

Termino con el tema del origen de la leche, que ha salido dos veces, referido al conocimiento sanitario de las explotaciones. No estoy al tanto de la legislación pero, hasta donde yo sé, los gestores públicos tienen todos los datos de los laboratorios interprofesionales. Y creo que hacen un uso dirigido a las explotaciones que tienen algún problema o, al menos, así debería ser. Es decir, no van dirigidos a la empresa que necesita recibir la información sino a la explotación que tiene el problema, sea de células, de brucela o de antibiótico. Lo cierto es que desconozco el tema y tengo mis dudas de cual es la situación exacta actualmente pero, si cumple los requisitos, un productor tiene derecho a vender su leche al operador que corresponda –sea un intermediario o una central- pues para eso está la Administración que, si permite vender a un productor, significa que éste cumple los requisitos. De lo contrario, es la Administración la que debería limitar la venta de leche a ese productor. La

Administración podrá utilizar controles más o menos frecuentes; lo cierto es que antes los controles eran más frecuentes por lo que vamos hacia un modelo que ya existía en la industria: de autocontrol y auditoría menos frecuente, más aleatoria y respaldada estadísticamente. El sector productor está copiando lo que hace la industria; se quiere profesionalizar, en la misma medida, al sector productor que al sector transformador. En esa dirección nos dirigimos, como indica el Libro Blanco y todo el paquete de higiene. Tengo mis dudas de que sea el camino adecuado y más viniendo de un modelo mucho más intervencionista, con inspecciones oficiales –no auditorías- más frecuentes.

D. Daniel Valero Martín

Respecto a lo que a dicho I. Sánchez Esteban, estoy de acuerdo en lo de la trazabilidad, pero ha aludido al tema de la dioxina, que me pilló de cerca –en el año 98 ó 99- con la Embajada de Bélgica. En uno o dos días se retiraron –intervinieron- cientos de productos de la cadena alimentaria y aquello provocó un verdadero cataclismo en la Embajada de Bélgica-Luxemburgo. Acerca de quien tuviera o no la culpa, hubo muchas publicaciones en internet y otros medios. Pero yo quiero relacionar dos aspectos: uno es acerca del procedimiento que podría aconsejarse y otro fue el caso de la Embajada de Bélgica-Luxemburgo. La situación de Bélgica, con tres Administraciones (flamenca, valona y la de Bruselas) es difícil; se les propuso hacer una campaña de comunicación, parecida a la que hemos estado viendo, porque no todos los productos eran problemáticos y los altos responsables de las tres áreas de decisión –dentro de la Embajada de Bélgica - consideraron menos problemático callarse que realizar una serie de cuestionarios de las empresas afectadas. El objetivo era traslucir lo que estaba debajo para que, cada una que se sintiera aludida, expusiera los problemas que tenía y, de alguna manera, descargara la adrenalina que le podía haber supuesto la alarma. Pasado algún tiempo, se hizo una exhibición –exposición- de productos belgas cuando el asunto hubo pasado. No sé si esto ocurre igual en España o en las Administraciones de las Comunidades Autónomas cuando hay una alerta sanitaria. Como cuando los periodistas hablamos de vacas locas y nos referimos, en aquel momento, a una relación con el tema lácteo, pudieron sacarlo mal porque realmente no conocen el tema y es mejor un titular, aunque no sea verdad. Por eso, estamos vendidos ante cualquier situación.

Respecto a lo que decía A. Fernández, sobre los anuncios en *prime time* de las leches de soja y los alimentos funcionales, las empresas españolas –y hablo también como publicitario- van a seguir haciendo campañas de comunicación de sus productos, van a seguir tratando de vender una calidad diferente a la alimentaria porque están defendiendo su negocio y cada uno lo hará como pueda. La parte institucional –L. Calabozo, P. Valentín-Gamazo- venderá una cosa y las empresas –Pascual, Danone y cualquier multinacional- venderán lo que tienen. Y eso va a seguir siendo así, nos guste o no.

Entonces, o nos callamos como hizo la Embajada de Bélgica en aquel momento –a pesar de que eso le costó el puesto a algún Director General- por aquello de que el mal no se conozca y no vamos a darle vuelos. La solución del mal –a la que aludía P. Valentín-Gamazo- ante una alerta alimentaria, no es lo mejor decir que hacemos todo bien y que hemos respetado procedimiento. El protocolo sanitario y el método ya lo tenemos. ¿Por dónde vamos a decidir? Quisiera que algunos de los señores y señoras que tenemos aquí contestaran, especialmente de la Administración.

D. Luis Calabozo

Quizás la clave está en el concepto que tiene el consumidor, debido a mensajes que han venido, sobretodo por internet y los nuevos medios de comunicación, sobre nuevas formas de pseudomedicina –quizás no muy científicas- que han ido calando en la población. Esa es la lucha que existe por este nicho de proteína, que es la leche a nivel global. Esto lo sufre el sector lácteo, quizás porque se ha considerado siempre un producto noble –que lo es- y ha sido una de las bases del desarrollo de las civilizaciones a lo largo del tiempo. Este sector lo ha constatado mediante los sustos que nos llevamos en la Federación Internacional de Industrias Lácteas ante cualquier aparición en los medios. Ante cualquier información –como decía D. Valero- tenemos dos opciones: reaccionar o no, a veces dando voz a aquél que ha sembrado una polémica para dar más valor a un producto que está creciendo en comparación con nuestros productos lácteos. Nosotros hemos creado una estrategia de comunicación, en un plan a tres años, en el que la Federación ha decidido invertir 160.000 €, pero que ha sido objeto –y no se le ha presentado al Ministerio de Agricultura- de un plan de promoción del mercado exterior que, quizás, tengamos posibilidades de que sea aprobado por la Unión Europea, y se convierta en un plan de 640.000 € al año, durante tres años, cofinanciado por las empresas de la Federación, el Ministerio de la Agricultura y la Unión Europea.

Nos vimos forzados porque necesitábamos valorar ese vehículo que permite a las empresas diferenciarse con nuevos productos funcionales, como es la leche. Para ello, necesitamos un consejo asesor científico, basado en la evidencia científica, y un capítulo de formación médica; porque tampoco los médicos tienen un conocimiento completo sobre las condiciones de la leche.

Para nosotros, este plan, que ha surgido de la necesidad, es un esfuerzo importante para el sector y –lo que decía G. Bertrand, que tiene mucha razón- nosotros defendemos las bondades de la leche, porque es así; pero, a la vez, tenemos que investigar para no desviarnos en crear aquello que otros han fomentado sin evidencias científicas y que un día se tengan por malas prácticas nuestras.

Nosotros necesitamos el esfuerzo de diferenciación de las empresas de la Federación, máxime cuando en España el coste de las materias primas está muy por encima de nuestros competidores y la única forma de seguir compitiendo en el mercado es valorarse: luchar por la diferenciación. España es el país que más ha logrado diferenciarse en Europa: hoy el 23% de las leches envasadas que se venden son productos enriquecidos. Somos líderes en Europa porque a la fuerza ahorcan. Y la contrapartida es que, a veces, llegamos a vender más soja que leche, aunque nosotros defendamos la leche, pero para eso está nuestra estrategia, que valora el vehículo. Esa es la línea correcta; gracias a Dios que las empresas siguen invirtiendo y diferenciándose porque, en otro caso, no creceríamos.

Respecto a la praxis de la seguridad alimentaria –llevo poco tiempo en el sector- comento una anécdota: en mi primera reunión pregunté, teniendo en cuenta todas las dificultades logísticas, si se detecta un inhibidor ¿cómo puede eliminarse del proceso de la cadena alimentaria? Se me respondió que la leche con inhibidores se paga seis pesetas menos por litro. Yo, que venía de otro sector, pensaba que un fabricante de automóviles no acepta una partida de bielas defectuosas, aunque se la ofrezcan a seis pesetas menos, sino que además elimina al vendedor de esa partida de su lista de proveedores. Eso

significa que faltan cosas por hacer. Por ejemplo, me llegan mis asociados y me preguntan, con toda la razón del mundo, ¿Quién es el responsable de cerrar una explotación que, sistemáticamente, tiene inhibidores? Porque la industria no puede y la Administración a veces no llega o llega tarde. No quiero entrar en confrontación con la Administración Central, cuya eficiencia administrativa será el germen del desarrollo futuro de nuestro país. Este es un tema que me supera de largo: la eficiencia administrativa en la aplicación de las leyes y en la relación entre unas Comunidades Autónomas y otras.

Otra dificultad que encuentro es que, a la hora de aplicar el Decreto en la letra q, los laboratorios tienen que mandar una serie de muestras a la base de datos y ocurre que los órganos directivos de algunos de los laboratorios dicen que no, por la Ley Orgánica de Protección de Datos. Esto que significa que estamos poniendo cortapisas a algo que todos consideramos bueno.

D. German Bertrand Baschwitz

Abundando sobre el asunto de los datos, afirmo lo siguiente: no puede haber una buena seguridad alimentaria si no hay una buena comunicación –tanto interna como externa- a lo largo de toda la cadena alimentaria, implicando a todas las partes implicadas: operadores, proveedores, clientes y Administración. Entiendo que esto, gracias a Dios, está cambiando; la situación que comentaba V. Carbonero en Castilla-La Mancha y en otras Comunidades Autónomas, ya no es así. Por ejemplo, en la última inspección de salud pública, que hemos tenido en la industria, el inspector vino con los datos del laboratorio interprofesional y con las certificaciones requeridas, pidiéndonos cuenta de qué habíamos hecho con la leche, cómo la estábamos tratando y cómo estábamos manejando todo aquello. Esto nos parece estupendo. Con otras inspecciones esto no nos pasa, por lo que sigo pensando que debe haber más homogeneidad en la actuación, porque el Reglamento de Control oficial es único para toda la Unión Europea y que haya distinta presión de una Comunidad Autónoma a otra, no debería ocurrir.

La Administración está muy presionada en ese sentido y es difícilmente defendible –como decía P. Valentín-Gamazo- que estamos en una buena situación de seguridad alimentaria, cuando leemos los informes de la FDO; el de septiembre es dramático y el de abril creo que ni siquiera circula el borrador, porque “radio macuto” dice que es peor todavía. En definitiva: debemos aplicarnos todos y transmitir que estamos trabajando, y que lo haremos lo mejor que podemos –porque estamos cada vez en mejor situación- pero no debemos caer en la autocomplacencia de decir que, porque estamos mejor que hace cinco o diez años, no nos queda muchísimo camino por recorrer. Probablemente, estamos mejor que otros sectores de la alimentación, porque este es un sector muy controlado, pero es nuestra responsabilidad mejorar y comunicar.

Insisto en que no es posible mejorar la seguridad alimentaria si no hay comunicación entre todas las partes implicadas. La comunicación es el vehículo fundamental.

D. Fernando de Antonio Jiménez

En este sector hay un elemento común que complica todo: la escasez del producto. Esto hace muy difícil cualquier estrategia de seguridad alimentaria, porque todo se condiciona por la compra –o venta- de un bien escaso. No hay que caer en la autocomplacencia, pero tampoco en echar la culpa al que se tiene al lado.

Estamos en un Estado de las Autonomías que lo hace todo bastante complejo, pues unas veces se coordinan bien y otras mal. La única forma de homogeneizar en España algunas prácticas la puede hacer el único que está en todos los sitios: la industria. Porque la Administración está condicionada por la situación del Estado de las Autonomías.

Respecto a la trazabilidad, creo que es un instrumento básico pero, otra cosa es que la trazabilidad –que por cierto, no me gusta la palabra- sólo nos permite descubrir qué es lo que ha pasado, pero no si es bueno o malo. Si nos viniera una crisis como la de la encefalopatía espongiforme, con los nuevos mecanismos que tenemos ahora, no sería igual. Así hemos visto que se han gestionado mejor otras alertas sanitarias más recientes; creo que hay todos los días dos o tres mil alertas sanitarias, porque a cualquiera se le ocurre una alerta sanitaria. Las últimas las hemos gestionado –léase el caso de la salmonelosis- mejor, tanto desde el sector como desde la Administración. No ha sido lo mismo y ha influido muchísimo, porque teníamos unos instrumentos como es el de la trazabilidad, pese a que los periodistas eran los mismos con interés de vender.

También es verdad, y me sabe mal decírselo a mi colega G. Bertrand, que cuando trabajamos con el tema de la letra Q, se complicó con la gestión de la tasa por la asignación de la cuota y se nos quedó todo en una figura comercial, pero no sanitaria: los compradores autorizados. Por eso, llevamos un año intentando que salga una normativa para que los compradores autorizados sean un eslabón más de la información de la cadena alimentaria. Se quedaron fuera por una serie de circunstancias –no se trata ahora de echar la culpa a nadie, pues quizás la tengamos todos- pero las cooperativas lecheras no quieren decir que su leche no tiene calidad. Se quedaron fuera y son -junto con la empresa para la que trabajas- los que más están luchando por mejorar la calidad. Resumiendo: es un tema que está en vías de solución y no es cierto que no haya una información y que pobre del que tiene una marca que tenga toda la responsabilidad. Se están buscando los instrumentos; no olvidemos que es un tema muy complejo, por lo que llevamos ocho meses y todavía no ha salido la normativa. Aunque también porque nos equivocamos, pues la metimos en un Real Decreto y habría que haberlo hecho en otro, pero da igual.

Sobre el asunto de los antibióticos, después de muchos años, me he convencido de que no hay que hacer análisis; lo que no hay que hacer es dárselos y si se les ha dado comprobarlos. Porque lo otro no sirve. Si funcionara el Real Decreto del Medicamento Veterinario, otro gallo nos cantaría. Queremos que funcione y estamos en esa vía con el tema de los antibióticos, pero se pueden contar con los dedos de una mano las cisternas que han llegado a la industria y se han echado para atrás, porque la leche es un bien escaso. Todos tenemos algo de culpa, porque hemos tenido que comprar en algún momento lo que teníamos que comprar. Por lo tanto, autocomplacencia no, pero no echemos tierra al de al lado. Quizás el problema es que tenemos los instrumentos, pero cada uno va a lo suyo y no somos capaces de ponernos todos de acuerdo. Y es la

frustración de que la interprofesional láctea no funcione. No lo hemos conseguido por culpa de mucha de la gente que está aquí, y yo me incluyo el primero.

D. Antonio Fernández García de Vinuesa

Estamos todos de acuerdo en que hay que comunicar y, de esa manera, conseguiremos – a veces- desmontar los mitos existentes y dejar las cosas más claras: en esa línea, está trabajando el Ministerio de Agricultura. En ese sentido, las Autonomías están funcionando bien, el Ministerio está coordinando, considerando primero las alarmas más graves, como los inhibidores. Utilizando los medios disponibles y mediante actuaciones comunes, esperamos que, dentro de dos meses, mejoremos los resultados. Me refiero a que el informe de la FDO –al que aludía G. Bertrand- no era tan catastrófico para el sector lácteo. Claro que el informe de septiembre-octubre hacía afirmaciones erróneas; por ejemplo, que las industrias lácteas no tienen un control y todos habéis comentado aquí que las inspecciones van y vienen. Y, por supuesto, no hay ningún borrador del mes de abril; más aún, el resultado de la inspección fue muy favorable para el sector lácteo, gracias a esa coordinación que comentamos. Otra cosa es el sector ganadero, aunque también estaba bien. No vamos a ser tremendistas.

D. Arturo Arenillas Asín

Preferiría ser el último porque voy a ser la voz discordante o, si preferís, la voz de los que no tienen voz. Yo me represento a mí mismo -tengo una pequeña quesería-, pero quiero ser portavoz de las miles de industrias artesanas, que nunca tienen voz en estos sitios, porque no creo que un señor que tenga una quesería con dos empleados venga aquí a decir nada. Sin embargo, estas pequeñas industrias son importantísimas para cualquier país y para la industria alimentaria, y deben seguir existiendo.

Hoy en día, con esta legislación tan magnífica que estáis poniendo en marcha, si esto lo traducimos a una pequeña industria, no podemos aplicarla. Os cuento que, la semana pasada, nos llamaron para decirnos que no se identifican a las personas responsables del sistema de autocontrol; pues no debe ser tan difícil, porque sólo hay dos personas trabajando allí. Siempre digo que esto del autocontrol lo debió inventar un ingeniero industrial al que se le cayó un ascensor y, por ello, le metieron en la cárcel. Entonces se dijo a sí mismo “Soy idiota, porque me pongo a revisar el ascensor y me la cargo yo”. Así que, desde mañana, el portero, que llega a la portería –y escribe en un papel: “Abro la portería a las 8:30. Me voy al cajetín. El cajetín está cerrado, con un candado, cuya llave la tengo yo...”- y tiene que escribirlo todo, porque si no, no vale. Luego sube a los cables y los engrasa, y así sucesivamente. Eso es el autocontrol. Entonces en la empresa pequeña, como me comentaba un empresario pequeño, de los dos hijos que tengo, el mayor se pasa el día controlando a su hermana pequeña, que es la que hace las cosas.

Es posible otra seguridad alimentaria, a dos niveles: una para las grandes industrias y otra para las pequeñas. Que no quiere decir que no sea segura, puesto que la seguridad absoluta no existe, sino una seguridad razonable: garantizar que las

principales contaminaciones se evitan –algo que se hace fácilmente- si se hacen las cosas bien. Mi quosería reluce como los chorros del oro.

Como estos sistemas que planteáis aquí son inviables, desaparecerán estas pequeñas industrias. Es fácil decir que la legislación ha evolucionado y esto es lo que hay que hacer ahora y el que no pueda asumirlo tendrá que cerrar. Pero yo me resisto, porque es un error para la sociedad debido a que, tanto la Administración como las grandes industrias, han secuestrado a la sociedad: dicen que la sociedad lo demanda. Pero no es cierto que la sociedad demande muchas de las cosas que ustedes ofrecen. Todo este lío de la seguridad alimentaria ha comenzado por las enormes contaminaciones provocadas por la masificación de la producción, porque un pequeño gallinero que tiene veinte gallinas malas no produce una alarma social jamás.

Por otro lado: habéis hablado de la calidad. La calidad de mis quesos es cien mil veces mejor que la de las grandes industrias. Porque éstas tienen que coger una cisterna que empieza a trabajar a las ocho de la mañana y llega a la fábrica a las dos del mediodía: han pasado 6 horas dando tumbos por todos los lados y le habrán tenido que echar alguna cosita para que no se estropee. Después la homogenizan y esto significa que le han puesto la peor de todas las leches que iban ahí. Luego la que tienen que pasteurizar y dejarla como el agua potable y, finalmente, la tienen que echar su fermentito. Mientras que yo cojo mi leche (de cabras que pastan la hierba de la Sierra de Gredos) al cuarto de hora de ordeñarla y no le echo nada, porque no hace falta, ya que está a 3 km de mi quosería. No hay duda de la calidad de mis quesos porque cuando he estado una semana sin fabricar quesos, se ha levantado en armas todo el pueblo preguntando donde estaban mis quesos. Así que la seguridad y la calidad no tienen nada que ver sino que son, casi, antitéticas. Con estos sistemas de seguridad absoluta se produce inocuidad pero es imposible más calidad.

Estamos todos alarmados porque se pierde biodiversidad, pero ¿acaso la diversidad alimentaria no es importante? Es importante, no por gusto sino por la salud. Una prueba muy clara: los que estamos aquí –una gran mayoría- tenemos más de 70 años y estamos todos sanísimos. Nuestras nietas, seguramente, tienen más colesterol que nosotros cuando teníamos su edad y es que están tomando todos los días el mismo yogur con el aditivo 328, que es inocuo, pero si te pasas 60 años tomando el mismo aditivo, la has fastidiado: te salen las alergias y otras cosas.

Desde que somos europeos, somos más europeos que Europa y, sin embargo, cuando cruzas la frontera francesa, te encuentras el primer mercado con una magnífica muestra de quesos sin una sola etiqueta. Y si vas al Perigord, el cuarto martes de mayo de la feria del paté, verás miles de puestos con patés sin ninguna etiqueta. Y creo que los franceses son tan europeos como nosotros, si no más. Hace poco estuve en Suiza y nos llevaron de visita a un pequeño productor de queso gruyere que parece que es famoso en toda Suiza por su pulcritud, pues si viene la inspectora ésta conmigo la cierra desde lejos, porque está hecha toda de madera. Y si le dijeras que no se puede hacer nada de madera, te respondería que es como se curan mejor los quesos.

Resumiendo: existe un sector muy importante, de pequeños productores, que con esta legislación que se está imponiendo, va a ser inviable y será una pérdida muy grande para la alimentación española, para la sociedad y para mí, si tengo que cerrar mi quesería.

D. Julián Briz Escribano

Quizá haya alguna propuesta de conclusiones, pero propondría considerarlas después, cuando os enviemos el borrador, para añadir alguna cuestión más. No se trata de que haya un acuerdo unánime en todo, sino de que se reflejen las distintas posturas mantenidas en este debate.

D. Luis Calabozo

Siguiendo la línea de lo que decía F. de Antonio, el problema que afecta a todo el sector lácteo -fundamentalmente en vacuno pero también en ovino y caprino- es la cuota tan restrictiva otorgada a España, con 6.100 millones de toneladas, frente a más de 9.000 millones de toneladas de necesidades. Y la gestión de la escasez -yo soy economista- se trata como un factor intrínseco de la economía. El problema, además, es que en el sector lácteo, no se trata de gestionar la escasez, sino que es un problema de racionamiento. Existe una teoría de los mercados racionados que se aplica perfectamente a este sector. Una de las consecuencias de la aplicación de esta teoría es que genera ineficiencias, una de ellas la de los mercados negros. Porque esta lucha por la fidelización de la leche, más allá de la eficiencia en cualquiera de los casos, genera una tendencia al fraude, en todos los aspectos, y mayores necesidades de control (algo que requiere mayor esfuerzo por parte de la Administración) y de costes para las empresas. Además, para nosotros es un mercado racionado, cuando no lo es en los países que nos rodean. Incluso también tiene más costes en las explotaciones, que invierten en cuota hasta llegar al punto de equilibrio, en función de los ingresos futuros por el valor de la venta de la leche. Porque cuando compites en un mercado racionado se genera un valor activo, que es el de la licencia por encima de ese valor, y éste es, en definitiva, un coste más.

Ciertamente, no es un tema de seguridad alimentaria pero esos mayores esfuerzos para la Administración y la elevación de costes en toda la cadena alimentaria se traducen en sesgos “anti-calidad”; por ejemplo, la dificultad de retirar del mercado una leche (que no es escasa, sino racionada) hasta llegar al estraperlo, en función de la demanda final, como ocurría antiguamente en otros mercados.

En definitiva: en España luchamos contra estos sesgos anti-calidad, que provienen de la situación de racionamiento del mercado de la leche.

D. Cristóbal de la Puerta Castelló

De este debate estoy sacando la impresión de un sector lácteo perfecto y de gran dimensión; no voy a defender al pequeño ganadero, aunque A. Arenillas haga unos quesos magníficos, que algunos de los que estamos aquí los hemos probado. Creo que España no es tan perfecta desde el punto de vista del sector lácteo. Las grandes

industrias, los grandes ganaderos y las grandes explotaciones funcionan muy bien pero, en España todavía hay zonas, especialmente relacionadas con ciertas Comunidades Autónomas (cuyos nombres no quiero mencionar), que son todavía subdesarrolladas – especialmente en ganado caprino y ovino-, aunque están en vías de desarrollo. Las deficiencias higiénicas y de todo tipo –higiénicas y de otras circunstancias que aquí se han mencionado- se dan en estas pequeñas explotaciones ganaderas. Algunas Autonomías no velan por estas circunstancias.

Sabemos que están desapareciendo las pequeñas explotaciones de vacuno de leche en Galicia, porque parece que evitar los problemas en estas pequeñas explotaciones es eliminarlas. Pero la solución no es eliminarlas, sino una mayor vigilancia y una mayor percepción de la pequeña explotación.

En resumen: el “subdesarrollismo” de algunas regiones –si se me permite esta expresión- y la falta de atención de la Administración de ciertas Comunidades Autónomas propician estas situaciones de imperfección en las pequeñas explotaciones ganaderas.

D. Pedro Ballester Crespo

No estoy en desacuerdo con lo que dice C. de la Puerta pero estamos otra vez saliéndonos del tema, que es la seguridad alimentaria. Estamos hablando de muchas cosas que pueden influir, como es el caso de que es más difícil para una empresa pequeña producir leche en perfectas condiciones sanitarias, pero –en mi opinión- no se ha convocado este debate para tratar esto.

D. Arturo Arenillas Asín

Yo creo que lo que ha dicho C. de la Puerta sí es seguridad alimentaria, porque ésta empieza por la vaca, la oveja y la cabra que son piezas más importantes que otras de la cadena. Y lo que ha dicho C. de la Puerta coincide con lo que decía yo.

Parece que los que defendemos esta subsistencia de pequeñas industrias y explotaciones, nos empeñamos en algo indefendible, como si estos señores fueran tan pequeños y atrasados que no supieran hacer las cosas bien. Yo contra eso me rebelo porque se puede poner al día, tanto la pequeña explotación ganadera como la industrial, con una legislación coherente con la realidad y no sólo para las grandes industrias y explotaciones. Debe legislarse para no masificar la producción de ganado y de leche porque, repito, las grandes alarmas alimentarias vienen de la masificación.

D. Luis Calabozo

No es por corregir a A. Arenillas, pero la seguridad alimentaria es una obligación para todos –pequeños y grandes- porque la ley es igualmente aplicable a un caso y a otro. Otra cosa es que los costes unitarios de la gestión en seguridad alimentaria sean más elevados en las pequeñas empresas, pero eso es algo que ocurre en todos los sectores.

Todos debemos tener la misma conciencia porque no se puede discernir si el riesgo es grande o pequeño en seguridad alimentaria. Además, si la sociedad quiere diferenciar entre pequeños y grandes, en aras a esa diversidad o a asentar ese tejido rural, estoy de acuerdo, pero creo que finalmente es el mercado el que decide quien debe estar dentro o fuera. Porque uno puede tener una conciencia muy teológica de su producción (como la mejor, la que debe realizarse por tradición, etc), como ocurre con el cultivo de variedades de naranjas que se cultivan en Israel, porque eran las que había en la Tierra Prometida, pero el mercado decide qué y quién debe sobrevivir, garantizándose en todos los casos la seguridad alimentaria.

D. Arturo Arenillas Asín

Yo no reclamo otra seguridad alimentaria, porque a mí el mercado no me echa –al contrario, estoy encantado- sino que me expulsa la legislación. Insisto en que la legislación no puede ser igual para el pequeño que para el grande porque no lo es en ningún sector, ni en el industrial, ni en el comercial. Hay unas leyes comunes para todos, pero hay que buscar una seguridad suficiente con una legislación razonable, porque ninguna pequeña industria quiere envenenar a nadie.

D. Javier Llanea

Creo que las alertas alimentarias no vienen de la masificación de la producción, sino de la utilización de malas prácticas en la producción (como es el caso de las vacas locas o de las dioxinas), por una excesiva subordinación al coste de la materia prima (o del alimento de los animales) o por un desconocimiento científico de lo que está pasando.

En todas las industrias tenemos la responsabilidad de que el procesado de las materias primas sea seguro, pero –como decía L. Calabozo- lo mismo para las grandes empresas que para las pequeñas. Ciertamente, una pequeña no puede tener los mismos medios que una grande, pero debe poner los mínimos para garantizar la seguridad alimentaria, pues el riesgo de producir –sea uno o un millón de unidades inseguras- es el mismo, ya que puede generar un problema de salud pública que podrá afectar a más o menos personas. Más de una vez he discutido con los inspectores sanitarios, que tienen ese concepto de que el pequeño no tiene el mismo riesgo que el grande; pero es el mismo. Se han dado casos en los que un pequeño, por no tener los medios para garantizar la seguridad alimentaria, produce un problema en el mercado (como pasó con las dioxinas en Bélgica o la difteria en Francia, donde se introdujo un virus en un sector entero de cárnicos porque un pequeño productor tuvo un problema de difteria). Por lo tanto, no se puede minimizar la obligación de seguridad para pequeños y grandes.

Hay una gran responsabilidad por parte de la Administración hacia toda la cadena alimentaria. La columna vertebral de la seguridad alimentaria deber consistir en un análisis de riesgos bien establecidos y bien coordinados en toda España con sus Comunidades Autónomas, sobre todo en la producción de materias primas y de leche de las pequeñas explotaciones –en especial ovino y caprino- que, como decía C. de la Puerta, tienen mucho camino que recorrer. Ahora mismo es imposible asumir la seguridad de la materia prima que nos suministran y es tarea de la Administración el asumir el autocontrol de las propias explotaciones de cada uno de estos ganaderos.

D. Julián Briz Escribano

Yo querría debatir (como hemos hecho en otros Talleres de nuestros Observatorios) cómo se debe gestionar y comunicar el riesgo. Suponiendo que haya un escándalo grave ¿qué protocolos existen entre estos tres sectores de científicos, Administración y empresas? ¿Cómo se debe actuar? No olvidemos que uno de los problemas de las vacas locas surgió por la ausencia de protocolos de actuación en un momento determinado. Los científicos decían que para dar un veredicto necesitaban tres años, porque sin datos no pueden dar un veredicto; pero la gente empezaba a morir. Pero sin olvidar la comunicación: hay que ver quién es el que va a comunicar, porque si tienes dos o tres portavoces se provoca pánico.

En definitiva ¿Existen protocolos de actuación ante posibles crisis en el sector lácteo?

D. Pedro Valentín-Gamazo

He comentado en mi intervención que uno de los temas en los que no estaba muy seguro era en la delimitación de las responsabilidades y las coordinaciones, en el caso de una crisis alimentaria importante en el sector. Tenemos alguna experiencia en ese sentido: en la Federación de Industrias Lácteas, con el caso de las vacas locas, hubo un momento en que se pensó que iba a afectar a la leche –no se sabía si se podía transmitir el prion a la leche- por lo que se constituyó un grupo de crisis en la Federación, que se mantuvo operativo durante varios años, recopilando información y comunicando con la prensa (en algún momento concreto tuvimos que salir en los medios de comunicación) con cuidado para no crear polémicas. Cuando salía alguna noticia en la prensa, acudíamos directamente a la persona que había publicado dicha noticia y hablábamos con ella. Y aquello funcionó relativamente bien, pues se desmintieron algunos bulos. En cierto modo ese grupo ha seguido vivo y cuando sucede alguna cosa recurrimos a él. Evidentemente, en su momento, recurrimos a una empresa de comunicación.

No tenemos mucha más experiencia de crisis importantes en el sector lácteo, pero aprendimos de las vacas locas que debe haber un comunicador único –hasta que no hubo un único comunicador en la Administración, aquello era una debacle- y un manual de crisis y un grupo de personas perfectamente formado para actuar en cualquier momento. En la Federación Internacional de Alimentación y Bebidas elaboraron un manual de crisis que distribuyeron entre las diferentes asociaciones y ahí tenemos un documento utilizable para el caso de que surja alguna alerta alimentaria.

En caso de crisis, la primera medida es ponerse en contacto con la Administración de forma urgente, para que la labor sea coordinada y conjunta.

D. Fernando de Antonio Jiménez

La gestión de la comunicación de la información no debe hacerla un solo eslabón de la cadena, porque se queda cojo frente a los grandes sistemas de medios existentes hoy en día. Antes teníamos, de facto, el instrumento de la interprofesión, pero ahora no existe.

Por tanto, sólo disponemos del instrumento que comentaba P. Valentín-Gamazo: el gabinete de crisis. Aunque creo que un caso global en la leche no se va a dar.

Tampoco queda muy claro, por parte de las Administraciones, cómo se reparte el problema entre el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Mi experiencia en casos crisis ha sido, mayormente, en el eslabón de la producción –concretamente los casos de salmonelosis- y ha sido la Dirección General de Ganadería la que ha asumido la responsabilidad. Evidentemente, el problema estaba muy centrado en el ámbito de la producción, pero si afectara también al de la transformación, habría un problema pues sería más complicado coordinarnos entre todos.

D. Antonio Fernández García de Vinuesa

Confirmando lo que acaba de decir F. de Antonio. La Dirección General de Ganadería tiene una serie de protocolos específicos para actuación en los casos de enfermedades animales: tenemos una red de alerta sanitaria en toda España, con zonas de inmovilización, etc; todo esto se puede consultar en la página web del Ministerio de Agricultura.

En el momento en que la leche pasa del sector de la producción al de la transformación –como decía F. de Antonio- deja de ser competencia del Ministerio de Agricultura y la asume el Ministerio de Sanidad. Este es un tema que debería estudiarse. Somos de los pocos países en que los servicios veterinarios dependen de dos Ministerios y hay quien dice que fue un gran error dividir las competencias entre ambos Ministerios. Aunque peor lo tienen en Italia, cuyos veterinarios dependen del Ministerio de Sanidad, y no del Ministerio de Agricultura.

La Dirección General de Ganadería, en colaboración con la FENIL, está trabajando en la gestión del conocimiento, por ejemplo, estudios específicos sobre los antibióticos como alergia, kits de diagnóstico, etc.

D. Daniel Valero Martín

Estoy de acuerdo en lo que dice A. Fernández. Aquí ha salido, varias veces, el asunto de las vacas locas porque posiblemente haya sido la alerta alimentaria más grave que ha ocurrido en España. Pero no estoy de acuerdo en que la Administración lo hiciera bien; más bien, hizo lo que pudo. El Ministerio de Agricultura hacía grandes Decretos y las Comunidades Autónomas hacían sus Decretos particulares y sus prácticas, más particulares todavía. Cada uno se defendía como gato panza arriba con respecto a su propia Comunidad Autónoma, y se ocultaban datos a todo lo largo y ancho del país. Yo viví aquello -tanto a nivel peninsular como insular- y había que llegar al Consejero de cada una de las Administraciones Autonómicas para que facultara al Director General de Sanidad que, a su vez, le daba permiso al veterinario para que aportara las informaciones correspondientes para hacer un estudio que solucionara el problema. Aquello fue tan gordo que, en dos días, el precio y la venta de la carne bajó un 50% en el Mercado Central de Carnes de Mercamadrid, lo que supuso un 75% menos de volumen de negocio.

Si la industria no toma cartas en el asunto –se ha hablado aquí de las interprofesionales- en la solución de esos problemas, me temo que hoy –al igual que hace 6 o 7 años, aunque con mejores medios, porque algo se ha aprendido-, ante cualquier alerta sanitaria estaremos tan indefensos como con las vacas locas.

La crisis de las vacas locas ha pasado y yo he oído en una reunión que la leche podía estar con problemas porque, como se cocía a 80 °C, el prión no se moría y cada uno salió como pudo. He asistido a muchas reuniones –incluso en el Aula Magna de la Universidad de Medicina- y se ha hablado del prión, pero no de las causas. Nadie ha dicho por qué los piensos eran cada vez más baratos, que los animales se morían y los veterinarios hacían controles en el campo, pero nadie sabía dónde iban a parar (que iban a las harinas) y que el procesamiento de las harinas -no se hacía en digestores discontinuos sino continuos- no alcanzaba la temperatura necesaria para inactivar el prión. Y esa fue la causa real de aquél problema. Ocurriera en Inglaterra, se trasladara a Irlanda, Francia o a España.

Insisto en que -con la Administración dividida en 17 Comunidades Autónomas- si la industria no toma cartas en el asunto (quizás las interprofesionales sean un medio favorable para hacerlo) no se detendrá una alerta sanitaria. Aquella se pudo detener gracias a la industria, pues hasta un año más tarde no salió el Libro Blanco del Vacuno, del Ministerio de Agricultura. El caso concreto como el del Mercado de Carnes de Mercamadrid, en el que todos los afectados veían en peligro su subsistencia, ha sido el único que he visto en mi vida en que todo un sector se ponía de acuerdo, casi sin mirarse. Esto es sorprendente porque, en el sector cárnico, cada segmento es contrario en la participación de beneficios al anterior (lo que le viene bien al primero le va mal al siguiente que, a su vez, le va peor al de detrás), con lo cual no se ponen nunca de acuerdo. En el caso de la leche debería ser más fácil, porque son unas 2.500 empresas de las cuales unas pocas concentran el 70% de la producción. Pero, en mi opinión, la Administración no podría parar una alerta sanitaria.

Lo que ha dicho L. Calabozo de ponerse al frente de la comunicación y provocar un cambio en la conciencia del público, informando y educando al consumidor, puede ser una cierta garantía, pero no creo que tengamos los medios necesarios. Porque la trazabilidad puede servir para saber cómo, dónde y por qué se ha producido -aguas arriba o aguas abajo- pero el problema ya lo tenemos.

D. Pedro Medel de la Torre

La experiencia que tengo es que es muy difícil asignar una responsabilidad en la cadena alimentaria porque, cuando se diseña un plan de seguridad alimentaria conforme a lo que dice la ley, cada uno tiene la responsabilidad de lo que produce, algo que se puede gestionar bastante bien con un buen sistema de autocontrol. Pero los principales problemas en seguridad alimentaria vienen vinculados con la materia prima. El motivo es que ésta es difícil de controlar porque las partidas son muy pequeñas y los potenciales contaminantes muy grandes.

Expongo el caso que más conozco, el de la alimentación animal y su relación con la seguridad alimentaria. A una fábrica de piensos le resulta inviable analizar todos

los posibles contaminantes que haya en cada camión que recibe (unas 25 toneladas de trigo o cebada). Lo mismo ocurre con cualquier industria de transformación: un matadero puede vigilar las temperaturas de proceso pero no puede verificar que cada camión de pollos que le llega no venga con metales pesados, dioxinas, etc. Ciertamente no sé como resolver esta dificultad, pues la empresa transformadora, una vez que se hace cargo de la materia prima, es responsable de ella. No se puede parar un camión 15 días hasta que se reciban los análisis. La única posibilidad es tomar una muestra y si aparece algo negativo retiro la partida. ¿Alguien puede aportar alguna idea para solucionar este problema?

Respecto a lo que dijo D. Valero, acerca de la colaboración en un sector cuyos agentes son competencia directa, algo parecido ocurrió en Galicia –que es la tercera Comunidad Autónoma en producción de piensos, con 2,8 millones de toneladas- cuya peculiaridad es que el 80% de las materias primas que utiliza son de importación. Como los fabricantes de piensos no pueden garantizar la seguridad alimentaria por sí mismos (pueden controlar los peligros que puedan manejar en su fábrica, pero no los que le vienen vinculados en las materias primas), se ha generado un sistema en el que todos los productores analizan conjuntamente todas las materias primas: es un análisis entre todos y para todos. Este concepto, en inglés, se denomina *competition* –cooperar para competir- puede ser útil y aplicable en otros sectores.

Respecto al tema que se trató al principio de la reunión, de la seguridad alimentaria como criterio de diferenciación en el mercado, se supone que todo pienso y toda leche son seguros, por lo que los aspectos de calidad son otra cuestión. Es una diferencia fundamental: la calidad es una cuestión cuantitativa (podemos hablar de más o menos calidad) pero la seguridad alimentaria es una cuestión cualitativa (es seguro o no lo es: no hay rangos de seguridad alimentaria)

D. Luis Calabozo

Al respecto de los priones, recientemente ha habido una reincidencia en la Federación, sobre la información contaminada que llega, y el protocolo funcionó relativamente bien. Por lo visto, una empresa suiza estaba poniendo a punto un test de detección de proteína priónica en la leche y, en su estudio, detectaron proteína priónica en leche materna de vaca. El problema es que filtraron a la prensa que su test funcionaba porque habían detectado proteína priónica en la leche y la prensa transmitió a la población que el prion estaba en la leche. Pero ni se sabía qué tipo de prion era, simplemente lo detectaban. Lo que hicimos en la Federación, en este caso, es un buen ejemplo de cómo reaccionar ante estas situaciones. Pusimos en marcha nuestra capacidad de comunicación, redactamos un protocolo que se remitió a las Administraciones (tanto a Agricultura como a Sanidad) y, aunque teníamos una empresa de comunicación de apoyo, no hubo que hacer nada más. Aquella alerta se diluyó pues se comunicó eficazmente la verdad: una empresa había creado un test de detección de proteína priónica y utilizó a la prensa para crear un mercado previo a la comercialización de su producto.

Hay que estar siempre preparados y nosotros, dentro de ese protocolo, vimos que la mejor acción fue aclarar estos aspectos técnicos: la cuestión era de mercado de tests de detección de proteína priónica y no de mercado lácteo.

D. Fernando de Antonio Jiménez

La gestión de las crisis no es igual en productos con marca comercial que en productos sin marca; la diferencia es abismal. En el sector cárnico, como no hay marcas, está bastante complicado. A las empresas cuyos productos tienen marca comercial, los problemas de otros les afecta. La trazabilidad debe servir para garantizar la inocuidad pero también para localizar al culpable. Si te han engañado y demuestras que lo que te entregaron estaba contaminado, la culpa no es tuya. Cada uno es responsable de lo que le entra y de lo que pone en el mercado; no del proceso. La trazabilidad busca evitar – como pasó con las vacas locas- que todo el mundo se desentienda y mire para otro lado.

Respecto a lo que decía P. Medel, es muy difícil hacer un control de todo lo que ocurre en las materias primas y la trazabilidad es un mecanismo para no quedarse indefenso ante posibles crisis alimentarias. Se buscan responsabilidades basadas más en el autocontrol que en la supervisión de las Administraciones. Algo que ya han conseguido: se ha quedado fuera el estado proteccionista, algo impuesto por las teorías liberales de forma que, encima, es el propio sector –o los sectores- el responsable. No sólo vas a ser el responsable sino que recaerá en ti el autocontrol y lo pagas tú. Las Administraciones se han salido de estos temas y por eso tienen tanto éxito y están apoyadas por todas las Comunidades Autónomas.

D. Ignacio Sánchez Esteban

La trazabilidad sirve para analizar e identificar el riesgo. Por supuesto que identificará al culpable (o responsable, como lo queramos llamar), pero el objetivo –a nivel de empresas y de Administración- es descubrir donde está el riesgo, con el fin de tomar todas las medidas necesarias para eliminarlo o minimizarlo. No trivialicemos a la trazabilidad como una herramienta de búsqueda de culpables porque es mucho más importante que eso.

Respecto a las fases del riesgo alimentario –que ha propuesto J. Briz- creo que, hoy en día (antes no era así), la Administración tiene muy claras las distintas fases del riesgo: quién lo analiza, quién lo gestiona y quién lo comunica. En primer lugar hay que analizar si es un riesgo de sanidad humana, de salud pública o sólo un riesgo de sanidad animal, porque si es un riesgo de salud pública, aunque tenga repercusiones en la sanidad animal, siempre lo va a liderar el Ministerio de Sanidad y Consumo, junto con las Consejerías de Salud de las Comunidades Autónomas, fundamentalmente a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Por cierto, que este añadido “Nutrición” se debe a que el principal problema de salud en España es la obesidad y la AESAN ha ampliado las competencias adecuadas para abordar esa problemática.

La AESAN se encarga de todas las fases del proceso: el análisis y el asesoramiento del riesgo lo realiza a través de su comité consultivo. La gestión, se realiza en coordinación con las Consejerías (o las Agencias que existan) de las Comunidades Autónomas. Asimismo la AESAN es el interlocutor para la comunicación.

Si la crisis afecta exclusivamente a la sanidad animal, es competencia de la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura. Se utiliza un comité de alerta veterinaria, totalmente regulado por protocolos –como muy bien ha dicho A. Fernández - específicos para muchísimas enfermedades y actuaciones.

En caso de salud pública con implicaciones en sanidad animal, nos sirve de ejemplo lo que ha ocurrido recientemente con la salmonela. En esta situación, la AESAN identificó y analizó el riesgo, y con el asesoramiento que recibe hizo su gestión: concluyó que había que tratar térmicamente todos los huevos procedentes de gallinas con salmonela, y ahí terminó su función. Luego, el Ministerio de Agricultura tuvo que tomar medidas para erradicar la enfermedad.

La empresa puede verse también en complicaciones, por lo que tendrá que mantener mecanismos para abordar cualquier posible crisis. Porque un problema generado en alimentación animal –sea una contaminación biológica o una contaminación química cruzada en uno o varios molinos de pienso- puede alcanzar una dispersión y difusión en producto alimentario final de tal magnitud que resulte incuantificable e incontrolable. Eso es lo que les ocurrió a los belgas con el caso de las dioxinas. Recuerdo un análisis de riesgo que se hizo frente a una sustancia contaminante que pudiera haber entrado en España, en que la dispersión afectaba a 12 Comunidades Autónomas y a un 60% de las explotaciones ganaderas de España.

Por lo tanto, como la trazabilidad lleva a veces a situaciones insostenibles para la producción, pienso que la Federación y las empresas deben estar preparadas con protocolos de riesgo, alerta y catástrofe. Siempre preparados para lo peor, aunque estoy seguro de que no los tendrán que utilizar, pero deben existir para situaciones difíciles: desabastecimiento por déficit de materia prima o, por el contrario, exceso de producto almacenado (*stockage*), que resulta más difícil de controlar y de eliminar el exceso de producción.

D. Javier Llaneza

Creo que en materias primas, más que de protocolos de crisis y de trazabilidad, hay que hablar de prevención. Hay una gran dificultad para controlar la seguridad de las materias primas, no sólo en el caso de la leche sino en todo lo relacionado con el alimento de los animales o de las enfermedades que pudieran tener los animales. Nosotros tenemos el caso de intentar exportaciones a otros países, en los que nos exigen que las explotaciones estén libres de las enfermedades y el Ministerio no nos da esa información. No tengo medio para ofrecer a un país tercero –fuera de la Comunidad Europea- una certificación de que mi leche procede de explotaciones sanas. Como industrial no puedo hacer más, porque el sector nos exige a la industria una seguridad alimentaria, sobre materias primas, que supera nuestra capacidad de actuación. En la leche que recibimos de un productor podemos tener una cierta seguridad de que éste se responsabilizará de las materias primas que utiliza, pero en la materia prima-leche siempre tenemos poca seguridad.

D. Germán Bertrand Baschwitz

Deseo abundar en los planes de contingencias. Como empresa grande, tenemos sistemas que funcionan sin necesidad de estar en una situación de crisis tremenda. Hay varias cuestiones que tenemos claras:

1. Hay que tener escrito como se va a funcionar, con una tabla con descripción de funciones con contactos, teléfonos, etc., para actuar con mucha rapidez.
2. El núcleo de decisión debe de ser muy pequeño, no más de tres personas. Puede haber un segundo grupo de decisión más numeroso, para implicar al resto de las personas relacionadas con el asunto.
3. Es imprescindible cerrar con nombres y teléfonos tanto la comunicación interna como la comunicación externa con la Administración.
4. También es imprescindible cerrar la comunicación interna con los empleados de la empresa y la comunicación externa a proveedores y clientes.

En nuestro caso el núcleo duro de gestión es siempre el mismo: la dirección general responsable de la comunicación externa, la dirección de seguridad alimentaria – que, en este caso, represento yo- y el responsable del Departamento afectado. No hay más personas en ese núcleo, pese a que luego se amplía a ese segundo grupo de personas con responsabilidad sobre la recepción de productos, sobre la trazabilidad, etc.

La primera necesidad de estos planes de contingencia la sentimos con la crisis de las vacas locas pero, posteriormente, hemos tenido situaciones en las que hubo que activarlos y funcionaron estupendamente. Los recomiendo a todo el mundo porque, cuando empieza a haber algo de repercusión mediática, los grandes clientes comienzan a llamar inmediatamente, lo que supone tener escrito lo que se dice, cómo y quién lo dice; ya que, cuando se genera un estado de opinión, afecta a una masa crítica de gente por lo que es mucho más difícil de gestionar.

D. Julián Briz Escribano

A veces, en esos planes de contingencia, se habla de un período máximo de identificación del origen del problema, por ejemplo de un determinado número de días. ¿Cuál sería el período máximo de identificación?

D. Germán Bertrand Baschwitz

Eso es muy variable. Por ejemplo, en el caso de los análisis de piensos, nosotros tenemos calculado que una entrada de 25 toneladas contaminada de salmonela puede afectar hasta 1.300 toneladas de producto terminado, por lo que seguir todo eso es muy complicado. La Administración nos dice: “tiene usted que garantizar que el pienso no tiene salmonela”. Y a mí me gustaría saber cómo se hace eso. Nosotros intentamos hacerlo bien, pero resulta muy complicado. Pero, lo que tengo muy claro es que hay que tener bien definidas las responsabilidades y la comunicación.

Insisto en que la comunicación es fundamental. A nosotros nos ha ocurrido decir “esto es el comunicado interno y esto el comunicado externo” y –por ser una empresa

grande y con gente muy voluntarista- algunas personas corrigieron los textos, lo que nos obligó a utilizar documentos cerrados -que no se puedan modificar- cuando está perfectamente estudiado qué se dice y cómo.

D. Arturo Arenillas Asín

¿Y qué es lo que tuvisteis que evitar, que no nos hemos enterado?

D. Germán Bertrand Baschwitz

Uno de los planes de contingencia que tuvimos que utilizar, sin que hubiera algún problema real, fue con el caso de la peste aviar. Cuando el tema se calentó con los medios de comunicación, tuvimos muchas llamadas de clientes muy importantes preguntando qué controles utilizábamos y qué medidas estábamos tomando. Se trataba de una crisis percibida, no de una crisis real.

D. Luis Calabozo

Querría introducir un matiz: la diferenciación que existe en los sectores –como decía F. de Antonio- en los que hay una marca implicada porque ayuda mucho cuando hablas de un asentamiento empresarial, de la Federación. La razón es que, aunque los sistemas de certificación lo único que hacen es desplazar la responsabilidad, llega un momento en que este tipo de inputs –como los piensos- en los que no existe mucho control, la marca es el mayor activo para nuestras empresas. Me refiero a las marcas propias, pero también a las marcas de distribución porque también consideran la leche de su propiedad, aunque a otro nivel. Ayudan a que estos protocolos existan, con una actitud más responsable porque todos los incentivos son egoístas, pues buscan el prestigio y el valor de la marca que representan. Aumentan el valor de los *commodities* que no van a ir con pegas a esa marca.

D. Julián Briz Escribano

Respecto a este asunto de las marcas, pienso que, ante una crisis, se puede provocar una reestructuración fuerte del sector. Por ejemplo, en el sector del aceite de oliva -con el famoso problema del aceite de colza- las grandes marcas no tuvieron problema por lo que aumentaron su cuota de mercado, mientras que muchos de los pequeños, que no tuvieron ninguna inseguridad, sufrieron las consecuencias. Aprovecho para tratar el tema de cómo mantener la confianza del consumidor, algo que se consigue con alimentos inocuos, que es el objetivo fundamental de este debate. Pero luego viene la calidad, que yo denominaría como la preferencia dentro de la inocuidad.

Para cualquier tipo de crisis hay que estar siempre muy preparado. Creo recordar que en Estados Unidos sufrieron la crisis de las vacas locas un 24 de diciembre y, en día y medio tenían identificada y localizada de dónde era la vaca, que era canadiense. Pero ellos ya habían hecho varios supuestos para el caso de que ocurriera. Y nos decían que en España no la hemos encontrado porque no la hemos buscado. Por tanto, tener

preparado un protocolo de crisis es un esfuerzo y puede tener un coste, pero hay que plantearse que mucho mayor puede ser el coste de no tenerlo. Aquí se ha comentado que cayó un 75% el volumen de negocio de vacuno por una crisis que obligó al sector a reaccionar.

D. Daniel Valero

Hasta el punto de que la carne de vacuno tiene una calidad contrastada y se vende más cara de lo que se vendía en aquellas épocas.

D. Julián Briz Escribano

Pero hay que tener en cuenta que hemos remozado la cabaña inglesa, entre otras cosas, con los impuestos de los demás. Pero ese es un tema amplio que no es de discusión nuestra.

D. Daniel Valero

Eso también es cierto. Pero hay una verdad que nunca se llega a decir (quizás haya varias verdades): cuando hay un problema, las industrias, viendo que pelagra su vida profesional y la de sus trabajadores, pone los medios que pueden. También colabora con ellas la Administración, pero generalmente más tarde. Esto supone una vacuna porque se han instaurado unos procedimientos que antes no teníamos y, posiblemente, también porque se ha eliminado parte del mercado que no estaba en condiciones (justamente o injustamente). De cualquier manera, con esos procedimientos –léase trazabilidad y certificaciones ISO- obtenemos un cuadro de a bordo para poder gestionar tanto las crisis como el movimiento habitual de la empresa. Para tener preparada a la gente para hacer frente a una crisis.

Tampoco creo que eviten otra crisis alimentaria; un ejemplo: hemos hablado de la peste aviar –“influenza aviar” como se dijo en el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid- y yo no he visto nunca tan lleno dicho Colegio, de veterinarios y otros profesionales. La sala estaba tan llena que había fuera cuatro o cinco filas de personas, que se aupaban unos encima de otros, para oír lo que decía D. Felipe Vilas, D. Carlos Escribano y el resto de las personas que estaban allí.

Hemos aprendido mucho, luego algo hemos ganado.

D. Julián Briz Escribano

Para finalizar el debate podemos expresar unas posibles conclusiones, o si lo preferís, enviadlas en un plazo de dos semanas posterior a la fecha en que recibáis este debate.

El año pasado, hablando sobre el sector pesquero, se habló sobre el anisakis porque me comentaban que era un problema. Curiosamente, meses después de ver cómo se abordaba el tema, porque era preocupante.

Esperemos que el sector lácteo siga siendo tan dinámico. Aunque, en el sector de las frutas, se encuentran con la competitividad de los lácteos que les están quitando cuota, desplazándolas de los postres.

D. Pedro Valentín-Gamazo

Respecto a lo que se ha afirmado de que no teníamos vacas locas porque no las controlábamos, voy a leer un párrafo del Decreto del 23 de diciembre de 1908, al que hice referencia al principio de mi charla (recomiendo leer este Decreto porque siguen pendientes muchas cuestiones que se tratan en este texto, que parece mentira que se haya escrito hace 100 años). Dicho párrafo versa sobre la prevención del fraude. Es el párrafo primero, que no tiene desperdicio:

“Señor, es un hecho innegable y desconsolador, denunciado constantemente por los laboratorios de higiene, que a medida que progresan y se multiplican los procedimientos analíticos de las sustancias alimenticias, aumenta también el número de las falsificaciones de los alimentos, realizadas por industrias de mala fe, que utilizan para su fraudulenta labor los propios conocimientos científicos que sirven para descubrirlas”.

D. Arturo Arenillas Asín

Creo que esta búsqueda del riesgo cero es como mirarnos el ombligo, cuando estamos rodeados de miles de personas que no tienen ombligo. Pero esos miles de personas van a empezar a comer todo lo que estamos legislando. Cuando se legisla ignorando sobre la sociedad que se legisla, y la sociedad va a ser poco a poco toda la humanidad, esas leyes van a acabar no sirviendo para nada. Más que para fastidiarme a mí.

D. Julián Briz Escribano

Eso es otra cuestión, que es la seguridad alimentaria de abastecimiento en la que el objetivo es conseguir producto. Empezar a exigir una norma de calidad donde no tienes producto, no es lo correcto.

A continuación, P. Ballester presenta una propuesta de conclusiones.

D. Pedro Ballester Crespo

Después de lo que se ha escuchado aquí, el concepto de seguridad alimentaria – inocuidad alimentaria- es bastante general. Pero fuera de esta mesa hay una confusión tremenda porque se utilizan palabras, como sano, seguro o inocuo; aplicado a alimentos o a ingredientes desde un punto de vista nutricional. Esto carece de sentido, pues no todo el mundo reacciona igual ante un mismo alimento o ingrediente que puede ser sano, pero ¿para quién? Dichos calificativos llevan a denominar alimentos como buenos o malos. Pero la Organización Mundial de la Salud dijo que no había alimentos buenos o malos, sino dietas convenientes o no convenientes.

Por esta y otras razones me atrevo a proponer lo siguiente:

- Solicitar a la Unión Europea, a través de nuestras Autoridades, una definición oficial de la llamada Seguridad Alimentaria (Inocuidad alimentaria).²
- Rígido control, con ayuda de la trazabilidad, de la inocuidad de los alimentos, productos e ingredientes, destinados tanto al consumo humano como animal, para tratar de conseguir que no aparezcan en el mercado aquellos que no cumplan con los requisitos higiénicos que figuran en las disposiciones sanitarias oficiales, en vigor o futuras.³
- Prohibición de utilizar los adjetivos derivados de la Seguridad Alimentaria (Inocuidad Alimentaria), como pueden ser, seguros, sanos, inocuos, etc., para evitar otros fines distintos de los que se refieren a la higiene (con el fin de evitar interpretaciones falsas con respecto a la bondad nutricional de los alimentos, productos e ingredientes, destinados tanto al consumo humano como animal).⁴

Creo que se podría incluir –en la legislación comunitaria- una serie de requisitos higiénicos aplicables a la leche, relativos a la ausencia de *Clostridium* y, por el mismo motivo, investigar métodos de detección rápida.

Otra cuestión sería la de modificar la culpa unitaria por la culpa compartida dentro de la cadena alimentaria. Esto está pensado para los piensos que se han utilizado, pero vinieron contaminados y no se pudo detectar a tiempo.

D. Julián Briz Escribano

Gracias a todos por vuestra participación y esperamos continuar con otros debates.

² Porque no existe en la legislación Europea una definición de seguridad alimentaria. Debería definirse, de lo contrario corremos el riesgo de utilizar palabras forma impropia (como sano, seguro, inocuo, etc)

³ Con esto pretendo conseguir que, cuando hablemos de alimentos o de dietas, haya que añadir la coletilla “que sean higiénicas”, puesto que deben serlo por el mero hecho de estar en el mercado.

⁴ Esta conclusión se podría dejar sin la parte contenida entre paréntesis, para evitar entrar en el tema nutricional. Se trata de evitar los adjetivos para fines que no sean sanitarios.

APÉNDICES

La Fundación FORO AGRARIO

La Fundación Foro Agrario ha sido constituida por la Asociación Asistencial de Ingenieros Agrónomos, en Madrid, el 10 de Junio de 2005, según consta en la escritura pública N° 2741 otorgada ante el Notario del Ilustre Colegio de Madrid, D. Luis Rueda Esteban.

Está inscrita con el número 1/2005 en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ley 50/2002, de 26 de diciembre, según Orden APA/2838/2005, de 19 de agosto (BOE 14 de septiembre de 2005).

Ante la Incertidumbre del Presente

El mundo y la sociedad están en una situación extraordinariamente compleja y dinámica, caracterizada por la globalización de la información, la economía y las relaciones políticas y sociales.

La agricultura y el mundo rural no son ajenos a estos planteamientos que generan en ellos notables incertidumbres que dificultan la toma de decisiones, ya que las consecuencias son aquí menos reversibles o rectificables que en otras actividades o sectores.

En esta situación, se echa de menos que personas con formación e ilusión analicen, con calma y profundidad, con pasión pero sin presión, con sentido de prospectiva pero sin abandonar la actualidad, las grandes cuestiones que afectan a la agricultura y al mundo rural, y ofrezcan el resultado de sus trabajos y debates a quienes tienen que tomar decisiones y, en general, a toda la sociedad.

Respondiendo al Futuro

La Fundación Foro Agrario nace como la institución necesaria para proporcionar entidad jurídica y administrativa al Foro Agrario constituido, a su vez, como órgano de pensamiento, expresión y debate sobre los grandes temas que afectan a la agricultura y al mundo rural sostenido por un conjunto de entidades y asociaciones compuestas principalmente por ingenieros agrónomos. Desde su creación, la actividad de Foro Agrario se configuró como estable y permanente, características que continuará manteniendo la Fundación.

Fines de la Fundación

- Organización de conferencias, seminarios, centros de estudio y todo tipo de reuniones científicas.
- Creación de estados de opinión solidamente fundamentados en el estudio, el debate y con el respaldo moral de expertos de reconocido prestigio.
- Ayudar a los profesionales a la toma de decisiones operativas responsables en el marco de unas adecuadas políticas agrarias, agroalimentarias, de desarrollo rural y de medio ambiente.
- Difusión de una cultura científica y técnica en los sectores agrarios y agroalimentarios.
- Creación de un Fondo Editorial que recoja los trabajos de la Fundación.
- Colaboración con las Administraciones públicas y otras entidades de carácter público y privado.
- Convocatoria de certámenes concursos y premios.
- Prestar servicios a otros ámbitos o sectores de la producción agroalimentaria.
- Concesión de ayudas económicas, becas, premios y subvenciones.

RELACION DE ASISTENTES

Agüero Monedero, José Luis

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección General de Ganadería
Alfonso XII, 62
28071 Madrid
jguerom@mapa.es

Comunicante

Antonio Jiménez, Fernando de

Confederación de Cooperativas Agrarias de España
Ganadería
Director Técnico del Departamento de Ganadería
c/ Agustín de Bethancourt, 17
28003 Madrid
deantonio@ccae.es

Arenillas Asín, Arturo

c/ Madridarlos Maurras, 9
28036 Madrid
a.arenillasaa@telefonica.net

Ballester Crespo, Pedro

c/ Cea Bermúdez 63-1º B
28003 Madrid

Bertrand Baschwitz, Germán

Grupo Leche Pascual
Director Seguridad Alimentaria
Avenida Manoteras 24
28050 Madrid
gbertrand@lechepascual.com

Coordinador

Briz Escribano, Julián

ETSI Agrónomos
Avda. de la Complutense, s/n
28040 Madrid
julian.briz@upm.es

Calabozo, Luis

Federación Internacional de Industrias Lácteas
Director General
c/ Ayala, 10
28001 Madrid
direccion@fenil.org

Carbonero, Vicente

Lácteas de Toledo S.L.
Carretera de Navalpino Km 15
45060 Guadamur
lacteastoledo@grupotgt.com

Cuenca y Esteban, Carlos Luis de
Real Academia de Ciencias Veterinarias
Maestro Ripoll, 8
28006 Madrid
ccuencae@mapya.es

Felipe Boente, Isabel de
ETSI Agrónomos
Avda. Complutense s/n
28080 Madrid
isabel.defelipe@upm.es

Fernández García de Vinuesa, Antonio
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección General de Ganadería
Alfonso XII, 62
28071 Madrid
avinuesa@mapa.es

García, Josefa
GRUPO LACTALIS
Ctra. de Meira
27800 Villalba
josefa.garcia@lactalisiberia.es

Gutierrez Rodríguez, Victoria
Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A.
Jefe de Área de Calidad
Sierra de Granda, s/n
33199 Siero
victoria.gutierrez@capsa.es

Hurtado, Ana
CESFAC
Responsable Técnico
c/ Diego de León, 54 - 5º Izda.
28006 Madrid
hurtado@cesfac.es

Llaneza, Javier
Mantequerías Arias
Director de Calidad
Pedro Teixeira, 8
28020 Madrid
javier.llaneza@mantequeriasarias.com

López Palomero, Felix Victor
FORO AGRARIO
Gerente
C/ Santa Teresa, 6 - Bajo Dcha.
28004 Madrid

Martínez-Noriega, Pilar
c/ Martínez Campos, 13
28010 Madrid
pmartineznoriega@yahoo.es

Medel de la Torre, Pedro
Universidad Alfonso X El Sabio
Avda. Universidad, 1
28691 Villanueva de la Cañada
pmedel@e-imasde.com

Miró-Granada Gelabert, Luís
FORO AGRARIO
Vicepresidente
C/ Santa Teresa, 6 - Bajo Dcha.
28004 Madrid
foragro@iies.es

Navarro, Manuel
NCA Grupo Consultor
Director General
Plaza España, 18 - 4ª - Ofic 20
28008 Madrid
mnavarro@ncagrupos.com

O Cribin, Colm
Embajada de Irlanda
Consejero de Agricultura
Paseo de la Castellana, 46 - 3ª Planta
28046 Madrid
colm.ocribin@dfa.ie

Puerta Castelló, Cristobal de la
Editorial Agrícola Española
c/ Caballero de Gracia 24 - 3º
28013 Madrid
cdelapuerta@editorialagricola.com

Comunicante **Ramírez Ortíz, Miguel Angel**
Idea Food Consulting
c/ Marqués de Villabrágima, 17-11
28035 Madrid
ideaconsultoria@terra.es

Rodríguez García, Francisco
Ilas-Industrias Lácteas Asturianas, S.A.
Presidente
c/ Velázquez, 140 - 4º
28006 Madrid
p.lopez@renypicot.es

Comunicante **Romero Vargas, Maribel**
COVAP Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera del
Valle de los Pedroches
Responsable de Calidad de la leche COVAP
c/ Mayor, 56
14400 Pozoblanco
mromerov@covap.es

Salvo Mendivil, Miguel
Dr. Ingeniero Agrónomo
Cosecha Urbana
Centro Internacional de la Papa
Apartado 1558, LIMA 12
PERÚ
miguel salvo@gmail.com

Salvo Salanova, Miguel
FORO AGRARIO
Secretario
C/ Santa Teresa, 6 - Bajo Dcha.
28004 Madrid
foragro@iies.es

Sánchez Estebán, Ignacio
Grupo TRAGSA
c/ Maldonado, 58
28006 Madrid
isanchez@tragsa.es

Urbano Terrón, Pedro
FORO AGRARIO
Presidente
c/ Sta Teresa, 6 Bajo dcha
28004 Madrid
pedro.urbano@upm.es

Urbano López de Meneses, Juan de Mata
Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo
Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
Director Gerente
Ronda de Atocha, 17
28071 Madrid
juandemata.urbano@madrid.org

Ponente

Valentín-Gamazo, Pedro
FENIL
c/ Ayala, 10 - 1º izda.
28001 Madrid
mariavictoria@fenil.org

Valero Martín, Daniel
Serviext 2000
Director
c/ Velázquez, 86 - B
28006 Madrid
dvm1@gmail.com