

Europa en movimiento  
Comisión Europea  
Dirección General de Prensa y Comunicación  
Texto original terminado en julio de 2004.

## **De la granja a la mesa**

### **Por una alimentación sana para los consumidores europeos**

En Europa, la seguridad alimentaria es una de las máximas prioridades. Desde el año 2000, las exigentes normas de la Unión Europea (UE) se han hecho aún más estrictas para garantizar que los alimentos de los ciudadanos europeos son lo más seguros posible. El planteamiento de la seguridad alimentaria es ahora más integrado: se sigue cuidadosamente la pista de los alimentos y los piensos desde la misma explotación hasta la mesa del consumidor. Las autoridades de la UE evalúan meticulosamente el riesgo y consultan a los mejores expertos científicos antes de prohibir o permitir cualquier producto, ingrediente, aditivo u organismo genéticamente modificado, y ello en relación con cualquier pienso o alimento, venga de dentro o de fuera de la UE.

Seguridad no significa uniformidad. La UE promueve la diversidad basada en la calidad. La legislación europea protege a los alimentos y productos tradicionales de determinadas regiones asegurándose de que los consumidores pueden distinguirlos de las imitaciones. Por otro lado, la UE anima cada vez más a los agricultores y ganaderos a que se centren en la calidad, y no solo de los alimentos, sino también del entorno rural.

Además, la UE respeta plenamente el derecho que tienen los ciudadanos a elegir con conocimiento de causa. Por eso fomenta el debate público, exige que las etiquetas sean informativas y publica el asesoramiento científico que recibe, para que, de esta forma, los consumidores puedan tener confianza en los alimentos que se llevan a la boca.

Unión Europea

## Índice

La estrategia: de la granja a la mesa

Alimentos seguros merced a un amplio conjunto de normas

Determinar los riesgos: bases científicas sólidas para unas políticas de vanguardia

Preservar la seguridad de los consumidores: aplicación efectiva y control

Consumidores informados: la seguridad a través del etiquetado

La seguridad alimentaria empieza en las explotaciones

Alimentos seguros de todo el mundo

Y además de seguridad: calidad y diversidad

Una base segura para la diversidad y la excelencia

Más información

## **La estrategia: de la granja a la mesa**

Los consumidores europeos quieren que los alimentos que se llevan a la boca sean seguros y saludables. Por eso, la Unión Europea (UE) se esfuerza por que todo lo que comen el conjunto de sus ciudadanos sea siempre de una calidad elevada, tanto si se ha producido en el propio país como si viene del extranjero, ya sea de la UE o de fuera.

Aunque siempre se ha estado trabajando para mejorar la seguridad alimentaria, es cierto que en los últimos años se ha efectuado además una profunda revisión, en respuesta a las alarmas alimentarias que en la década de 1990 coparon los titulares de las noticias en relación con temas como la enfermedad de las «vacas locas», los piensos contaminados con dioxinas o el aceite de oliva adulterado. Con ello no solo se ha intentado conseguir que las leyes de la UE sobre seguridad alimentaria estén lo más actualizadas posible, sino también que los consumidores estén informados al máximo acerca de los riesgos que pueden existir y de lo que se está haciendo para minimizarlos.

Está claro que el riesgo cero no existe, pero la UE hace cuanto puede —aplicando una estrategia global de seguridad alimentaria— para que los riesgos sean los mínimos, gracias a unas normas modernas sobre alimentación e higiene redactadas según los conocimientos científicos más avanzados. La seguridad alimentaria empieza ya en la explotación, y las normas se aplican desde ese mismo momento hasta que el alimento llega a la mesa del consumidor, ya se haya producido en la UE o se haya importado de cualquier otra parte del mundo.

La estrategia de seguridad alimentaria tiene cuatro elementos importantes:

- las normas sobre seguridad de los alimentos y los piensos;
- el asesoramiento científico independiente y accesible al público;
- las medidas para hacer cumplir las normas y controlar los procesos;
- el reconocimiento de que el consumidor tiene derecho a elegir sabiendo perfectamente de dónde viene el alimento y qué es lo que contiene.

## **Margen para la diversidad**

La seguridad alimentaria no significa que todos los alimentos tengan que ser iguales. El sistema para garantizarla, que es el mismo en todos los países de la UE, no excluye la diversidad y deja espacio suficiente para los alimentos tradicionales y las especialidades locales. De hecho, la UE promueve activamente la diversidad y la calidad. Además, impide que los alimentos distintivos o tradicionales de determinadas regiones, u obtenidos mediante métodos de producción concretos, sean copiados ilícitamente por otros, y fomenta la agricultura ecológica.

### **¿Y qué pasa cuando se adhieren nuevos miembros?**

Con frecuencia, los países que se preparan para entrar en la Unión Europea tienen que hacer grandes y costosos esfuerzos para cumplir las normas y poner al nivel apropiado sus instalaciones de transformación y manipulación de alimentos. Muchas veces, la UE les proporciona ayuda financiera para que hagan los cambios necesarios dentro del plazo establecido. En casos excepcionales les puede conceder un período de transición para que, tras su adhesión, terminen de introducir las mejoras que todavía tengan pendientes. Por eso, ahora mismo se están aplicando excepciones a Chequia, Eslovaquia, Hungría, Letonia, Lituania y Polonia, sobre todo en relación con plantas de transformación de carne y pescado.

El plazo que tienen estos países para ponerse al día finaliza en diciembre de 2007. Entre tanto, los alimentos que salen de las plantas que aún tienen que introducir mejoras solo pueden venderse en el país donde se han producido. Los consumidores de ese país pueden reconocer fácilmente esos productos, pues deben llevar un sello que indique que provienen de instalaciones que todavía no cumplen las normas comunitarias.

## **Alimentos seguros merced a un amplio conjunto de normas**

Las primeras normas sobre seguridad alimentaria datan ya de los primeros años de la UE. Las crisis alimentarias de la década de 1990 pusieron de manifiesto que era hora de reemplazar lo que se había convertido en una mezcolanza de normas por algo más sencillo y de carácter más amplio. Con ese nuevo planteamiento se prestaba también una mayor atención a los riesgos derivados de los piensos contaminados.

El resultado fue un nuevo reglamento de carácter global —que constituye la legislación alimentaria general— que debía introducirse gradualmente entre 2002 y 2005. Esta legislación no solo establecía los principios aplicables a la seguridad alimentaria, sino que además:

- introducía el concepto de «trazabilidad», según el cual las empresas alimentarias y de piensos —ya sean productoras, transformadoras o distribuidoras— deben asegurarse de que puede seguirse la pista de cualquier producto alimenticio, pienso o ingrediente de un pienso en cualquier punto de la cadena alimentaria, desde la misma explotación hasta la mesa del consumidor; cada empresa debe poder identificar a sus proveedores y a las empresas a las que ella misma haya suministrado, es decir, al eslabón anterior y al eslabón posterior de la cadena alimentaria;
- creaba la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, *European Food Safety Authority*) para reunir bajo un solo techo la labor que hasta entonces realizaban distintos comités científicos, y para dar mayor publicidad al proceso de determinación científica de los riesgos;
- reforzaba el sistema de alerta rápida que la Comisión Europea y los gobiernos de los Estados miembros utilizan para intervenir prontamente ante una alarma relacionada con la seguridad de los alimentos o los piensos.

Las empresas productoras y transformadoras deben cumplir además un gran número de normas sobre temas concretos. Todas estas normas van dirigidas a que el alimento sea técnicamente lo más seguro posible, a mantener informados a los consumidores y a ofrecerles el mayor surtido posible.

Dependiendo del tema de que se trate, esto puede significar que la UE adopte un único conjunto de normas para todos, o que los Estados miembros acuerden reconocerse mutuamente las normas nacionales de cada uno. Al margen de las posibles diferencias en los detalles, lo importante es que el resultado final sea el mismo.

## **Normas sobre piensos y alimentos**

Hay establecida una vigilancia muy estrecha sobre todo aquello que puede ir a parar a nuestros alimentos durante la cría o la producción, o bien en el momento de la transformación. Esa vigilancia empieza con los piensos, es decir, con aquello que se da de comer a los animales que producirán o se convertirán en nuestra comida.

Las alarmas alimentarias de la pasada década pusieron en evidencia los riesgos de contaminación que entrañan algunos tipos de piensos, en especial los que se emplean en la ganadería intensiva. Como consecuencia de ello, al diseñar hoy en día las políticas de la UE se pone siempre un énfasis muy especial en la protección de la salud humana y animal. Así, está prohibido vender materiales para la alimentación de los animales que puedan representar un peligro para la salud humana o animal, o para el medio ambiente. Las etiquetas deben mostrar claramente al ganadero qué es lo que está comprando.

Del mismo modo están prohibidos los aditivos químicos, salvo que se haya autorizado su uso en los alimentos. Antes de que puedan autorizarse, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria debe efectuar una extensa evaluación; sin embargo, aunque llegara a la conclusión de que su uso es seguro, ello no bastaría necesariamente para que se diera luz verde a un aditivo. La UE solo da su visto bueno si está convencida de que el aditivo resulta útil y de que su uso no inducirá a error a los consumidores.

A los aditivos alimentarios, como los colorantes, edulcorantes, emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes, se les aplican normas específicas. Otras normas regulan los niveles de minerales y vitaminas de los complementos alimenticios, las concentraciones máximas de minerales en las aguas embotelladas y la composición de los alimentos especiales, como son los alimentos infantiles, los alimentos para adelgazar, los que tienen unos fines médicos especiales y los destinados a los deportistas. Estas normas no solo dicen lo que pueden contener estos alimentos, sino también lo que tiene que poner en las etiquetas acerca de los ingredientes.

Con el fin de evitar cualquier riesgo para la salud pública, la UE se muestra igualmente estricta con respecto a la cantidad de plaguicidas o de residuos de medicamentos veterinarios que permanecen en los alimentos cuando se ponen a la venta. Por eso está prohibido el uso de hormonas promotoras del crecimiento en los animales.

Además, existen normas relativas a los materiales que entran en contacto con los productos alimenticios —en especial los plásticos— para impedir que se conviertan en fuente de contaminación para los alimentos. Las normas de la UE permiten el tratamiento de hierbas y especias con radiación ionizante para garantizar su inocuidad microbiológica, y algunos Estados miembros lo permiten también con otros alimentos para aumentar su tiempo de conservación o reducir los peligros para la salud. Sin embargo, el uso de esta técnica está estrictamente regulado y, en cualquier caso, no demasiado extendido.

## **Salud y bienestar de los animales**

Para que los alimentos sean seguros, los animales de los que proceden deben estar sanos. La UE se toma muy en serio la necesidad de mantener sanos a los animales merced a unas buenas prácticas veterinarias, y de prevenir los brotes de enfermedades animales contagiosas como son la fiebre aftosa, la peste porcina o la gripe aviar. Si se produce un brote, se somete a un estrecho seguimiento y se toman medidas para impedir que se propague.

Para evitar que entren animales enfermos en la cadena alimentaria, todos los animales y los productos que de ellos se derivan deben cumplir unos estrictos requisitos sanitarios antes de poder ser importados o comercializados en la Unión Europea. Las normas de la UE exigen que todos los animales de las explotaciones estén identificados de manera que en todo momento se pueda seguir su pista (trazabilidad). Así, por ejemplo, dependiendo del tipo de animal de que se trate, tendrá que estar registrado, llevar una marca en la oreja o ir acompañado de un pasaporte.

Existe una red informática que permite a las autoridades veterinarias de toda la UE intercambiar información sobre las idas y venidas de animales vivos, espermatozoides, embriones, productos animales y desechos animales dentro de la Unión Europea.

Uno de los principios en que se basa la política de la UE es que no se deben causar a los animales daños o sufrimientos innecesarios. La investigación demuestra que los animales de cría son más sanos y producen mejores alimentos si están bien tratados y se les deja comportarse de forma natural. El estrés físico (que resulta, por ejemplo, de estar guardado, ir transportado o ser sacrificado en malas condiciones) puede perjudicar no solo a la salud del animal, sino también a la calidad de su carne.

Cada vez son más los consumidores europeos que se preocupan por el bienestar de los animales que les proporcionan la carne, los huevos y los productos lácteos con los que se alimentan. Esto queda plasmado en unas normas que establecen claramente las condiciones en que pueden criarse las gallinas, los cerdos y las vacas y en las que puede transportarse y darse muerte a estos animales. Estas normas se actualizan periódicamente a la luz de los nuevos datos científicos disponibles.

## **Higiene de los piensos y los alimentos**

No sirve de nada que se cumplan las normas sobre alimentos y piensos si luego el alimento es producido o manipulado en unas condiciones carentes de higiene. La falta de higiene es una invitación a la propagación, por ejemplo, de salmonela y listeria, causantes de intoxicaciones alimentarias. La salmonela tiene mucho menos eco que la encefalopatía espongiforme bovina y, sin embargo, constituye, de hecho, una amenaza aún mayor: se encuentra en un gran número de productos alimenticios, como son los huevos crudos, la carne de aves de corral, la carne de cerdo o la carne de vacuno; mata a varios cientos de personas al año e infecta a decenas de miles más.

La UE tiene normas específicas dedicadas a algunas de estas amenazas y otras normas de higiene más generales aplicables a todos los alimentos y todos los piensos, que han sido puestas al día dentro del proceso de revisión y mejora a que se han sometido en estos últimos años las normas de seguridad alimentaria. Las empresas alimentarias deben tener claramente identificado cada punto del proceso de producción que sea crítico para la seguridad alimentaria y, una vez hecho esto, deben poner en marcha, mantener y revisar constantemente sus procedimientos de seguridad.

Se permiten, no obstante, algunas excepciones para los pequeños productores, o para los que se encuentran en zonas remotas y abastecen a mercados locales, ya que el coste de tales medidas pondría en peligro la supervivencia de su negocio. Los productores que están exentos de las normas de higiene solo pueden vender sus productos en el mercado local, y únicamente si indican en las etiquetas que a sus productos no se les aplican las normas habituales.

## **Determinar los riesgos: bases científicas sólidas para unas políticas de vanguardia**

Cuando la UE diseña su política sobre seguridad alimentaria y decide cuál es el nivel de riesgo que puede ser aceptable, lo hace basándose en un asesoramiento científico sólido y en los últimos avances tecnológicos. La Comisión Europea consulta al Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, en el cual hay representantes de todos los Estados miembros.

Siempre están surgiendo alimentos nuevos y nuevos métodos de producción; por eso, la UE evalúa una y otra vez los riesgos que pueden presentar los nuevos productos alimenticios. A este respecto, el papel de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, creada en 2002, es fundamental.

### **El principio de cautela**

Antes de tomar una decisión sobre si un alimento o un pienso es seguro para la alimentación humana o animal, o de autorizar el uso de un determinado ingrediente o aditivo, la UE consulta a los expertos científicos. En su gestión del riesgo, la UE aplica el «principio de cautela»: si hay razones lógicas para sospechar que existe un problema, la Comisión interviene para limitar el riesgo, sin tener necesariamente que esperar a tener pruebas de que ese riesgo existe realmente.

Por supuesto, este principio no debe utilizarse erróneamente como excusa para aplicar medidas proteccionistas. Si los científicos no han podido establecer de manera concluyente la naturaleza del riesgo, al menos habrán tenido que identificar unos posibles efectos peligrosos antes de que la Comisión pueda aplicar de manera justificada el principio de cautela para tomar medidas en relación con un alimento o un pienso.

Cualquier acción que emprenda la Comisión deberá ir dirigida exclusivamente al riesgo potencial y no ser discriminatoria, es decir, que deberá afectar a todos los productores por igual. Por otro lado, deberá estar basada en un análisis de los pros y los contras que puede tener el aplicar medidas y el no aplicar medida alguna, y deberá tener un carácter provisional mientras se sigue trabajando para tener una mayor certidumbre científica.

## **El papel de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria**

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, *European Food Safety Authority*) es la encargada de asesorar a las instituciones de la UE, y, en particular, a la Comisión, acerca de todos los aspectos científicos de la producción, la transformación y la comercialización de alimentos y piensos. Su radio de actuación es muy amplio, e incluye temas como la nutrición, los organismos genéticamente modificados (OGM), la salud y el bienestar de los animales y las cuestiones fitosanitarias. La EFSA proporciona asesoramiento científico a las personas encargadas de tomar las decisiones de la UE, y lo hace de una forma más eficaz y más transparente de lo que se hacía antes.

Una vez que la EFSA ha dado su opinión científica, la que tiene que decidir lo que debe hacerse es, ante todo, la Comisión Europea. Los gobiernos de la UE y el Parlamento Europeo le han dado autoridad para actuar directamente si el riesgo es inmediato. Así, por ejemplo, la Comisión puede poner determinadas condiciones a la comercialización de un pienso o un alimento, y puede llegar a restringir o incluso a prohibir su venta. Estas y otras decisiones de esta índole se discuten con los Estados miembros en el seno del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

## **Los productos genéticamente modificados deben tratarse con precaución**

La manera en que la UE enfoca la biotecnología pone de manifiesto el cuidado con que pondera el riesgo. En la UE se han autorizado muy pocos OGM o productos derivados de OGM, y cada uno de ellos ha pasado por un meticuloso proceso de evaluación individual a cargo de científicos independientes, incluidos ahora los que trabajan con la EFSA. Estos científicos han llegado a la conclusión de que esos OGM y productos GM no tienen ningún efecto adverso conocido sobre la salud humana.

Antes de iniciar cualquier investigación sobre piensos o alimentos genéticamente modificados, de liberar un OGM en el medio ambiente o de incluirlo en un producto para su comercialización es necesaria una autorización. Se aplican las mismas reglas a los piensos y a los alimentos, y las autorizaciones tienen un límite de diez años. Dentro de los estrictos procedimientos que deben seguirse se incluye una amplia consulta pública.

Las etiquetas de los alimentos, de los ingredientes alimentarios y de los piensos deben indicar si el producto proviene de material genéticamente modificado o si lo contiene, incluso aunque en el producto final no pueda detectarse el uso de esa tecnología, como ocurre con algunos aceites de mesa.

La única excepción a la norma de la «etiqueta obligatoria» se da cuando no existe más que un resto de material genéticamente modificado que no supera un umbral mínimo de contenido que, por lo demás, es muy bajo. La existencia de este umbral es el reflejo de una realidad ineludible, y es que resulta virtualmente imposible que un producto esté libre al cien por cien de material genéticamente modificado. En efecto, durante el cultivo, la cosecha, el transporte o la transformación pueden ir a parar a los alimentos y los piensos convencionales restos ínfimos de OGM o productos GM.

## **Financiación de la investigación dedicada a la seguridad alimentaria**

A fin de poder contar con unas bases científicas sólidas, la UE gasta cada año decenas de millones de euros para encontrar nuevas formas de prevenir o detectar con mayor rapidez los brotes de enfermedades animales y apoyar a quienes trabajan en la obtención de nuevos y mejores cultivos. Para el período que va de 2002 a 2006 hay un presupuesto de 685 millones de euros exclusivamente destinado a la investigación sobre calidad y seguridad de los alimentos.

Este dinero se dedica principalmente a investigar estas cuestiones:

- cuándo y dónde se dan con mayor frecuencia las enfermedades y alergias alimentarias;
- las relaciones entre alimentación y salud;
- la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria;
- los métodos de análisis;
- la detección y el control de las amenazas para la seguridad alimentaria;
- métodos y tecnologías de producción más seguros y más ecológicos;
- productos alimenticios más saludables;
- la manera en que lo que comen los animales puede acabar afectando a la salud humana; y
- el papel de los factores medioambientales en la salud.

## **Preservar la seguridad de los consumidores: aplicación efectiva y control**

Desde la década de 1990, la UE ha estado también revisando y mejorando el tercer elemento de su estrategia de seguridad alimentaria: el sistema para hacer que se cumpla efectivamente la normativa aplicable. Los cambios introducidos tienen como objetivo dejar claro quién hace qué y ofrecer a los consumidores el mismo nivel de protección vivan donde vivan.

Antes se tomaban muestras con fines de control de forma regular pero aleatoria; ahora se presta más atención a las fuentes de mayor riesgo. El riesgo puede ser alto porque un producto en particular se comercializa en grandes cantidades, o porque se sabe que el propio producto o la zona de la que procede son sensibles a una determinada enfermedad de los animales o de las plantas.

Por otro lado, la UE está adoptando un planteamiento más amplio del concepto de seguridad alimentaria. Más que concentrarse únicamente en la contaminación, las autoridades de la UE están ampliando sus controles para comprobar de forma más sistemática si los productos cumplen los requisitos relativos a la información que debe ofrecerse al consumidor y las normas que regulan lo que los productos alimenticios pueden y no pueden contener.

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV), que forma parte de la Comisión Europea y tiene su sede en Grange (Irlanda), desempeña el importante papel de verificar si se están aplicando las normas de manera efectiva. Su equipo de alrededor de cien inspectores viaja a lo largo y ancho no solo de la UE sino del mundo entero para comprobar si se han puesto en marcha mecanismos adecuados para efectuar controles y hacer que se cumpla la normativa. Como parte de estos controles sobre el terreno, los inspectores pueden visitar a productores o plantas de transformación concretos para determinar si estos mecanismos son eficaces en la práctica; si es necesario, la OAV puede enviar inspectores en caso de que se produzcan brotes de enfermedades tanto dentro como fuera de la UE.

### **El sistema de alerta rápida**

El sistema de alerta rápida para piensos y alimentos (RASFF, *Rapid Alert System for Food and Feed*) informa sin pérdida de tiempo de los riesgos para el consumidor que acaban de detectarse. Cuando un gobierno de la UE descubre un alimento o un pienso que, en su opinión, podría poner en riesgo a los consumidores, utiliza esta red para informar sobre el riesgo potencial y sobre las acciones que ha emprendido para impedir que ese alimento o ese pienso entren en la cadena alimentaria. De esta manera, el riesgo se da a conocer en seguida en toda la UE y las autoridades de otros países pueden actuar rápidamente si piensan que sus propios ciudadanos pueden correr ese mismo riesgo.

Las alertas se emiten por diversas razones: porque se ha descubierto salmonela en la carne, colorantes peligrosos en las especias o mercurio en el pescado, o, por ejemplo, porque se han importado alimentos de plantas de transformación no autorizadas. La Comisión Europea es el eje de una red en la que participan las autoridades nacionales y la EFSA, y se encarga de publicar las alertas en Internet.

## **Consumidores informados: la seguridad a través del etiquetado**

La gente quiere y tiene derecho a saber lo que come. Las normas de la UE sobre etiquetado de los alimentos le reconocen ese derecho. El principio fundamental en que se basan esas normas es que debe darse a los consumidores toda la información esencial sobre la composición del producto, el fabricante y los métodos de almacenamiento y preparación. Los productores y los fabricantes pueden añadir información si lo desean, siempre que sea exacta, no confunda al consumidor y no pretenda convencer de que el producto alimenticio sirve para prevenir, tratar o curar enfermedades.

Los requisitos relativos al etiquetado se actualizan regularmente para plasmar en ellos los avances de la ciencia y las expectativas cambiantes de los consumidores. Algunos cambios recientes reflejan, por ejemplo, la preocupación del público por la EEB (enfermedad de las «vacas locas»), pues los consumidores quieren tener toda la información posible sobre la carne de vacuno que compran. Hoy en día, las etiquetas de esta carne tienen que decir dónde nació el animal y dónde fue criado, engordado, sacrificado y despiezado.

Los consumidores también quieren saber si un alimento contiene un producto genéticamente modificado, y quieren ver en la etiqueta si algún ingrediente del alimento puede dar alergia; esto también se ha reflejado en cambios recientes de la normativa. Así, si un alimento contiene un producto GM, o si en su producción ha intervenido un producto derivado de material GM, la etiqueta debe decirlo.

A algunos productos alimenticios se les aplican normas especiales. Por ejemplo, siempre debe indicarse claramente la presencia de quinina o cafeína en el alimento.

Lo difícil al establecer normas modernas de etiquetado de alimentos es conseguir que los consumidores reciban toda la información posible sin que se sobrecargue de tal manera la etiqueta que resulte difícil leerla y entenderla.

## **Entender las alegaciones de propiedades saludables**

La UE es consciente de que los consumidores no solo quieren que los alimentos sean seguros, sino que además sean nutritivos. Por otro lado, en la política de salud pública de la UE la buena alimentación adquiere una importancia cada vez mayor. La obesidad es un problema que va en aumento, y una dieta saludable es un elemento importante para invertir esta tendencia. La UE no pretende decir a la gente lo que tiene que comer ni cómo tiene que vivir, pero sí es cierto que tiene el papel de ayudar a los ciudadanos europeos a tomar sus decisiones con conocimiento de causa y de asegurarse de que las pretendidas propiedades de los alimentos son verídicas y tienen una base científica.

La labor de la Comisión Europea en este ámbito consiste en definir cuáles son las alegaciones nutricionales permisibles (como son expresiones del tipo «bajo en grasas» o «alto contenido en fibra») y establecer un sistema para autorizar las alegaciones de propiedades saludables.

### **Protección contra las alergias e intolerancias alimentarias**

Cada vez hay más gente que padece alergias o intolerancias alimentarias (por ejemplo, a la lactosa o a los cacahuetes), como le ocurre a cerca del 8 % de los niños y el 3 % de los adultos. Un mejor etiquetado ayuda a estas personas a evitar aquellos productos alimenticios que pueden causarles una reacción. Antiguamente no era obligatorio que figuraran en la etiqueta los componentes de un ingrediente compuesto que constituyeran menos del 25 % del producto final. A partir de 2005 deberán enumerarse todos y cada uno de los ingredientes. Habrá muy pocas excepciones a esta norma y, por supuesto, siempre deberán indicarse los ingredientes que se sepa que pueden causar alergias o intolerancias.

## **La Unión Europea reforma su planteamiento de la agricultura**

La política agrícola común (PAC) ha tenido siempre como objetivo garantizar la seguridad de los alimentos que comemos. Sin embargo, en los comienzos se hacía más hincapié en que la UE tuviera alimentos suficientes, tanto en los buenos como en los malos tiempos.

La PAC también tenía como finalidad proporcionar a la gente del campo unos ingresos constantes garantizándoles que siempre habría un mercado para sus productos, aunque esto significara tener que comprar y almacenar los excedentes. Conforme fueron pasando los años, este planteamiento se hizo demasiado costoso: producía «lagos» de leche y vino sobrantes y «montañas» de carne de vacuno y mantequilla excedentarias que se adquirían, almacenaban y, en parte, eliminaban a expensas de la UE.

Una de las maneras que tenía la UE de deshacerse de estos excedentes era exportarlos a precios subvencionados para venderlos al precio (más bajo) del mercado mundial. Pero muchos países exportadores importantes lo consideraban una competencia desleal que distorsionaba el comercio mundial.

Para responder a estas presiones y hacer frente a la ampliación de la UE se llevaron a cabo diversas reformas. Los principios y los límites del gasto a largo plazo quedaron establecidos en un documento conocido como «Agenda 2000», y en 2003 se acordó un conjunto importante de reformas. Como consecuencia de ello, los subsidios a la exportación se están reduciendo progresivamente.

El efecto global que se persigue es que los agricultores y ganaderos de la UE dependan más del mercado, al tiempo que se les ofrecen mayores incentivos para que realicen sus actividades de manera respetuosa con el medio ambiente. Además, ahora son más libres de producir lo que quieran, ya que el apoyo financiero que reciben no va unido a la producción, sino a la observancia de las normas sobre medio ambiente, salud animal y bienestar de los animales, así como a sus necesidades financieras individuales.

La Agenda 2000 fue también determinante para hacer que el desarrollo rural formara parte integrante de la política agrícola. En el futuro, el presupuesto de la PAC se dedicará cada vez más a garantizar que los modos de vida rurales sean sostenibles: por ejemplo, creando otros puestos de trabajo en zonas rurales y conservando el campo para que la gente lo pueda seguir disfrutando.

## **La seguridad alimentaria empieza en las explotaciones**

En la UE, más de 10 millones de personas trabajan en el campo, lo que representa el 5,4 % del empleo total. Las actividades agropecuarias generan otros muchos puestos de trabajo en las comunidades circundantes y en la industria transformadora de piensos y alimentos. Una parte importante de los alimentos que consumimos proviene de explotaciones de la UE.

En su origen, la política agrícola común (PAC) de la UE promovía principalmente la producción de grandes cantidades de alimentos para conseguir la autosuficiencia, como reacción a las penurias de alimentos vividas durante y tras la segunda guerra mundial. O sea, que cuanto más produjeran los agricultores y ganaderos más apoyo financiero recibían. Con el tiempo, esta política acabó creando una oferta excedentaria de alimentos que le salía muy cara al contribuyente y que, en ocasiones, tenía como resultado el que las ayudas fueran a parar a quienes, en realidad, no las necesitaban.

A la vez que se reconocía este problema, aumentaba la preocupación sobre si la PAC no estaría fomentando unos métodos intensivos de explotación agropecuaria con implicaciones para el medio ambiente y la seguridad alimentaria. Esto es lo que motivó la reforma de la PAC, que está pasando de un sistema de pago vinculado a la producción a un sistema de pagos directos a los agricultores y ganaderos en apoyo de sus ingresos. La ventaja adicional que tiene este planteamiento es que esos pagos se pueden utilizar como incentivo para:

- producir alimentos seguros en condiciones de higiene adecuadas;
- mantener unos niveles elevados de bienestar animal;
- aplicar métodos de producción respetuosos con el medio ambiente, y
- promover una economía rural sostenible.

Este nuevo planteamiento se ve como el mejor medio de combinar una serie de objetivos:

- unos ingresos razonables para los agricultores y los ganaderos;
- unos precios justos y unos alimentos seguros de gran calidad para los consumidores;
- un coste aceptable para el contribuyente;
- un acceso justo a los mercados de la UE para los productos y alimentos de otros países, y
- en general, una industria alimentaria competitiva.

En la actualidad, la UE hace menos hincapié en la cantidad y más en el mantenimiento de la calidad y en el papel y los ingresos de cada uno de los agricultores y ganaderos. Así, por ejemplo, ayuda a quienes participan en programas diseñados para mejorar y asegurar la calidad de los productos y los procesos de producción agropecuarios.

## **Alimentos seguros de todo el mundo**

La UE es el mayor importador mundial de alimentos y constituye el mayor mercado para las importaciones de alimentos de los países en desarrollo. Importa piensos, alimentos, plantas y animales de más de 200 países. Las explotaciones y los productores de alimentos de países que exportan a la UE deben respetar los mismos principios de seguridad que se aplican en la UE. En las fronteras de la UE se realizan controles para evitar que se cuelen en su territorio alimentos que no sean seguros.

A veces se acusa a la UE de utilizar unas exigencias cada vez más elevadas en relación con los alimentos para poner trabas a la importación, pero eso no es verdad: la UE ha elegido la opción política de no hacer concesiones a costa de sus normas sobre seguridad alimentaria, y eso se aplica por igual a sus propios Estados miembros y a otros países que quieran exportar a la UE. La seguridad alimentaria empieza en la misma explotación, venga el alimento de donde venga.

Además, la UE coopera con otros países dentro de organizaciones internacionales elaborando normas internacionales de seguridad alimentaria, puesto que la solución más justa es que las exigencias a este respecto sean igual de estrictas en todo el mundo. Esto facilita las operaciones no solo a los países que exportan a la UE, sino también a las propias industrias alimentarias de la UE que exportan al resto del mundo. En esta labor, la UE se esfuerza por que no solo los niveles de seguridad alimentaria, sino también de protección del medio ambiente, desarrollo rural, producción sostenible y bienestar animal sean lo más elevados posible.

La UE comprende que para los países en desarrollo puede resultar difícil y costoso ponerse a su nivel, y por eso les ofrece asistencia técnica para ayudarles a conseguirlo. Esa asistencia les puede beneficiar de forma indirecta, pues con ella mejora su propia situación alimentaria y sanitaria, reduciéndose así el número de muertes causadas por la contaminación de los alimentos y del agua. En los países en desarrollo, cada año mueren por esta causa cerca de dos millones de niños.

La UE contribuye también a organizar campañas de concienciación que animan a los consumidores de los Estados miembros a comprar productos de «comercio justo», es decir, productos alimenticios que no solamente son seguros sino que, además, provienen de productores a los que se ha pagado un precio justo y han sido manipulados y transformados por trabajadores que, asimismo, han recibido un trato justo.

## Y además de seguridad: calidad y diversidad

Los consumidores de la UE quieren unos alimentos seguros, pero también unos alimentos de calidad; por otro lado, quieren que la UE respete las diversas culturas y gastronomías existentes dentro de sus fronteras. En reconocimiento de todo ello, la UE ha creado cuatro «logotipos de calidad».

Los logotipos correspondientes a las **denominaciones de origen protegidas** (DOP) y las **indicaciones geográficas protegidas** (IGP) se aplican a productos agropecuarios o alimentos estrechamente vinculados con una región o un lugar específicos.

Si un producto lleva el logotipo **IGP**, es que posee una característica específica o una reputación que lo asocian a una zona determinada, en la cual tiene lugar al menos una etapa del proceso de producción, transformación y preparación. Ejemplos de ello son «Clare Island Salmon», «Arancia Rossa di Sicilia» y «Dortmunder Bier», lo que significa que los únicos productos alimenticios que pueden llevar esos nombres son el salmón de Clare Island, en Irlanda; las naranjas rojas de Sicilia, en Italia; y la cerveza de Dortmund, en Alemania, siempre que reúnan unas determinadas condiciones de calidad.

Un producto que lleve el logotipo **DOP** habrá demostrado tener unas características que solo son posibles gracias al entorno natural y a las habilidades de los productores de la región de producción con la que está asociado. Son ejemplos de ello el «Huile d'olive de Nyons», el «Queijo Serra da Estrela» y el «Shetland lamb»; es decir, que solo pueden utilizar ese logotipo el aceite de oliva procedente de una zona reconocida cercana a Nyons, en Francia; el queso de la citada zona de Serra da Estrela, en Portugal; y el cordero de las Shetland Islands de Escocia, siempre que cumplan una serie de exigentes requisitos.

El logotipo de **especialidad tradicional garantizada** (ETG) está destinado a productos que tienen unas características distintivas y que, o bien están compuestos por ingredientes tradicionales, o bien se han fabricado siguiendo métodos tradicionales. Entre los productos de este grupo cabe citar el pan «Kalakukko», el «Jamón Serrano» y la cerveza «Kriek», registrados, respectivamente, por Finlandia, España y Bélgica.

El logotipo de **agricultura ecológica** significa que el producto alimenticio ha sido producido siguiendo métodos ecológicos aprobados que respetan el medio ambiente y cumplen las estrictas exigencias de producción ganadera. En particular, los agricultores evitan el uso de plaguicidas sintéticos y fertilizantes químicos.

## **Una base segura para la diversidad y la excelencia**

El propósito de la seguridad alimentaria es reducir los riesgos al máximo. La UE asume muy seriamente su responsabilidad de gestionar y controlar el riesgo en un mercado mundial de alimentos en constante cambio. Sus decisiones las toma sobre bases científicas sólidas que son transparentes para todos, ya sean científicos, agricultores, ganaderos, productores de alimentos o consumidores.

Al mismo tiempo, la UE cree que las normas de seguridad alimentaria deben fomentar, y no limitar, el surtido y la calidad. La finalidad no es obstaculizar la innovación u homogeneizar la amplia gama de productos alimenticios que están disponibles en el mercado europeo, sino establecer unas exigencias fundamentales de seguridad que sirvan de base para que la calidad y la excelencia florezcan.

El riesgo nunca puede eliminarse por completo. Sin embargo, estableciendo unas exigencias estrictas, evaluando constantemente el riesgo y utilizando el mejor asesoramiento científico independiente que exista, la UE puede enorgullecerse de la más avanzada política de seguridad alimentaria.

## Más información

Libro Blanco sobre seguridad alimentaria:

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_es.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf)

*Consumer Voice* (revista sobre la política de los consumidores de la Unión Europea):

[http://europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/pub/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/index_en.html)

Sitio web de la Comisión Europea sobre seguridad alimentaria:

[http://europa.eu.int/comm/food/index\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/food/index_es.htm)

Sitio web de la Comisión Europea sobre agricultura y alimentación:

[http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index_es.htm)

Sitio web de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria:

<http://efsa.eu.int>

Sitio web del sistema de alerta rápida para piensos y alimentos:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm)