

# El campo y la seguridad alimentaria

**S** I entendemos por “seguridad alimentaria” la inocuidad e, incluso, la sanidad de los alimentos, no cabe duda de que el campo, el sector agrario, donde se producen la mayoría de los alimentos o de las materias primas que sirven para elaborarlos, desempeña un papel trascendental que no siempre es suficientemente reconocido por los consumidores.

Conviene precisar que en castellano la palabra “seguridad alimentaria” tiene dos acepciones distintas. Desgraciadamente se han traducido a nuestro idioma las expresiones inglesas “food safety” y “alimentary security” por “seguridad alimentaria”. La ambigüedad existe también en el idioma francés, donde “sécurité alimentaire” se emplea tanto para designar la sanidad de los alimentos como para designar la garantía (la seguridad) de que se van a poder suministrar alimentos básicos a países o regiones que tienen dificultades para obtenerlos.

Las escaseces periódicas de alimentos movilizaron a la FAO –desde sus comienzos– para recabar ayudas alimentarias donadas por

países ricos a países pobres y han sido la preocupación máxima mundial durante los últimos cincuenta y cinco años. Predominaba, en las reuniones internacionales, el deseo de garantizar la seguridad del abastecimiento de alimentos y en este sentido todo el mundo entendía el concepto de seguridad alimentaria.

A partir de 1981, año en que aparece en España el síndrome tóxico (debido al parecer

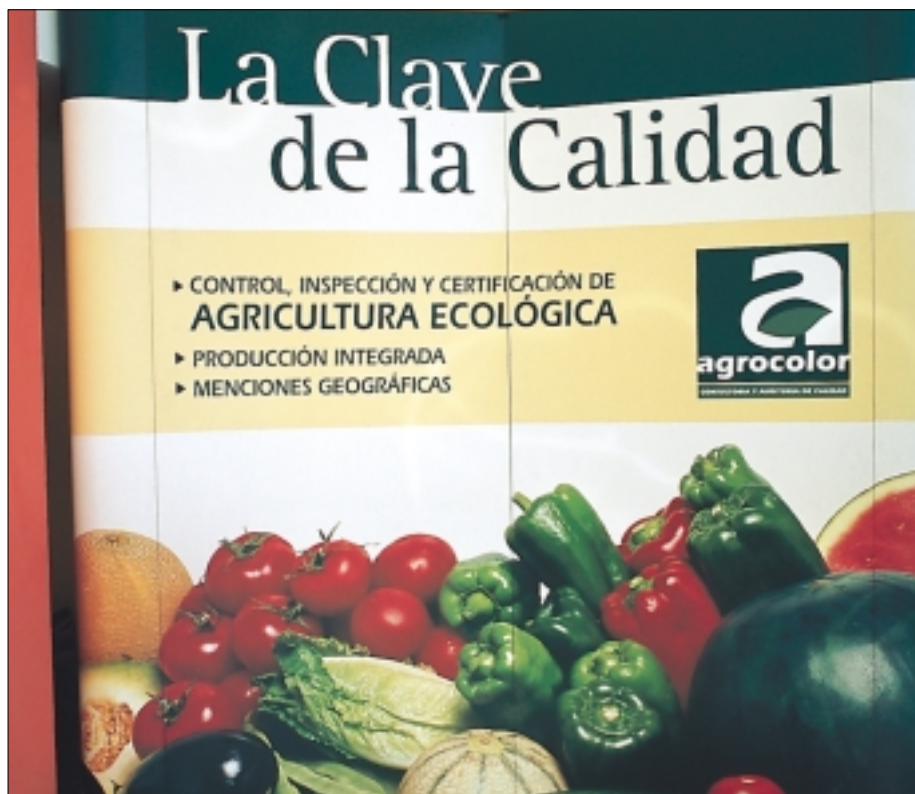
■ **El sector agrario desempeña un papel trascendental en la seguridad alimentaria, que no siempre es suficientemente reconocido por los consumidores**

a las anilidas formadas a partir de las anilinas que desnaturalizaban aceites industriales de colza), surge la preocupación entre los consumidores por la “seguridad de la sanidad alimentaria” que se corresponde con el concepto inglés de “food safety”. La preocupación en los países desarrollados por la sanidad alimentaria aumenta tras conocerse casos de envenenamientos humanos con aflatoxinas, con clembuterol, con dioxinas, con nitrógeno..., y culminan con los priones, fragmentos de proteínas transmisibles de unas a otras especies animales. La preocupación en los países menos desarrollados sigue estando en las hambrunas y en la distribución de las ayudas alimentarias, en la “food security”.

El terror a que los alimentos estén contaminados o sean tóxicos es ancestral. Periódicamente se registraban en todos los países envenenamientos por setas, por cereales invadidos por el cornezuelo del centeno o por las aflatoxinas, por cerdos afectados de triquinosis, por el botulismo de las conservas. Sin embargo, el caso español de las anilidas del aceite de colza, al que siguieron en Europa los de las dioxinas, los de los compuestos policlorados o polibromados de difenilo, los de diversos furanos, los de antibióticos y antitiroideos, los de hormonas de crecimiento, los de alfabenzopirenos, los del nitrógeno alemán..., han desatado grandes preocupaciones entre los consumidores. Esto sin contar la leche contaminada por el reactor atómico de Chernobyl y, sobre todo, la encefalopatía espongiiforme bovina, que todavía constituye una amenaza mundial.

## Inocuidad, sanidad y calidad alimentarias

También conviene distinguir entre los conceptos de inocuidad, sanidad y calidad alimentarias. La inocuidad consiste en que un alimento ingerido en cantidades razonables no le puede hacer daño al hombre. La sanidad consiste en que el alimento debe ser realmente sano, cumpliéndose un mínimo de requisitos legales impuestos por las autoridades sanitarias. Una harina con gusanos





puede ser inocua, pero no se puede decir que esté sana. Existe otro concepto que se introdujo en la FAO hacia los años 60 y adquirió su plenitud en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996. Se trata de la exigencia de que los alimentos sean “nutritivos”; es decir, que satisfagan las necesidades de los seres humanos y no sirvan, como vulgarmente se dice, para “entretener el hambre”.

La calidad alimentaria es otro concepto, propio de la sociedad del bienestar. Dos productos pueden ser inocuos, sanos y nutritivos, pero uno de ellos ha sido seleccionado desde su origen reuniendo las mejores cualidades, utilizando las variedades más idóneas, realizando -si este es el caso- una elaboración industrial muy cuidada. Indudablemente tendríamos dos calidades distintas, que probablemente repercutirían -o deberían repercutir- en los precios de ambos productos.

### El necesario control

Resulta evidente que la tentación de desinfectar terrenos con productos de alto riesgo, de tratar plagas con un producto vendido como “seguro” pero fuera del circuito comercial autorizado, de finalizar terneros en un tiempo récord utilizando fármacos clandestinos, de manejar unos antibióticos o unas hormonas sobre los cuales agricultores y ganaderos tienen una información precaria, es una tentación muy grande. Los controles sobre los vendedores de estos productos son poco frecuentes y los desaprensivos saben evadirlos. Los agricultores y ganaderos que sí son cumplidores

-la inmensa mayoría- no reciben demasiadas ayudas por parte de las Administraciones Públicas. La primera de estas ayudas debe ser la realización de campañas de información, pero son necesarios más controles administrativos y sanciones ejemplares para los que venden productos prohibidos. No conviene dejar los controles en manos de los importadores o de las casas comerciales, interesados en mejorar su cuenta de resultados.

### Los intermediarios entre la producción y el consumo

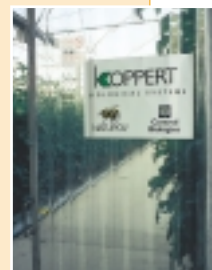
Aproximadamente el 70% de la Producción Final Agraria pasa a la industria alimentaria. Su responsabilidad también es grande porque han de contrastar la salubridad de las materias primas que utilizan para elaborar sus productos, los cuales deben reunir las debidas condiciones de seguridad alimentaria. En la industria alimentaria española no todas las empresas tienen preparación y entidad suficientes para realizar lo que se denomina Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos o abreviadamente ARCPC (en vez de riesgos, en los últimos tiempos algunos expertos utilizan la palabra peligro, con ello quedaría abreviadamente APCPC). Este control es caro y complicado y no está al alcance ▶



## TRAZABILIDAD

Recientemente ha surgido el concepto de trazabilidad o rastreabilidad (“traceability”) de un alimento a lo largo de la cadena alimentaria, que permite detectar dónde se alteran las propiedades del mismo. Gracias a la trazabilidad se tiene perfectamente determinado el historial de un producto alimenticio concreto, desde que se genera en una explotación agraria (y a veces antes de que se genere, porque se controla el historial de los medios de producción que se han utilizado) hasta que llega al consumidor final.

La trazabilidad se ha impuesto en los países desarrollados y concretamente en la UE. En los Estados Unidos no se utiliza el concepto de rastreabilidad, sino que se exigen “certificados de procesos de producción a lo largo de la cadena alimentaria”, lo que no es exactamente lo mismo, porque un proceso puede ser sanitariamente correcto y fallar en la materia prima, si ésta procede, por ejemplo, de organismos modificados genéticamente (OMG).



## CADENA ALIMENTARIA

Los alimentos, según su naturaleza, llegan al consumidor con un mayor o menor grado de elaboración y siguiendo lo que se denomina una cadena alimentaria.

La cadena alimentaria más corta se registra en los mercados o mercadillos que periódicamente tienen lugar en algunos pueblos. Un agricultor o un ganadero lleva sus frutas y hortalizas, sus huevos, pollos y conejos a ese mercado y allí se los vende directamente al consumidor. La cadena se alarga cuando existen almacenistas en origen, almacenes para la selección y confección del producto, mayoristas, transportistas, detallistas... Asimismo, si existe un proceso de transformación o de industrialización previo al consumo, aumenta el número de escalones, con lo cual aumentan las posibilidades de que el alimento experimente alteraciones que pudieran inutilizarlo o demeritarlo para el consumo.

## LOS PRINCIPIOS DE UNA ALIMENTACIÓN SEGURA

En el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, elaborado por la Comisión Europea, se exponen los principios básicos para llegar a una seguridad alimentaria integral:

- La responsabilidad debe ser compartida por agricultores, ganaderos, suministradores de alimentos animales, industria alimentaria y Administraciones Públicas (a todos los niveles: mundial, comunitario, estatal, autonómico, provincial y municipal).
- Los alimentos deben llevar incorporadas marcas o etiquetas que permitan su trazabilidad.
- Debe realizarse un análisis de riesgos, determinando cuáles son estos riesgos, gestionando posibles apariciones de los mismos (legislación adecuada y controles), y comunicando los riesgos aparecidos a los organismos nacionales y supranacionales.
- Poner en marcha, caso de emergencia, medidas de salvaguardia adecuadas para aislar el riesgo.
- Aplicar razonablemente el principio de precaución, sobre todo en las importaciones.
- De esta forma puede llegarse a un planteamiento global e integrado que evite, en lo posible, la expansión de posibles crisis alimentarias.



► de todos. Si consideramos como frontera entre la gran y la pequeña empresa alimentaria aquella que tenga 20 empleados, conforme la metodología del INE, resulta que las grandes empresas, suponiendo numéricamente tan sólo el 12,5% del total de las alimentarias, facturan el 81% de esta actividad. Estas cifras, junto al hecho de que las ventas directas de alimentos son del orden del 25% de las producidas, permiten afirmar que el 60% de los alimentos que consumimos deberían haber sido sometidos a control de riesgos, lo cual supone una cierta garantía.

Esto no significa que no haya controles sobre el 40% restante, ya que existen también controles sanitarios sobre frutas y hortalizas, carnes y pescados que se comercializan en fresco; pero este control es más bien “de visu” y no implica los análisis exhaustivos, físicos, químicos, biológicos y organolépticos que obligadamente han de realizar las grandes empresas.

El primer punto crítico que debe analizarse en los alimentos, aparte de las características organolépticas de las materias primas, es la falta de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Para ello hay que realizar muestreos y estudiar a fondo las muestras tomadas.

Pueden presentarse otros puntos críticos en la elaboración industrial de alimentos. Así, durante la elaboración de panecillos a base de la mejor harina candeal pueden presentarse problemas de fermentación y de cocción. Cada alimento elaborado por la industria tie-

## LEGISLACIÓN COMUNITARIA Y ESPAÑOLA

### ■ UNIÓN EUROPEA

- Directivas 2003/74/CE y 96/22/CE prohibiendo la utilización de hormonas antitiroideas y betaagónistas para el engorde del ganado.
- Directivas 90/642/CEE sobre límites de residuos máximos de pesticidas (MRL) en productos vegetales, 86/343/CEE, sobre MRL en productos de origen animal, 86/362/CEE sobre MRL en cereales y derivados y 76/895/CEE sobre MRL en frutas y hortalizas. La lista limitativa de productos ha sido ampliada recientemente por la Directiva 2003/60/CE.
- Reglamento CE/999/2001 sobre EEB (denominado Reglamento EST) y Directiva 2001/25/CE prohibiendo el uso de animales muertos para la obtención de harinas cárnicas. Reglamento CE/1139/03 sobre prohibición de materiales específicos de riesgo (MER).
- Directiva 91/628/CEE sobre protección de animales durante su transporte.
- Directiva 91/414/CEE sobre comercialización de productos para la protección de las plantas, cuya última modificación ha sido la Directiva 97/57/CE.
- Reglamento CE 257/2002 sobre contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios; modifica el Reglamento CE 194/97 en relación con las aflatoxinas.
- Reglamento CE 178/2002 por el que se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) y se fijan procedimientos para la seguridad alimentaria.
- Directiva 2001/22/Ce por la que se establecen métodos de análisis para plomo, cadmio, mercurio y monóxido de carbono.
- Reglamento CE 1139/98 sobre OMG.
- Documento de la Comisión 176 (“Libro Verde”, sobre principios generales de la legislación alimentaria en la UE) 30/4/97.
- Documento de la Comisión 719 (“Libro Blanco”, sobre la seguridad alimentaria) 12/1/2000.
- Documento de la Comisión 716 por el que se establecen principios de la legislación comunitaria sobre la alimentación y se propone la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA).

### ■ ESPAÑA

- Ley 8/03 de Sanidad Animal.
- Real Decreto 100/03 de Presidencia sobre destrucción de los MER.
- Real Decreto 1324/02 de Presidencia sobre etiquetado productos alimenticios.
- Ley 11/01 por la que se crea la Agencia Alimentaria Española (AESA).
- Real Decreto 709/02 de Presidencia que aprueba el estatuto de la AESA.
- Real Decreto 1911/00 de Presidencia sobre eliminación de MER.
- Real Decreto 1749/98 de Presidencia sobre medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 1904/93 de Presidencia sobre productos cárnicos y productos de origen animal.
- Orden 1145/03 del MAPA sobre OMG.
- Ley 43/02 de Sanidad Vegetal.
- Orden 776/02 del MAPA sobre introducción en España y en la UE de organismos nocivos para los vegetales. Modifica anejos del Real Decreto 2071/93 y la Orden del MAPA 2/99.
- Orden 12492/99 de Presidencia sobre LMR en productos de origen vegetal.

**Nota:** esta relación incluye las normas más relevantes sobre seguridad alimentaria



ne sus puntos críticos, por lo general perfectamente determinados.

El pequeño industrial tiene dificultades, materiales y económicas, a la hora de realizar el ARPCP, pero este análisis se está imponiendo, al igual que la trazabilidad en los productos artesanales y semiartesanales.

En los riesgos inherentes a la materia prima utilizada por la industria agroalimentaria, el diálogo de agricultores y ganaderos con acondicionadores de la mercancía, fabricantes industriales, envasadores, almacenistas, transportistas y distribuidores puede servir para que, dentro de sus posibilidades, el agricultor trate de adaptarse a la seguridad alimentaria y a la calidad de los productos más demandados. De esta forma, por ejemplo, el momento de la recolección de una fruta que va a conservarse en atmósfera controlada, puede ser decisivo para que cuando el producto llegue al público reúna las mejores características sanitarias y organolépticas. La adecuada preparación y el acopio de las materias primas que posteriormente van a industrializarse, resultan también fundamentales. Es bien conocida la experiencia de que la aceituna mal atrojada desarrolla una acidez mayor que la que se ha atrojado bien y durante un tiempo relativamente corto. A veces, con el atrojamiento excesivo se forman sustancias nocivas.

El transporte a fábrica o, posteriormente, desde fábrica puede ser causa de contaminaciones, químicas y biológicas. El transporte de animales hasta el matadero ha de realizarse en la UE teniendo en cuenta, además, el bienestar de los mismos.

Parte de los alimentos (el 26%) se consume en España fuera de los hogares (hostelería, restauración colectiva), con lo cual la seguridad alimentaria también depende de los que manipulen dichos productos. A veces se detectan casos de salmonelosis o de colitis debido a que los cocineros, y otros manipuladores, padecen la enfermedad o porque no se adoptan precauciones con productos alimenticios que una vez salidos de la red del frío son sumamente perecederos.

Cuando se produce una situación de riesgo, en el inevitable reparto de culpas, inicialmente suele achacarse a agricultores y ganaderos la correspondiente inseguridad alimentaria. Posteriormente, cuando se hace un seguimiento del origen del problema se comprueba que muchos casos de botulismo, de intoxicaciones por micotoxinas, tienen lugar porque algunos consumidores elaboran sus alimentos y bebidas, preparan sus propias conservas o recogen hongos sobre cuya inocuidad no es-

tán seguros. Así, el test de la cuchara de plata, para saber si una seta es venenosa, ha equivocado a muchos consumidores. En las setas la única seguridad se obtiene bien porque son especies cultivadas, bien porque han sido recogidas por expertos.

### Las importaciones de alimentos

La globalización ha aumentado la presión sobre la UE para incrementar, aún más, las importaciones de alimentos humanos y de pienso para el ganado. La UE es ya el primer importador mundial de productos agropecuarios, pero la OMC presiona para la apertura comercial total.

La UE se ha opuesto sistemáticamente a todas las importaciones de riesgo, como es la carne procedente de vacas tratadas con somatotropina, como los OMG, y sobre todo vigila en frontera el cumplimiento de normas fito y zoonosanitarias. No obstante, de vez en cuando entran en la UE productos que carecen de la adecuada seguridad alimentaria. Donde existe una situación más caótica es en los alimentos vegetales tratados con plaguicidas y en los productos ganaderos procedentes de reses finalizadas en explotaciones intensivas, importados desde terceros países. Resulta indignante que aquí, en la UE, nos obliguen a cumplir normas que no se respetan en los países exportadores. Las protestas de los gobiernos sudamericanos sobre el uso en sus

## ORGANISMOS INTERNACIONALES

*Los principales organismos que se preocupan de la salud mundial son el "CODEX Alimentarius" (textos elaborados por la Organización Mundial de la Salud, la OMS y la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la FAO. Existe una Oficina Internacional de Epizootias (OIE) y un Acuerdo Marco de Medidas Fitosanitarias (ASPS).*



*La UE también controla la seguridad alimentaria practicada en los distintos Estados miembros. Ha elaborado una amplia legislación sanitaria (reglamentos y decisiones) que deben transcribirse y publicarse en los Estados miembros.*

explotaciones agrarias de productos fitosanitarios y zoonosanitarios prohibidos en Estados Unidos por la FDA y utilizados masivamente por las empresas multinacionales, son una referencia obligada sobre la doble moral alimentaria de algunos países. ■

## ALIMENTACIÓN ANIMAL

*Los productos utilizados en la alimentación animal pueden ocasionalmente contener sustancias tóxicas. Está reciente el escándalo de algunas partidas de trigo, destinadas paradójicamente a la avicultura biológica (u orgánica) en Alemania, contaminadas por el herbicida nitrógeno. En España, según el INE, existen 840 empresas dedicadas a la elaboración de productos destinados a la alimentación animal, de las cuales sólo el 17% tiene más de 20 operarios. También están obligadas -conforme la legislación comunitaria- a realizar el control de las materias primas utilizadas y de los productos que ponen a la venta.*

*Una parte importante (que pudiera estimarse cuantitativamente en el 50% del total de los piensos utilizados en España) se elabora en las propias explotaciones y, lógicamente, sobre ellas y sobre los fabricados en pequeñas empresas, los controles son más elásticos, a veces inexistentes.*

*Hay que tener en cuenta que gran parte de las materias primas utilizadas en la elaboración de piensos compuestos proviene de la importación y que ésta se realiza con certificados fitosanitarios y zoonosanitarios emitidos por los países exportadores, a veces de dudosa fiabilidad. Todavía se recuerda en España el caso de maíz USA mal secado, con aflatoxinas, que dejó víctimas en Galicia y otras regiones españolas.*

# Papel de los agricultores y ganaderos en la seguridad alimentaria

Existe un lema “sin agricultura, nada”, que define el papel relevante de los agricultores y ganaderos en el abastecimiento alimentario. La mayor parte de la agricultura y la ganadería se dedica a la obtención de alimentos y prácticamente todos los alimentos se obtienen gracias a la actividad agrícola y ganadera. Las fibras textiles, la madera, las lanas y las pieles constituyen excepciones y los productos químicos de síntesis, que a veces forman parte de los alimentos, serían también excepciones de esta regla general.

Agricultores y ganaderos son conscientes de la importancia de la seguridad alimentaria, entre otras razones debido al autoconsumo que realizan de sus propias producciones. Sin embargo, en los últimos tiempos el agricultor y el ganadero comunitario se encuentran ante una situación sumamente angustiosa, ante un dilema crucial. Los mercados agrarios se han endurecido, a todos los niveles (mundial, comunitario, nacional e incluso comarcal). Los costes de producción aumentan en mayor medida que lo hacen los precios en origen y, consecuentemente, el valor de la producción final agraria. Entonces, para obtener una renta digna por ocupado (que no olvidemos es actualmente menos de la mitad de la que obtienen otros sectores productivos), sólo existen dos posibles soluciones: aumentar rendimientos y disminuir costes de producción.

El aumento de producciones en la UE se ha logrado mediante recursos lícitos que no afectan a la seguridad de los alimentos y mediante recursos ilícitos que sí la afectan. Entre los primeros destacan: la utilización correcta de fertilizantes y plaguicidas (pero que en algunos casos han dado lugar a contaminación de los alimentos), la genética (segura en las hibridaciones, pero insegura respecto a los organismos modificados genéticamente), la formulación racional y el enriquecimiento vitamínico de los piensos, el tratamiento preventivo de las enfermedades del ganado... Entre los recursos ilícitos destacan: el uso de plaguicidas prohibidos, las harinas cárnicas elaboradas con despojos de otros animales (principal causante de la encefalopatía espongiforme bovina, conocida como enfermedad de las “vacas locas”), el uso masivo de antibióticos, hormonas, antitiroideos y betaagonistas para engordar el ganado...

Algunos agricultores, ante una plaga resistente que puede dar al traste con sus cosechas, y algunos ganaderos, que quieren finalizar su ganado con mejores pesos, no dudan en utilizar algunos plaguicidas como el lindano o anabolizantes como el clenbuterol, totalmente prohibidos porque su toxicidad puede transmitirse a los alimentos.

## La influencia de la PAC

La Política Agraria Común (PAC) y el fenómeno de la globalización influyen también sobre estas decisiones equivocadas. Los precios institucionales llevan muchas campañas inamovibles y los precios mundiales se mantienen, en muchas ocasiones, por debajo de los comunitarios. ¿Cómo se ha llegado a esta situación? Hay que tener presente que los mercados internacionales están dominados por

multinacionales que practican el denominado “dumping social”, pagándole a los obreros agrarios de países con gobiernos débiles unos salarios de miseria, al tiempo que gozan de bastante impunidad a la hora de aplicar productos químicos prohibidos, los cuales pueden resultar nocivos para la salud de los obreros agrícolas y de los consumidores. Esto les permite abaratar costes y manejar a su antojo los mercados internacionales. Claros ejemplos de esta manipulación son los mercados internacionales del azúcar, café, cacao, caucho, té, madera, plátano y de las carnes de vacuno y ovino.

En los productos alimenticios de origen vegetal, la mayor incidencia negativa sobre la seguridad alimentaria suele deberse a los residuos de plaguicidas (que cuando son biodegradables, obligan a no realizar la recolección hasta que se vuelvan inocuos), seguidos de toxinas naturales, fitoestrógenos, biotoxinas y micotoxinas. También pueden aparecer en las plantas residuos industriales de mercurio, cadmio, plomo, bifenilos policlorados, dioxinas y radionucleicos que llegan a ellas por vía eólica, por las aguas de riego y por algunos vertidos tóxicos incontrolados que pueden contaminar durante siglos los terrenos.

Los productos vegetales que llegan al consumidor pueden no haber sido contaminados en el campo sino durante el envasado (sustancias tóxicas que pasan desde las cajas y otros envases a los alimentos). Asimismo la desinfección de invernaderos y tierras de cultivos hortícola puede incorporar a frutas y hortalizas sustancias nocivas (por ejemplo, bromuro de metilo). En las huertas regadas con aguas fecales pueden aparecer contaminantes biológicos como la *Escherichia coli*, la listeriosis, virus de la hepatitis A, salmonelosis y otros agentes patógenos.

No está claro el papel de los OMG vegetales, porque los genes incorporados mediante ingeniería genética pueden afectar negativamente a la salud humana, aunque hasta ahora no se han detectado casos de enfermedades humanas que tengan su origen en organismos vegetales genéticamente modificados.

## La amenaza de las enfermedades

En los productos alimenticios de origen animal, la gran preocupación de los ganaderos se centra en las enfermedades transmisibles a las personas, en las zoonosis (brucelosis, salmonelosis, una variante de la enfermedad de Creutzfeld-Jakob que afecta a los humanos y que podría obedecer a que priones de la EEB han pasado la barrera de la especie, la triquinosis, campilobacter, yersinia, listeria, criptosporidiasis, etc.); es decir, preocupan las enfermedades que pueden pasar de los animales al hombre. No todas las enfermedades de los animales pasan al hombre; así ocurre con la peste porcina (africana y clásica), pero los animales enfermos sacrificados, por el principio de precaución, no deben pasar a consumo humano. Lo mismo ocurre con algunas variantes de influenza aviar sobre las que existen dudas si pueden contagiarse o no a las personas.

Los ganaderos tienen, asimismo, que operar con piensos, que mu-



chas veces no son producidos en las mismas explotaciones, ni siquiera en el mismo país. Así, ocurre que actualmente están entrando en la UE numerosas partidas de soja y de maíz USA que provienen de cultivos realizados con semillas genéticamente modificadas, productos que no pueden ser controlados porque vienen mezclados con la soja o con el maíz ordinario. La influencia que estos piensos pueden tener sobre la seguridad alimentaria de los huevos, leche y carnes producidas se desconoce en los momentos actuales, aparte de que se ha practicado una política de hechos consumados, ya que no se controlan las importaciones.

Los productos zoonosarios son muy similares a los que se utilizan en la medicina humana. Los antibióticos se pueden emplear en zootecnia para curar enfermedades y también para mejorar los índices de transformación. Tras un correcto tratamiento zoonosario debe existir un plazo prudencial antes de que los huevos, la leche o las carnes se destinen al consumo humano, porque pueden contener residuos de los fármacos utilizados. Concretamente, los antibióticos ingeridos vía productos ganaderos pueden crear en el hombre resistencias cruzadas que hacen poco eficaz el uso posterior de antibióticos en medicina humana.

Las hormonas utilizadas para mejorar producciones ganaderas también pueden tener efectos perjudiciales sobre la salud humana. Este es el caso de la somatotropina bovina (BST), utilizada profusamente en Estados Unidos para aumentar la producción láctea de las vacas, sustancia prohibida en la UE, pero alegremente aprobada por la Federal Drug Administration (FDA) en EEUU.

El clenbuterol es un fármaco betaagonista, con efectos anabólicos, que permite aumentar la masa muscular del ganado y finalizar anticipadamente el cebo (sobre todo en el vacuno de carne), pero que puede afectar a los seres humanos produciéndoles temblores y taquicardia. Estos síntomas se manifiestan principalmente tras la ingestión de hígados de vacuno. Su utilización está prohibida..., pero se siguen usando clandestinamente.

La utilización de harinas cárnicas procedentes de despojos de ovino y vacuno ha dado lugar a una de las epidemias más graves de los últimos años en la UE. La causa de la aparición de la EEB, en Irlanda y el Reino Unido, hay que buscarla en la utilización para piensos de despojos de ovinos afectados por síntomas de "tembladera". Fragmentos proteicos, denominados priones, pasaron a los estómagos de vacunos alimentados por esos piensos, a su torrente sanguíneo, y se reprodujeron posteriormente en el cuerpo de estos animales. Los priones habían superado lo que se llama la barrera de las especies y dieron origen a la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB), que parece haber vuelto a traspasar dicha barrera y ser la causante de una modalidad de la enfermedad humana de Creutzfeld-Jakob. Hasta el momento se han registrado en la UE unos 187.000 casos de EEB (en España, unos 300). La incidencia de esta epizootia ha disminuido sensiblemente en Europa desde la prohibición de comercializar harinas cárnicas.

La preceptiva eliminación de reses muertas y otros materiales de riesgos, cuyos costes revierten sobre el ganadero, también colocan a éste en una situación desfavorable e injusta, ya que los errores administrativos son los que -en muchas ocasiones- han dado origen a la expansión de enfermedades del ganado y su posible transmisión a los seres humanos. ■

## ¿QUÉ PODEMOS ESPERAR LOS AGRICULTORES Y GANADEROS?

El Reglamento CE 1783/03, sobre Desarrollo Rural, prevé la concesión de ayudas para fomentar la calidad alimentaria, pero no instrumenta otras ayudas que son necesarias para una mayor implicación de agricultores y ganaderos en el tema de la seguridad alimentaria.

Dos tipos de ayudas -actualmente no previstas- parecen necesarias.

### FORMACIÓN

En primer lugar ayudas para la formación de los agricultores y ganaderos que les ayuden a discernir qué prácticas culturales y qué técnicas de manejo del ganado permiten reducir los riesgos y permiten respetar las normas de seguridad alimentaria.

### FACILIDADES PARA REALIZAR ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS GRATUITOS

En ocasiones, al agricultor y al ganadero le surgen dudas sobre la inocuidad de determinados fertilizantes, plaguicidas,

piensos y zoonosarios... Estas dudas no pueden resolverse preguntando directamente a los que venden dichos medios de producción.

Asimismo, a veces surgen dudas sobre la idoneidad alimentaria de algunos productos obtenidos en las propias explotaciones y otras veces existen géneros que rechazan las grandes cadenas de distribución, cuando son productos totalmente sanos y de calidad.

Se necesita, para todas estas situaciones, disponer de un servicio comarcal de análisis químicos y microbiológicos, totalmente gratuito, que nos permita salir de dudas.

Los agricultores y ganaderos quieren contribuir a la seguridad alimentaria, pero no disponen -salvo raras excepciones- de estos instrumentos de análisis que sí tienen las grandes firmas del sector agroalimentario. Serían la mejor manera de ayudar a que se cumplan con las reglamentaciones comunitarias, españolas y autonómicas relativas a la seguridad alimentaria.