

Apreciaciones inexactas en seguridad alimentaria

FUENTE: CONSUMER

www.consumer.com

FECHA: 26/09/2011

AUTOR: NATALIA GIMFERRER MORATÓ

Aditivos, pesticidas o piensos animales son algunos temas de seguridad alimentaria que más inducen a creencias erróneas

En ocasiones se realizan afirmaciones relativas a la seguridad alimentaria que se apoyan en falsas creencias o apreciaciones inexactas. La materia vinculada a la seguridad de los alimentos es muy extensa y es fácil la inducción a error. Alimentos ecológicos, naturales, alergias, piensos que alimentan a los animales que después se "consumen" o los pesticidas que bañan los vegetales son algunos ejemplos.

Los aditivos

"Muchos se consideran nocivos; por el contrario, promocionar un alimento carente de aditivos proporciona más seguridad al consumidor". Esta es una apreciación del todo inexacta. Los aditivos tienen una notable importancia en la alimentación actual. Sin ellos, la gran mayoría de los alimentos que se consumen no estarían en el mercado. Sirven para mantener la calidad de los alimentos o recuperar algunas características organolépticas que hayan podido perder durante su procesado. Además, solo están autorizados aquellos cuya inocuidad y utilidad se han demostrado mediante una exhaustiva evaluación científica.

Pero tampoco pueden descartarse efectos secundarios en su consumo a largo plazo. Para evitarlo, se revisan de forma constante a través de evaluaciones científicas y solo se autorizan en algunos alimentos y en cantidades controladas. En la etiqueta deben aparecer con su nombre completo o con la letra E (en los países de la Unión Europea) seguidos de tres cifras numéricas precedidos por la categoría del aditivo (edulcorante: sacarina E-954). Los aditivos pueden ser colorantes, conservadores, antioxidantes, acidulantes, espesantes o gelificantes.

Los pesticidas

Los pesticidas son mezclas de sustancias químicas utilizadas, sobre todo, para incrementar el rendimiento de las cosechas y evitar las plagas. Los pesticidas, junto con los herbicidas y los fertilizantes, constituyen la base de la agricultura actual. Su uso está en función de cada producto. Según la materia prima, será necesaria una cantidad o un tipo concreto de plaguicida y su regulación es responsabilidad de las autoridades europeas y nacionales, apoyadas por un cuerpo legislativo. Estos se encargan de prohibir o aceptar cualquier tipo de sustancia química en contacto con alimentos.

Su presencia en el producto final, sobre todo en vegetales, es indiscutible y, por tanto, el consumidor puede llegar a acumular en su organismo restos de sustancias químicas, aunque en cantidades muy pequeñas. Para evitarlo, hay que limpiar los vegetales en agua durante algunos minutos y retirar la máxima concentración de agentes químicos.

Pienso animal

Hoy por hoy, el uso de productos promotores o estimulantes del crecimiento del ganado está prohibido y, por tanto, también lo está el uso de hormonas del crecimiento, práctica que podría utilizarse de manera clandestina, aunque está sancionada por el código penal. Las crisis alimentarias, como la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) o las dioxinas, pusieron de manifiesto la necesidad de mejorar los controles en el ámbito europeo de los piensos. La Unión Europea trabaja día a día para mejorar tanto la correcta composición de los piensos como el control de las fronteras.

La composición de los piensos en España está regulada por el Real Decreto del 31 de julio de 1999, que determina las materias primas que pueden utilizarse para la fabricación del pienso animal. El reglamento indica los productos vegetales, los minerales o los productos animales aptos para la elaboración del pienso y también fija los subproductos, aditivos u otros compuestos utilizados en este tipo de alimentación, como los niveles máximos permitidos de aceites, proteínas, almidón o azúcares. Por tanto, los piensos que se usan para la alimentación de animales son seguros, sin sustancias extrañas y garantizan el correcto desarrollo del animal y de su carne.

Organismos modificados genéticamente

Aunque con muchos detractores, los OMG están autorizados en la Unión Europea, siempre y cuando estén identificados y etiquetados según la legislación. Pero, ¿qué son los OMG? Son seres vivos a los que se les ha cambiado material genético, llamados también transgénicos. Algunos se utilizan en la industria alimentaria para la producción de alimentos como el arroz que, si se modifica y se cambia parte de su material genético, puede dar lugar a una nueva variedad resistente a la sequía, que no precise agua para su crecimiento, factor que podría beneficiar a muchos países carentes de agua. Sin embargo, aún se desconocen los efectos secundarios a largo plazo de esta técnica.

Para comercializar estos alimentos, deben haber pasado una exhaustiva evaluación por comités científicos independientes y, una vez dado el visto bueno, se autoriza su incorporación en la cadena alimentaria. Su presencia debe figurar siempre en la etiqueta, el consumidor debe saber en todo momento que el producto que consume puede o no llevar en su composición algún OMG. Su inocuidad queda aún en el aire.

ECOLÓGICOS Y NATURALES

Los alimentos ecológicos provienen de técnicas agrarias exentas del uso de productos químicos. Está prohibido el uso de plaguicidas, herbicidas o productos químicos de síntesis y, en su lugar, utilizan agentes vivos y orgánicos como las bacterias, hongos o levaduras. La alimentación ecológica incluye la agricultura y la producción animal ecológica y se establecen unos principios y medidas específicas de control que debe seguir este tipo de producción según los reglamentos (CE) 2092/91 y (CE) 1804/1999. Todos los alimentos ecológicos cumplen los requisitos. Estos alimentos también deben etiquetarse de manera especial con un distintivo que los identifique y un logotipo con el nombre y el código del organismo de control de cada comunidad autónoma, junto con la leyenda "agricultura ecológica".

Los alimentos naturales han pasado por un proceso de crecimiento también natural. Proceden de materias primas agrícolas, ganaderas o pesqueras, se han cultivado y criado en un entorno favorable, y han recibido los tratamientos necesarios para evitar plagas u otras enfermedades, es decir, plaguicidas o sustancias químicas. Este aspecto los diferencia de los alimentos ecológicos. Algunos de ellos son el café, yogur, agua mineral, leche, carne o verduras. No obstante, ciertos productos utilizan el término "natural" como reclamo publicitario asociado a una mejor y mayor calidad, si bien, salvo que sean alimentos ecológicos o alimentos modificados genéticamente, el resto son alimentos naturales, aunque no por ello tienen una mayor calidad.